

TV3, 20/12/22

El millor restaurant de la Cerdanya, a "Joc de cartes"

Als Pirineus catalans hi ha un territori geogràficament privilegiat: la Cerdanya. Una vall situada a més de 1.000 metres d'alçada. I això es nota a la gastronomia. És terra d'agricultura i ramaderia, de trufes, de naps, de vinyes, de formatges de vaca, d'ovella... la llista és inacabable, per tant, anem al gra. Avui busquem el millor restaurant de la Cerdanya.

Marc Ribas tornarà al Pirineu per explorar les propostes culinàries de la Cerdanya. Quatre restauradors s'enfrontaran per demostrar les seves virtuts i habilitats, però només un s'endurà el títol de millor restaurant de la Cerdanya.

Arrencaran al Cal Cebes, el restaurant de Sebastià Alboquers, que finalment ha trobat a Urús el lloc per oferir la cuina tradicional que li agrada fer.



Sebastià Alboquers, a la cuina de Cal Cebes

Seguiran a Pi, a Bellver de Cerdanya, per conèixer el Nou Cal Caterí, el restaurant on Miren Villena integra a taula els seus orígens bascos i catalans.



Miren Villena ens presenta un plat del restaurant Nou Cal Caterí

La tercera parada serà a Puigcerdà, on Enric Armengol acaba d'obrir El Gat Negre, un local de tapes i plats per compartir.



Enric Armengol al capdavant d'El Gat Negre, el seu nou restaurant

I qui també acaba d'estrenar restaurant és Gerard Moreno, que ha obert El Paller de Queixans, a Fontanals de Cerdanya, després d'altres projectes de restauració a la comarca.



L'equip de Gerard Moreno al Paller de Queixans

Qui s'endurà els 5.000 euros i el títol del millor restaurant de la Cerdanya? I qui guanyarà el Plat Estrella que aquesta temporada escull en Marc després de tots els àpats?