

Para empezar nos sirvieron un aperitivo: **vermut con berberechos**. Una espuma de vermut, aceitunas troceadas, salsa de aperitivo y unos berberechos, todo en un vasito, que en un par de cucharadas te inunda la boca del sabor típico del aperitivo de toda la vida. Muy bueno y original. Me recordó en el estilo al chupito de pan con tomate que probé en el Alkimia. También decidimos probar para el aperitivo unas **croquetitas de pollo**, dado que mi acompañante se pirra por las croquetas y le gusta comparar entre los diversos restaurantes donde las hacen. Un poco frías, aunque melosas y con buen sabor. Bien.



De primero, mi acompañante optó por unas **lentejas con escalopas de foie**, que consistía en un plato hondo donde yacían unas lentejas rehogadas con diferentes setas, creo que trompetas de la mort, y alguna otra que no distinguí, junto a tres escalopas de foie. La verdad que estaban muy buenas, pero yo cambiaría el nombre del plato y lo llamaría foie con lentejas. Porque el tamaño y la cantidad de foie inunda el plato, convirtiendo a las lentejas en un rico acompañamiento. Si te gusta el foie este plato es ideal. Yo opté por una **ensalada de queso de cabra, jamón de pato y nueces**: un primero de toda la vida donde los productos eran de muy buena calidad. Bien.

De segundo, mi acompañante pidió un **semitártar**, que consistía en un tártar de ternera y foie. La sensación en boca del frescor de la ternera y del templado del foie me resultó extraña. El foie no dejaba apreciar la calidad de la ternera y el conjunto de condimentos. Aunque le gustó, creo que es un tartar arriesgado donde la potencia del foie no liga bien con la carne cruda de la ternera. Con mi segundo acerté de pleno: filete **de Girona al Oporto con escalopa de foie**. Una carne muy tierna, al punto inglés, con salsa de oporto que, junto con el foie hacía que el conjunto se derritiera en la boca. Muy bueno.

Por último, tocaban los postres y ya casi no podíamos más, debido a la generosidad de las raciones y al foie que sacia bastante. Pedimos para compartir la **mousse de chocolate con diferentes texturas de plátano** (helado, frito y una especia de almíbar). Delicioso. Me arrepiento de no haber pedido algunos postres más y sobretodo después de haber visto el currículum de María Hernández (especialista en pastelería, ha estado en diversas pastelerías, a destacar la de Francisco Torreblanca, mejor pastelero español en 1988 y mejor europeo en 1990. También ha sido responsable de pastelería de "El Bulli", y ha colaborado con Albert Adrià realizando diversos cursos). La mousse estaba de vicio. Lástima que sólo nos dejáramos recomendar en los postres.

Entre sus puntos fuertes destacar la calidad de los productos, el equilibrio entre éstos y la imaginación que le echan. Además, si quieres compartir algún plato te lo ofrecen en dos medias raciones, mucho mejor así. Por último, también es de agradecer la tranquilidad que reinaba (estábamos solos).

Entre los aspectos menos fuertes, el precio excesivo de los segundos: 24€ el semitártar y 26€ el filete de Girona. El excesivo uso del foie en toda la carta (para los amantes de éste, perfecto). Y por último, no sé si fue casualidad, pero había un niño que supongo sería familiar de los dueños, que lloraba y gritaba a ratos en una de las salas contiguas. Esto lo deberían cuidar un poco más, aunque suponemos que sería una cuestión excepcional.

Desde Doxa 21 os recomendamos visitar "Ca la Maria", que auguramos es un restaurante que dará que hablar en el futuro. Y aunque no somos muy dados a las puntuaciones, sobre todo, porque la gastronomía denota subjetividad, gustos y preferencias varias, siendo lo más objetivo posible y tratando de ser exigentes por el bien de nuestros lectores diremos que: considerando que un 1 es malo, un 2 o 3 se puede comer, un 4 o un 6 está bien, un 7 u 8 está muy bien y un 9-10 excelente, le daríamos al restaurante "Ca la María" un 6'5, que estamos seguro que superará muy pronto y que esperamos disfrutar en futuras visitas.

RESTAURANT CA LA MARIA

Carretera Llagostera - Sta. Cristina km. 9.
17240, Llagostera (Girona)
Teléfono: 972.831.334



Por Rafael Gómez

[Entra en el foro de PUNT G](#)