

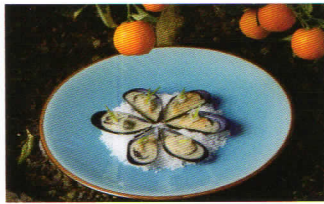
cuina mediterrània moderna per compartir a cadaqués

# comparable a la d'el bulli

Ambientació magnífica, arquitectura típica i plats concebuts per compartir-los.

cuisine méditerranéenne moderne à cadaqués, comparable à celle d'el bulli | Ambiance superbe, architecture typique et plats conçus pour être partagés.

modern mediterranean gastronomy to share in cadaques, comparable to el bulli | Great ambience, typical architecture and platters built to share.



Aquest restaurant va ser fundat per Mateu Casañas, Eduard Xatruch i Oriol Castro el 2012, que es van unir després d'haver treballat al llegendari El Bulli. Com el nom del restaurant indica, la idea que hi ha darrere és crear plats per compartir entre els comensals d'una mateixa taula. En Marc, el xef, domina la seva feina, i els suggeriments del maitre, en Ramon, i el seu equip, mereixen ser tinguts molt en compte. El servei és magnífic i disposa d'un pati encantador, d'arquitectura típica. D'altra banda, en el mateix edifici, hi ha disponibles tres apartaments per llogar. Gaudiu del Picapoll, un vi blanc de Martín Faixó: una antiga varietat de raïm d'allò més especial que actualment s'està redescobrint a Cadaqués.

Ce restaurant a été fondé en 2012 par Mateu Casañas, Eduard Xatruch et Oriol Castro, trois

compagnons du légendaire El Bulli. Leur idée : créer des plats pouvant être partagés par les convives d'une table. Le chef Marc connaît son travail jusqu'au bout des doigts et vous pouvez toujours faire confiance aux conseils de Ramon, maitre d'hotel, et son équipe. Le service est parfait et le patio superbe avec son architecture typique. Dans le même bâtiment, vous pouvez aussi louer l'un des trois appartements proposés. Pour terminer d'agrémenter votre repas, ne manquez pas de commander le vin blanc Picapoll de Martin Faixó. C'est un vin très particulier, élaboré sur un vignoble ancien, redécouvert à Cadaqués et dans d'autres endroits.

Founded in 2012 by Mateu Casañas, Eduard Xatruch and Oriol Castro, with all three coming straight from the legendary Bulli. The idea was to create plates to be shared

between the members of a table (compartir = to share). The chef Marc knows his job and you may trust in the advice of Ramon, the head waiter, and his team. The service is perfect. Very nice patio and typical architecture. In the same building you can also rent one of the three apartments they offer. To top it all, ask for the white wine Picapoll from Martin Faixó; it is vinified from a very special old wine grape that has been rediscovered in Cadaqués.

Nicola Brenner



## Compartir

Riera Sant Vicenç s/n

17488 Cadaqués

972 25 84 82

[www.compartircadaques.com](http://www.compartircadaques.com)