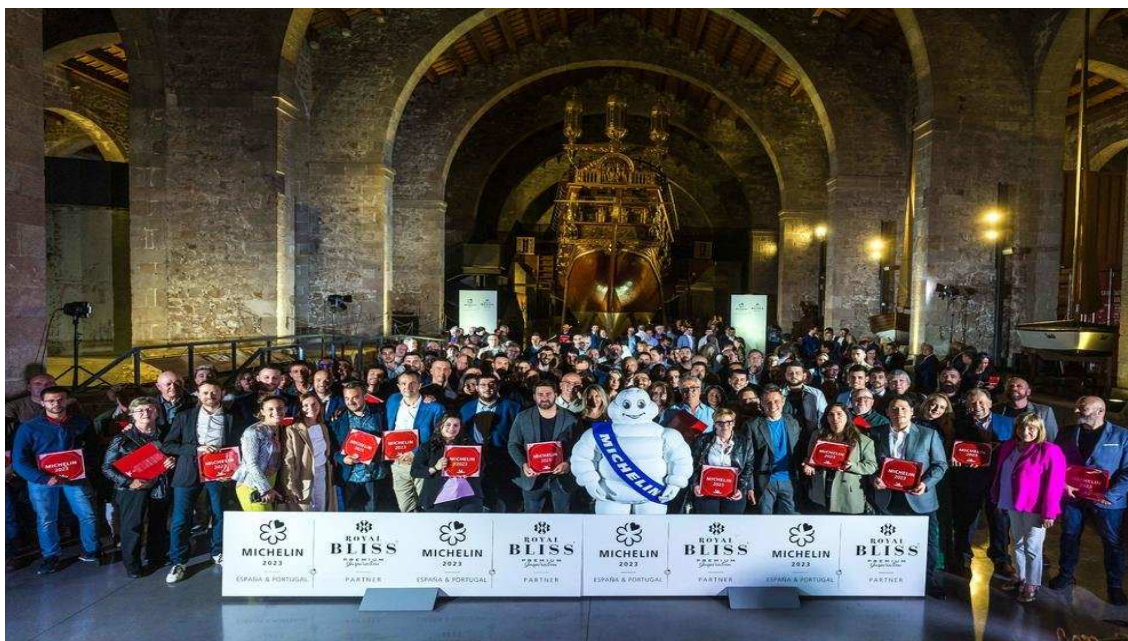


viure als pirineus

Viure als Pirineus, 29/04/23

La Guia Michelin reconeix, amb la categoria de "Recomanats", 7 restaurants de l'Aran i 2 de la Cerdanya

Els establiments són: El Niu, d'Escunhau; El Portalet, de Bossòst; Er Estrangèr, de Betrén; Er Occitan, de Bossòst; Era Coquèla, de Vielha e Mijaran; Es Arraïtzes, de Garós; Eth Bistro, de Vielha e Mijaran; el Trumfes, de Llivia; i Casa Patxi, d'Alp.



photo_camera Michelin Recomanats

La Guia Michelin ha reconegut amb la categoria de "Recomanats" **145 restaurants de tot Catalunya**. Aquest dijous al vespre, al Museu Marítim de Barcelona, **se'ls ha lliurat la placa vermella** que els acredita com a membres de la Guia Michelin d'aquest any i que, ben segur, lluiran a l'entrada del seu establiment.

És el primer cop que la Guia Vermella fa un acte públic per reconèixer als establiments recomanats. Són restaurants de molts diferents registres. **Alguns fins i tot havien tingut estrella**, i alguns potser la tindran en un futur. De moment, se'ls reconeix la qualitat gastronòmica, la personalitat i la regularitat.



Michelin Recomanats 2

Entre els recomanats hi ha set establiments de la Val d'Aran i dos de la Cerdanya. Aquests són: **El Niu**, d'Escunhau (Vielha e Mijaran); **El Portalet**, de Bossòst; **Er Estrangèr**, de Betrén (Vielha e Mijaran); **Er Occitan**, de Bossòst; **Era Coquèla**, de Vielha e Mijaran; **Es Arraitzes**, de Garós (Naut Aran); **Eth Bistro**, de Vielha e Mijaran; el **Trumfes**, de Llivia; i **Casa Patxi**, d'Alp.

En el conjunt de Catalunya, entre els recomanats hi ha el **Compartir**, el de Barcelona i el de Cadaqués (dels propietaris del Disfrutar), el **Normal**, a Girona, i el **Mas Marroch**, de Vilablareix (dels germans Roca), el **Cuina Sant Pau** (de Raül Balam Ruscalleda), **Ca l'Esteve**, de Castellbisbal, el **Colmado 1917**, de Terrassa; el **Bresca**, de Cambrils; el **Gresca**, de Barcelona; el **Motel**, de Figueres; o el **Cigró d'Or**, de Vilafranca del Penedès.

A l'hora de fer la selecció, **els inspectors han tingut en compte** la qualitat dels productes, el control de coccions i textures, l'equilibri i harmonia de gustos, la personalitat de la cuina i la regularitat.