

La Cuina del Peix de l'Art de Lloret compta amb 20 establiments

Els restaurants i hotels participants ofereixen fins al 31 d'octubre menús de 25 a 80 euros

Lloret de Mar ja torna a tenir en marxa les Jornades Gastronòmiques de la Cuina de l'Art. De l'1 al 31 d'octubre, ciutadans i visitants podran gaudir dels menús que ofereixen els 20 restaurants i hotels que se sumen a aquestes jornades gastronòmiques on es dona un protagonisme especial al peix i marisc de la zona tot recordant el passat pescador de la vila i un ormeig de pesca antic, la tirada a l'art, que es duia a terme a les platges de Canyelles i Lloret. Per a Jaume Dulsat, alcalde de Lloret, «la gastronomia ofereix un potent discurs per donar a conèixer no només els nostres excel·lents productes i cuina, sinó també la nostra història com a poble».

Nino Gómez, president l'Associació de Bars i Restaurants, ha destacat que «els preus dels menús van dels 25 al 80 euros i, per tant, s'adapten a totes les butxaques». I també ha donat a conèixer un dels nous participants, «la rostisseria El Tinglado d'en Manel, que participa per primer cop en les nostres jornades gastronòmiques, fet que obre una nova possibilitat: poder endur-se a casa un excel·lent menú de la cuina del peix de l'art».

Entrades gratuïtes

Les diferents propostes de menú inclouen plats com crema d'alvocat amb llamàntol i perles de gintònic, raviolis de txangurro, rovells de garotes i crema de boletus, tàrtar de llobarro i gamba vermella amb pa d'algues, cabra de mar amb cargols, cim i tomba de gallineta de costa de Lloret, calamar de potera amb papada i carbassa i medallons de rap negre fornejat amb emulsió de Chardonnay, tàperes i poma golden.

A les persones que consumeixen el menú, novament se'ls ofereix de forma gratuïta l'entrada als Jardins de Santa Clotilde, al Gran Casino Costa Brava i dues hores d'aparcament als aparcaments municipals.

L'any passat es varen consumir més de 2.500 menús durant les Jornades Gastronòmiques del Peix i Marisc.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2017/10/07/cuina-del-peix-lart-lloret/871676.html?utm_source=rss