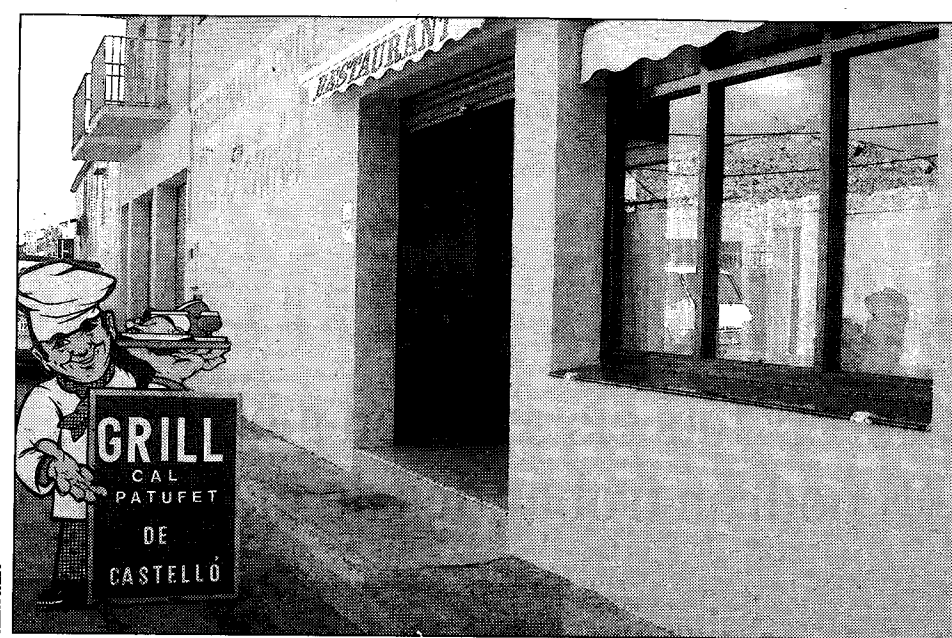




ALBA SALA



Cal Patufet de Castelló d'Empúries, al carrer Figueres, just al centre del poble, en un local on tots els clients es podran sentir com a casa

Cal Patufet, a Castelló d'Empúries

Fan carns a la brasa amb un foc de llenya al menjador perquè tothom ho vegi

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

ALBA SALA

Cal Patufet, del carrer Figueres de Castelló d'Empúries, des del 31 de juliol passat, ofereix a tots els seus clients un servei de cuina dedicat exclusivament a la carn feta amb foc de llenya. Joan Pujol i Isabel Sillero, els propietaris del local, han obert aquest restaurant, després de tenir durant vuit anys un bar amb el mateix nom a Roses, amb la intenció

que la gent, que decideixi dinar o sopar al seu local, pugui comprovar i observar com es cou el plat que han escollit. Així doncs, just enmig del restaurant i sota una enorme sortida de fum, Joan Pujol, diàriament, cuina la carn que s'ha demanat. "Sempre hem pensat que la gent li pot agradar veure com couem la carn que han decidit menjar. Aquest fet, fa l'ambient més acollidor, com si estiguessin a casa, cosa que, per a

nosaltres, és molt important que el client se senti així de còmode", explica el propietari.

La seva carta, com el menú, es defineixen bàsicament per tot tipus de carn, tot i que el fill dels propietaris, Miki, ofereix cada cap de setmana diferents suggerències derivades de la carn, ja siguin galtes, peus de porc i tot acompanyat de diferents salses o condiments, ideals per a tots els qui decideixin de tastar quelcom

diferent. Aquests plats arriben el cap de setmana, però diàriament –menys el dilluns, que és el dia del descans setmanal– cal Patufet ofereix un menú i una carta –en la qual un dels plats més escollits és l'original amanida Patufet basada amb elements de mar i muntanya– amb una diferència no tant en el preu sinó en tot el que hi poden trobar.

I és que, per costum, el servei de cal Patufet ofereix, un cop els clients

han decidit quin plat menjaran de la carta, un pica-pica de torrades, amb llonganissa i, a part, l'opció de sucari allioli casolà o bé tomàquet.

Tot sota un ambient idoni per passar una bona vetllada, ja sigui amb un grup d'amics o amb la parella o, fins i tot, amb tota la família. Cal Patufet és el restaurant idoni per a menjar a gust i passar una bona estona. La reserva de taules es pot fer al 972 15 81 68.