




El Celler de Can Serra disposa de diversos menjadors interiors i compta amb una terrassa exterior per gaudir d'un àpat a la fresca a l'estiu. FOTO: LAIA

EL CELLER DE CAN SERRA

Deu anys de cuina de qualitat a Empuriabrava

EL RESTAURANT CONTINUA EN FORMA DEU ANYS DESPRÉS DE LA SEVA OBERTURA I PROPOSA PLATS DE CUINA CATALANA I POSTRES ARTESANALS

CASTELLÓ D'EMPÚRIES | **LAIA PINEDA**

■ El Celler de Can Serra celebra enguany el seu desè aniversari convertit en un clàssic del sector de la restauració d'Empuriabrava i un referent arreu de la comarca. Amb Joan Serra i Carme Batlle al capdavant, el restaurant ha sabut mantenir el cap de cuina Andreu Martínez i el seu equip des dels inicis i és precisament aquest caràcter familiar el que s'ha convertit en una de les grans claus del seu èxit.

FITXA

EL CELLER DE CAN SERRA
Carrer Sant Maó, número 17. **Empuriabrava.** Més informació: **972 45 48 76**

En els seus inicis, el Celler de Can Serra va començar com un restaurant de carns a la brasa i embotits, però poc a poc l'establiment es va acabar decantant per la cuina catalana. Aquest tipus de cuina s'ha mantingut al llarg de tot aquest temps amb petites modificacions i nous tocs moderns i, segons assegura Joan Serra, ha tingut una gran acceptació per part de la clientela.

En un entorn agradable per celebrar qualsevol àpat, ja sigui familiar, en parella o amics, i amb una àmplia terrassa a l'estiu, el restaurant compta amb una extensa carta amb productes de primera qualitat que combina les carns de l'Empordà i els peixos de la zona. Així, entre els primers plats destaquen el tàrtar de tonyina a la vinagreta de taronja, les cebes farcides de Vilasacra, l'amanida de crestes de gall i l'amanida de foie d'ànec i formatge fresc. L'arròs a la cassola amb llagosta o bogavant, el pica pica de peix, els suquets i les mariscades també són entre les propostes de l'establiment, que també permet degustar una gran varietat de plats de carn com el filet de vedella a la brasa amb foie o els peus de porc farcits amb gambes.

Les postres són casolanes

Un altre dels trets diferencials que presenta El Celler de Can Serra són les postres, que són artesanals i elaborades per Carme Batlle. A més, l'establiment compta també amb un bon assortit de vins amb més de 300 referències on hi són representades pràcticament totes les bodegues de l'Empordà.

Empordà - 08-07-08