El Punt
17/maig/2017

Els xefs amb estrella de l'Alt Empordà, junts

Oferiran un menú especial el dia 1 de juny en un sopar de la celebració dels 50 anys d'Empuriabrava

Joan Puntí
EMPURIABRAVA

Els xefs amb estrella Michelin de l'Alt Empordà, Paco Pérez, del restaurant Miramar (**) de Llançà; Salvador, Joan i Màrius Jordà, de l'hotel Empòrium (*) de Castelló d'Empúries, i Javier Cabrera, del restaurant Els Brancs de l'hotel Vistabella (*) de Roses, crearan un menú especial per a la Nit d'Estrelles, l'acte d'alta gastronomia que es farà a l'hotel Port Salins d'Empuriabrava, amb motiu de la celebració del 50è aniversari de la creació d'Empuriabrava. Ahir es van posar a la venda els tiquets per assistir al sopar a un preu de 120 euros per persona. 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 del Cap de Creus i els Aiguamolls de l'Empordà com a protagonistes.



Paco Pérez, del restaurant Miramar de Llançà, participarà en la Nit d'Estrelles ■ AJ. CASTELLÓ

Aquesta és una de les activitats gastronòmiques del programa de celebració dels 50 anys d'Empuriabrava i pretén reivindicar la qualitat de l'oferta gastronòmica de la zona i els esforços que s'han fet al llarg d'aquests cinquanta anys fins a esdevenir una destinació de referència pel que fa a la gastronomia.

L'Empuriabrava Nit d'Estrelles està obert a tothom, però només disposa de noranta places, i la venda de reserves es va posar a disposició del públic ahir dimarts a partir de les 12 h al telèfon 972 21 32 34 / info@incatis.es. ■