

Casa Gallego regna des d'Empuriabrava entre les marisqueries més prestigioses de Catalunya

Gastronomia | 04-08-2026 | 15:48



Casa Gallego / GN

Al cor d'Empuriabrava hi ha establiments que formen part de la història gastronòmica de la Costa Brava. Casa Gallego n'és un dels exemples més destacats. Amb una trajectòria que es remunta als anys vuitanta, aquesta històrica marisqueria ha aconseguit mantenir-se com un dels grans referents del marisc a Catalunya, gràcies a una aposta constant per la qualitat del producte, la cuina sense artificis i un servei atent i professional.

El seu prestigi no és fruit d'una moda passatgera. Durant les dècades dels vuitanta i noranta, Casa Gallego ja compartia protagonisme en l'imaginari gastronòmic català amb establiments emblemàtics com El Motel Empordà, a Figueres, o Botafumeiro, a Barcelona. Més de trenta anys després, el restaurant d'Empuriabrava continua defensant aquella mateixa filosofia basada en l'excel·lència, la regularitat i el respecte absolut per la matèria primera.

La cuina de Casa Gallego té el mar com a principal protagonista. Les gambes, el pop, les navalles, el llamàntol, la llagosta i el peix al forn formen part d'una proposta elaborada amb precisió, sense emmascarar els sabors i respectant sempre el punt de cocció de cada producte. La qualitat i la frescor del gènere són el principal segell de la casa.

Els arrossos constitueixen un altre dels grans atractius del restaurant. La paella de marisc, generosa i equilibrada, és un dels plats més demanats, però la carta també ha destacat per l'arròs caldós amb llamàntol, la paella amb llagosta, l'arròs negre i l'arròs a banda. Tots es preparen al moment, amb fons intensos i una clara voluntat de traslladar els sabors del Mediterrani al plat.

La proposta es completa amb plats tradicionals, racions pensades per compartir i postres casolanes com el braç de gitano amb maduixes, una elaboració que s'ha convertit en un dels finals més reconeguts entre els clients habituals. Casa Gallego també ofereix paelles i diferents plats per

emportar, adaptant-se a les noves necessitats del públic sense renunciar a la seva essència.

Una bodega a l'altura de la cuina

Un dels elements que diferencia Casa Gallego d'altres marisqueries és la seva bodega, formada al llarg dels anys amb una selecció de vins, caves i licors pensada per acompanyar els diferents plats de la carta. Girona Notícies ja va destacar l'estiu de 2025 la presència de referències excepcionals com Vega Sicilia Único 2005 o Pétrus 2007, dues ampolles que reflecteixen el nivell d'exigència i la vocació gastronòmica de l'establiment.

La selecció inclou vins blancs, negres, rosats i escumosos, amb opcions adaptades tant als mariscos més delicats com als arrossos de sabor més intens. L'assessorament del personal de sala permet completar l'experiència amb el maridatge més adequat per a cada elecció.

Un servei que fidelitza els clients

Amb Emilio al capdavant, Casa Gallego ha aconseguit que el servei sigui una part essencial de l'experiència. El tracte proper, les recomanacions del personal i l'atenció als petits detalls han permès fidelitzar una clientela que torna any rere any.

Les valoracions dels comensals destaquen especialment la frescor del marisc, la qualitat del pop, les paelles, les racions generoses i la professionalitat de l'equip. Alguns comentaris assenyalen que els preus poden ser elevats, però la majoria els relacionen amb el nivell del producte i amb una experiència gastronòmica que consideren satisfactòria.

El restaurant també ha demostrat que la seva capacitat d'atracció va més enllà dels mesos centrals de l'estiu. L'afluència durant els caps de setmana i fora de la temporada alta confirma que Casa Gallego disposa d'una base sòlida de clients locals, públic procedent d'altres punts de Catalunya i visitants que l'inclouen entre les seves parades gastronòmiques a la Costa Brava.

Un prestigi sostingut en el temps

Girona Notícies ha seguit l'evolució de Casa Gallego durant els últims anys. El juny de 2024 ja el definia com una joia gastronòmica d'Empuriabrava; el juliol d'aquell mateix any el situava entre les millors marisqueries de Catalunya, i l'agost de 2025 destacava la força dels seus arrossos, el marisc fresc i una bodega singular. El febrer i l'abril de 2026, el restaurant tornava a aparèixer com un dels grans referents de la gastronomia marinera catalana.

Aquesta continuïtat confirma que Casa Gallego és avui una de les marisqueries de més prestigi de Catalunya. La combinació de tradició, producte fresc, arrossos elaborats amb personalitat, una bodega excepcional i un servei capaç de fer sentir el client com a casa manté l'establiment com un valor segur dins l'oferta gastronòmica d'Empuriabrava.

Casa Gallego continua mirant al futur sense abandonar les arrels que l'han convertit en un nom imprescindible de la Costa Brava. En una gastronomia sotmesa sovint a les modes, el restaurant defensa una fórmula tan senzilla d'explicar com difícil de mantenir: bon producte, bona cuina i constància durant dècades.

Casa Gallego

Poblat Típic, 16 ? avinguda de la República Catalana
17487 Empuriabrava
Telèfon: 972 45 46 47
Correu electrònic: casagallego18@gmail.com

Autor: Redacció