Empordà
16/maig/2017

Preparen una nit d'estrelles Michelin pels 50 anys d'Empuriabrava

➤ Aquest dimarts es posen a la venda els tiquets per al sopar de l'1 de juny a l'hotel Port Salins

CASTELLÓ D'EMPÚRIES | **REDACCIÓ**

■ Un dels plats forts de la programació gastronòmica dels actes de celebració del 50è aniversari d'Empuriabrava, l'Empuriabrava Nit d'Estrelles, reunirà els xefs amb estrella Michelin de l'Alt Empordà: Paco Pérez, del restaurant Miramar (Llançà), Salvador, Joan i Màrius Jordà de l'Hotel Empòrium (Castelló d'Empúries) i Javier Cabrera del restaurant Els Brancs de l'Hotel Vistabella (Roses).

Xefs estrellats

El sopar se celebra el proper dijous dia 1 de juny a les vuit del vespre i es farà a l'Hotel Port Salins d'Empuriabrava. El menú proposat pels xefs ***estrellats*** està inspirat en el ric patrimoni natural i paisatgístic de la Badia de Roses i el seu entorn natural amb el parc natural de Cap de Creus i els Aiguamolls de l'Empordà com a protagonistes.

El sopar tindrà un cost total de 120 euros per persona (maridatge de vins i cava inclosos) i els tiquets es posaran a la venda aquest dimarts -només hi ha noranta places disponibles- a partir de les dotze del migdia al telèfon 972 21 32 34 / info@incatis.es.

Vetllada única i irrepetible

L'*Empuriabrava nit d'estrelles* és una vetllada única i irrepetible que amb l'objectiu de celebrar els 50 anys del naixement de la marina d'Empuriabrava agrupa els tres restaurants amb estrella Michelin de la zona i proposen un menú a vuit mans que intenta posar en valor el millor dels productes de l'Empordà i traslladar la gastronomia d'una de les badies més belles del món al plat.