



*Recomendación Restaurantes*  
con cariño, Oriol

*Del amor al mar*

## CERCA DE LA BODA

### Empuriabrava

- **Hostal Empúries €€€** — Sant Martí d'Empúries. El restaurante del hotel histórico justo al lado de las ruinas de Empúries. Cocina mediterránea con vistas al mar. Reservar con antelación.
- **Bretta €€** — Sant Martí d'Empúries. Restaurante situado en el corazón del yacimiento de Empúries, entre ruinas grecorromanas y frente al mar. Cocina fusión mediterránea con toques asiáticos, producto local y un ambiente muy especial

### L'Escala

- **Ultramar €€€** — L'Escala. Jazz, funk y cócteles de autor. El bar de la noche en L'Escala.
- **Grop €€** — L'Escala. Restaurante con vistas al mar. Cocina mediterránea creativa para todos los gustos, tapas para compartir, pescado fresco, opciones vegetarianas.

## BEGUR Y SUS CALAS

- **Toc al Mar €€€** — Aiguablava. Brasa de encina y pescado fresco prácticamente sobre la arena. Imprescindible reservar.
- **Hostal Sa Tuna €€€** — Cala Sa Tuna. Cocina ampurdanesa tradicional en un entorno único.
- **Al Kostat del Mar €€€€** — Sa Riera. Cocina catalana creativa del chef Jordi Vilà. Para una ocasión especial.
- **Clara €€€** — Begur pueblo. Jardín de palacete histórico. Tapas mediterráneas y ambiente muy especial.
- **Cap Sa Sal €€€** — Begur. Restaurante con vistas espectaculares al mar.
- **La Pizzetta €** — Begur pueblo. Pizzería familiar del pueblo.

## LLAFRANC

- **Isabella's Llafranc €€€** — Primera línea de mar. Cocina italo-mediterránea y pescados frescos.
- **Hostal La Llagosta €€€** — Clásico del pueblo con cocina de mercado.
- **Far Nomo €€€** — Faro de Sant Sebastià. Cocina japonesa de fusión con vistas espectaculares al Mediterráneo.

## CADAQUÉS

- **Compartir €€€** — Cadaqués. El más especial del pueblo. Tapas de autor para compartir, menú degustación en el centro de la mesa, patio precioso. Reservar con mucha antelación.
- **Talla €€€** — Cadaqués. Tapas de mercado con las mejores vistas de la bahía. Producto de primera, cocina entre vanguardia y tradición. Reservar.
- **Es Baluard €€** — Cadaqués. En el paseo marítimo, con vistas al mar. Cocina tradicional marinera, especialidad en arroces. El arroz de cabra de mar es la estrella de la casa!
- **Can Rafa €€** — Cadaqués. En el Passeig de Cadaqués. Pescado fresco, arroces y postres caseros. Un clásico familiar que no falla.

## CALELLA DE PALAFRUGELL

- **Tragamar €€€** — A pie de playa del Canadell. Cocina marinera, arroces y pescado fresco. Terraza casi sobre la arena. Reservar.
- **Sol i Mar €€€** — Restaurante clásico en primera línea de mar, especializado en pescado fresco y cocina marinera tradicional.
- **Funky Pizza €** — Pizzas con personalidad y ambiente desenfadado
- **El Didal €€€** — Terraza en Port Bo. Gambas de Palamós y pescado fresco.

## LLOFRIU

- **Soca-rel** — Arrocería a la leña con cocina del Empordà. El mejor arroz de la zona. Nuestro favorito! Reservar.

## PUEBLOS DEL INTERIOR

- **El Borinot €** — Peratallada. Para tomar algo en el pueblo medieval.
- **Grava €€** — Pals pueblo. Cafetería de especialidad, pizzas napolitanas, vinos naturales y cocina mediterránea.
- **Mas Pou €€€** — Palau-Sator. Masía histórica con cocina catalana tradicional y producto de proximidad.
- **Restaurant Ibèric €€€** — Ullastret. Cocina empordanesa de mercado con brasa y pescado fresco.
- **Tritón €€** — Gualta. Cocina informal y de producto.
- **Can Dolç €€** — Sant Feliu de Boada. Cocina casera del Empordà, sencilla y auténtica.
- **Mas Sorrer €€** — Gualta. Masía con conciertos, cócteles y cine al aire libre. Más que un restaurante, un plan de noche.
- **Can Bach €€€** — Sant Feliu de Boada. Masía del siglo XVII con cocina catalana de temporada y terraza de jardín.
- **Mooma €€** — Fontclara. Sidrería rodeada de manzanos. Sidra y vermut en el jardín.
- **La Bòbila €€€** — Corçà. Masía contemporánea con cocina de temporada y ambiente elegante.
- **Botic €€** — Corçà. Cocina creativa, cercana y de producto local para compartir.
- **Rakú €€€€** — Corçà. Alta cocina en formato menú degustación. Experiencia muy especial.
- **Comedor Verdor €€€€** — Pals. Cocina vegetal de autor, moderna y muy creativa.

- **Pahissa del Mas €€€** — Pals. Masía tradicional con arroces y cocina ampurdanesa.
- **Sol Blanc €€€** — Pals. Masía elegante entre arrozales con cocina mediterránea.
- **Vicus €€€€** — Pals. Restaurante gastronómico en hotel boutique. Cocina creativa y técnica.

## GIRONA

- **L'Argadà €€** — Brasa de encina y cocina de producto con muy buena relación calidad-precio.
- **Pocavergonya €€€** — Bistró en el casco antiguo con cocina catalana y toques asiáticos.
- **Rocambolesc €** — Heladería de Jordi Roca. Helados, polos y brioche relleno de helado.
- **L'Escabetx €€€** — Girona. Cocina de mercado joven en el Barri Vell.
- **König €** — Clásico desde 1973. Bocadillos, hamburguesas y bravas.
- **Cipresaia €€€** — Cocina de temporada con platos para compartir y gran carta de vinos.
- **Dit i Fet €€€** — Cocina catalana de producto en ambiente tranquilo y cuidado.