# La mejor gastronomía de Girona

Noticias 24hs | 05/01/2024 | 13:34



**La escena vinícola de Girona es tan diversa como su gastronomía**

La comida de Girona se cuenta entre las mejores del mundo, y no es difícil entender por qué. La región está llena de sabrosos platos y productos locales que atraen a turistas y lugareños por igual.

Si estás harto de cocinar en casa o tienes la cocina renovándose y necesitando una mano de pintura o una buena cinta magnética para arreglar los cajones, no te preocupes: en Girona tienes cientos de opciones para salir a comer fuera. Y es que no hay mejor lugar para probar la cocina local o una experiencia de alta cocina que Girona.

Experiencias gastronómicas de lujo

En el mundo de la alta cocina, Girona destaca por su variedad de restaurantes con estrellas Michelin. El Celler de Can Roca, restaurante con tres estrellas Michelin dirigido por los hermanos Roca, suele considerarse uno de los mejores restaurantes del mundo. Aquí, cenar es una

experiencia inmersiva en la que cada plato cuenta una historia, y los sabores te transportan a diferentes partes del globo.

Otra estrella brillante en el firmamento gastronómico de Girona es Les Cols. Con su innovador uso de ingredientes locales y un enfoque minimalista de la presentación, este restaurante de dos estrellas Michelin ofrece una experiencia gastronómica única. El restaurante, ubicado en una masía centenaria, combina tradición y modernidad en una armoniosa mezcla.

Por último, está Massana, un restaurante que ostenta una estrella Michelin desde hace más de 30 años. Su menú es una mezcla creativa de cocina catalana con influencias internacionales, que da como resultado un espectáculo culinario que nunca deja de impresionar.

Cocina tradicional Catalana: El sabor del patrimonio

Aunque famosa por sus restaurantes de lujo, Girona está igualmente orgullosa de su cocina tradicional catalana. La ciudad está salpicada de restaurantes rústicos que sirven platos locales como la "escudella i carn d'olla", un sustancioso guiso de carne y verduras, o el "suquet de peix", una rica sopa de pescado. Estos platos, cargados de historia y cultura, son una muestra del patrimonio culinario de Cataluña.

Uno de estos lugares es Can Marquès. Este restaurante familiar lleva sirviendo platos tradicionales catalanes desde 1915. El menú cambia con las estaciones, reflejando la diversidad de productos de la región. Aquí podrás saborear auténticos sabores catalanes en un ambiente acogedor.

Para los amantes del marisco, Lluis Pons es una visita obligada. Situado cerca del río Onyar, este restaurante ofrece una gran variedad de platos de marisco fresco preparados al estilo tradicional catalán. El "mar i muntanya" (mar y montaña), un plato que combina maravillosamente ingredientes de tierra y mar, es uno de los favoritos del público.

Mercados de Girona: Donde la frescura se une a la tradición

Ningún viaje gastronómico por Girona estaría completo sin una visita a sus bulliciosos mercados. El Mercat del Lleó es un lugar muy popular entre los gerundenses. Aquí encontrarás una gran variedad de productos frescos, desde frutas y verduras hasta carnes y quesos locales.

El Mercat de Sant Feliu, situado en el casco antiguo de Girona, es otra joya. Este mercado más pequeño e íntimo ofrece una selección de productos ecológicos y la oportunidad de interactuar con agricultores y productores locales.

El vino y el cava de Girona: Una oda a la vid

La escena vinícola de Girona es tan diversa como su gastronomía. La región alberga varias denominaciones de origen (DO), cada una de las cuales produce vinos distintos que reflejan un terruño único. El Empordà, por ejemplo, es conocido por sus tintos robustos y sus blancos aromáticos.

La zona cuenta con numerosos bares y bodegas donde puedes degustar estos vinos locales. En Vinil, puedes disfrutar de una amplia selección de vinos catalanes en un ambiente moderno y relajado. El experto personal te guiará a través de su extensa carta de vinos, asegurándote una experiencia de degustación memorable.

No olvides probar el cava, el vino espumoso característico de Cataluña. En Masia Serra, una bodega situada en el corazón del Ampurdán, puedes recorrer los viñedos, conocer el método tradicional de elaboración del cava y degustar su exquisita gama de cavas.

Autor: Redacción

https://gironanoticies.com/noticia/225832-la-mejor-gastronomia-de-girona.htm