

Visitant "Ca la Maria" Context



Situats a la localitat gironina de Llagostera, a mig camí entre la Costa Brava i les boscoses serralades, aquesta zona i els seus voltants destaca com un enclavament amb grans ofertes des del punt de vista turístic, gastronòmic i hoteler.

Allí estàvem, el meu company de corrieres i jo, gaudint d'un dia de relax i envoltats d'un paisatge i naturalesa que tant enyorem en la gran urbs, això sí: naturalesa passada per aigua, perquè aigua va caure durant una bona estona.

La nostra primera idea va ser menjar en el restaurant "Els Tinars" sense reservar. Així, per les braves. Vam para en el pàrquing de "Els Tinars" a les 15:15h, on no cabia una agulla i on el cotxe més barat, a part del nostre, rondava els 36.000.-€.

Vam posar primera i ens vam anar a "Ca la Maria", que està a un quilòmetre més o menys de "Els Tinars".

Restaurant

El restaurant "Ca la Maria" es troba instal·lat en una masia de pagès restaurada. La primera impressió que vam tenir va ser estranya, ja que no havia cap cotxe en el pàrquing, i això que eren les 15:30 hores. Tampoc havia ningú en el restaurant, com sospitàvem. La decoració del restaurant és sobria, encara que acollidora, respectant el caràcter rústic i tradicional d'una masia.

La primera persona que ens va atendre va ser l'ama, la jove cuinera i propietària Maria Hernández <http://www.jovescuiners.com/home.htm>, que ens va oferir la possibilitat de triar entre la zona de fumadors i no fumadors, acompanyant-nos a la taula. La carta no és molt extensa, però s'observa una gran varietat de productes i plats de cort tradicional (amb innovacions), així com un menú degustació d'uns 40 € que vam optar per provar en altra ocasió. En general la carta és bastant equilibrada, igual que la de vins.

Mentre ens servien l'aigua ens van posar uns snacks, que consistien en escorces de porc de tota la vida caramelitzades i unes petites galetes de ceba.

El vi que va triar el meu acompanyant -cosa rara en ell, que és més de cava- va ser un **Igneus 2003**, un priorat que ja havíem tastat altres vegades i que creïem que acompanyaria bé el dinar. No tindríem sorpreses, ni per bé ni per mal.

Per començar ens van servir un aperitiu: **vermut amb escopinyes de gallet**. Una escuma de vermut, olives trossejades, salsa d'aperitiu i unes escopinyes de

gallet, tot en un gotet, que en un parell de cullerades t'inunda la boca del sabor del típic aperitiu de tota la vida. Molt bo i original. Em va recordar en l'estil al chupito de pa amb tomàquet que vaig provar a l'Alkimia. També decidim provar per a l'aperitiu unes **croquetes de pollastre**, atès que el meu acompanyant es pirra per les croquetes i li agrada comparar entre els diversos restaurants on les fan. Un poc fredes, encara que meloses i amb bon sabor. Bé.

De primer, el meu acompanyant va optar per unes **lenties amb escalopes de foie**, que consistia en un plat profund on jeien unes lenties ofegades amb diferents bolets -crec que trompetes de la mort i alguna més que vaig distingir-juntament amb tres escalopes de foie. La veritat que estaven molt bones, però jo canviaria el nom del plat i li diria foie amb lenties, perquè la mida i quantitat del foie inunda el plat convertint les lenties en un ric acompanyament. Si t'agrada el foie, aquest plat és ideal. Jo vaig optar per una **amanida de formatge de cabra, pernil d'ànec i nous**: un primer de tota la vida, on els productes eren de molt bona qualitat. Bé.

De segon, el meu acompanyant va demanar un semitàrtar, que consistia en un **tàrtar de vedella i foie**. La sensació en boca de la frescor de la vedella i del temperat del foie em va resultar estranya. El foie no deixava apreciar la qualitat de la vedella i el conjunt de condiments. Encara que li va agradar, crec que és un tàrtar una mica arriscat, on la potència del foie no lliga bé amb la carn crua de la vedella. Amb el meu segon vaig encertar de ple: **filet de Girona al Porto amb escalopa de foie**. Una carn molt tendra al punt anglès amb una salsa de Porto, que juntament amb el foie feia que el conjunt es fongués en la boca. Molt bo.



Finalment, tocaven les postres i ja gairebé no podíem més, a causa de la generositat de les racions i al foie que sadolla bastant. Vam demanar per compartir la mouse de xocolata amb diferents textures de plàtan (gelat, fregit i una espècie d'almíbar). Deliciós. Em penedeixo de no haver demanat algunes postres més, sobretot després d'haver vist el currículum de María Hernández, especialista en pastisseria (ha treballat en diverses pastisseries, a destacar la de Francisco Torreblanca, millor pastisser espanyol en 1988 i millor pastisser europeu en 1990. També ha estat responsable de pastisseria "d'El Bulli" i ha col·laborat amb Albert Adrià realitzant diversos cursos). La mouse estava de vici. Llàstima que només ens deixéssim recomanar les postres.

Entre els seus punts forts, destacar la qualitat dels productes, l'equilibri entre aquests i la imaginació que hi posen. A més, si vols compartir algun plat t'ho ofereixen en dues mitges racions. Molt millor així. Finalment, també és d'agradir la tranquil·litat que regnava (estàvem sols).

Entre els aspectes menys forts, el preu excessiu dels segons: 24€ el semitàrtar i 26€ el filet de Girona. També l'excessiu ús del foie en tota la carta (per als

amants d'aquest, perfecte). I finalment, no sé si va ser casualitat, però havia un nen que suposo seria família dels amos, que plorava i cridava a estones en una de les sales contigües. Això ho haurien de cuidar una mica més, encara que suposem que va ser una qüestió excepcional.

Des de Doxa 21 us recomanem visitar "Ca la Maria", que augurem que és un restaurant que donarà que parlar en el futur. I encara que no ens agrada molt puntuar, sobretot perquè la gastronomia denota subjectivitat, gustos i preferències varies, sent lo més objectiu possible i tractant de ser exigents pel bé dels nostres lectors diem que: considerant que un 1 és dolent, un 2-3 es pot menjar, un 4-6 està bé, un 7-8 està molt bé i un 9-10 és excel·lent, li donaríem al restaurant "Ca la Maria" un 6'5, que estem segurs que superarà molt aviat i que esperem gaudir en futures visites.

RESTAURANT CA LA MARIA

Carretera Llagostera - Sta. Cristina Km. 9

17240, Llagostera (Girona)

Telèfon 972.831.334



Rafael Gómez

[Entra al fòrum de PUNT G](#)