

Una bona ocasió per a conèixer la cuina del restaurant Noray

L'Hotel Port Salins disposa de dues atractives terrasses exteriors

CASTELLÓ D'EMPÚRIES REDACCIÓ

Pels qui encara no han tingut ocasió de conèixer de prop el restaurant Noray de l'Hotel Pon Salins d'Empuriabrava, la Fira del Vaixel d'Ocasió es presenta com una bona oportunitat per anar-hi i gaudir de la seva excel·lent cuina. El restaurant Noray, com l'Hotel, és obert els 365 dies de l'any amb una vocació de servei que inclou una acurada selecció de plats de temporada.

La carta està basada en els plats tradicionals de la cuina autòctona catalana i mediterrània, amb tocs personalitzats que aporten gustoses sensacions gastronòmiques en tots els àpats. Tanmateix, durant les diferents èpoques de l'any, el restaurant Noray aposta fermament per les propostes que més s'adiuen amb el moment. Els bolets, la cam de caça, el peix fresc o, com ara, l'ànec i el foie, són propostes que permeten fer volar la imaginació dels sentits des d'uns menús de degustació que han fet d'aquest establiment el referent gastronòmic de la marina residencial.

El restaurant Noray disposa d'un menjador acollidor en consonància amb la qualitat de tot l'hotel. Tanma-



Una imatge del menjador del restaurant Noray amb vistes als canals d'Empuriabrava

teix, també gaudeix d'una terrassa exterior amb piscina, vora el canal, on es poden celebrar àpats o aperitius retrescants. A la terrassa del pis

superior, quan arriba el bon temps, l'Hotel Port Salins hi organitza unes vetllades inoblidables amb una barba-coa panoràmica que permet compar-

tir un bufet fred i variat, amb carns, peixos i verdures a la brasa, tot contemplant el paisatge de la badia de Roses i la plana empordanesa.

Lloada a la prestigiosa «Guia Michelin»

“El nostre objectiu és servir tothom amb les màximes garanties de qualitat però amb la senzillesa de la discreció”, explica el director de l'Hotel Port Salins i del restaurant Noray, Javier Vieyra. El recinte gastronòmic, la cafeteria de l'hotel i les seves terrasses son a disposició de tothom qui vulgui utilitzar els seus serveis, bé per a menjar-hi, bé per a prendre-hi una copa o un cafè, sense necessitat de ser hostes de l'hotel. Un dinar o un sopar al restaurant Noray pot costar entre 32 i 70 euros, però la inversió culinària val la pena, com ho demostra el creixent prestigi que ha anat adquirint l'establiment en el poc temps que fa que és obert. Tant és així, que fins i tot la prestigiosa Guia Michelin ha inclòs el restaurant Noray entre els locals recomanats de la Costa Brava, dient que la seva cuina és “elaborada i cosmopolita”. Més enllà de la confortabilitat de l'espai gastronòmic o de la professionalitat del servei, cal valorar també l'entorn i la bona disponibilitat d'aparcament.