

LA CUINA DE L'EMPORDANET

La Cuina de l'Empordanet dona nom a un conjunt de restaurants de l'Empordà, que promocionen la cuina d'aquest territori amb l'objectiu d'identificar l'Empordà com una destinació gastronòmica de primera magnitud.

L'Empordà no sols disposa d'un dels més importants rebosts de la Mediterrània, sinó que també compta amb grans professionals de la cuina, que combinen el seny, la rauxa, la tradició i la modernitat a l'hora de fer els seus plats.

Els 20 restaurants que conformen la Cuina de l'Empordanet fonamenten la seva oferta gastronòmica en l'ús prioritari dels productes del país, tant del mar com de la terra i han configurat una cuina de gran personalitat i una de les més preuades del món.

Per tot plegat, us convidem a gaudir de les propostes gastronòmiques que us oferim.

www.cuinadelempordanet.com

[f /CuinadelEmpordanet](https://www.facebook.com/CuinadelEmpordanet) [@CuinaEmpordanet](https://www.instagram.com/CuinaEmpordanet)
[cuinaempordanet](https://www.twitter.com/cuinaempordanet)

LA CUINA DEL VENT

La Cuina del Vent és un col·lectiu gastronòmic nascut al si de l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Empordà. Està format per restauradors independents que, amb l'objectiu de promocionar la terra, la cuina, la cultura, la tradició i la feina ben feta, volen compartir i exportar les arrels i la personalitat singular de l'Empordà.

La nostra cuina reflecteix el caràcter de la nostra comarca: la plana fèrtil, a través de les fruites i verdures de l'horta; la muntanya, agresta, amb la caça; la costa, a voltes suau i a voltes salvatge, mitjançant les múltiples varietats de peix i marisc coneguts arreu. Tots aquests contrastos, que fan una expressió gastronòmica rica i variada, és el que trobareu als nostres establiments.

Els 15 restaurants que conformen La Cuina del Vent us conviden a viure aquesta experiència a través de les seves propostes gastronòmiques anuals.

www.lacuinadelvent.com

[f /LaCuinadelVent](https://www.facebook.com/LaCuinadelVent)
[@LaCuinadelVent](https://www.twitter.com/LaCuinadelVent)

DIA	RESTAURANT	CELLER
2 MARÇ	Sa Punta Platja de Pals T. 972 63 64 10	Roig Parals
	Can Jeroni Figueres T. 972 50 09 83	Mas Llunes
9 MARÇ	La Plaça Madremanya T. 972 49 04 87	Hugas de Batlle
	El Molí Pont de Molins T. 972 52 92 71	Bodegues Trobat
16 MARÇ	El Roser 2 L'Escala T. 972 77 11 02	Martín Faixó
	La Fornal dels Ferrers Terrades T. 972 56 90 95	Espolla
23 MARÇ	Es Portal Pals T. 972 63 65 96	Clos d'Agon
	Aradi Platja d'Aro T. 972 81 73 76	Celler Gerisena
6 ABRIL	Bo.TiC Corçà T. 972 63 08 69	Terra Remota
	Reina de Port-Lligat Mollet de Peralada T. 972 54 51 88	Porta de l'Albera
13 ABRIL	La Gamba Palamós T. 972 31 46 33	Mas Oller
	Duran Figueres T. 972 50 12 50	Martín Faixó
20 ABRIL	Els Tinars Llagostera T. 972 83 06 26	Vinyes d'Olivardots
	Els Pescadors Llançà T. 972 38 01 25	*la vinyeta
27 ABRIL	Vicus Pals T. 972 63 60 88	Martí Fabra
	La Cuina d'en Norat Roses T. 972 25 61 54	Arché Pagès

Restaurants de la Cuina de l'Empordanet

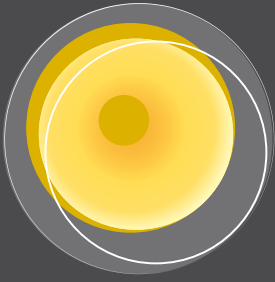
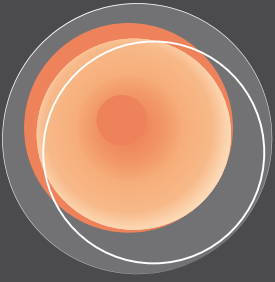
DIA	RESTAURANT	CELLER
4 MAIG	Casamar Llafranc T. 972 30 01 04	Espelt
	Aigua Blava Begur T. 972 62 20 58	Pere Guardiola
11 MAIG	Antaviana Figueres T. 972 51 03 77	Vinyes dels Aspres
	Terramar Llafranc T. 972 30 02 00	Arché Pagès
18 MAIG	La Calèndula Regencós T. 972 30 38 59	Mas Anglada
	Emporium Castelló d'Empúries T. 972 25 05 93	Vinyes d'Olivardots
25 MAIG	La Costa Platja de Pals T. 972 66 77 40	Masia Serra
	Sa cova Platja d'Aro T. 972 82 57 70	Celler Gelamà
1 JUNY	La Xicra Palafrugell T. 972 30 56 30	*la vinyeta
	Amiel & Molins Pont de Molins T. 972 52 93 58	Celler Gerisena
8 JUNY	Mas dels Arcs Palamós T. 972 31 51 35	Cellers d'en Guilla
	Llevant Llafranc T. 972 30 03 66	Perelada
15 JUNY	Aurum Platja d'Aro T. 972 82 84 29	Vinyes dels Aspres
	Mas de Torrent Torrent T. 972 30 32 92	Mas Llunes
15 JUNY	Voramarc Portbou T. 972 39 00 16	Hugas de Batlle

Restaurants de la Cuina del Vent

SOPARS MARIDATS

Cuina i vi de l'Empordà

Campanya gastronòmica 2018
Del 2 de març al 15 de juny



Organitzen:



Col·laboren:



www.cuinadelempordanet.com

Associació Cuina de l'Empordanet | T. 972 600 069 | Carrer del Turisme, 1 Vall-llobrega 17253 (Girona)

La tradició vitivinícola empordanesa té 2.500 anys d'història. La vinya empordanesa, la més antiga de Catalunya, va ser plantada pels grecs, desenvolupada pels romans, consolidada pels monjos benedictins i mantinguda i millorada pels viticultors de la comarca, que els darrers anys han dut a terme una important renovació i adaptació a les modernes tècniques de conreu i d'elaboració dels vins.

La zona de producció engloba un total de 55 municipis: 35 a l'Alt Empordà i 20 al Baix Empordà.

Amb prop de 2.000 hectàrees de vinya registrada, és una de les DO emergents i amb més potencial a Catalunya i a l'Estat espanyol. Es caracteritza per una identitat definida, que aposta per les varietats autòctones, entre les que destaca la singularitat de la Garnatxa.

Comprèn una cinquantena de cellers que ofereixen una àmplia varietat de vins amb personalitat, que us convidem a tastar maridats amb els plats que ens proposen els cuiners de la Cuina de l'Empordanet i la Cuina del Vent.

www.doemporda.cat

f /DOEmporda @DOEmporda @do_emporda

L'Empordà disposa d'altres marques de productes agroalimentaris que són:





Sopars Maridats és una invitació a gaudir de la gastronomia en un sentit total. Un binomi format per un cuiner i un celler que han treballat conjuntament per oferir la millor combinació entre els plats i els vins que conformen el menú.

Es duran a terme 31 sopars de la mà de professionals que et portaran el paisatge empordanès a taula.

Quan: cada divendres des del 2 de març al 15 de juny (excepte Setmana Santa).

Preu: entre 45 i 65 euros per persona.

Hora: 21.00 h.

Reservar: directament a cada restaurant.

Els menús: els podreu consultar a:

www.cuinadelempordanet.com
www.lacuinadeivent.com
www.doemporda.cat

Xarxes socials: fes servir els hashtags #soparsmaridats2018 #cuinaempordanet #cuinadeivent #doemporda a les teves publicacions i compartirem la teva experiència!

www.soparsmaridats.com