

Temporada de calçots al Molí de l'Escala

Es tracta d'un menú “diferent” i adaptat al “nostre gust”



Imanol Jaca i Jordi Jacas ahir a la tarda, al Molí de l'Escala. Foto: I.BOSCH.

El restaurant El Molí de l'Escala, situat en aquesta població de l'Alt Empordà, ha iniciat la temporada de calçots i ho fa amb un menú “diferent” perquè el fa amb calçots ecològics acompanyats amb tres salses i perquè substitueix la clàssica graellada de carn pel chuletón. La idea del xef del Molí de l'Escala, Jordi Jacas, és la de “diferenciar-nos dels menús de calçots que hi ha ara”, adaptar-lo “al nostre gust” i fer-ho a un preu competitiu (25 euros).

El menú que Jacas va presentar oficialment ahir consisteix en un petit aperitiu, calçots ecològics d'Enric Navarro, acompanyats de tres salses, entre les quals n'hi ha una de romesco amb anxova i una altra d'all “que s'allunya de l'allioli tradicional”. El segon plat consisteix en un chuletón d'Imanol Jaca, de l'empresa Txogitxu de Sant Sebastià, que és “un dels productes estel·lars de l'espai Grids

Brasa del Molí de l'Escala”, i s'acaba amb uns postres de crema catalana “diferents, divertits i actualitzats”. “Si vingués un basc a tastar el menú del Molí de l'Escala li recordaria el menú sidreria. Es tracta de fusionar el concepte del menú de les sidreries amb el del menú de la calçotada”, va dir.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 20-12-2012 Pàgina 11

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/604109-temporada-de-calçots-al-moli-de-lescala.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss