



El cau de Peratallada

Desgranem el dinar d'un restaurant amb cuina casolana en un poble de conte.

Hi ha pobles que semblen haver sortit d'un conte i un d'ells és **Peratallada** (Girona). Carrers empedrats, flors i plantes guarnint els carrers i la prohibició de circular amb cotxe. M'encanta tornar-hi com a mínim un cop a l'any i fer-ho acompanyat de la persona amb qui vols estar en aquell moment és un plus. No és la ciutat de l'amor, però s'hi podria acostar. La desconexió hi ajuda, doncs a Peratallada la connexió a internet, encara que sigui per wifi, és un bé escàs i permet gaudir d'una estança més relaxada.

Quan hi vaig hi ha punts d'aturada que s'han convertit en tradició: un d'ells és la botiga **L'Eskinyo** on hi tenen unes arracades que m'encanten i un altre és el carreró cobert de pàmpols que custodia una gran filera de taules i bancs que toquen a la paret per poder aturar-se a fer un àpat. Em recorda, malgrat les diferències que hi pugui haver, inevitablement, a un carreró de Venècia on també hi havia un restaurant i recordo haver menjat de fàbula. Era el **Bistrot de Venise**, al Carrer dei Fabbri número 8, però en aquest cas no sents parlar italià i tampoc hi ha un canal on veure passar les gòndoles al final del carrer. Això sí, també hi ha la possibilitat d'aturar-se a fer un moment Gastrotalkers i quedar resguardat del sol ruixent de mitjans de juny que ens ha assetjat durant la visita al poble. Sempre hi passava per davant pensant que algun dia m'aseuria allà per fer un àpat gaudint d'aquest paisatge de conte, però sempre era fora d'hores i encara no havia trobat el moment. Aquest cop he trobat el moment, dinem a **El Cau del Papibou**.



Carreró de Peratallada on es troba el restaurant El Cau del Papibou. Foto: Núria Escalona.

El Cau del Papibou és el restaurant d'un hotel, però no me'n vaig adonar fins que llegint la carta que hi ha la cantonada del carreró em vaig adonar que estava llegint el mateix que una carta que havia llegit uns metres enllà. La d'uns metres enllà estava rere una porta tancada i no donava peu a entrar, mentre que l'altre estava situada a tocar d'aquell idíl·lic carreró que per si sol convida a seure. A més, el disseny de la carta, allò que quan ets un passavolant que va per la vida sense reservar al lloc on dinarà llegeix amb tanta atenció, no era especialment atractiu. Semblava un



disseny que havia quedat aturat en el temps, d'aquells que són tot un clàssic. Però per sort, tot i que hi ajuda, el disseny no ho és tot i la proposta gastronòmica era prou convincent. Més quan aquells taules del carreró s'anaven omplint i podies posar cara al que allí s'anunciava. Ens hi quedem!

Seiem i ens porten les cartes. És diumenge i veiem que tenen la possibilitat de menjar a la carta o fer un **menú de cap de setmana per 19?**, begudes no incloses. El **menú setmanal** és un xic diferent i té un preu **de 15?**, begudes no incloses. Hem anat veient els plats que han demanat altres taules, així que optem a fer el menú perquè venim d'un cap de setmana bastant gastronòmic i, en principi, no volem atipar-nos gaire. Som dues persones i demanem: un assortiment d'embotits, unes croquetes casolanes i dues hamburgueses de vedella de Girona. Tot plegat ho acompanyem d'una ampolla d'aigua freda per fer passar la set i una copa de vi blanc de l'Empordà, som en aquesta terra i és un plaer poder tastar el gust dels seus productes quan hi ets.

Arriben l'assortiment d'embotits i les croquetes. Els embotits són de l'Empordà i venen acompanyats de coca de vidre sucada amb tomàquet, un plat que fa país i sobre el que us podem dir que els embotits eren deliciosos. Les croquetes, com esperàvem, són casolanes. Però si espereu les típiques croquetes de pernil o de pollastre, no aneu ben encaminats. Desprenent una càlida flaira, les croquetes casolanes del Papibou són de pollastre, vedella i conill, tot ben rostit. **Si sou dels que cerquen la croqueta perfecta o especialistes en tastar croquetes, aquestes ja les podeu posar a la vostra llista.**



Assortiment d'embotits al restaurant El Cau del Papibou a Peratallada. Foto: Núria Escalona.



Croquetes casolanes del restaurant El Cau del Papibou a Peratallada. Foto: Núria Escalona.

Fins aquí fantàstic, però la sorpresa que ens va endur decidint dinar a El Cau del Papibou no acabava aquí. Havíem demanat hamburguesa de vedella de Girona i a la carta especificava que era de 200 gr. També venia amb pa i es podia triar l'acompanyament: patates fregides, amanida



o verdures saltades. Desconeixiem com seria l'hamburguesa, però tenint en compte els primers plats s'apuntaven maneres. **L'hamburguesa ve amb pa de coca, no amb el típic pa d'hamburguesa comercial, i cal dir-ho.** Trenca la imatge de l'hamburguesa que podem tenir al cap quan hi pensem i és d'aquelles que dius: "oh, què bé! Una hamburguesa com deu mana!". No us puc traslladar la meua cara de satisfacció al menjar-la, però us convido a imaginar-la. A més les patates fregides venien sense funda, eren de patata de veritat. I les verdures saltades podrien se perfectament un plat principal a base de vegetals. Els amics de burgcelona, en cas de no haver tastat aquesta hamburguesa, també l'haurien de venir a tastar.



Hamburguesa de vedella de Girona del restaurant El Cau del Papibou de Peratallada. Foto: Núria Escalona.

La cuina casolana i tradicional és l'emblema del lloc, havia quedat clar amb el que havíem tastat fins el moment. Les postres no van ser menys: crema catalana i pastís de poma amb gelat de vainilla. Però arribats en aquest punt, sense cap mirament, només us puc dir que les culleres

volaven indistintament d'unes postres a les altres fins que no va quedar ni una engruna.



Pastís de poma amb gelat de vainilla al restaurant El Cau del Papibou de Peratallada. Foto: Núria Escalona.



Crema Catalana del restaurant El Cau del Papibou de Pereatallada Foto: Núria Escalona.

Malgrat la tardança en fer el descobriment, l'experiència ha estat molt satisfactòria i espero no trigar



tant en tornar-hi. M'hi vaig trobar molt a gust, però com en tots els contes tot cau també amaga coses al seu interior i cal entrar a descobrir-los per saber realment que s'hi amaga dins. La carta exterior no ajudava, però l'experiència i l'atenció que vam rebre en tot moment van ser molt agradables. Si l'exterior del carreró és un lloc idíl·lic, l'interior del restaurant amaga una cúpula on hi cau el sol de ple i és d'un blanc molt acollidor. Segurament allí s'hi serveix l'esmorzar de l'hotel i és el restaurant en versió hivern, també m'hi hauria quedat a seguir gaudint de la calma i tranquil·litat de l'indret. Però per calma i tranquil·litat el més indicat segurament és acompanyar-ho amb una classe de ioga a la botiga **The Eleven Hoouse** que hi ha tot just davant, tota una altra aventura de pau sobre la que parlar en un altre moment.

Si mai voleu descobrir el cau del conte de Peratallada aquí teniu indicat el camí, només n'heu de prendre nota.

[lloc]64[/lloc]