

L'històric restaurant-estanc l'Avellaneda de Girona tanca per falta de relleu generacional

L'establiment, un referent a Girona des de finals dels vuitanta, anuncia el seu tancament definitiu el proper 30 de juliol

L'històric restaurant-estanc l'Avellaneda de Girona ha anunciat a través de les seves xarxes socials que tanca les portes el dijous 30 de juliol per falta de relleu generacional. Segons explica Marc Busó, que s'ha fet càrrec del negoci familiar durant els darrers cinc anys, "l'hostaleria és molt sacrificada i no és al que em vull dedicar". El local es traspasarà als propietaris del restaurant Tomàquet, de la zona de Palau, sota el nou nom de Masa Mare, i reobrirà a finals de setembre. L'antiga masia a peu de carretera, que ofereix cuina catalana casolana des de finals dels anys vuitanta, data del segle XII-XIII. Està ubicada al número 483 del carrer Barcelona, com el seu nom indica, a la zona industrial de l'Avellaneda. Originàriament, va ser lloc de parada i hostatge de viatgers. L'espai també acollia reunions d'autoritats que visitaven la ciutat, i més endavant ha estat botiga de queviures i Estanc. El local té capacitat per aproximadament 280 persones, i compta amb diversos menjadors que conserven l'estètica rústica de les masies antigues. També ofereixen dos espais exteriors amb capacitat per a més de 100 comensals, i una zona d'esbarjo per a nens. El fill de l'Avellaneda assegura que el local demanava una reforma molt costosa que "no es veu amb cor d'assumir". Durant aquests anys al capdavant del restaurant s'ha dedicat a fer calaix per pagar tots els deutes, però té clar que no vol continuar amb el negoci, tot i que mantindran l'administració de l'estanc. Lamenta que el tancament s'ha precipitat a causa d'una problemàtica de personal, que ha generat desgast: "no era la manera que ho volia fer jo". Assegura que, després de tants anys, havien aconseguit una clientela molt fidel i propera, però confia que els nous propietaris mantindran l'essència de l'establiment. Els llogaters que reobriran el local a finals d'estiu ampliaran els horaris, obrint cada dia de vuit del matí a dotze de la nit, per tal d'amortitzar la reforma de la masia. També asseguren que continuaran amb una oferta semblant a l'actual, amb menús de migdia, i que mantindran el personal que tenien fins ara. Per a molts gironins, l'Avellaneda és un lloc de referència per menjar brasa, cargols i bacallà, que el mateix restaurant destaca com a especialitats de la casa. En la publicació a xarxes, agraeixen la confiança i el suport dels clients, sobretot dels més fidels, a qui consideren part de la família. La llarga trajectòria culmina amb el tancament definitiu, que el restaurant ha reconegut com "una decisió difícil de prendre".

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/girona/2026/07/21/restaurant-estanc-historic-lavellaneda-girona-132559125.html>