

La Taverna del Mar ultima el centenari dels Banys de s'Agaró

El restaurant allarga enguany la temporada fins just abans de Nadal, amb quatre menús per a grups

El 2020, un mar i muntanya dedicat a Josep Pla presidirà la carta especial del centenari

La família Ensesa ja ha començat els preparatius per commemorar el centenari, l'any vinent, dels Banys de s'Agaró, que el 1920 van ser l'embrió de l'esclat turístic de la badia, que va continuar amb la urbanització, l'Hostal de la Gavina i la Taverna del Mar, una guingueta berenador complementària de les icòniques casetes de bany que amb els anys es va consolidar com a restaurant a peu de platja. Aquest darrer establiment, la gestió del qual van recuperar el 2014, centrarà el pes de la commemoració, amb un menú del centenari en què els xefs Romain Fornell –director gastronòmic del grup– i Lluís Planas –responsable de la cuina i carta de la Taverna del Mar des del 2017– ja han començat a treballar. No hi faltarà, arran del trenc de les onades, el peix de proximitat, amb gambes de Palamós a la planxa o seitons de la mateixa llotja marinats amb vinagre, gerds i fruita de la passió. Però el plat estel·lar serà el mar i muntanya.

És un homenatge paral·lel a Josep Pla, que va ser amic de Josep Ensesa i Gubert i Josep Ensesa Montsalvatge, avi i pare –respectivament– de la generació actual: els germans Júlia, Virgínia, Carina i Josep, que ahir encara recordaven les llargues tertúlies familiars fins ben entrada la nit amb Pla a taula. Fornell i Planas, a quatre mans, es van atrevir ahir amb “un plat perillós”, segons Pla en El que hem menjat, la llagosta i pollastre de pagès que recordava haver menjat de petit “ben units per un sofregit”. I l'execució, sumant-hi la picada tradicional catalana, ben bé que podria haver acabat amb l'exigent escriptor llepant-se els dits. Per al menú final, però, és possible que acabin optant pels escamarlans –en comptes de llagosta– per evitar que el preu tancat es dispari, tot i que gràcies al viver de l'establiment no hi haurà problemes per oferir-lo a la carta o per encàrrec.

Allarguen temporada Abans del centenari, però, l'establiment anuncia que allargarà enguany la temporada fins al 22 de desembre –un mes i mig més–, per oferir menús per a grups a partir de vuit persones que s'interessaven pels àpats prenatalencs. Els preus per persona oscil·laran entre 35 i 59 euros, en una aposta per mantenir l'activitat i atraure públic el màxim de mesos de l'any.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 14-11-2019, Pàgina 33

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1696146-la-taverna-del-mar-ultima-el-centenari-dels-banys-de-s-aga-ro.html>