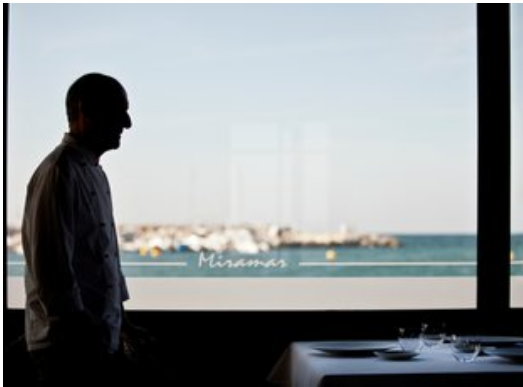


# Nova temporada del Miramar de Paco Pérez

El restaurant de Llançà, amb dues estrelles Michelin, va reobrir les portes dimarts  
Presenta una carta totalment renovada i un menú de degustació de fins a quaranta noves creacions



Paco Pérez, davant el rètol del restaurant Miramar, de Llançà.

El restaurant Miramar, de Llançà, del reconegut xef Paco Pérez, una de les icones de la cuina d'avantguarda a Catalunya i a l'Estat, amb dues estrelles Michelin, va reobrir les portes dimarts. El xef presenta en aquesta nova temporada una carta totalment renovada ja que manté únicament els "clàssics de Miramar" i un nou menú de degustació de fins a 40 noves creacions i que s'anomena Entorno y (Con)Secuencias 2015. "Això sí, ens trobem amb una aposta que accentua la creativitat i el desenvolupament de les tècniques aplicades a la cuina, buscant noves possibilitats i nous camins, intensificant, si cal, el sabor. Plasmem inquietuds i idees en la nostra gastronomia", diu. Paco Pérez va obtenir l'any passat el premi de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia al millor restaurant

de l'any, precisament l'any en què Miramar celebrava el setanta-cinquè aniversari. En aquests dos mesos de descans el xef ha treballat amb el seu equip en més de dues-centes noves propostes, de les quals unes 140 s'aniran incloent en la carta o el menú en funció de la temporada. El menú Entorno y (Con)Secuencias 2015 es divideix en tres etapes: l'horta, el mar i el bosc, que és el que envolta el restaurant Miramar i Llançà. Cada creació reproduïx elements d'aquests entorns, combinant les tècniques més avantguardistes amb els sabors més clàssics i les textures més atrevides. Entre les creacions que els comensals podran descobrir aquesta nova temporada hi ha l'ou negre, ànec Pekin (simulació de la pell cruixent de l'ànec); truita surprise d'angula (falsa merenga) i Príncipe (base de pollastre i salsa amb xocolata).

Paco Pérez té cinc estrelles Michelin: dues al Miramar, dues més a l'Enoteca (Hotel Arts, Barcelona) i una al restaurant Cinco de l'hotel Das Stue de Berlín. En aquests dos últims establiments, el xef transmet la filosofia de Miramar. A més, assessora els restaurants L'Eggs, Doble i La Royale, a Barcelona.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 05-03-2015 Pàgina 43

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/829094-nova-temporada-del-miramar-de-paco-perez.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=meseconomia&utm\\_source=rss&utm\\_medium=meseconomia&utm\\_campaign=rss](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/829094-nova-temporada-del-miramar-de-paco-perez.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=meseconomia&utm_source=rss&utm_medium=meseconomia&utm_campaign=rss)