



EL MIRALL

BONA CUINA DE PEIX A LA PLATJA DE MONTGAT

Què faríem a l'estiu si no tinguéssim tan a prop la costa? No us ve de gust apropar-vos-hi a fer un deliciós àpat de peix? Fins i tot si no teniu uns dies per escapar-vos o si ja heu esgotat les vacances, segur que teniu ben a prop restaurants com El Mirall, a Montgat. Sebastià Solà n'és el propietari i xef amb una divisa molt clara i honesta: oferir peix salvatge i marisc de

Galícia en un local que està situat a tocar de la platja. Creieu-lo, les anxoves són del Cantàbric i les gambes de Palamós.

Tipus de cuina: Fan elaboracions clàssiques del peix disponible cada dia al mercat, a la planxa, al forn amb patates o a la bilbaína. No treballen amb carta, ja que el mercat del peix i marisc fresc i els preus de la llotja són molt volàtils. El màitre us cantarà els plats disponibles.

Carn: Si voleu anar-hi en grup i a algú no li agrada el peix, també es pot demanar amb antelació carn en el moment de fer la reserva.

Entrants: Acostuma a haver-hi al voltant d'una quinzena de plats per picar, amb especialitats com les garotes gratinades, els calamarsons amb tinta o a l'andalusa, navalles, ostres, zamburífias i calamarsons.

De segon: Peix com el turbot fet a la bilbaína, el gall de Sant Pere al forn, el llobarro, el lluç i el corball. Caldereta de llamàntol, arrossada o paella són altres de les especialitats. També us poden servir un suquet de rap o d'algun altre peix, però ells mateixos us poden



FOTOS: JORDI PLAY

recomanar la millor preparació per a cadascun.

Els preus: Estem parlant de productes frescos de primeríssima qualitat i, per tant, cars. Per exemple, l'arrossada està feta amb arròs del delta de l'Ebre i les racions amb un llamàntol per persona surten per uns 30 euros. Una paella, en canvi, per uns 13 euros. De tot això en són molt conscients, per la qual cosa s'esforcen a donar unes racions copioses. Sapigueu que pagueu un gran producte i servei i que no us quedareu amb gana.

Els vins: Tenen unes trenta referències de vins i caves, i destaca el bon preu a què les ofereixen, comparativament amb altres establiments.

Les postres: Són totes artesanes. Tenen un assortiment de sorbets, amb predomini dels cítrics, com el de llimona amb marc de cava. I altres com les trufes líquides, el coulant de xocolata, la merenga gratinada o el tiramisú en deconstrucció, que no sempre preparen a l'estiu per la calor.

El servei: És digne d'esment i un factor fonamental per al client a

tots els restaurants, tant la feina del màitre i els cambrers com el fet que tot vagi a l'hora i els plats arribin a temps. Malgrat que el restaurant és petit, no doblen taules, cosa que repercuteix en la millor qualitat del servei i en el confort del comensal. No omplen de gom a gom, més aviat tenen tendència a deixar una o dues taules lliures per oxigenar el treball a la sala.

El local: Està perfectament condicionat per al rigor de l'estiu. Té aforament per a 34 persones i està permès fumar-hi. La decoració és clàssica amb elements mariners.

Ubicació: És molt a prop de l'estació de Renfe de Montgat Nord, en un carreró tranquil que se situa entre la carretera i la platja. Just al davant, però ja a la sorra, hi ha la llotja del peix, que alimenta de peces fresques el magatzem.

Estanis Ermengol

QUÈ FEM...

després

DEL MIRALL

ALS XIRINGUITOS DE LA PLATJA L'opció més immediata i estival són els xiringuitos de la platja de Montgat, un d'ells gairebé davant del restaurant. Si us decanteu per una zona de copes, és propera la del port del Masnou.

■ **EL MIRALL MAR**, 35. MONTGAT (MARESME). ☎ 93 469 13 75. € 45-55 EUROS. ☺ DE 13.30 A 15.45 H I DE 21 A 23 H; DIUMENGE NIT, DILLUNS NIT I DIMARTS, TANCAT.