

La cuina de Marc Gascons al Porta Ferrada

El xef del restaurant Els Tinars proposa un menú fresc i lleuger per al festival de Sant Feliu de Guíxols



El xef del Tinars, Marc gascons.

SANT FELIU DE GUÍXOLS | DDG

E

El xef Marc Gascons, del restaurant Els Tinars -amb 1 estrella Michelin- serà el responsable de la proposta gastronòmica que s'oferirà en la 52a edició del Festival Porta Ferrada, que comença aquesta nit a Sant Feliu de Guíxols. Gascons, un dels xefs catalans amb més talent de l'actualitat, presentarà una carta que inclou plats frescos i lleugers com amanides variades, un bikini d'ibèric

amb formatge brie o un ?pos?tre de xocolata tèbia i cremosa amb gelat de canyella que els espectadors podran gaudir abans o després de les actuacions al Village Espai Port, l'espai gastronòmic del festival. "Hem creat un menú adequat a l'espai i a l'esdeveniment, amb plats especialment pensats per assaborir el festival abans que comencin les actuacions", destacava Gascons. El Village Espai Port, situat al costat del mar, s'inaugura aquesta nit i restarà obert tots els dies que hi hagi programació del festival. L'accés serà totalment lliure, així que es podrà gaudir de les creacions de Marc Gascons a Sant Feliu de Guíxols encara que no s'assisteixi als concerts. El primer espectacle que oferirà el Festival Porta Ferrada serà Vivir con los Ojos Cerrados, l'Instint de l'escriptor David Trueba presentat per Jordi Évole que es podrà veure a dos quarts d'onze de la nit al Teatre Auditori Municipal.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/estiu/2014/07/18/cuina-marc-gascons-al-porta/679191.html?utm_source=rss