Maridatge de proximitat amb el restaurant Aires de l´Hotel Peralada i Mas Llunes

El celler de Garriguella i la cuina de Xavier Sagristà casen bé el menú dels Sopars Maridats



L´Hotel Peralada ha renovat a fons els seus espais.

EMPORDA.INFO

La quarta edició de la campanya gastronòmica Sopars Maridats de La Cuina de l'Empordanet, La Cuina del Vent de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Empordà i la Do Empordà, continua aquest divendres, vigília de Sant Jordi, amb una proposta de bon veïnatge.

En aquesta ocasió, el sopar se celebra al restaurant Aires, del renovat Hotel Peralada, que té com a cap de cuina el prestigiós xef Xavier Sagristà. Els seus plats es maridaran amb els vins del celler Mas Llunes de Garriguella, sota la direcció d'Antoni Roig.

"Hem plantejat un sopar com els que ens agrada proposar als nostres clients, amb productes frescos, de proximitat, acompoanyats per bons vins del territori", explica Sagristà. L'àpat començarà amb uns aperitius amb galeta d'oliva negra, agulles d'ànec marinades, croquetes de suquet i ceviche de verat amb la seva pell a la graella. Aquests tastets estaran acompanyats pel Maragda blanc, un vi jove del 2015. Després vindrà la sopa de calçots amb bunyol de romesco, maridat amb el Singular de garnatxa roja del 2013. A continuació, se servirà peix d'escata amb trinxat d'algues i salsa verda. Mas Llunes proposa combinar aquest plat amb un Maragda rosat del 2015. Tot seguit, Sagristà cuinarà un xai amb mel i espècies que es podrà maridar amb el Rhodes 2013.

Per postres, hi haurà un tatin de plàtan amb gelat de ginebró. La premiada Garnatxa Solera posarà el colofó a aquesta nit gastronòmica de primera divisió.

Font del document:
http://www.emporda.info/portada/2016/04/22/maridatge-proximitat-restaurant-aires-lhotel/311431.html?utm_source=rss