

El xef Paco Pérez estrena cinc suites al restaurant Miramar de Llançà

El Miramar Room transforma les deu habitacions que hi havia a la primera planta

Estan equipades amb totes les comoditats i tenen vistes al mar



Una de les cinc habitacions que formen part del Miramar Room. Foto: EL PUNT AVUI.

El restaurant Miramar de Llançà, amb dues estrelles Michelin, complementa, ara, la seva oferta amb cinc “exclusives” suites, situades al primer pis del restaurant i dissenyades “perquè l'hoste se senti com un convidat a casa del xef”. Tal com explica el xef Paco Pérez (cinc estrelles Michelin), propietari juntament amb la seva dona, Montse Serra del Miramar, han situat “la fonda a nivell del restaurant”, perquè qui hi vagi a gaudir de la cuina pugui quedar-s'hi, relaxar-se, deixar-se “cuidar i viure la màgia de l'Empordà”.

Les cinc habitacions del Miramar Rooms tenen nom d'alga o planta marina (Posidònia, Laminària, Gracilària, Aonori i Wakame) i totes, excepte una, tenen balconada i vistes al mar. Garanteixen la màxima intimitat, gràcies a un “servei discret i elegant”. Les habitacions estan equipades amb totes les comoditats. Els colors (pedra (beix), el mobiliari (amb materials nobles i tons naturals) i tota la decoració persegueixen crear un ambient acollidor i confortable. La reforma l'ha dirigida M. Eugènia Llinares (LVAarquitectura) i ha inclòs la transformació de l'entrada del Miramar i la transformació de les deu habitacions que quedaven a la primera planta de l'antic hostel en cinc suites exclusives.

‘(Con)tinuem’La carta del Miramar, que va canviant durant la temporada, inclou alguns dels clàssics de Paco Pérez. Ofereix, aquest estiu, novetats com ara un arròs a banda amb fons marí, la crema d'ametlles, caviar, gamba i meló o la ventresca i l'hom de tonyina vermella amb matisos umami.

Per als més gastrònoms, és ineludible el menú degustació, que aquest any porta el nom de (Con)tinuem 2016... 30 moments, una successió en 30 detalls de creacions fresques i lleugeres que fan un recorregut pel mar, l'hort i la muntanya més properes a Llançà. “Una explosió de sabors, textures i temperatures amb intensitat i creativitat com a fil conductor amb matisos viatgers procedents de l'Àsia o Amèrica del Sud que es barregen amb el producte més local”, assegura el xef, Paco Pérez. No hi falten tocs divertits, com poden ser el “calamar pirata” o el “príncep de Beukelaer”, en una successió en dues hores del millor de la tècnica de l'equip del Miramar, amb Paco Pérez i Luis Alonso al capdavant de la cuina, Montse Serra coordinant la sala i Toni Gata com a sommelier.

La història del Miramar comença l'any 1939, quan un transportista que feia la ruta Barcelona-Portbou, Alfons Serra, va decidir instal·lar-se a Llançà i construir-hi una guingueta de platja. Als anys noranta, Paco Pérez va conèixer Montse Serra, néta dels fundadors, i junts han acabat convertint el restaurant en un dos estrelles Michelin.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 01-08-2016 Pàgina 14

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/991904-el-xef-paco-perez-estrena-cinc-suites-al-restaurant-miramar-de-llanca.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui