

## 5 A TAULA



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

Can Climent permanece abierto en Begur cuando la oferta turística cierra. Su cocina es muy sincera y asentada en el territorio

# El encanto de Begur

## CAN CLIMENT

### Cocina sincera y creativa

Onze de Setembre, 27  
Begur  
Tel. 972-622-031  
Cierra del 19 al 29 de noviembre y 20 días en febrero. Domingo y lunes.  
Precio medio sin vinos 40 €

#### Valoración

Confort	★☆☆
Bodega	★★★
Servicio	★☆☆

Valoración sobre 20



Mientras los primeros temporales de levante azotan las costas del norte de Catalunya y las aguas confusas y peligrosas entran en el pequeño puerto de Aiguablava, las luces de los restaurantes y bares de temporada se van apagando. Las sillas se agrupan en las terrazas y la actividad de los ahora silenciosos pueblos de la Costa Brava se paraliza. ¿Todas? 5 a Taula ha revisado sus notas en busca de algún lugar que, aprovechando el letargo invernal, permanezca abierto y proponga, quizás ahora mejor que en verano, una cocina sugerente, atractiva, personal y dedicada con cariño a la fiel parroquia que es-

nes. Un aceite espléndido de las Garrigues con unas hogazas de auténtico pan de leña preceden la lectura de la carta, estructurada en tres capítulos: *Els horts de l'Empordà*, la subasta de Palamós y la montaña y el bosque. Y, aunque no están mal como titulares, la realidad de la oferta es más compleja que el propio anuncio.

Entre los primeros, tres aciertos: la sopa de pescado de roca con juego de *makis*, un excelente caldo de pescado cubriendo tres islas de *maki* de gamba, cigala y rape, la salsa de *ceps* con rúcula y sal de bacon y también la crema de lentejas con huevo escalfado.

Entre los segundos destacan el bacalao confitado con pilpil de *ceps* y la bien presentada pieza de

ta época del año visita el Empordà. Nos situamos hoy en Begur, centro geográfico de la Costa Brava y villa famosa por tener las mejores calas del litoral catalán. El discreto encanto de Begur brilla ahora más que nunca entre el silencio de sus calles semivacías; por eso es de agradecer la terquedad de esta pareja al permanecer abierto el establecimiento y promover desde su modesto restaurante una cocina más que recomendable.

Sergi Climent es un chef rodado, con años de experiencia y conocedor de los vericuetos de la restauración en nuestro país. Ha estado en Can Pipas y en el *hostal Sa Tuna*, en el *Celler de Can Roca* y con *Berasategui*, y ha recibido buenas influencias de personajes clave de nuestra cocina como la de *Xavier Sacristà del Mas Pau de Avinyonet de Puigventós*.

Hace cinco años decidió abrir con su mujer, *Pilar Subirana*, un pequeño restaurante en la entrada de Begur, en un lugar poco concurrido y ajeno al bullicio turístico del centro. Aquí, con tanta paciencia como cautela, Climent ha trabajado una clientela siempre compleja: empujones en verano e innecesario olvido durante el resto del año.

Es, pues, el momento indicado para degustar con garantías una cocina cargada de buenas intencio-

lubina salvaje con patatas. Con los terceros, el nivel medio aumenta sustancialmente, como sucede con el pichón rustido y en *pastilla* (recuerdo marroquí), importante plato con punto y calidad reseñables, y el *cruixent de cua de bou* con *foie* y *parmentier* de patata, una auténtica bomba de sabor y melosidad.

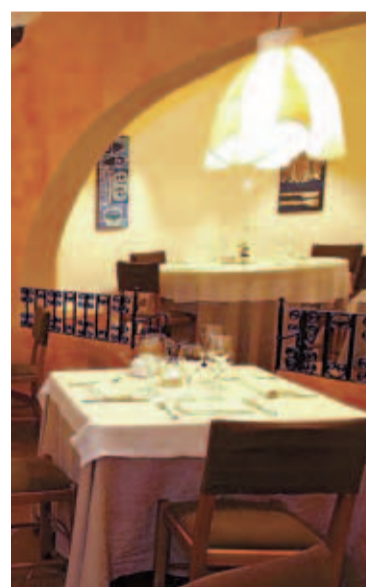
Lógicamente, no toda la carta está construida sobre tan sólidos cimientos. Hay de todo como en la viña del Señor, pero, si se deja uno aconsejar por *Pilar*, que hace todos los *métiers* de la sala y conoce al milímetro las posibilidades de la reducida cocina, puede llegar a construir un menú muy conveniente.

Los postres, al acabar, confirman el nivel de lo visto. Bien realizados, apetecibles y deparando, incluso, alguna sorpresa. El consabido *coulant* de chocolate se presenta complementado con un condimento de aceite y sal gruesa que le da un matiz muy interesante; la *mousse* de crema catalana no es nada empalagosa, y el *tiramisú*, elaborado de forma personal, es ligero y sabroso a la vez.

El conjunto nos parece homogéneo, bien patroneado y con los accesorios necesarios para lograr una más que aceptable satisfacción. Todo dentro del planteamiento modesto de una pareja que tie-



Sergi Climent y su esposa, Pilar Subirana, propietarios del restaurante Can



Un detalle del local

ne que defender con uñas y dientes la dignidad culinaria de su establecimiento.

Cabe reseñar también la selección de vinos que nos propone Can Climent. No son muchos –más bien pocos– pero perfectamente guardados, bien servidos y con algunas botellas poco conocidas del repertorio nacional.

En estos fríos días de invierno agradecemos el empeño de esta pareja y el calor con que miman su cocina. De forma discreta y sin ruido mediático, este restaurante asume sus riesgos y plantea honestas creaciones pensadas para despertar el placer de los sentidos.

Escuchemos sus razonamientos y dejémonos llevar por la simpatía de este pequeño lugar cargado de valentía y sinceridad. ●

## PICA PICA

### 'Desig de foc', nueva novela culinaria de Jordi Cervera

► La editorial Meteora publica el libro *Desig de foc* del periodista Jordi Cervera, novela que describe a un personaje que trabaja en un establecimiento donde la cocina es el centro de un mundo de sensaciones y conflictos. El

universo narrativo de Cervera está cargado de referencias culinarias y mezcla la ilusión de la fantasía con los aromas y los sabores de los guisos. La novela se edita con un recetario final comentado por Santi Santamaria. / Redacción

### Osona Cuina inaugura la temporada de la trufa negra

► El colectivo de cocineros Osona Cuina inauguró el lunes en el restaurante Lluçanès de la Barceloneta la nueva temporada de la trufa negra, la autóctona *melanosporum*, que este año se presenta en menor cantidad debido a una climatolo-

gía que ha perjudicado el cultivo. Pese a las malas perspectivas, y a la altura de la ocasión, Àngel Pascual cocinó una memorable ventresca de atún, y Toni Sala, de la fonda Sala d'Olost, preparó una sensacional beca-



La trufa negra se vendía el martes a 89 euros los 100 gramos