

# El restaurant Aradi obre una nova etapa amb els xefs Sergi Roca i Kevin Meisse

A més de la nova carta, que combina innovació amb tradició, l'establiment de Platja d'Aro obre dos espais: l'Snack & Sweet i la Llotja



El nou projecte es va presentar ahir.

El restaurant Aradi de Platja d'Aro inicia avui una nova etapa gastronòmica de la mà dels xefs Sergi Roca i Kevin Meisse. L'establiment, fundat per Jordi Comas i Carme Hospital, va presentar aquesta nova etapa en el marc d'un acte ahir al vespre, vigília de l'obertura de la nova temporada. En aquest salt endavant en la cuina de l'Aradi, els dos xefs aposten per una cuina que combina la innovació amb la tradició, sense perdre l'essència dels seus inicis, basada en el producte i la qualitat.

A més de la nova carta, l'Aradi obre nous espais: l'Snack & Sweet i La Llotja. El primer és una zona dedicada a tapes salades i dolces, situada a la terrassa. El segon espai, just a l'entrada del restaurant, està concebut com si es tractés d'un mercat de peix i marisc fresc, perquè sigui el mateix client qui faci la tria del que vol menjar. Aquests dos nous espais es complementen amb altres de ja existents, com El Celler d'en Jordi, per a grups de fins a vint persones.

Kevin Meisse i Sergi Roca són dos xefs amb experiència en el treball en equip. Van coincidir treballant al restaurant Ca L'Enric (La Vall de Bianya), d'una estrella Michelin, i el passat mes de gener van obrir l'Equilibri Restaurant, el seu propi restaurant a Navata. La seva visió innovadora pretén aportar a l'Aradi «una nova experiència gastronòmica que no abandonarà la seva essència tradicional mediterrània», explica Meisse.

Sergi Roca, format a l'Escola d'Hostaleria de Girona i a El Celler de Can Roca, ha treballat com a cap de partida al 21212 Restaurant d'Edimburg i al restaurant Via Veneto de Barcelona, dos restaurants amb una estrella Michelin, i com a cap de partida de peix a El Celler de Can Roca, de tres estrelles Michelin.

Kevin Meisse és cuiner especialitzat en pastisseria, format al Centre de Formació d'Aprenents de França com a cap xocolater. També en tècniques modernes de pastisseria amb Jordi Puigvert. Ha treballat a restaurants com el 50 Days London by Albert Adrià de Londres o el restaurant Hoja Santa, de Barcelona, d'una estrella Michelin, com a cap de pastisseria.

Fundat l'any 1963 per Jordi Comas, l'Aradi és un dels primers restaurants d'Aromar Hotels & Restaurants, que presideix Carme Hospital. Amb una aposta per productes d'alta qualitat i proximitat, l'establiment ha esdevingut un punt de trobada gastronòmic, social i cultural de Platja d'Aro i de la Costa Brava. El juliol de 2012, l'Aradi va estrenar noves instal·lacions a l'avinguda Cavall Bernat, a pocs metres d'on havia estat situat des dels seus inicis, una nova ubicació que li va permetre ampliar l'espai i crear-ne de nous, com El Celler d'en Jordi.

Sota la presidència de Carme Hospital, Aromar Hotels & Restaurants té presència a Platja d'Aro i s'Agaró, amb cinc hotels –Hotel Aromar, Hotel Costa Brava, S'Agaró Hotel, Apartaments Delfín i Hotel Platja d'Aro– i cinc

restaurants –Aradi, Restaurant Can Poldo, Restaurant Sa Conca, Pizzeria La Riera i Bufet Mestral.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2017/04/01/restaurant-aradi-obre-nova-etapa/838010.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2017/04/01/restaurant-aradi-obre-nova-etapa/838010.html?utm_source=rss)