

Reportajes

Naturaleza

Buena vida

Fotografía

Cultura

Tendencias

Salud



Buena vida / Hotel

## El Far Hotel

05/08/2012

Texto de Màrius Carol



**El Far Hotel** es un establecimiento de sólo nueve habitaciones ubicado en el corazón de la Costa Brava, con vistas al mar y levantado junto al faro de Sant Sebastià. El establecimiento es un conjunto de edificaciones, que se inician en el siglo XV con la construcción de la torre de vigilancia, a la que en el siglo XVII se añade una ermita y en 1780 una hospedería. Todas ellas se levantan en un acantilado de 175 metros que permite dominar gran parte del litoral de la comarca, pero especialmente tres excepcionales calas: Tamariu, Llafranc y Calella de Palafrugell. El Far está enclavado dentro del conjunto monumental de San Sebastià de la Guarda, que cuenta con un yacimiento ibérico del siglo VI antes de Cristo, demostración de que aquellos primeros pobladores del territorio sabían elegir bien dónde establecerse.

En esta inhóspita atalaya, la familia Figueras, propietarios de una de las mejores instalaciones hoteleras del Empordà como es el Mas de Torrent, decidió abrir un hotel restaurante con encanto. En la planta baja está la recepción, el salón de lectura y la ermita, mientras que del patio interior salen dos escaleras de piedra que conducen a las habitaciones. Estas disponen de suelos de madera, paredes que juegan con azules y ocre y una decoración mediterránea a base de amplias camas, cuadros marineros y mobiliario funcional. Cuatro de ellas y la suite tienen vistas sobre el mar.

El restaurante, que dispone de su propia terraza, es uno de los elementos característicos de El Far. El chef Toni Sáez está al frente de los fogones, donde prepara una cocina basada sobre todo en el marisco y el pescado, que compra en la lonja de Palamós. Asimismo, la excepcional huerta del Empordà está representada en los entrantes de la carta. Entre sus especialidades figura el torradet de arroz y sepia, que deja la capa superior crujiente pero impregnada de sabor de mar. Agosto lo dedican a la cocina de Josep Pla, autor de uno de los mejores libros sobre cocina catalana, *El que hem menjat* (*Lo que hemos comido*).

### El vermut "planiano"

El restaurante El Far se ha propuesto recuperar el vermut dominical en su terraza, glosado por el escritor Josep Pla, que era un ritual para abrir el apetito los días de fiesta pero también una forma de estimular la conversación. En un plato en forma de bota de vino sirven un vaso de vermut con su aceituna rellena, unos chips de patatas, mejillones caseros escabechados y unos berberechos al natural preparados. Si el sol acompaña, este aperitivo constituye un momento mágico, con el Mediterráneo de decorado.