Darrers dies per a reserves del sopar Empuriabrava, nit d'Estrelles. Els restaurants amb estrella Michelin de l'Alt Empordà oferiran la Nit d'estrelles, l'acte d'alta gastronomia del 50è aniversari d'Empuriabrava



- Empuriabrava, nit d'Estrelles. Els restaurants amb estrella Michelin de l'Alt Empordà oferiran la Nit d'estrelles, l'acte d'alta gastronomia del 50è aniversari d'Empuriabrava
- *Serà el proper 1 de juny a l'Hotel Port Salins d'Empuriabrava a les 20h*
- *Hi participaran els xefs dels restaurants estrellats de l'Alt Empordà, Hotel Empòrium (Castelló d'Empúries) els Brancs, Hotel Vistabella (Roses) i Hotel Miramar (Llançà), que han creat un menú especial per a l'ocasió*
- *Queden pocs dies, i poques places, per adquirir les entrades del sopar, a un cost de 120 euros per persona, a partir de les 12h del migdia.*

Un dels plats forts de la programació gastronòmica dels actes de celebració del 50è aniversari del naixement d'Empuriabrava, és l'Empuriabrava Nit d'Estrelles; el sopar creat especialment pels 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 Rafa Zafra del restaurant Els Brancs de l'Hotel Vistabella (*) de Roses.

El sopar serà el proper 1 de juny a les 20h i es realitzarà 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.

Tindrà un cost total de 120 euros per persona (maridatge de vins i cava inclosos). L'Empuriabrava nit d'estrelles està obert a tothom, però només disposa de noranta places i la venda de reserves es posarà al públic demà dimarts a partir de les 12h al telèfon 972 21 32 34 / info@incatis.es

L'"Empuriabrava nit d'estrelles" és una vetllada única i irrepetible que amb l'objectiu de celebrar els 50 anys del naixement 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.

Aquesta és una de les activitats gastronòmiques del programa de celebració dels 50 anys d'Empuriabrava i pretén reivindicar la qualitat de la 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.

Adjuntem menú de la vetllada així com les fotos promocionals d'aquest sopar per part dels xefs participants.



