

El bacallà, protagonista gastronòmic a Platja d'Aro

Nova campanya gastronòmica de primavera a Platja d'Aro sota el títol «La Cullera i el Bacallà» que, des d'ahir i fins al 13 de maig té lloc a 13 restaurants amb menús de 22 a 25 euros (IVA inclòs) amb un entrant i postres a escollir i un plat principal de bacallà per gaudir-ne amb cullera (també inclouen pa, aigua, copa de vi o cervesa). És una iniciativa d'Aro impulsa-àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament i l'Associació Nit i Dia d'Hoteleria, Restauració i Oci Nocturn.

Els establiments participants i les propostes que presenten són: Aradi (bacallà confitat amb múrgoles a la crema), Bon Dia (bacallà amb pèsols i ou dur), Can Cargol (bacallà confitat a l'all suau, mel i sobrassada), Casa Viart (bacallà confitat, pil-pil d'alls escalivats i cigronets), Dgust (bacallà amb ceba dolça, permentier amb oli de tòfona), El Dorado Tapa (morro de bacallà a la graella amb salsa de pebrots del piquillo), El Racó de l'Epi (bacallà confitat i fumat), La Lois by El Dorado Petit (llom de bacallà confitat, branda, ceba tendra, tomàquet i olivada), La Proa –només caps de setmana- (bacallà confitat amb gules, mango i reducció de maracujà), La Riera (bacallà a la mussolina d'all), M&B (bacallà confitat a baixa temperatura sobre confitura de tomàquet), Sa Cova (bacallà i la seva brandada) i TheGrill BB (bacallà confitat amb mussolina de pera gratinada).

La propera acció al municipi vinculada a la gastronomia també serà aquesta primavera, amb la tercera edició de Xics Gastronòmic: Quinzena Gastronòmica Infantil de Castell-Platja d'Aro i s'Agaró, del 19 de maig al 3 de juny, configurada per una triple proposta.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2018/04/14/bacalla-protagonista-gastronomic-platja-daro/907436.html?utm_source=rss