

## Can Sophia, un altre encant de Tossa de Mar



El sol es va ponent quan comencem a enfilem cap al Castell de Tossa de Mar des del peu de la Platja Gran. La passejada i les vistes que podem gaudir des d'aquí són el preludi d'un sopar d'aquells que han sortit rodons. Sopem a Can Sophia, un restaurant situat al casc antic de Tossa de Mar, concretament al pati de l'Hotel Casa Granados, el qual destaca pel seu encant i el reduït nombre d'habitacions: set.



*Entrada Casa Granados / Can Sophia. Foto: Núria Escalona.*

Hem reservat, però arribem un xic abans i ens esperem en una saleta presidida per un quadre d'una **Sophia Loren** amb una mirada penetrant. Altres detalls també ens diuen que segurament el nom del restaurant sigui un tribut a l'actriu, però el cert és que l'actual propietària de Casa Granados és la **Sophia Maria Hanssen**. Si el nom de Can Sophia és un homenatge a la propietària actual, també és interessant saber que el nom de Casa Granados també ens porta als antics propietaris de la finca: la família del compositor **Enric Granados**.

Passem de la sala d'espera a la sala del restaurant. Estem en una zona coberta per una atractiva estructura de vidre i ferro forjat ubicada a l'antic pati de la casa que ha estat dissenyada per traslladar als comensals a les cobertes de vidre que hi havia al *Jardin des Tuileries* a París als anys trenta del segle XX. També la decoració i els múltiples detalls ens traslladen una sensació de que tot ha estat minuciosament triat, però en destaquem l'amplitud de les taules i la comoditat de les cadires, totes elles amb reposabraços. Dit d'una altra manera, la decoració i els detalls conviden a fer un àpat on no sigui necessari mirar com es mouen les agulles del rellotge.





*Interior Can Sophia. Foto: Núria Escalona.*



*Mantega condimentada amb torradetes. Foto: Núria Escalona.*

Seiem a taula i ens porten una mantega condimentada per anar fent boca. Quan vam fer la reserva ens van avisar que actualment no hi havia carta -i es que la pandèmia de la Covid-19 no ha deixat a ningú sense haver de fer canvis-, però sí un menú a preu tancat on escollir entre 6 entrants, 6 principals i 6 postres a més d'incloure aigua, pa i cafè. Triar i remenar entre els plats de la carta ens encanta, però el cert és que s'entén la decisió -que t'expliquen acuradament per telèfon quan fas la reserva- d'apostar per fer un menú tancat per reduir moviments a cuines i poder establir una organització de treball més sistematitzada.

### **ENTRANTS**

*Caprese Casa Granados*

*Amanida verda, gelatina de pèsols, menta i virutes de pernil ibèric*

*Sopa freda de remolatxa amb fumats i poma àcida*

*Cecina de vaca, pesto de ruca i oli de romaní*

*'Ajoblanco' d'ametlla i coco amb tartar de tonyina d'aleta groga*

*Steak tartar d'ànec amb ceba agredolça i kumquat*

### **PRINCIPALS**

*Llom de bacallà confitat amb porrusalda i porro al grill*

*Dau de peix del dia amb crosta, salsa cítrica i endívia planxada*

*Filet de boví, reducció de vi dolç i parmentier de tubercles*

*Caneló cruixent de carrillada de porc ibèric amb 'nabo rioja' al dente*

*Xai recent, crema de formatge curat, prunes i orellanes*

*Arròs melós amb sipietes*

## **POSTRES**

*Xoco passió (xocolata blanca i fruita de la passió)*

*Panna cotta de iogurt amb tocs de lavanda*

*Pinya colada al plat*

*Mel i mató ?tradicional'*

*Granissat cítric, sopa de maduixes i anisats*

*Sorbet*

Sent dos comensals a taula ha estat impossible tastar-ho tot, de fet evitant fer allò de compartir plat i en una ocasió hem coincidit en la tria. D'aquesta manera hem tastat l'ajoblanco d'ametlla i coco amb tartar de tonyina d'aleta groga i l'amanida verda, gelatina de pèsols, menta i virutes de pernil ibèric, dos plats fresquets i lleugerets que en la seva presentació també poden fer emblema de la cuina de fusió en la que es posiciona el restaurant.



*'Ajoblanco' d'ametlla i coco amb tartar de tonyina d'aleta groga. Foto: Núria Escalona.*





*Amanida verda, gelatina de pèsols, menta i virutes de pernil ibèric. Foto: Núria Escalona.*

La coincidència, tot i que el xai també tenia el seu punt, ha estat per al caneló cruixent de carrillada de porc ibèric amb 'nabo rioja' al dente. Si els entrants destaquen per la seva lleugeresa, el caneló ho fa per la potència de sabor i el xup-xup del farcit. Un imprescindible per aquells que agraden els tradicionals àpats de diumenge on la carn cuïta a foc lent era la protagonista dels àpats en família.



*Caneló cruixent de carrillada de porc ibèric amb 'nabo rioja' al dente. Foto: Núria Escalona.*

I de lleuger a potent, les postres són el colofó que posarà els nostres ulls en òrbita i ens retornarà a una sensació de lleugeresa i frescor en boca. La pana cotta i el granissat cítric són la nostra elecció. Aquí tampoc hi ha coincidència i compartició, però sí un petit tastet provocat pel que ens van despertar les postres. Sabeu els restaurants on tenen unes postres d'aquelles que no seria cap problema que fossin el vostre plat principal? Doncs així són les postres que vam tastar a Can Sophia.



*Panna cotta de iogurt amb tocs de lavanda. Foto: Núria Escalona.*





*Granissat cítric, sopa de maduixa i anisats. Foto: Núria Escalona.*

**Josep Pagès** és el xef amb el que el restaurant Can Sophia va guanyar un dels capítols de la segona temporada del programa **Joc de Cartes de TV3**. D'aleshores ençà en Josep Pagès el podem trobar al restaurant Sant Marta -també a Tossa de Mar- i és en **Vicente Batuecas** qui està al capdavant de la cuina de Can Sophia i el responsable d'aquest àpat que hem desgranat avui.

La relació qualitat-preu amb un menú de **35€/persona** amb aigua, pa i cafè inclosos, tenint en compte el tipus de cuina i la varietats de plats per escollir, està francament bé. Per aquest mateix motiu, especialment si teniu intenció d'anar-hi en cap de setmana o dies assenyalats, recomanem que feu reserva prèvia. Un cop a lloc, més enllà del menjar, si sou dels que agraden els vins, no deixeu de donar una ullada a la carta de vins.

Més informació:

[lloc]108[/lloc]