

# La llagosta salvatge, al restaurant Els Pescadors



La llagosta salvatge, al restaurant Els Pescadors

La llagosta salvatge del cap de Creus serà la protagonista de la nova proposta gastronòmica del restaurant Els Pescadors de Llançà. El xef Lluís Fernández reformularà els plats tradicionals dels pescadors i proposarà creacions pròpies basades en aquest crustaci autòcton. Caldereta de llagosta, suquet de llagosta, llagosta fregida amb el seu oli –a la manera tradicional dels pescadors– i arròs de llagosta amb cansalada seran els plats principals de la nova proposta del restaurant.

Segons expliquen, amb l'experiència adquirida a les cuines d'El Cellar de Can Roca, Akelarre, Àbac i Casa Bilbao, així com Le Fox (Bèlgica) o Le Relais Fleuri (Borgonya), la segona generació al capdavant dels Pescadors ha actualitzat la cuina del seu restaurant aportant-hi la seva pròpia personalitat i sofisticació.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/estiu/2017/07/22/llagosta-salvatge-al-restaurant-pescadors/858068.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/estiu/2017/07/22/llagosta-salvatge-al-restaurant-pescadors/858068.html?utm_source=rss)