



LO MEJOR DE

GIRONA, EL EMPORDÀ Y LA COSTA BRAVA

EXPERIENCIAS Y LUGARES AUTÉNTICOS

geoPlaneta



[illegible]

Puntos de interés

- | Puntos de interés | | | | | |
|-------------------|------------------------------|----|----|-----------------|----|
| 1 | Casa Serinyana | C2 | 14 | Haiku | D2 |
| 2 | Casco antiguo | B2 | 15 | L'Hostal | C2 |
| 3 | Iglesia de Santa Maria | A2 | 16 | La Gritta | C2 |
| 4 | Museu de Cadaqués | A2 | 17 | Nord-Est | D2 |

5	Charter Sant Isidre.....	B3
6	Creuers Cadaqués	C1
7	Diving Center Cadaqués	D2
8	Es trenet de Cadaqués	B2

9	Bar Bola	B2
10	Casa Anita	C1
11	Compartir	A2
12	Es Baluard	B3
13	Es Grec	A2

encontrar algunos pecios. Profesionales con amplia experiencia aconsejan las zonas más apropiadas según las condiciones del mar, que no siempre son las mismas en todas las calas. (☎652 317 797; www.divingcentercadaques.com)

Una buena opción para visitar el Cap de Creus y evitar la caminata o los problemas de aparcamiento en temporada alta. Este pequeño tren turístico ofrece dos rutas,

tren turístico

Una de 1 h a Portlligat y otra de 2 h al Cap de Creus. Una manera diferente de conocer este paisaje tan singular de la Costa Brava. Salen cada día a las 12.00 desde la Plaça Federic Rahola. ☎ 9653 829 442. www.estrenetdecadaques.cat; a Portlligat adultos/reducida 9-6 €; ☺ 11.00, 15.00, 16.00, 17.00; al Cap de Creus adultos/reducida 16-11 €; ☺ 12.00)

Boia **Tapas €**
Tapas *gourmet* en un espacio emblemático,
frente al mar. Vale la pena probar las
croquetas de butifarra negra y las de jamón
ibérico, así como las patatas bravas con
una salsa especial de Albert Adrià.
(☎ 972 258 651; www.boianit.com; Plaça
de Cadaqués 17; tapas 4-10 €; ☎ 8.30-3.00)

Un restaurante de toda la vida que lleva más de 75 años abierto. La cocina es casera, bien elaborada y con buenos productos. Lo mejor son los arroces de

todo tipo y siempre en su punto. El arroz negro es una delicia. ☎972 258 471; www.casaanitavip.com; Miquel Rosset 16; principales 23-25 €; ☎9.00-17.00 lu-vi 10.00-13.30 sa; cerrado 9 oct-2 dic)

En el local de los jefes de cocina del famoso Bulli de Ferran Adrià se nota el buen hacer de sus jóvenes creadores. Sus platos son para compartir, ideales para probar diferentes sabores. Las sardinas con espuma de remolacha son insuperables, tanto a la vista como al paladar.

(t) 972 258 482; www.compartircadaques.com;
Riera de Sant Vicenç s/n; principales 20-22 €;
(v) 13.00-23.00

Está en la misma muralla y es un restaurante de toda la vida, de ambiente familiar. El arroz de centollo es una de sus especialidades y vale la pena probarlo, así como sus postres caseros. ☎972 258 183; www.esbaldard.net; Riba Nemesi Llorens s/n; principales 18-20 €; ☀13.00-23.00 a diario verano, solo fines de semana (invierno)



Festival Internacional de Música de Cadaqués

Se trata de uno de los festivales más antiguos de la Costa Brava, puesto que empezó su singladura el verano de 1970 y desde entonces se ha esforzado por crear una simbiosis entre arte plástico y música que persiste en cada edición. Diversos artistas de prestigio ceden una obra para sufragar los gastos del festival, que se celebra cada año durante el mes de agosto y que constituye un atractivo más para este bello pueblo de la Costa Brava. Desde música clásica hasta rock, la evolución del festival ha sido imparable. Primeras figuras musicales y orquestas de prestigio han participado en él: Dimitry Sitkovetsky, Josep Carreras, Montserrat Caballé, Victoria de los Ángeles, Alicia de Larrocha, la Filarmónica de Berlín y la propia Orquesta de Cadaqués, junto a Texas, John MacLaughlin, Eric Burdon, Richard Galliano, Miguel Poveda, Niña Pastori, Richard Bonna, entre otros.

Es Grec Mediterránea €€
Una sabia mezcla de cocina catalana y griega. El arroz con erizos es sencillamente delicioso. (☎972 251 071; Unió 11; principales 20-25 €; ☎12.30-15.30 y 20.00-23.00 a diario excepto ma verano, solo fines de semana invierno)

Haiku Japonesa €€
Un local pequeño pero acogedor, perfecto para los amantes de la cocina japonesa. Interesante la tabla de *takis* y *makis*. (☎635 021 033; Planc 3; principales 13-22 €; ☎20.30-22.30 a diario verano, solo fines de semana invierno)

L'Hostal Tapas €
Este emblemático establecimiento de Cadaqués, un antiguo bar de copas con decoración de ínfulas dalinianas ofrece ahora un innovador menú de tapas. (☎972 258 000; www.lhostalcadaques.com;

Plaça de Cadaqués, 8; menú de tapas 16 €; ☎20.30-22.30 a diario verano, solo fines de semana invierno)

La Gritta Pizzería €€
Tienen fama de servir las mejores pizzas de la población, preparadas en horno de leña y sazonadas con un aceite picante increíble. (☎972 159 471; www.pizzerialagritta.com; Plaça de Cadaqués 7; principales 15-25 €; ☎12.00-24.00 lu-do)

Nord-Est Mediterránea y gastrobar €€
Delante del mar, para disfrutar de puestas de sol de película mientras se saborea una cocina elaborada con productos de calidad o un buen combinado, porque también es coctelería. (☎972 258 461; www.nordestcadaques.com; Riba des Planc 5; principales 19-21 €; ☎13.00-23.00 todo el año)

DÓNDE BEBER Y VIDA NOCTURNA

Boia Nit Coctelería
Manel Vehí, un prestigioso barman con varios premios en su haber, ha creado esta coctelería que se ha convertido en un lugar de referencia. Su extensa carta de cócteles y sus sofisticadas combinaciones hacen que tomarse una copa sea algo más. ¿Un gin-tonic con plancton? ¿Por qué no? (☎972 258 651; www.boianit.com; Plaça de Cadaqués s/n; ☎19.00-3.00 mar-sep)

La Frontera Bar musical
Situado en la calle donde se concentra el ambiente nocturno, tiene una amplia terraza, billar y un ambiente divertido. (Miquel Rosset 22; ☎22.00-03.00 a diario verano, solo fines de semana invierno)

Tropical Pub
Buen ambiente musical con posibilidad de alquilar para fiestas. (☎972 258 801; Miquel Rosset 19; ☎22.30-3.30 a diario verano, solo fines de semana invierno)

DE COMPRAS

Catalina Iturria Moda
Diseños de moda exclusivos de esta creadora uruguaya instalada desde hace años en Cadaqués. (☎667 029 981; Unió 14 ☎11.00-14.00 y 17.50-22.00 jun-sep)

Colmado Decoración
Una de las tiendas más antiguas de Cadaqués, antes era un colmado y ahora se ha transformado en una tienda que vende complementos de decoración. Si se busca una cesta original o alfombras de tejidos naturales seguro que aquí se encuentra. (☎616 003 805; Dr. Callis 12; ☎10.30-13.30 y 16.30-20.30, solo fines de semana invierno, cerrado nov y ene-feb)

D'Origen Productos del Empordà
Un local pequeño donde encontrar toda clase de productos artesanos del Empordà. Importante selección de vinos y cervezas artesanas. (☎627 031 414; Riera Sant Vicenç 4; ☎10.00-13.30 y 16.00-19.30 ma-do)

Gemma Ridameya Joyas artesanas
Joyas artesanas muy personales que son como pequeñas esculturas. (☎972 159 441;

Colmado.



JORGE SANCHEZ/SHUTTERSTOCK.COM

www.gemmaridameya.com; Vigilant s/n ☎11.00-14.00 y 16.30-20.30 abr-sep)

La Mallorquina Pastelería
En esta pastelería hacen los famosos *taps*, pastelitos en forma de tapón elaborados con bizcocho y azúcar por encima, típicos de esta población desde el s. XVIII. Se suelen tomar mojados en ron. (☎972 258 283; Plaça Dr. Tremols, 8; ☎8.00-13.00 y 16.00-20.00)

Portbou

Como todo pueblo fronterizo, tiene un halo misterioso, reforzado con leyendas de contrabandistas. Antiguo refugio de pescadores, este es el primer pueblo costero que se encuentra cuando se llega desde Francia.

Portbou fue el escenario de la última batalla de la Guerra Civil española y la puerta de salida de la población republicana que se exilió en masa huyendo del fascismo. Cuenta con una estación de trenes internacional que ha sido el motor de la población durante décadas. Su momento álgido como centro de aduanas terminó con la eliminación de la frontera