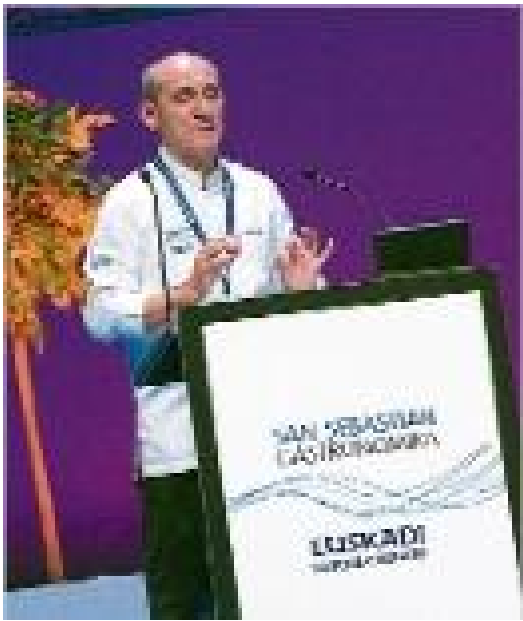


Paco Pérez presenta al Gastronomika un menú basat en l'entorn de Llançà

El xef del restaurant Miramar ha participat en la trobada gastronòmica celebrada a Sant Sebastià



Paco Pérez presentant el menú.

SANT SEBASTIÀ | DDG

Enaltir al producte i aconseguir que el comensal se sorprengui i gaudeixi. Tan senzill i tan complicat. Amb les dues premisses, el xef Paco Pérez, del restaurant Miramar de Llançà, ha participat durant aquests dies al XVII San Sebastian Gastronomika, que ahir va tancar les seves portes. Pérez ha impartit en aquesta edició una ponència a l'escenari principal i una sessió de tast al costat d'Arturo Sánchez, productor d'ibèrics de Gujuelo. Tres dies d'alta gastronomia i novetats, en què el xef ha sorprès amb la narrativa i execució del menú que presenta el seu restaurant, així com amb diverses elaboracions realitzades a partir dels productes ibèrics. "Entorno y (con)secuencias 2015" és el nom del menú d'enguany del restaurant de Pérez, i així ho va explicar en la ponència de Gastronomika. Amb un auditori ple, el xef de Huelva de naixement i

català d'adopció va repassar les emocions que han embastat el seu menú actual, en què "plasma el que ha estat la temporada a Miramar". Menú que es divideix en tres etapes: l'horta, el mar i el bosc, escenaris naturals que envolten el privilegiat enclavament de Miramar i Llançà.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2015/10/08/paco-perez-presenta-al-gastronomika/747170.html?utm_source=rss