



► 23 Junio, 2016

CANDLELIGHT NUEVA LUZ EN S'AGARÓ

Tras una aproximación a la cocina marinera en plena bahía de Sant Pol con La Taverna del Mar, el chef Romain Fornell retoma su asesoría gastronómica en S'Agaró con la asunción del Candlelight, también del Hostal de la Gavina. Hasta la

fecha, la propuesta más refinada dispuesta por la familia Ensesa a sus huéspedes y clientes. Es el restaurante de los candela-bros de plata, la punta en blanco, la vajilla bucólica y los asientos mullidos. También del servicio atento y el clasicismo inalterable en la sala. Se percibe en el ambiente de un rincón por el que pese a los perceptibles cambios, no pasan los años. Tampoco parece pasar el tiempo por la cocina de Fornell, proponiendo platos sin riesgos que rescatan efectivos emplatados y juegan una vez más a los contrastes de texturas y temperaturas en composiciones a dos e incluso tres bandas. Producto de la tierra en combinación con raíces de la cercana Francia en la carta y en el menú degustación, que incluye un surtido de quesos afinados y buenos postres caseiros. Una nueva puesta en escena de autor para un lugar habituado a recibir estrellas, empezando por la Michelin que todavía ostenta su director gastronómico por el Caelis de Barcelona.

Plaça Roserar. Hostal de la Gavina. S'Agaró.

