Els xefs amb estrella de la comarca creen un menú per a Empuriabrava

La proposta per celebrar els cinquanta anys de la marina es podrà degustar en un sopar l'1 de juny



Un dels xefs, Paco Pérez, mostrant elements de la celebració.

Els restaurants amb estrella Michelin [http://www.diaridegirona.cat/tags/estrelles-michelin.html] de l'Alt Empordà oferiran un menú especial, Nit d'estrelles. És un dels actes dins el programa gastronòmic de la celebració dels50 anys d'Empuriabrava [http://www.diaridegirona.cat/tags/empuriabrava.html]. El sopar serà l'hotel Port Salins l'1 de juny pel preu de 120 euros i estarà inspirat en l'entorn natural.

Els xefs participants seran el del restaurant Miramar, Paco Pérez [http://www.diaridegirona.cat/tags/paco-perez.html] -tres estrelles-, Joan i Màrius Jordà de l'Hotel Empòrium -una estrella- de Castelló; i Javier Cabrera del restaurant Els Brancs de l'Hotel Vistabella -una estrella- de Roses.

Proposaran un menú inspirat en el patrimoni natural i paisatgístic de la badia de Roses i el seu entorn natural amb un parc natural de cap de Creus i els Aiguamolls de l'Empordà com a protagonistes.

«L'Empuriabrava nit d'estrelles» és una vetllada, segons l'Ajuntament, «única» per poder degustar un menú elaborat pels xefs dels tres restaurants amb estrella,un menú a vuit mans «que intenta fer valdre el millor dels productes de l'Empordà i traslladar la gastronomia d'una de les badies més belles del món al plat».

L'activitat està inclosa al programa dels 50 anys en l'apartat gastronòmic que pretén reivindicar la qualitat de l'oferta gastronòmica i els esforços per ser una destinació de referència pel que fa a la gastronomia.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2017/05/16/xefs-estrella-comarca-creen-menu/846440.html?utm_source=rss