

Les Cols d'Olot serveix un menú a preu assequible en plena natura

El restaurant, que té dues estrelles Michelin, oferirà durant l'estiu un dinar per 15 euros, cada dijous al pavelló de bany dels Tossols



Un cuiner preparant llonganisseta a la brasa durant l'estrena del menú, ahir al migdia. Foto: R. E.

La voluntat de l'Ajuntament de potenciar la gastronomia local de qualitat i la il·lusió per experimentar del restaurant Les Cols, posseïdor de dues estrelles Michelin, han confluït en una iniciativa inèdita: un dinar al preu de 15 euros servit al pavelló de bany dels Tossols, un espai natural a la vora del Fluvià que no és dels més concorreguts. L'oferta és per als migdies dels dijous d'estiu (fins a finals d'agost) i, com marca la tradició, inclou arròs, que s'acompanya d'una amanida. De segon, llonganisseta a la brasa, i de postres, gelat de La Fageda i fruita del temps. Per regar-ho, un vi d'un celler empordanès. Tant l'arròs com la llonganisseta –servida

per un proveïdor de confiança d'aquest restaurant posseïdor de dues estrelles Michelin– es preparen a la barbacoa del pavelló, a la vista dels comensals.

Les Cols ja va experimentar els Tossols com a menjador l'estiu passat, amb la posada en marxa dels Sopars sota les Estrelles dels divendres, que es repetiran aquest any. Per als caps de setmana Les Cols ha preparat una altra novetat, igualment en aquest espai exterior: posaran a disposició dels clients la barbacoa, perquè hi coguin la carn que hauran hagut de comprar prèviament al mateix pavelló. Si els clients volen fer l'àpat asseguts al prat que envolta el pavelló, el restaurant els deixarà unes mantes de pícnic.

Publicat a:

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/749258-les-cols-dolot-serveix-un-menu-a-preu-assequible-en-plena-natura.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss