

El brunch de l'Hotel Casa Cacao

Producte de proximitat, passió per la cuina i el servei, vistes de postal de Girona i ganes de sorprendre. Així és el brunch de l'Hotel Casa Cacao.



Pensar en **Jordi Roca** és pensar en fer possibles els somnis dels més llaminers. Ho fa amb les postres d'El Cellar de Can Roca -tancat temporalment per la pandèmia de la Covid- junt als seus germans **Joan i Josep**; ho fa a les gelateries Rocambolesc amb l'**Ale Rivas**, la seva dona; i, des del més 15 de febrer del 2020, també ho fa a Casa Cacao amb l' Anna Payet, professora de l'Escola d'Hostaleria Sant Narcís de Girona i dona del cuiner **Joan Roca**.

Casa Cacao és un projecte que té com a fil conductor el cacau i es concreta en tres branques: un hotel de quatre estrelles superior, un obrador de xocolata i una xocolateria. L'obrador, a més d'en **Jordi Roca**, està liderat pel xocolater Damian Allsop i des de la planta baixa de l'hotel, o passejant a peu de carrer, podeu veure com ell i el seu equip treballen la xocolata que podreu tastar a la xocolateria. Si l'obrador és la cuina oberta de la xocolata, la xocolateria és la sala de tast oberta al públic on trobareu més de 1.000 varietats de cacau en diferents versions. Igual que els amants de cervesa gaudeixen amb els tiradors, a la xocolateria de Casa Cacao triomfen els tiradors de xocolata desfeta i tota mena de brioixeria per fer un berenar èpic. A més dels bombons, un imprescindible a la xocolateria de Casa Cacao són els xuixos de xocolata que han fet en col·laboració amb xuixos Castelló.



Xocolateria. Foto: Núria Escalona.



Xocolateria. Foto: Núria Escalona.



Xocolateria. Foto: Núria Escalona.

Obrador i xocolateria a banda, Casa Cacao també és un hotel. La direcció de l'hotel recau en l'**Anna Payet**, qui lidera un equip volcat amb empena i passió a fer gaudir d'una experiència única a la clientela de principi a fi. Hi hem estat recentment i no hem pogut estar-nos de fixar-nos en cada detall. La decoració de l'hotel, feta completament sota el criteri de l'**Anna Payet**, està feta amb elements de proveïdors de proximitat i fent ús de materials que tenen en compte la sostenibilitat i el medi ambient. L'única excepció són unes làmpades italianes i els envasos de sabó Natura Bissé -també de proximitat- que per motiu relacionats amb les normes de seguretat actuals són individuals i de plàstic, un material que està en vies de substituir per algun altre material més sostenible.



Habitació. Foto: Núria Escalona.



Habitació. Foto: Núria Escalona.

Seguiria parlant detingudament de cada detall de l'hotel, doncs més enllà de la decoració i el primer bocí de xocolata que podreu tastar en creuar la porta d'una gran habitació que també té banyera visa, la meva idea és parlar-vos del tresor gastronòmic de l'hotel: l'esmorzar o, com ells l'anomenen, el brunch.



Terrassa. Foto: Núria Escalona.



Terrassa. Foto: Núria Escalona.

L'Hotel Casa Cacao presumeix - amb raó- de tenir unes de les millors vistes de la ciutat de Girona. Es poden veure des de la terrassa que hi ha al terrat, el mateix espai on experimentareu un abans i un després en la percepció del concepte brunch. Podent triar entre estar a cobert o al descobert, un cop asseguts a taula comença un viatge gustatiu que va de la lleugeresa a la intensitat fent parada a un total de 6 platets molt diferents entre si.

El brunch de Casa Cacao està fet a base de productes de proximitat i inclou fruita, embotits, làctics, ous, guisats i també dolços. El primer que arriba a taula són els suc de taronja acabats d'esprémer -també cafè per a qui ho desitgi- i, seguidament, un plat de fruita de temporada acabada de tallar acompanyada d'una fulla de menta fresca i també un iogurt natural amb un sabor potent i carismàtic amb melmelada casolana per endolcir-lo.



Brunch. Foto: Núria Escalona.

Després d'un entrant protagonitzat per la fructosa és el moment dels embotits, el formatge i el pa de coca, amb tomàquet i un rajolí d'oli d'oliva verge extra. La cambrera ens explica que els embotits, tenint en compte la importància de consumir productes de proximitat, els compren al mercat que hi ha a tocar de l'hotel, mentre que el formatge el compren directament al formatger i el pernil ibèric és d'Extremadura.



Brunch. Foto: Núria Escalona.

Agafem forquilla i ganivet per seguir amb el plats que venen a continuació. El primer és l'amanida de tomàquet de Montserrat, síndria a la planxa i alvocat amb coronació d'un fil de ceba morada.



Brunch. Foto: Núria Escalona.

En un brunch no poden faltar ous i a Casa Cacao això no és una excepció. Els ous arriben arrebossats amb panko i un interior cuit a baixa temperatura que en clavar el ganivet donen lloc a una explosió de plaer visual. Però els ous no venen sols, els acompanyen diferents textures de carbassó on també en destaca el cruixent de la flor de carbassó fregida.



Brunch. Foto: Núria Escalona.

Havent passat el meridià del brunch és el moment ens traslладem al darrer plat salat: un guisat de xai -que alguns dies també pot ser vedella de Girona-, cuit a baixa temperatura amb xocolata i coronat amb una capa de verduretes de temporada. Aquest colofó es presenta en una cassoleta i se serveix amb una copa de vi negre: un *Terra Remota* de la DO Empordà.



Brunch. Foto: Núria Escalona.

Cinc plats salats deixen pas a la cirereta: els dolços. Tenint en compte que a la planta baixa de l'hotel hi ha l'obrador i la xocolateria, en aquest moment final no podia faltar el cacau. Tastareu una tassa de xocolata desfeta feta amb cacau 68% de l'Hacienda Victòria de Veneçuela. I amb voluntat d'alegrar els paladars més llaminers, la xocolata desfeta s'acompanya d'una mena de gàbia de dolços amb un *farmone* -la fusió de fartó i panettone-, un xuixo clàssic de can Castelló (el de xocolata s'ha de tastar a la xocolateria de la planta baixa) i uns bombons de xocolata elaborats a l'obrador.



Brunch. Foto: Núria Escalona.

El viatge que acabem per recórrer per aquests 6 plats és l'esmorzar gastronòmic que poden gaudir tots els clients allotjats a l'Hotel Casa Cacao. Està inclòs en el preu de l'habitació i la bona nova és que també està disponible, de 12:00h a 14:00h, per a clients que no estiguin allotjats a l'hotel, a un preu de 35€ per persona.

Aconsellen reservar amb antelació i sense pressa, però també deixant de banda qualsevol idea de dinar posterior al brunch. Després d'aquesta experiència sortireu ben satisfets i, com a mínim, amb un somriure d'orella a orella. A més, si algun dels plats proposats no encaixa en la vostra alimentació tenen previst oferir alternatives.