

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)
[t cuinaempordanet](https://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)
[t @LaCuinadelVent](https://twitter.com/LaCuinadelVent)

DIA	RESTAURANT	CELLER
17 febrer	Sa Punta Platja de Pals T. 972 63 64 10	Bodegues Trobat
24 febrer	Rosa dels Vents Platja d'Aro T. 972 82 84 29	Mas Llunes
	La Gamba Palamós T. 972 31 46 33	Pere Guardiola
3 març	Es Portal Pals T. 972 63 65 96	Hugas de Batlle
	Emporium Castelló d'Empúries T. 972 25 05 93	Roig Parals
10 març	El Roser 2 L'Escala T. 972 77 11 02	Masia Serra
	Antaviana Figueres T. 972 51 03 77	Mas Vida
17 març	Llevant Llafranc T. 972 30 03 66	Pujol Cargol
	El Molí Pont de Molins T. 972 52 92 71	Vinyes d'Olivardots
24 març	SA cova Platja d'Aro T. 972 82 57 70	Vinyes dels Aspres
	Bo.TiC Corçà T. 972 63 08 69	Gelamà
31 març	La Costa Platja de Pals T. 972 66 77 40	*la vinyeta
	Fornal dels Ferrers Terrades T. 972 56 90 95	Martín Faixó
7 abril	La Plaça Madremanya T. 972 49 04 87	Clos d'Agon
	Duran Figueres T. 972 50 12 50	Arché Pagès

DIA	RESTAURANT	CELLER
21 abril	Calèndula Regencós T. 972 30 38 59	Martín Faixó
	Amiel&Molins Pont de Molins T. 972 52 93 58	Cellers d'en Guilla
28 abril	Aradi Platja d'Aro T. 972 81 73 76	Oliveda
	Els Tinars Llagostera T. 972 83 06 26	Arché Pagès
5 maig	Aigua Blava Begur T. 972 62 20 58	Roig Parals
	Voramars Portbou T. 972 39 00 16	Can Sais
12 maig	Casamar Llafranc T. 972 30 01 04	Vinyes d'Olivardots
	Els Pescadors Llançà T. 972 38 01 25	Mas Llunes
19 maig	Mas dels Arcs Palamós T. 972 31 51 35	Espelt
	Can Jeroni Figueres T. 972 50 09 83	Vinyes dels Aspres
26 maig	Terramar Llafranc T. 972 30 02 00	Castell de Peralada
	Mas de Torrent Torrent T. 972 30 32 92	Martí Fabra
2 juny	La Xicra Palafrugell T. 972 30 56 30	Terra Remota
	Reina de Port-Lligat Mollet de Peralada T. 972 54 51 88	*la vinyeta
9 juny	Vicus Pals T. 972 63 60 88	Cellers d'en Guilla
	La Cuina d'en Norat Roses T. 972 25 61 54	Espolla

En negreta els restaurants de la Cuina de l'Empordanet - *En negreta i cursiva* els restaurants de la Cuina del Vent

SOPARS MARIDATS

Cuina i vi de l'Empordà

CAMPANYA GASTRONÒMICA 2017

17 de febrer al 9 de juny

Amb els restaurants de la Cuina de l'Empordanet,
la Cuina del vent i els cellers de la DO Empordà

Organitzen:



EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Col·laboren:



Girona Patronat de Turisme
Costa Brava Girona

www.cuinadelempordanet.com

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

LA DO EMPORDÀ

SOPARS MARIDATS

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/DOEmporda) [@do_emporda](https://www.tiktok.com/@do_emporda)

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 17 de febrer al 9 de juny (excepte Setmana Santa). Preu: entre els 40 i els 60 euros per persona. Hora: 21.30 h. Reservar: directament a cada restaurant. Els menús: els podreu consultar a: www.cuinadelempordanet.com, www.lacuinadelvent.com i www.doemporda.cat. Xarxes socials: fes servir els hashtags #soparsmaridats2017 #cuinaempordanet #cuinadelvent #doemporda a les teves publicacions i compartirem la teva experiència! www.soparsmaridats.com