El Tapa't omple Girona amb la cuina de petit format

Gastronomia | 20/11/2018 | 18:48

L'esdeveniment, que enguany celebra la quarta edició, se celebra del 15 al 25 de novembre amb la participació de 19 establiments de la ciutat

Des del passat dijous 15 de novembre, i fins aquest diumenge, dia 25, els carrers de Girona s'omplen de gastronomia d'autor amb la celebració del Tapa't, els menús de tapes d'autor que es poden trobar a molts dels restaurants de la capital provincial.

Durant aquests dies, els locals participants en la iniciativa, que enguany celebra la quarta edició, es farceixen no només de bona flaire culinària, sinó també de creativitat i originalitat amb la destresa dels xefs gironins als fogons, els autèntics protagonistes d'uns dies en els quals es podran degustar les tapes més innovadores i originals: des de carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà i foie o peus de porc farcits amb botifarra de perol i reducció de ratafia fins a brotxetes de llagostí amb salsa de safrà o ous trencats amb ceps i foie.

I tot plegat, ben amanit amb dues Estrelles Damm de 33cl i unes postres que serviran per acompanyar la millor demostració de la cuina gironina, però en petit format.

Els participants

En aquesta edició hi haurà un total de 19 restaurants adherits al Tapa't: Bravo Bravo Bravo, Bubbles Gastrobar, Can Veí, Cafè Llibreria Context, Cross, Cua de Gall, Dúplex Restaurant, Ecoàpat, El Caliu, El Pati, La Rosaleda, La Taperia del Jim's, La Malabarista, Mien, Mimi, Nibble, Restaurant Meliá Girona, Restaurant Sargantana i +Cub. En aquest cas, els preus dels àpats oscil·laran entre els 35 euros (Mien) fins als 17 euros (La Rosaleda) o els 18 euros (Dúplex Restaurant). En aquest últim establiment, precisament, es podran degustar fins a 8 tapes: pernil ibèric amb pa amb tomàquet; patates farcides de carn (les tradicionals patates d'Olot); croquetes de carbassa amb el cor de parmesà; tires de pollastre amb salsa de mel i mostassa; broqueta de llagostí a la planxa amb un toc de salsa de safrà; calamars a l'andalusa; xarrup de crema de carbassó amb mascarpone i sèsam i tiramisú casolà o coulant de xocolata.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/noticia/81012-el-tapat-omple-girona-amb-la-cuina-de-petit-format.htm