



MANGER



COMPARTIR

Mateu Casañas, Eduard Xatruch et Oriol Castro, qui ont ouvert ce restaurant en 2012, proposent un concept rassembleur de tapas, présentées au centre de la table, mais revisitées de manière gastronomique. Compartir (« partager », en catalan) fait partie des restaurants qui comptent dans le paysage culinaire espagnol, il est aujourd'hui référencé dans

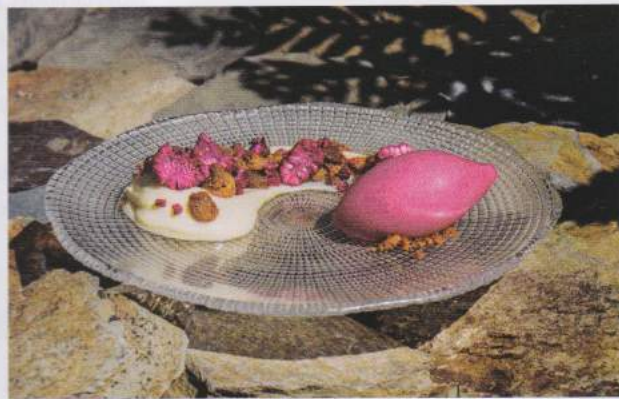
les guides gastronomiques de référence, tel le Michelin. Vous aurez l'occasion de profiter du superbe patio pour déguster cette cuisine raffinée, moderne, mais toute de simplicité. Interrogé sur l'identité de cette cuisine, l'un des trois chefs vante les mérites « *du travail des poissons locaux et des fruits et légumes bio.* » Petit conseil : pour profiter d'une carte qui reste somme toute abordable, réservez

à l'avance par téléphone ou Internet. Les trois chefs catalans rencontrent un vrai succès et les places sont parfois rares. Et, sincèrement, quand on a passé un moment dans ce bel endroit, situé à 200 mètres du port, on comprend largement pourquoi.

• **Riera de Sant Vicenç.**

Tél : +34 972 25 84 82.

fr.compartircadaques.com



ENOTECA MF

Le meilleur atout de ce restaurant, c'est sans aucun doute son choix de tapas : tapas de la mer, de la terre, en cannellonis ou de pan tumaca, vous aurez le choix pour grignoter en terrasse. Et dans un village où la pêche est l'une des principales activités, qui plus est dans un restaurant adossé au port, vous auriez tort de ne pas vous laisser tenter par des poissons ou des fruits de mer.... Deux plats m'ont particulièrement séduit : le tartare de

saumon sauvage et guacamole, et les sashimis de thon rouge aux crevettes du Cap de Creus. Et quoi de mieux qu'une jolie vue sur le port pour manger de bonnes tapas locales ?

• **Plaja D'es Poal.**

Tél. : +34 972 15 88 15.

