

El restaurant Els Pescadors de Llançà uneix els sabors de Menorca, Àsia i l'Empordà

Els cuiners i amics Lluís Fernàndez, David Vives i David de Coca fan gaudir a 140 persones amb un menú atípic amb la mediterrània com a fil conductor

Aquest passat divendres i dissabte els cuiners i amics, Lluís Fernández (Els Pescadors de Llançà) David de Coca (Sa Llagosta de Fornells) i David Vives (Actualment consultor Gastronòmic i anteriorment cap de cuina del Cellar de Can Roca) es van unir per preparar un sorprenent festival gastronòmic a Llançà.

Fa temps que volien ajuntar-se en una cuina i preparar un sopar a 6 mans. Productes locals i de qualitat, i diverses tècniques i preparacions tant nacionals com a internacionals els van servir per preparar el següent menú:

Aperitius: Cap de Creus en cru: Gamba vermella de Llançà, garotes i algues. Aprofitament del mar: Tàrtar de peix de rebuig
Mar i muntanya: Estofadet de peus de porc i sepionetes amb bolets i cigrons

Plats principals: Salpicó de Pop del Cap de Creus, ceba, pebrot, cumquat i Kombu. Versió de la Caldereta del Restaurant "Sa Llagosta" de Fornells, amb escamarlà del Port de Llançà. Garrí a l'estil Shanghai amb mantau farcit de llobregant.

Postres Versió de la Pomada menorquina. Coca dolça de l'Empordà amb Mouse de xocolata calenta.

Amb la col·laboració de Vins i Licors Grau, en la selecció dels vins de la DO Empordà per maridar el sopar. Es van complir els dos objectius principals del projecte, ajuntar-se per cuinar i dinamitzar l'oferta gastronòmica d'aquesta època de l'any.

La desestacionalització del turisme és l'aposta de fa anys d'aquesta històrica casa de Llançà, que manté obertes les seves portes durant tot l'any.

Font del document:

http://www.emporda.info/fets-gent/2018/01/22/restaurant-pescadors-llanca-uneix-sabors/380547.html?utm_source=rss