

CAL SASTRE

# Cuina volcànica

Envoltada de volcans, tots ells de moment *adormits*, i situada al cor del Parc Natural de la Garrotxa, trobem, en un entorn idíl·lic i rural, la vila medieval de Santa Pau, declarada l'any 1971 Monument Històric Artístic. En els darrers anys s'ha convertit en un punt de trobada d'amants de la natura, de la tranquil·litat, de la relaxació i... de la bona cuina.

FRANCESC PEDROL

Situat a la placeta dels balls, sota els porxos, davant mateix del castell baronial, al centre del nucli antic de Santa Pau, podem trobar aquest familiar i acollidor restaurant, fundat l'octubre del 1985 per la Margarita i en Jaume. Actualment està dirigit pel seu fill, el Jesús, que ha assumit la continuïtat de Cal Sastre (l'avi d'en Jesús era sastre i d'aquí ve el nom) i li ha donat un salt de qualitat per aconseguir ser un referent dins de l'anomenada Cuina Volcànica. Fidels a les seves costums, els propietaris van voler i saber crear una nova gastronomia que recollia els millors productes i, fins i tot, entendre l'acte gastronòmic com a part de la cultura popular i adaptant-se per complet als més moderns conceptes culinàries. Productes tan universals com les patates, la carn de porc i els seus derivats, o d'altres tan diferenciats i específics, com els populars fesols de Santa Pau (petites mongetes



Cal Sastre es troba al nucli antic de Santa Pau, sota els porxos i davant mateix del castell baronial. / CEDIDA

blanques de fina pell i de gust dolç i suau), ja eren treballats a la cuina des del principi per la Margarita, conjuntament amb altres productes considerats *volcànics* (en total són onze els escollits), com el porc senglar, els cargols, els bolets (abundants a tota la comarca) o les trufes, molt buscades i codiciades. A aquesta llista s'hi ha d'afegir

el blat de moro, els naps i les castanyes, que complementen els plats, ja sigui guarnint les carns guisades (extraordinaris els peus de porc amb castanyes) o simplement com a postre. "Som fidels als nostres productes i als nostres clients", ens diu el Jesús amb seguretat i, a la vegada, amb un to de tendresa. Malgrat tot, Cal Sastre no només ofereix als seus clients el gaudir d'un bon àpat al restaurant, sinó que ho combina amb les estances rurals i l'hotel, on el tracte familiar, el toc personal, la cura dels detalls i el confort fan de l'estada un veritable plaer pel visitant i pels enamorats del turisme rural.

És l'hora de portar els seus fills a la festa de carnestoltes d'Olot, però abans, el Jesús,

ens recorda: "Aquí s'ha de venir com a mínim un cop a la vida". Així de clar i català, amb un somriure d'orella a orella i amb cara de satisfacció, s'acomia de nosaltres.

## MENÚ RECOMANAT

*Tapeta d'Empredrat de fesols de Santa Pau*

*Pollastre de Pagès amb Gambes*

*Crostillons de fajol amb Crema Catalana i Salsa de Préssecs*

*Preu aproximat: de 35 a 40 euros*

CAL SASTRE  
PLACETA DELS BALLS, 6  
TELF. 972 680 421 - STA. PAU (GIRONA)  
WWW.CALSASTRE.COM  
RESERVES@CALSASTRE.COM



Cal Sastre és un referent dins de l'anomenada Cuina Volcànica. / CEDIDA

## ELS 'TOP 10'

### PER MENJAR... I FER NEGOCIS

#### NEICHEL

Carta flexible: amanides, peixos, carns... Atenció al llom de xai del xef. Beltrán i Rózpide, 16 bis - Barcelona  
Tel. 93 203 84 08

#### CA LA MARIA

Un dels exponents de la cuina catalana moderna. Mas Ruscalleda 17240 - Llagostera  
Tel. 972 831 334

#### RACÓ DE CAN FABES

Un dels rebostos més selectes del Montseny: de mar i de muntanya. Sant Joan, 6 - Sant Celoni  
Tel. 93 867 28 51

#### TRITÓN

Cuina catalana-basca, senzilla i generosa, per menjar com a casa. Alfambra, 16 - Barcelona  
Tel. 93 203 30 85 / 93 204 41 90

#### IRIS

Cuina mediterrània de qualitat, amb tota mena de verdures i peixos. Av. Port Aiguadolç, 8 - Sitges  
Tel. 93 811 45 45

#### ANGUS BEEF

Cuina argentina que es complementa amb peix i marisc. Aragó, 67 - Barcelona  
Tel. 93 226 42 67

#### LA CÚPULA

Carta gastronòmica variada i de gran qualitat. Sicília, 255 - Barcelona  
Tel. 93 208 20 61

#### MAS PASSAMANER

Referent de qualitat per als paladars més exigents. Camí de la Serra, 52 - La Selva del Camp  
Tel. 97 776 63 33

#### MERENDERO DE LA MARÍ

Carta variada i extensa, amb suggeriments de tota mena. Plaça Pau Vila, 1 - Barcelona  
Tel. 93 221 15 55

#### EL RACÓ D'EN FREIXA

Tècnica, producte, sentiment i excel·lència per la xocolata. Sant Elies, 22 - Barcelona  
Tel. 93 209 75 59





**¿NEGOCIOS O PLACER? HOTEL PRINCESA SOFIA LA MEJOR COMBINACIÓN**

Ubicación excepcional · 500 Confortables habitaciones · 28 salones  
Club Princesa Sofia · Restaurante Contraste · Aqua Wellness Centre

**Confiar en profesionales es confiar en el Hotel Princesa Sofia**

**PROMOCIÓN "BUSINESS"**

desde **190€\*** por habitación

\*Promoción sujeta a disponibilidad. 7% IVA no incluido.

**INCLUYE:**  
1 noche de alojamiento en habitación doble uso individual + desayuno.  
Upgrade a habitación superior.

**PRINCESA SOFIA**  
GRAN HOTEL ★★★★★

Hotel Princesa Sofia  
Plaza Pío XII, 4  
08028 Barcelona  
Tel. 93 508 10 00  
Fax 93 508 10 01  
psreservas@expogrup.com  
www.expogrup.com  
Ref. Món Empresarial