

Can Marc de Begur torna del disc al plat

L'antiga discoteca, tancada fa set anys, torna al concepte de restaurant i terrassa d'estiu
Explotaran la panoràmica sobre el mar

Can Marc, l'emblemàtic restaurant del carrer de la Creu de Begur, torna als orígens però apostant per un nou model gastronòmic i de lleure. Després de set anys d'inactivitat, a partir del tancament de la discoteca que va ser exclusivament en l'última etapa, la seva propietària, Laura Alsina, l'ha reconvertit en El Jardí de Can Marc. L'aposta és recuperar l'essència de restaurant amb un concepte diferent: un jardí d'estiu per degustar-hi tastets de cuina creativa amb base mediterrània. Per als clients que el visitin només per prendre-hi una copa, també han creat una dotzena de còctels d'autor expressament partint de la història de la masia centenària.

L'establiment va reobrir portes ahir al vespre i funcionarà fins a final d'estiu. Dels fogons i la carta de tastets, se n'encarregarà el xef Isaac Grivé (La taverna d'en Grivé), mentre que la pastisseria creativa la hi posa Anna Mata Cortada (Espai Sucre BCN). Per complementar-ho, la sommelier Clara Antúnez, autora de 100 vins catalans que has de conèixer, guia de vins de l'Empordà i el Bages, ha fet una tria de vins que majoritàriament provenen de l'Empordà i vinyes de l'entorn de la Costa Brava. I l'apartat de còctels d'autor s'ha confiat al bàrman Damià Mulà (càtering El Bulli, Paradís, Milano BCN i Elephanta).

Els promotors del projecte en destaquen el gran atractiu de la terrassa, que està situada en un dels punts més elevats de Begur. La localització fa que el nou Jardí de Can Marc sigui un indret privilegiat des del qual es pot gaudir de les postes de sol amb vistes a la Mediterrània i als Pirineus.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/754163-can-marc-de-begur-torna-del-disc-al-plat.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mecSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mecSocietat&utm_campaign=rss