

El chef catalán Romain Fornell sofisticada el restaurante del hostel La Gavina

Toques afrancesados y gran producto ampurdanés, la filosofía de la carta

Xavier Agulló GERONA.

Estaba cantado desde el año pasado, cuando el chef Romain Fornell (Caells, Barcelona) tomó la dirección culinaria del legendario hostel La Gavina, que el Candlelight, el restaurante de *luxe* del hotel, daría un giro copernicano tanto en su cocina como en su *look*. Y así ha sido. Aunque el comedor mantiene algunos pequeños detalles de su pasado ostentoso, ahora mandan la limpieza, los blancos, el espacio... La terraza sigue siendo, no obstante, la misma, con la fuente en medio, el susurro del agua... En cuanto a la carta, ahora presenta dos menús, uno estricto de temporada y otro que busca más la emoción creativa; pero siempre con el *swing* de Fornell, que conoce bien el *patio* (clientela de alto *standing* y con una larga trayectoria de estancias) y además está formado en la *cuisine française*. Con ello, ha configurado una oferta contemporánea, pero con constantes guiños al clasicismo galo basado en el gran producto del Ampurdán.

La royal de erizo que da la salida a la experiencia, incidiendo en lo dicho, se toca de caviar de arenque y se sutaliza de yuzu. Romain, junto a su chef residente (Laurentino Costa, un clásico de La Gavina), respeta a los comensales *de toda la vida* proponiéndoles a la vez nuevas provincias organolépticas. Un trabajo que se complementa discreta pero inteligentemente en sala... Huevo poché con virutas de jamón. Ostras en escabeche con caviar y tostada de mantequilla ahumada. Paroxismo y jovia-

Restaurante Candlelight

Plaça Roserar, s/n (Hostal La Gavina). S'Agaró (Gerona). Teléfono: 972 32 11 00. Abierto todos los días, de abril a noviembre, para el servicio de cenas. www.lagavina.com/candlelight-es



EE

El Menú

Primero: Tartare de buey con yema a baja y crema de helado de mostaza

Segundo: Salmonete en *bouillabaisse*, patata *ratte*, verduras y *rouille* azafranado

Postre: Tubo jivara, *mousse* jivara y sorbete de pasión

Precio medio: 100 euros

lidad en equilibrio circense. Avanzamos: Capuchino de gamba al momento. Loa al sabor de la gamba con una sopa, nata en fusión, *tartare* de gamba y, aparte, gamba en tres servicios (cabeza, cuerpo y las patas fritas). Aristocracia moderna y teatral. Con el gallo de San Pedro sentimos Francia en la base de *beurre blanc* y nos divertimos con el velo de estragón, el apio, las judías verdes, el caviar de arenque y la royal de erizo al yuzu. Y más homenajes al país veci-

no. Preciso y sensual filete de buey ahumado a la ceniza con un cronométrico *foie gras* y alcachofa rellena de *duxelle* con trufa (fondo de carne servido al momento). Luego, los quesos, delicadamente presentados desde el carro. El *grano de café* puede cerrar la señorial cena: *mousse* de café, polvo de cacao en costra crujiente, *praliné* de avellana en granizado y espuma, galletas de coco. Fornell, desde el academicismo, está dándole la vuelta al Candlelight...