

# L'Escala Calçots amb vaques velles i grasses



L'Escala Calçots amb vaques velles i grasses

El cuiner Jordi Jacas ha presentat la seva particular proposta de calçotada al Grids Brasa, l'espai que comparteix edifici amb el seu restaurant gastronòmic Molí de l'Escala. Els calçots que s'hi ofereixen -després d'un aperitiu- són ecològics, cultivats a Albons per Enric Navarro, i s'acompanyen amb tres salses: romesco, romesco amb anxoves i salsa d'all. I rere els calçots, mitjana de vedella procedent de Sant Sebastià de la mà d'Imanol Jaca, reconegut especialista en carns de "vacas viejas y gordas", com ell mateix explica. De postres, la versió del Grids de la crema catalana; i per beure, cervesa Inèdit (tot plegat, 25 euros). A la imatge, de dreta a esquerra, Jacas, Jaca i el també cuiner del Molí de l'Escala Àlex Rodríguez.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/12/28/lescala-calcots-vaques-velles-grasses/597338.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/12/28/lescala-calcots-vaques-velles-grasses/597338.html?utm_source=rss)