

# HOTEL-RESTAURANTE EMPORDÀ «EL MOTEL»

LOS PLATOS DE ESTE RESTAURANTE SON REPRESENTATIVOS DE LA COCINA DE LA COMARCA DEL AMPURDÁN. UNA COMIDA CLÁSICA Y SENCILLA, CASI PRIMITIVA, PERO LLENA DE IMAGINACIÓN.



ROSER TORRAS EXPERTA EN COCINA

**U**no de los aspectos característicos de la cultura mediterránea es la sensualidad, que se manifiesta en el amor por los placeres cotidianos, y, en la actualidad, entre otros, por la cocina. La comarca del Ampurdán, calificada de “reserva gastronómica de Cataluña”, nos ofrece sabrosos ejemplos, debido a la variedad de sus primeras materias: de huerto, secano, mar y montaña. Uno de los restaurantes más indicados para probar esta cocina es el “Motel”, frecuentado por entendidos en la materia, como lo fue el escritor Josep Pla.

A la salida de Figueres –capital del Alto Ampurdán–, en dirección a Francia, nos encontramos con una casa de elegante sobriedad que puede atender tanto las necesidades hoteleras como las gastronómicas: es el Motel, abierto todos los días del año.

El comedor está rodeado por una gran terraza, donde resulta muy agradable cenar en verano. Allí, los clientes pueden disfrutar de los productos de la tierra,

de las aves de corral y de caza, así como de los dulces, todo servido por un personal discreto y con una inmejorable relación calidad-precio.

Los platos del Hotel-Restaurante Ampurdán, representativos de la cocina de la comarca –comida clásica y sencilla, casi primitiva– se preparan de acuerdo con la imaginación y el *savoir-faire* del propietario, Jaume Subirós y Jordà. Sus particulares recetas pueden sorprender agradablemente nuestro paladar, sobre todo si van acompañadas de una buena bodega de vinos del país y licores de elaboración propia como la “ratafia con nueces”. Algunos de sus platos más interesantes son:

Ensalada de habas tiernas a la menta  
Judías a la ampurdanesa  
Pastel de venado con trufas  
Merluza con azafrán  
Lomo de conejo al tomillo  
Sorbete de hierbabuena  
Taps de Cadaqués

El cliente puede escoger también un menú de degustación que varía según la

temporada, como por ejemplo:

Pastel caliente de setas  
Bacalao a la muselina de ajo  
Sorbete de naranja campari  
Perdiz a la col “Josep Pla”  
Tarta de queso fresco con fresitas de bosque

Por este menú podríamos pagar una cantidad aproximada de 3.300 ptas.

El Motel fue inaugurado en el año 1961 por Josep Mercader, maestro de cocina, creador de platos como, en la actualidad, los aperitivos de espina de anchoa. Hoy regenta el hotel su yerno, Jaume Subirós que, siguiendo los pasos del suegro, ha aportado nuevas ideas y ha afirmado una vez más el prestigio del restaurante.

**HOTEL-RESTAURANT EMPORDÀ  
“EL MOTEL”**

Dirección: Carretera a Francia, km. 763

Localidad: Figueres (Gerona)

Teléfono: (972) 500562

Reserva obligatoria sábados y festivos

Propietario: Jaume Subirós Jordà ■