Roses se impregna de su ‘Suquet de peix’

Noticias 24hs | 13/10/2021 | 12:35



Una docena de restaurantes de la localidad marinera participan del 22 de octubre al 1 de noviembre en una campaña gastronómica dedicada a su plato estrella

El otoño en la localidad de Roses, en Girona, se abraza con la gastronomía más marinera. Así, del 22 de octubre al 1 de noviembre -incluyendo el Puente de Todos los Santos-, el municipio celebra las jornadas culinarias dedicadas al ‘Suquet de peix’, el plato estrella de este territorio que admite muchas opciones de elaboración distintas, pero todas lucen un denominador común, el fumet con el que se prepara este sencillo guiso de mar que ya cocinaban los pescadores pretéritos mientras faenaban en sus barcas.

En total, una docena de restaurantes de Roses participarán en la iniciativa gastronómica, con el objetivo de poner en valor el plato estrella de esta localidad de la Costa Brava. Así pues, el abanico de opciones es referencial: un total de 12 ‘Suquets’ distintos, todos ellos maridados con vinos de la DO Empordà.

Los menús tienen precios que oscilan entre los 22 euros y los 54 euros, un coste que incluye el entrante, el plato principal, el postre, las bebidas y el IVA. En concreto, los establecimientos participantes son Avenida, Bitákora, Ca la Valeria, El Mirador de l’Almadraba, El Trull, Falconera, La Cala, L’Ancora, Roc Fort, Sa Brasa, Santa Llúcia y L’Estrop.

Gastronomía y sorteos

Entre las diferentes propuestas de ‘Suquet de peix’ se podrá escoger entre los platos siguientes: ‘Suquet de rape, lubina, merluza, gamba, cigalas, sepia y calamar’, ‘Suquet de rape, bejel y gambas’, ‘Suquet con gambas y almejas’, ‘Suquet con merluza y gambas’, ‘Suquet de congrio con alioli rehogado’, ‘Suquet con rape, lubina y calamar’ o ‘Suquet de rape, pescado del día, almejas y gambitas’. Pero más allá del clásico plato de cuchara, los comensales podrán gozar de muchos otros atractivos gastronómicos. Por ejemplo, entre los entrantes, habrá delicias como el ‘Pulpo a la gallega con puré de patata y aceite de carbón’, ‘Almejas a la plancha’, ‘Tartar de salmón con aguacate’ o ‘Pasta oriental de arroz rellena de marisco con salsa de cangrejo’.

Y los atractivos también llegan mediante la tecnología. Como aliciente para los aficionados a las redes sociales, los seguidores de la página de Turisme de Roses pueden participar en un sorteo de un menú para dos personas en uno de los restaurantes participantes. Dicho sorteo se realiza desde el pasado día 4 y hasta el día 20: cada día se sortean dos menús del ‘Suquet de peix’ en un local distinto.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/158203-roses-se-impregna-de-su-suquet-de-peix.htm