

DAVID BORRAT

## NI UN DIA A CASA



CARLES  
/// GLORIÓS

ADRIÀ  
/// LLUÏT

IVAN  
/// IDÍL·LIC

FRANCESC GUILLAMET / COMPARTIR



**EL PLAT:** Ens decidim per un plat molt visual i estètic però sobretot amb un contrast de sabors molt ben trobat: **els sipions amb papada de porc, ceba confitada i porto.** Cada mossegada és un moment de plaer per si mateix.

## COMPARTIR

# UNA EXPERIÈNCIA INIGUALABLE

Hi ha molts motius per visitar Cadaqués però des del 2012 l'Oriol, en Mateu i l'Eduard han fet que sigui obligat anar-hi per tastar les delícies de la seva cuina

dor que hem tastat en els últims temps. Mesos després encara recordem aquestes navalles amb caldo i recomanem tant com podem l'experiència entre els nostres amics.

Sipions amb papada de porc, canaló de tonyina i un bou de mar amb alvocat i *huevas* de truita va ser la continuació d'un viatge que no volíem que s'acabés mai.

És extraordinària la capacitat que tenen determinats cuiners de fer-te gaudir. Com a periodistes esportius, nosaltres estem acostumats que Messi, Piqué, Iniesta i companyia ens facin gaudir mentre treballem, però gaudir pel fet de gaudir és incomparable. Volem ser sorpresos i ens sorprenen. Volem descobrir nous sabors i en descobrim. Volem viure moments irrepetibles i els vivim. Podem donar les gràcies a tota aquella gent que treballa i crea per donar-nos plaer.

Si us escapeu a l'idíl·lic i glamurós Cadaqués, ja sigui per passar-hi un cap de setmana, un dies de vacances o bé un gran sopar amb la parella –que no va ser el nostre cas–, us garantim que no quedareu decebut. Nosaltres vam experimentar una orgia de sabors, olors, sensacions en un emplaçament únic i al costat de bons amics. Al Compartir hi pots anar amb qui vulguis. En gaudiràs i després ho hauràs d'explicar. Als amics de veritat els agrada compartir les bones experiències.



IVAN DÍEZ OLIVER

ADRIÀ ALBETS

CARLES DOMÈNECH

**E**l primer que vam fer en creuar la porta del Compartir va ser saludar el cap de sala. És en Ramon Canaleta, un tipus educat, servicial i professional. En Ramon sabia que hi anàvem perquè prèviament les mares s'ho havien parlat. Un de nosaltres havia conegut el seu pare.

Al primer cop d'ull la casa és digna del que ens trobarem més endavant. És una preciosa casa reformada del segle XVIII al bell mig de Cadaqués. Hi ha un pati espectacular que fa les funcions de terrassa i, a l'estiu, és una de les joies del restaurant.

Les referències no podien ser millors. Bon material i bona mà. De la combinació resultant del millor producte de la terra, el mar i el talent d'Oriol Castro, Mateu Casañas i Eduard Xatruch només en podia sortir una carta equilibrada i molt lluída. Ens havien dit

que la combinació qualitat-preu era de les millors del país i nosaltres estàvem a punt de corroborar-ho.

Sabent la dificultat de trobar taula en temporada alta vam reservar amb temps, tot i que no ens va caldre fer servir la influència materna per aconseguir-la. Al Compartir són molt estrictes i nosaltres intentem ser escrupolosos. Va ser una nit plujosa de finals de primavera aprofitant un cap de setmana sense futbol quan ens vam acostar a Cadaqués. Un cop a taula, vam tancar la carta i ens vam deixar guiar pel Ramon. No ens va poder anar millor.

Per començar, tres tipus d'ostres: amb all negre i *ajoblanco*, a la japonesa i amb crema de tòfona. Tot seguit ens navalles amb caldo de bolets i cansalada ibèrica que ens va recordar el caldo de Nadal de casa l'àvia. La combinació més gloriosa i amb el sabor més evoca-

Riera de Sant Vicenç, s/n  
17488 Cadaqués  
Tel. +34 972 25 84 82  
PREU ESTIMAT: 55 euros per persona