

El xef del Castell Peralada Restaurant cuina al Camp Nou

Xavier Sagristà va anar, diumenge, al partit Barça-Llevant com a convidat gastronòmic



Xavier Sagristà, a la dreta, al Camp Nou

Xavier Sagristà, xef del Castell Peralada Restaurant, va anar, diumenge passat, al partit entre el FC Barcelona i el Llevant, del Camp Nou, com a convidat gastronòmic a la llotja President Suñol (la llotja presidencial), juntament amb el cuiner escalenc Jordi Jacas, penyista des de l'inici de la Penya Gastronòmica Barça i que hi col·labora habitualment.

A part del càterring que ofereix habitualment Jacas, Xavier Sagristà va oferir un parell de plats que es van degustar en l'horari de llotja presidencial i que van fer ressaltar la seva cuina. Enguany, els plats

que va preparar van ser: Ravioli de trompeta de la mort amb cremós de castanya de Maçane i dau de xocolata amb praliné d'avellana, coco i gerds.

El Castell Peralada Restaurant, que va obtenir una estrella Michelin el mes de novembre, té una visió contemporània de la cuina empordanesa, que és la seva essència. El xef Xavier Sagristà i el cap de sala i sommelier Toni Gerez, després d'anys d'èxits a El Bulli i al Mas Pau, han dissenyat una oferta d'alta gastronomia que reinterpreta la tradició culinària de forma creativa i amb propostes avantguardistes.

Font del document:

http://www.emporda.info/portada/2018/01/09/xef-del-castell-peralada-restaurant/379176.html?utm_source=rss