



---

Magazine | | Actualitzat el 06/07/2016 a les 20:46

## Un japonès-fusió amb vistes d'estiu

Si et dic Costa Brava, vistes impressionants i olor de mar, segur que et venen al cap les vacances que estàs desitjant que arribin o que probablement estàs ja gaudint. I si, a més de tot això, ho gaudeixes amb un bon menjar japonès decorat amb el Mar Mediterrani? Senyores, senyors... No us perdeu el **Far Nomo!**

Situat al Far de Sant Sebastià (Llafranc), es tracta d'un projecte conjunt entre **Grup Nomo i Mas de Torrent**, obert el juliol de 2015, i és una de les millors coses que podeu fer aquest estiu. Jo et proposo una escapada per Calella, Llafranc o Palamós i t'ho manegues per menjar o sopar al Far Nomo.

Si ets fan del menjar japonès segur que t'agradarà, per què proposa una fusió de receptes tradicionals amb cuina mediterrània a la qual no estaràs acostumat. I si no ets de japo especialment, tens moltes altres opcions que sempre encaixen.

Jo ho vaig descobrir de rebot un dia de feina, fa un parell de mesos. Em va agradar tant que hi vaig tornar fa uns dies i tinc un pla d'aquí a unes setmanes. És el que té, que quan m'ho fan tan bo, el preu és més que ajustat i el lloc és tan bonic, m'enganxa.

A la carta, llarguíssima i original, podeu trobar plats tan brutals com el *King Crab yaki (Cranc Real d'Alaska a la brasa amb pebrots del Padrón i shiitake)*, *Ebi no tempura de uramaki (Roll de tempura de llagostí amb enciam i maionesa)*, o el *Spicy tuna roll futomaki (roll de tonyina i salsa picant)*. Els meus preferits de Fan Nomo són els *Age edamame truffle, amb un unt de sal i oli de trufa* - que et mors- i l'*Omu yakisoba, els clàssics fideus amb vedella i verdura embolicats en un sac de truita*. Tot barrejat, un punt!



*Far Nomo Foto: Marina Planas*





Far Nomo Foto: Marina Planas



*Age edamame truffle del Far Nomo Foto: Marina Planas*





*Far Nomo Foto: Marina Planas*

No us preocupeu els amants del dolç, aquí les postres són de nivell. Jo he tastat els *Mochis de xocolata i plàtan* i la *Textura de tres xocolates* i escolta, molt bé. M'imagino que la resta serà igual de bo, per la pinta que té tot...



*Postres del Far Nomo Foto: Marina Planas*

Em jugo el que sigui que una mica d'enveja t'he donat. Busca't un dia per anar-hi amb qui sigui, que el pla segur que et funciona.