

# Al Kostat del Mar: l'aposta més marinera de Jordi Vilà a Begur

Àlex López, a la cuina, i Xecu Fugarolas, a la sala, marquen perfil propi a la rèplica del restaurant barceloní Al Kostat, amb els peixos i les brases com a protagonistes

---

Les coses com són: hi ha molts cuiners que obren restaurants més enllà de la casa mare que els ha donat prestigi i que, ai, no arriben al nivell que s'espera d'ells. No és el cas d'Al Kostat del Mar, obert a finals d'aquesta primavera a l'hotel Finca Victoria de Begur. Porta la firma de Jordi Vilà, que llueix una estrella Michelin a Barcelona per Alkimia i que dirigeix, al costat mateix, Al Kostat, a més de Vivanda, la botiga de menjars Va de Cuina i la gastronomia de Fàbrica Moritz. Que ningú no es preocupi per la reputació del xef perquè fa honor a la seva merescuda fama gràcies a la feina d'Àlex López a la cuina i Xecu Fugarolas a la sala. Es tracta de la primera incursió fora de Barcelona de Vilà, que sempre havia estat reticent a sortir de la ciutat per por de no poder defensar el pavelló amb l'exigència i la meticulositat que el caracteritza. Per alguna cosa va ser Premi Nacional de Gastronomia 2021. Però res no podia sortir malament amb la solvència de dos "cracks" com López, que tot i els seus 32 anys té una llarga trajectòria als fogons (va estar al Miramar de Llançà i va treballar a Alkimia del carrer de la Indústria i a l'actual a la Fàbrica Moritz), i Fugarolas (va passar per l'Hotel Mas Solà, a Santa Coloma de Farcerns, i a l'Hostal Sa Tuna, a Begur), el qual té una simpatia que converteix cada servei en una festa. Junts serveixen molts plats d'Al Kostat (macarrons, truita de ceba caramel·litzada, croqueta Cèsar, mongeta tendra amb patata i botifarra de perol...) i uns quants més que podrien oferir perfectament a l'establiment barceloní, però que només estan disponibles al costat del mar. Amb aquests darrers marquen perfil propi. Són els que utilitzen peixos i mariscs de les llotges de Palamós, Roses, Blanes, Llançà... "Tenim un accés més directe al producte del mar perquè no passa per Mercabarna, i això al final es nota en la qualitat del producte", comenta López. Són els que surten, suggeriments del dia mariners inclosos, de les brases ubicades en un racó d'aquest tranquil claustre amb vistes parcials a la platja de Sa Riera on es reparteixen les taules. "A Barcelona hi ha brasa, però no és protagonista com aquí. Allà manen els rostits i la cuina catalana més profunda. Aquí, els plats són més lleugers, però sempre amb tocs catalans", subratlla López. Aquí i allà són dos adverbis que es fan servir sovint a la xerrada amb ell i a la taula del restaurant perquè els plats que desfilen 'aquí' et fan pensar en els que es tasten (o es podrien tastar) 'allà'. I els dos primers que són els que marquen el camí que anirà agafant Al Kostat del Mar en el futur. De fet, el públic els anima a aprofundir en aquesta línia; els dos més venuts -i amb raó perquè són autèntiques meravelles- només són a Begur. Són l'ensaladilla russa i les flors de carabassó farcides de llagostins, menjar blanc i salsa d'alfàbrega. La primera, tan simple com austera i brillant, integra la patata, la pastanaga, la tonyina i l'ou dur fets a la brasa, fet que aporta una nova dimensió, fumada i profunda. El segueixen el mil·lull de ceps crus i cuits, i cansalada ibèrica, amb formatge ratllat i la seva salsa, de vegades present al Al Kostat original, i un suggeriment del dia, el calamar de potera a la brasa acompanyat per una escalivada ("el millor plat vegetarià del món" segons Vilà), també a la brasa; aquí, el fum ennuvola una mica el paladar. Versió 'begurenca' d'un altre "hit" de la seu barcelonina: els peus de porc desossats i farcits de botifarra de Cal Rovira, trompetes de la mort i pedrers, acompanyats de bolets de temporada, es converteixen aquí en un mar i muntanya amb l'afegit d'espardenyas i gamba. El cim i tomba, pura història de la gastronomia de la Costa Brava, amb ventresca de turbot, sípia i patata banyat en un pil-pil del turbot, precedeix el final d'aquest àpat al costat del mar que es remata amb unes figues amb menjar blanc i granissat de sisho morat, un brot japonès que cultiva un proveïdor a la veïna Pals. Al Kostat del Mar tancarà la temporada a finals d'octubre i la reprendrà a l'abril, potser al març. Durant l'aturada de tardor i hivern, López obrirà un nou restaurant a l'Hotel Casa Teva, al Raval de Barcelona, que pertany als propietaris de la Finca Victoria. Caldrà esperar el novembre per conèixer el seu

primer projecte en solitari. Si ho fa com a Begur, que ningú no es preocupi tampoc pel futur d'aquest cuiner.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/10/01/kostat-mar-laposta-mes-marinera-121994822.html>