



A 175 metros de altura

El restaurante El Far se alza en un acantilado de la Costa Brava.

ECHEMOS EN VISTAZO (NUNCA MEJOR DICHO) a lo que se puede admirar desde sus mesas: las playas de Tamariu, Llafranc y Calella de Palafrugell. Y el horizonte. Y el agua del mar. Y el faro... En fin, es el Empordà y sus impresionantes puestas de sol aliñadas con los aromas del mar. Al hablar de aliños nos tenemos que dar una vuelta por su cocina, que para eso estamos aquí, para satisfacer nuestro instinto culinario. Su cuidada carta, de tradición marinera, traza sus líneas maestras alrededor de los productos frescos de la Costa Brava. Veamos. Arroces, pescados y mariscos de la lonja de Palamós, carnes y verduras de la zona. Más concreto: anchoas de l'Escala con pan con tomate; la cebolla de Figueres 'al cop de puny' con tomate confitado; el arroz caldoso a la cazuela; o el suquet de pescado con patatas alioli. Estos son algunos de sus recetas

más emblemáticas. No hay que menospreciar los postres (y conviene que la sobremesa sea larga, relajada, pausada): texturas de chocolate, la copa de frutos rojos, sopa de recuit y helado de fruta de la pasión y, bueno, el clásico Recuit de drap (requesón de trapo) con galleta de miel. Pero esto supone una experiencia global y hay que tener en cuenta otras facetas, otros detalles que ayudan a que el alma (no solo el estómago) se reconcilie consigo mismo (y con quien sea). Los salones responden a la fórmula mediterránea, coquetos, decoración marinera en tonalidades azules que se abraza al paisaje exterior, al mar. De sus paredes cuelgan colecciones de fotografías antiguas del edificio.

—LEANDRO MARTÍNEZ

Restaurante El Far, www.elfar.net