

ECONOMIA CALDES DE MALAVELLA - 7 juny 2017 0.00 h

RESTAURACIÓ

El restaurant 1477, obert a tot el públic

- Des de fa un any, el xef del restaurant de l'Hotel Camiral, de Caldes, és Ramon Simarro
- Proposa una interpretació de la cuina catalana



Ramon Simarro és el xef del restaurant 1477, de l'Hotel Camiral, a Caldes de Malavella Foto: I.B.

IMMA BOSCH - CALDES DE MALAVELLA

Amb una àmplia experiència en restaurants amb estrelles Michelin i en prestigiosos locals de Londres, Ramon Simarro es va fer càrrec ara fa un any del restaurant 1477, de l'Hotel Camiral, propietat del complex de luxe PGA Catalunya Resort de Caldes de Malavella. “La meva proposta es basa especialment en una interpretació actualitzada de la cuina catalana amb un especial protagonisme dels productes locals i de temporada”, explica el xef. I per donar l'oportunitat als gironins de “conèixer” la seva cuina, el restaurant no només està obert als usuaris de l'hotel: “Qui vulgui hi pot venir a menjar i a disfrutar de la natura i del *resort*.” A més de l'oferta culinària del 1477, Simarro també es responsabilitza dels altres espais de l'hotel, com ara el *lounge bar* i el *pool bar*.

“Ser al capdavant del restaurant 1477 de l'Hotel Camiral és una aventura per mi en la qual utilitzo tot el meu bagatge professional. El vaig iniciar com un projecte amb molta credibilitat en el mercat i em brinda la gran oportunitat de crear el meu propi concepte gastronòmic”, diu.

Dins de la carta actual, el xef recomana especialitats com l'arròs caldós amb gambes de Palamós, la mitjana de vedella de Girona i el tataki de tonyina vermella marinada amb llima, all i pebre servit amb ruca, pistatxo i tomata.

En la línia de les últimes tendències en la restauració, Simarro ha introduït opcions que s'adapten a nous perfils del client, com és el cas del vegetarià o el vegà. Hi trobem, per exemple, la quinoa vermella orgànica amb amanida de col verda, pastanagues rostides i alvocat amanit amb vinagreta de llimona i sèsam, i la crema de carxofa de Jerusalem amb ous de guatlla escalfats i saltat de rossinyols amb oli de llima.

D'altra banda, en l'última edició de Temps de Flors de Girona, el restaurant 1477 va elaborar un menú temàtic que va consistir en cinc plats.

NOTÍCIES DE

...