

# El Miramar de Llançà obre un restaurant en un hotel de gran luxe de Berlín

L'establiment s'estrena l'1 de novembre i el cuiner Paco Pérez s'hi desplaçarà un cop al mes



La façana de l'hotel Das Stue de Berlín, on Paco Pérez és a punt de posar en marxa un nou restaurant.

GIRONA | ALFONS PETIT

El restaurant Miramar de Llançà, amb el cuiner Paco Pérez al capdavant, ampliarà l'1 de novembre les seves activitats amb l'obertura d'un nou restaurant a l'hotel Das Stue de Berlín, un establiment de cinc estrelles gran luxe emplaçat a l'edifici de l'antiga ambaixada danesa a la ciutat alemanya. Five by Paco Pérez, el nom de l'establiment, fa referència als cinc sentits, i la seva oferta es basarà en la cuina mediterrània tan característica d'aquest xef, i que li ha proporcionat reconeixement internacional,

com ho demostren per exemple les tres estrelles Michelin amb què ha estat distingit: dues pel Miramar i una per L'Enoteca de l'Hotel Arts de Barcelona.

Ja fa un parell d'anys que s'està treballant en el projecte d'aquest nou establiment de Berlín, i finalment ja hi ha data definitiva per a la seva posada en funcionament. El restaurant tindrà al capdavant una persona de la màxima confiança de Paco Pérez, i ell s'hi desplaçarà un cop al mes. "No és cap problema -comenta quan se li diu que haurà de viatjar encara més-. En dues hores i mitja de vol ets a Berlín, i a vegades per anar de Llançà a l'Hotel Arts de Barcelona ja trigo dues hores". La resta de l'equip del restaurant -una quinzena de persones- ha estat seleccionada a Berlín mateix, encara que, segons Paco Pérez, "és molt internacional, perquè es tracta d'una ciutat amb molta diversitat".

El cuiner del restaurant Miramar ha explicat que a l'hotel Das Stue hi haurà "un restaurant d'alta gastronomia, i un altre amb una oferta més casual". En el primer, la cuina mediterrània d'avantguarda que proposa el xef serà la protagonista indiscutible.

El nou restaurant berlinès de Paco Pérez compta amb inversors espanyols, com també l'hotel Das Stue, que té una vuitantena de suites i que està situat a la zona del Tiegarten, el principal parc de Berlín, emplaçat al centre de la ciutat.

Amb aquest establiment, sumen ja cinc els locals gastronòmics que gestiona l'equip del restaurant Miramar de Llançà -encapçalat per Paco Pérez i la seva dona, Montse Serra-, que, a més del mateix Miramar, L'Enoteca de l'Hotel Arts i el Five by Paco Pérez del Das Stue, té en marxa el restaurant The Mirror a l'hotel del mateix nom de Barcelona, especialitzat en cuina marinera i arrossos, i l'hamburgueseria La Royale, també a Barcelona, amb el seu local adjunt Black, un "caviar lounge" centrat en tapes de qualitat. A més, aquest 2012 s'ha posat en marxa al restaurant Miramar l'anomenat Taller I+D, en el qual l'equip de Paco Pérez disposa d'un espai per trobar-se i treballar amb més comoditat per continuar fent evolucionar la seva aposta gastronòmica.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/09/30/miramar-llanca-obre-restaurant-hotel-gran-luxe-berlin/583837.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/09/30/miramar-llanca-obre-restaurant-hotel-gran-luxe-berlin/583837.html?utm_source=rss)