

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 19 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)

| DIA | RESTAURANT | CELLER |
|--------------|--|---|
| 8 FEBRER | Aurum Platja d'Aro T. 972 82 84 29 | Hugas de Batlle Colera T. 972 38 91 49 |
| | El Molí Pont de Molins T. 972 52 92 71 | Vinyes dels Aspres Cantallops T. 619 74 14 42 |
| 15 FEBRER | Sa Punta Platja de Pals T. 972 63 64 10 | Empordàlia Pau T. 972 53 01 40 |
| 22 FEBRER | El Roser 2 L'Escala T. 972 77 11 02 | Gerisena Garriguella T. 972 53 00 02 |
| 1 MARÇ | La Blanca Llafranc T. 972 30 03 66 | Clos d'Agon Calonge T. 972 66 14 86 |
| 8 MARÇ | Bo.TiC Corçà T. 972 63 08 69 | Masia Serra Cantallops T. 689 60 49 05 |
| | Falconera Roses T. 972 25 64 45 | Mas Pòlit Vilamaniscle T. 636 48 24 72 |
| 15 MARÇ | Es Portal Pals T. 972 63 65 96 | Mas Pòlit Vilamaniscle T. 636 48 24 72 |
| | Can Jeroni Figueres T. 972 50 09 83 | Bodegues Trobat Garriguella T. 972 53 00 92 |
| 22 MARÇ | Els Tinars Llagostera T. 972 83 06 26 | Vinyes d'Olivardots Capmany T. 650 39 56 27 |
| 29 MARÇ | Terramar Llafranc T. 972 30 02 00 | Vinyes dels Aspres Cantallops T. 619 74 14 42 |
| | Amiel & Molins Pont de Molins T. 972 52 93 58 | *la Vinyeta Mollet de Peralada T. 647 74 88 09 |
| 5 ABRIL | Aquamare Platja de Pals T. 972 66 77 40 | Cellers d'en Guilla Rabós T. 872 20 40 54 |
| | La Xicra Palafrugell T. 972 30 56 30 | Espolla Espolla T. 972 56 31 78 |
| | La Cuina d'en Norat Roses T. 972 25 61 54 | Oliveda Capmany T. 972 54 90 12 |

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 11 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 |
|-------------|--|--|
| 12 ABRIL | SA cova Platja d'Aro T. 972 82 57 70 | Espelt Vilajuïga T. 972 53 17 27 |
| | Els Pescadors Llançà T. 972 38 01 25 | Mas Oller Torrent T. 972 30 00 01 |
| 26 ABRIL | Aradi Platja d'Aro T. 972 81 73 76 | Perelada Peralada T. 972 53 85 03 |
| | Aigua Blava Begur T. 972 62 20 58 | Martí Fabra Sant Climent Sescebes T. 972 56 30 11 |
| 3 MAIG | Reina de Port-Lligat Mollet de Peralada T. 972 54 51 88 | Gerisena Garriguella T. 972 53 00 02 |
| | Vicus Pals T. 972 63 60 88 | Mas Llunes Garriguella T. 972 55 26 84 |
| 10 MAIG | La Calèndula Regencós T. 972 30 38 59 | Mas Vida Cistella T. 659 54 85 12 |
| | Hotel Duran Figueres T. 972 50 12 50 | Cellers d'en Guilla Rabós d'Empordà T. 872 20 40 54 |
| 17 MAIG | La Plaça Madremanya T. 972 49 04 87 | Pere Guardiola Capmany T. 976 54 90 96 |
| | Antaviana Figueres T. 972 51 03 77 | Mas Llunes Garriguella T. 972 55 26 84 |
| 24 MAIG | Mas dels Arcs Palamós T. 972 31 51 35 | Pujol Cargol Masarac T. 620 33 15 79 |
| | Mas de Torrent Torrent T. 972 30 32 92 | Martin Faixó Cadaqués T. 972 25 89 54 |
| 31 MAIG | Voramarc Portbou T. 972 39 00 16 | Arché Pagès Capmany T. 626 64 72 51 |
| | Casamar Llafranc T. 972 30 01 04 | *la Vinyeta Mollet de Peralada T. 647 74 88 09 |
| 31 MAIG | Empòrium Castelló d'Empúries T. 972 25 05 93 | Terra Remota Sant Climent Sescebes T. 972 19 37 27 |

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](https://www.facebook.com/DOEmporda) [@DOEmporda](https://www.instagram.com/do_emporda) [@DOEmporda](https://www.twitter.com/DOEmporda)

L'Empordà disposa d'altres marques de productes

agroalimentaris que són:



www.cuinadelempordanet.com

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

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 30 sopars de la mà de professionals que et portaran el paisatge empordanès a taula.

Quan: cada divendres del 8 de febrer al 31 de maig (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.lacuinadelvent.com
www.doemporda.cat

Xarxes socials: fes servir els hashtags #soparsmaridats2019 #cuinaempordanet #cuinadelvent #doemporda a les teves publicacions i compartirem la teva experiència!

www.soparsmaridats.com



Organitzen:

Col·laboren:

Sopars Maridats

Campanya gastronòmica 2019
 Del 8 de febrer al 31 de maig