



La Taverna del Mas Moxó, situada a davant del Celler de Can Serra, obre de dilluns a diumenge, de dos quarts de nou del matí fins a la una de la matinada

# Nou espai de tapes a Empuriabrava

La Taverna del Mas Moxó ofereix una àmplia carta de plats i «montaditos»

**CASTELLÓ D'EMPÚRIES** nada.

REDACCIÓ

L'oferta gastronòmica de la marina d'Empuriabrava s'ha ampliat recentment amb la inauguració d'un nou establiment especialitzat amb tapes i barques (*montaditos*). Es tracta de la Taverna del Mas Moxó, un restaurant situat a davant del Celler de Can Serra, al sector Moxó. Esta obert de dilluns a diumenge, de dos quarts de vuit del matí fins a la una de la mati-

Amb l'obertura d'aquest nou establiment, la família Serra fa una aposta per diversificar l'oferta dels seus locals i, alhora, ret el seu peculiar homenatge al topònim del mas que hi havia hagut en aquest sector de la marina. Tal com explica el propietari del local, Joan Serra, la Taverna té una carta basada en un ampli assortit de tapes i barques (*montaditos*) que recupera l'esperit de les tavemes bas-

ques, un dels àmbits més en auge del món de la restauració. "Volem completar l'oferta que tenim i hem cregut una bona idea apostar per les tapes, un tipus de restaurant que actualment té molta tirada" afirma Serra.

A més, l'establiment també ofereix pollastres i ànecs a l'ast així com una carta de pizzes per als més menuts. Així, tothom que s'acosti a la Taverna del Mas Moxó podrà gaudir d'un bon àpat en un ambient càlid i agradable.

La Taverna del Mas Moxó, que disposa d'una àmplia sala interior i d'una terrassa exterior, ha estat concebuda per tal d'adaptar-se a les diferents necessitats de la jornada. Així, a més de l'oferta de restauració, tan és possible anar-hi a esmorzar com prendre una copa a mitja tarda. La família Serra és, a més, propietaria d'establiments tan emblemàtics com el Celler de Can Serra i el bar restaurant Sikim. Aquest últim, que va obrir les portes

l'any passat, és una aposta per crear un espai relaxant amb un disseny molt innovador.

De dia, el local funciona com a restaurant, amb una carta basada en la cuina de mercat i en els productes de la comarca. De nit, el Sikim es transforma en bar especialitzat en còctels. Així, gràcies a una decoració d'inspiració oriental i a la música chill-out, l'espai aconsegueix un ambient especial i màgic.