

# El Romani dedica una tapa a la festa major



La nova tapa, que es presentarà avui al restaurant situat al carrer Sant Pere, vol recrear un llagut. EPA

El restaurant El Romani de Lloret de Mar ha decidit dedicar una tapa a les festes de Santa Cristina, que se celebren durant aquesta setmana a la vila. La tapa, batejada amb el nom d'El Llagut, està feta amb elements mariners i s'acompanya amb el vi Blanc de Vela, fet amb raïms conreats a Lloret de Mar. La tapa, en format del que en la cultura de les tapes s'anomena pintxo o barqueta, és un tàrtar de bonítol marinat amb adobats i verduretes. A la tapa hi ha vuit punts de maionesa de romesco, quatre a cada banda, que representen els vuit vogadors. S'acompanya amb dos escuradents en forma de rem. Joan Pau Romani i Lina Cuní, amos del restaurant, presentaran El Llagut avui al seu establiment del carrer Sant Pere.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-07-2016 Pàgina 18

Font del document:

[http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/989541-el-romani-dedica-una-tapa-a-la-festa-major.html?piwik\\_campaign=rss&piwik\\_kwd=nacional&utm\\_source=rss&utm\\_medium=nacional&utm\\_campaign=rss&f=El+Punt+Avui](http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/989541-el-romani-dedica-una-tapa-a-la-festa-major.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui)