Tot a punt per a la 6a edició d'EmpuriaTApes

Alt Empordà | 21/09/2022 | 15:05



Durant la presentació d'avui s'han donat a conèixer els bars i restaurants que hi participaran i les seves tapes, mostrant una vegada més, la diversitat culinària que es pot degustar tant a Castelló com a Empuriabrava

Aquest matí s'ha presentat una nova edició d'EmpuriaTApes, que tindrà lloc del 30 de setembre al 12 d'octubre. A l'acte hi ha assistit l'alcalde, Salvi Güell; la regidora de Promoció Econòmica i Comerç, Helena Solana; i la regidora de Turisme, Xon Hugas.

La setmana que ve es donarà el tret de sortida a la ruta de tapes del nostre municipi que enguany presenta 37 propostes gastronòmiques amb beguda, per 3 €. Durant la presentació d'avui s'han donat a conèixer els bars i restaurants que hi participaran i les seves tapes, mostrant una vegada més, la diversitat culinària que es pot degustar tant a Castelló com a Empuriabrava.

Així com l'any passat, es proposarà un concurs de tapes on els comensals, actuaran de crítics gastronòmics i podran valorar les tapes des del mateix local, a través d'un codi QR. Les persones que participin en la votació entraran en un sorteig en el que poden guanyar:

Menú per a 2 persones en un dels restaurants participants en aquesta edició d'EmpuriaTApes, Salt en tàndem per a dues persones a l'Skydive Empuriabrava, 2 entrades gratuïtes als museus Ecomuseu-Farinera, Museu d'Història Medieval de la Cúria-Presó i de la Basílica de Santa Maria de la Capital Medieval de l'Empordà, Castelló d'Empúries.

Menú per a 2 persones en un dels restaurants participants en aquesta edició d'EmpuriaTApes, volta en kart per dues persones al Karting Empuriabrava, 2 entrades gratuïtes als museus Ecomuseu-Farinera, Museu d'Història Medieval de la Cúria-Presó i de la Basílica de Santa Maria de la Capital Medieval de l'Empordà, Castelló d'Empúries

Menú per a 2 persones en un dels restaurants participants en aquesta edició d'EmpuriaTApes, Passeig en vaixell pels canals amb Ecoboats, 2 entrades gratuïtes als museus Ecomuseu-Farinera, Museu d'Història Medieval de la Cúria-Presó i de la Basílica de Santa Maria de la Capital Medieval de l'Empordà, Castelló d'Empúries.

A part de la votació popular a la millor tapa, en aquesta edició comptarem també amb un jurat professional del qual no en donarem a conèixer la identitat, perquè durant els dies que tindrà lloc la ruta de tapes, el jurat farà una degustació d'incògnit per poder valorar l'experiència de forma real.

Helena Solana, regidora de Promoció Econòmica i Comerç s'ha mostrat molt il·lusionada amb aquesta nova edició "EmpuriaTApes està plenament consolidat com a esdeveniment gastronòmic a la comarca. Cada any són moltes les persones que ens visiten i que coneixen nous locals gràcies a aquesta proposta".

Per la seva banda, Xon Hugas, regidora de turisme ha expressat la satisfacció de comptar amb una proposta com EmpuriaTApes una vegada acabada la temporada d'estiu doncs "els últims anys que s'ha celebrat en aquestes dates hem pogut comprovar que ens ajuda a allargar una mica la temporada fins entrada la tardor i que el sector ho agraeix".

Salvi Güell, alcalde de Castelló d'Empúries, ha ratificat la qualitat dels locals de restauració de Castelló i Empuriabrava, "no em cansaré de reivindicar la diversitat de restaurants i tipus de cuina que tenim i la qualitat que hem assolit els últims anys en l'àmbit gastronòmic".

Restaurants Participants i tapes que oferiran:

9 COLOR

Llangardaix de porc ibèric amb salsa de cervesa

AMS

TakiAms

AZUR

Zamburinya gratinada

BISTRO MONTSERRAT

Calamar en el mar negre

BISTRONOMIC

Cappelletti de la casa

BLAUCEL

Blaucel's tapa

COCO tapas lounge bar

Duo de gamba i zamburinya cítrica

D LUX

Minicalzone

EL CAMÍ DE L'IBIZKUS

Ibizkus tentació de xocolota

EL FORN, ANTIC FORN CUSÍ

Tiramisú i moscatell

EL RACÓ DE CASTELLÓ DE CAN REBARTER

Vieira sobre parmentier de carxofa amb ceba caramelitzada i cruixent d'ibèric

EL RACÓ DEL COMTE

Lluç amb brioix sobre una base d'alvocat, formatge de cabra i tinta de calamar

ENJOY IT

Sardinetes a l'espeto de Marbella

ESSENCIA

"Bocadito" de rostit amb salsa de foie i gerd

GRAN CAFÉ

Musclos i cloïsses a la marinera

HIPERMERCAT MONTSERRAT

Caneló de brandada de bacallà amb salsa Aurora

JAPA2GO

Gyoza de pollastre amb salsa teriyaki, maionesa japonesa i cibulet

JOE'S CAFÉ

Wrap de galta

JR

Assortirt d'ibèrics

KAYMAN'S

Mini kebab burger

KINTXO

Mini choripán

L'AQUARIO Chez Christelle

Trilogia de l'ànec

LA RELIQUIA FOOD TRUCK

Rotllo de llom amb verdures, formatge de cabra i salsa de bolets

LA TAVERNA DE LES COLS

Croqueta de formatge amb gamba

NÀUTIC DA AGOSTINO

Labiolone de marisc

NORAY (Hotel Port Salins)

"Trompe-l'oeil" de raviolis de pera i ànec estil empordanès

Ô DI VIN

Mandonguilles de l'àvia amb gambes

PORTO FINO / OCEANS' BAR

Stick de pollastre amb salsa de mel i mostassa

PURA BRASA

Taco de costellam amb caramelitzat japonès, manis i gingebre

SABORES

Cistella de plàtan amb salpicó de marisc

SIKIM

Pa bao amb melós de vedella

SILENUS

Medalló de filet de porc amb salsa de bolets

TXOT'S

Costelló Duroc lacat amb mel i mostassa

V&P PLATJA

Zuric de porc amb rosti de patates i vi negre D.O. Empordà

YO KÉ SÉ

Bonic pecat

XIRINGUITO ESCRIBÀ

Cua d'Angus dels Aiguamolls al cacao maridat amb garnatxa dolçà de l'Empordà

WINDOOR

Nacho de blat de moro amb salsa chedar, guacamole, pulled pork i jalapeños

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/185176-tot-a-punt-per-a-la-6a-edicio-dempuriatapes.htm