

BEGUR >

Begur: el pueblo de Girona en el que se para el reloj

Este enclave del Baix Empordà ha logrado conservar la magia de sus playas y calas, goza de algunas de las mejores propuestas culinarias del territorio y atrae por igual a locales y foráneos, permaneciendo en un ventajoso segundo plano a la hora de atraer al turismo masivo



Vista de la cala Sa Tuna, en Begur (Girona).
DAVID MARFIL (ALAMY / CORDON PRESS)

TONI GARCÍA

Begur es una localidad catalana cuya fundación los historiadores acostumbran a situar en 1019, con la construcción del castillo de la localidad, aunque sus inicios datan de la época feudal. Ubicada a apenas 30 kilómetros

de [Girona](#), esta joya del Baix Empordà consigue permanecer alejada durante gran parte del año de las rutas turísticas masificadas que recorren parajes como Barcelona, la siempre bulliciosa [Costa Brava](#) o ciertas zonas del [Empordà](#). Conserva además intacta su capacidad para sorprender al viajero y acumula un buen número de razones que obligan al habitual a seguir volviendo a su calma chicha. En verano la cosa cambia y la población, de apenas 4.000 habitantes, se multiplica por diez, pero, aun así, el pueblo se las ingenia para seguir siendo (relativamente) tranquilo.

[Sa Punta](#), un establecimiento familiar totalmente remodelado de la mano de un grupo de empresarios encabezados por Daniela McLean —ideóloga del proyecto y con amplia experiencia en leyendas de la hostelería de lujo como el Palace Hôtel de Crillon, en París, o el grupo Peninsula Hotels—, se ha convertido en uno de los grandes imanes de esta localidad de cielos limpios y carácter familiar, con su apariencia de casa señorial en cuyo interior se esconde el espíritu de una *beach house* pensada para apagar el móvil, desenchufar el ordenador y vivir como si el mundo exterior hubiera decidido dejarnos en paz durante unos días.

MÁS INFORMACIÓN



16 pueblos españoles que piden manga larga cuando cae la tarde





El jardín del hotel Sa Punta, en Begur.

Este hotel cuenta con 36 habitaciones, un *spa*, un restaurante con vocación transversal y sin delirios de grandeza (hay arroces, pero también hamburguesas), una piscina perfecta para los que desean ponerse en remojo en lugar de encaminarse hacia la playa y un entorno donde predomina el verde y una tranquilidad casi desconcertante, teniendo en cuenta los desquiciantes parámetros urbanitas. “Estamos en un lugar emblemático, rodeado de campos, de viñedos y de rutas ideales para darse una vuelta en bici o un buen paseo. Es un hotel muy tranquilo porque hacemos yoga y es solo para adultos. Siempre digo que es un hotel que transmite calma: pensado para desconectar totalmente del estrés. Por eso muchas veces insistimos en lo de la *beach house* para explicar por qué esto no es un hotel de lujo al uso ni un cuatro estrellas convencional”, explica Sandra Julià, la directora del establecimiento. “Tampoco estamos en primera línea de mar, aunque en cinco minutos puedas plantarte en la playa. Es una zona más elevada, así que tenemos unas vistas preciosas, pero con un ambiente mucho más íntimo”, añade sobre este establecimiento que abre de abril a octubre para adaptarse a las necesidades y deseos de su clientela.

La dificultad de acceder a [Begur](#) si uno no dispone de coche (el transporte público funciona en la temporada estival, pero sigue siendo complejo acceder al pueblo) se ha convertido, paradójicamente, en una de las ventajas de la localidad. “Totalmente. Lo cierto es que la gran mayoría de nuestros clientes necesitan coche para llegar hasta aquí y está claro que, si fuera accesible con el tren, el autobús y el transporte público, sería muy diferente. Y no solo para

el hotel, para toda la zona. La movilidad aquí ya es complicada. Es cierto que a Begur y a Pals puedes llegar en autobús, pero no llega el tren. Eso hace que sea un destino un poco más exclusivo”, confirma Julià.



Vista del castillo de Begur.
BORIS STROUJKO (ALAMY / CORDON PRESS)

Más allá de las virtudes de un alojamiento pensado para el reposo y la desconexión, si uno decide salir de Sa Punta, Begur ofrece una triada insuperable: gastronomía, paseos y un sinfín de destellos del pasado. “Creo que eso es precisamente lo que la gente viene buscando. Pueblos medievales como Pals o Peratallada, lugares históricos, una gastronomía increíble, el arroz de Pals y unas playas preciosas. Todas esas pequeñas calas llenas de encanto”, aporta Julià. Pero a pesar del innegable atractivo de la geografía y la idiosincrasia que recorre cada rincón del [Baix Empordà](#), Julià reconoce que algunos de sus clientes vienen buscando cosas distintas: “Por supuesto, hay de

todo y también nos gusta que sea así, tener muchos perfiles distintos y ser capaces de atenderles con la misma solvencia. Hay clientes que vienen únicamente a jugar al golf. Comen aquí todos los días y no quieren hacer nada más. O los ciclistas, que pasan el día entero sobre la bicicleta. ¡Hay de todo!”, sonríe.

Para que no queden dudas, la directora de Sa Punta deja claro que en el hotel se prioriza [un enfoque centrado en el adulto](#). El establecimiento es un gran reclamo para el turista familiar, pero solo con adolescentes, ya que la edad mínima son 12 años. “Por eso tenemos muchas parejas o grupos de amigos que vienen a darse un homenaje culinario, y no hay niños, [pero pueden traerse a sus perros...](#) siempre que no pesen más de nueve kilos”, aclara.



El bar exterior del hotel Sa Punta.

Para ponerse las botas

Lo del buen comer es casi una obligación para cualquiera que visite este enclave gerundense. La oferta es amplia, el producto impecable y hay un buen número de lugares que parecen sacados de una de esas películas románticas en las que los protagonistas se ponen las botas con el mar de fondo. [AlKostat del Mar](#) (en el hotel Finca Victoria) es uno de esos paraísos: con un coloso como [el chef Jordi Vilà](#), responsable de los fogones de dos templos barceloneses como el Alkimia y Alkostat al mando del establecimiento, esta se ha convertido en una de las citas imprescindibles para los amantes de la buena mesa.





El chef Jordi Vilà está al frente de AlKostat del Mar, en el hotel Finca Victoria.

“AlKostat del Mar es un proyecto que puede adaptarse al territorio y es totalmente permeable a la cocina local. Casi podríamos decir que por sedimentación se acomoda allí donde llega. Creo que hacemos una cocina muy fresca, muy de olores, muy de sabores, sencilla: catalana y tradicional, pero siempre con nuestro toque. Como trabajamos mucho con el producto de temporada, pues hay mucho tomate y mucho pescado a la brasa”, explica Vilà. ¿Un plato imprescindible? “La ensaladilla rusa a la brasa, en la que cada ingrediente pasa por las brasas antes de volver al plato. Creo que explica muy bien lo que hacemos”.

Por supuesto, la competencia es feroz y en la lista de los favoritos de la localidad también sacan la cabeza tótems como [Cap Sa Sal](#) y la [sidrería Mooma](#). Si hay ganas de aventura, [Far Nomo](#), en Llafranc, es otra recomendación de primera clase y localidades como Peratallada, Pals y [Calella de Palafrugell](#) también ofrecen una gran variedad de mesas en las que ponerse las botas.



capsasalrestaurant
Cap Sa Sal Restaurant

[Ver perfil](#)



[Ver más en Instagram](#)

361 Me gusta

capsasalrestaurant

Sabors a Costa Brava, amb les millors vistes. 🌊🌅

-

The tastes of Costa Brava, featuring the finest views. 🌊🌅

[#costabrava](#) [#begur](#) [#restaurant](#) [#views](#)

Ver todos los comentarios

Añade un comentario...

Para los amantes de los paseos o las calas, Begur es un seguro de vida: en el camino que lleva de Aiguablava a Platja Fonda puede recorrerse uno de los tramos más bellos del [Camí de Ronda](#) de la Costa Brava. El sendero transcurre entre pinos y acantilados, enlazando pequeñas calas y miradores naturales con vistas al Mediterráneo. El recorrido culmina en la mencionada Platja Fonda, una playa de arena oscura encajada entre altas paredes rocosas que sigue conservando una atmósfera casi mágica.

Si uno se queda con ganas de más, nada mejor que apostar por la ruta que lleva desde Cap de Begur a El Semàfor, un recorrido menos conocido que permite adentrarse en una de las zonas más agrestes del litoral de Begur. Un sendero que llega a una antigua estación electro-semafórica (la mencionada, [El Semàfor](#)), inaugurada en 1891 para orientar a los barcos de la Costa Brava. En el extremo del Cap de Begur, el edificio se abre hoy como mirador privilegiado sobre el mar.

Con tanto paseo, piscina, bici, golf y banquete, puede que en algún momento apetezca la irremediable tentación del dulce: para eso existe la [Pastisseria Pa de pessic](#), uno de esos sitios a los que hay que ir dispuesto a dejarse aconsejar. “Abrí hace unos seis años y aposté desde el principio por la pastelería tradicional, pero reduciendo un 20% el azúcar. Abro todo el año y, aparte de brazos de gitano, coronas y pasteles como el de requesón (con queso local) o tiramisú con ratafía, mi producto estrella es el buñuelo del Empordà”, cuenta Anna Ferret, que regenta este palacete del dulce en la localidad gerundense.



Uno de los rulos de nata de la la Patisserie Pa de pessic, en Begur.

La directora de Sa Punta quiere ofrecer a los interesados un último aliciente: “Tenemos un plus, que es algo que a mí me gusta mucho, y es que existe un gran sentimiento de comunidad que a su vez se traduce en una gran dosis de solidaridad: Sa punta forma parte de Costa Brava Centre y yo conozco a la mayoría de los directores de hoteles cercanos. Si tengo un banquete y me faltan sesenta platos, se los pido al hotel de al lado. Siempre nos ayudamos y eso me parece extraordinario en los tiempos que corren”. “Supongo que también es un buen modo de resumir lo que es Begur: un lugar en el que nunca te faltará de nada”, remata Julià.