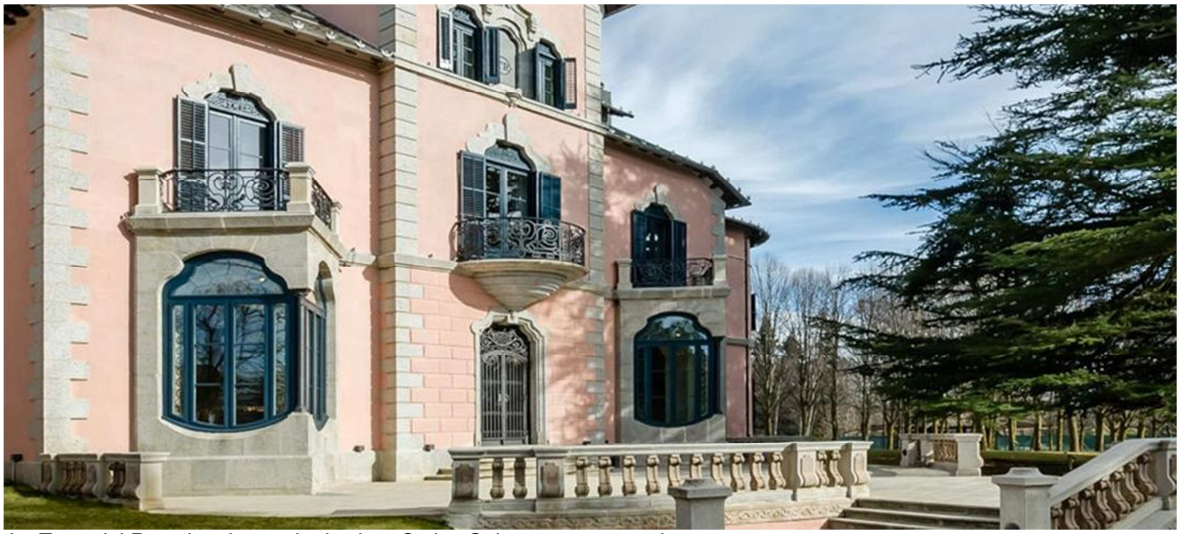
Regió7, 15/06/20

La Torre del Remei reobre amb el cuiner Carles Gaig com a gran reclam

La cadena Mercer i el prestigiós xef enceten nova etapa aquest dimarts al palauet de Bolvir



La Torre del Remei reobre amb el cuiner Carles Gaig com a gran reclam

La històrica Torre del Remei de Bolvir enceta aquest dimarts una nova etapa de la de la de la cadena d'hotels d'alt standing Mercer i el reputat cuiner Carles Gaig com a gran reclam. El renovat hotel Mercer 5GL Torre del Remei Bolvir i el restaurant Gaig aporten a la comarca un nou incentiu turístic al seu sector d'alta gamma.

L'establiment enceta avui la nova etapa després d'un any de reformes i una inauguració frustrada a causa de la crisi del Coronavirus. Tant és així que el Mercer Hotel de Bolvir obre aquest dimarts setze de juny renunciant als actes oficials i amb l'únic ànim d'arrencar ja la temporada d'estiu.

El nou restaurant es presenta com «un agradable i elegant menjador de grans finestrals amb vista al jardí de la finca, que de nit és encara més romàntic si cap. El Mercer Hotel Torre del Remei és el marc perfecte per a degustar la cuina de Carles Gaig; Els seus plats clàssics, com el 'Caneló Gaig', són raons que per si soles mereixen una escapada gastronòmica a La Cerdanya. Una experiència culinària d'alt nivell maridada amb un ventall de vins que apuntalen la identitat de cada plat. El prestigiós xef barceloní Carles Gaig (Barcelona, 1948), estrella michelin des de fa 26 anys, va anunciar fa un any que «la Cerdanya és l'espai que més m'agrada del territori català i, doncs, brindar-me l'oportunitat de gaudir de la Cerdanya i continuar cuinant m'ha engrescat».

L'horari del restaurant serà de dilluns a diumenge d'una del migdia a dos quarts de quatre de la tarda i de dos quarts de vuit del vespre a deu de la nit.

Igualment, oferirà un servei d'esmorzars entre les vuit i dos quarts d'onze del matí.