

Paco Pérez assumeix la proposta gastronòmica de l'hotel Peralada



Paco Pérez preparant un dels seus plats EPA.

L'oferta gastronòmica de l'hotel Peralada Wine Spa & Golf està dissenyada des del 26 de març, que és quan aquestes instal·lacions van obrir, pel xef empordanès Paco Pérez amb cinc estrelles Michelin. El vincle entre el xef i l'espai turístic es va iniciar l'estiu passat amb el restaurant Shiro by Paco Pérez, "una original i elegant proposta als jardins del Castell de Peralada" que aquest any torna amb més força, durant aquest mes de juliol vinent.

Però, a més del Shiro, Pérez assumirà també l'oferta culinària del restaurant L'Olivera, amb "una nova proposta respecte a l'essència de l'Empordà però amb una visió avantguardista a partir dels millors productes de proximitat". L'Olivera ofereix una experiència culinària que, amb paraules del xef, es resumeix com: "Un reflex de la nostra cultura, la nostra manera d'entendre i expressar el nostre territori." Plats com ara l'arròs socarrat de sèpia i gamba, pèsols en el seu entorn o còctel de cítrics a partir d'ara es podran gaudir al nou espai que s'inaugura aquest estiu a l'hotel, La Terrassa de la Masia, un espai amb una àmplia zona de restaurant per poder gaudir de la carta a l'aire lliure.

Pel que fa als esmorzars a taula de l'hotel Peralada (5 estrelles), Pérez ha creat una proposta que es fonamenta en productes de proximitat, com ara els embotits locals, els formatges empordanesos o els suc de fruita fresca de temporada, que varien dia a dia. I per completar l'experiència, el xef ha preparat un esmorzar a la carta, amb plats com ara l'ou a la benedictina amb

pernil ibèric, l'escuma de iogurt amb fruites vermelles o el gofra amb almívar de llet i nata.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 27-06-2021, Pàgina 20

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1991541-paco-perez-assumeix-la-proposta-gastronomica-de-l-hotel-peralada.html>