

sábado, 14 de junio de 2014

Degusta Andorra con el Hotel Plaza

La gastronomía del Principado goza de la contundencia y potencia de su geografía. Las recetas y los platos han estado siempre ligados a la condición de país pirenaico, destacando las carnes de caza, pescados de río, cereales y frutas.

En Andorra encontramos una gran cantidad de restaurantes donde podemos disfrutar de deliciosos platos tradicionales con influencias francesas, italianas y catalanas, elaborados con productos autóctonos de gran calidad.



Su embajador de lujo es el **restaurante del Plaza Andorra**, un local que ofrece una exquisita cocina de mercado que fusiona la tradición con la creatividad.

Remodelado el 2006, la antigua Cúpula mantiene en sus fogones al joven y prestigioso chef Patrick Mariot, un cocinero francés que ha formado parte de los equipos de Les Frères Ibarboure y de la cocina del restaurante Jean Pierre Caule, además de realizar una breve estancia en el Bulli.



Su cocina de alta gama combina a la perfección con el trabajo del sommelier, que ofrece al visitante el mejor maridaje de vinos en un comedor espacioso, elegante y de decoración clásica dirigido por Delfín Rodrigues.

Algunas de las creaciones del chef son el foie con confitura de arándanos, el risotto de espárragos con crujiente de parmesano y bacón, el tubo de verduras con salsa de maracuyá, la ensalada de achicoria con bacón y picatostes, la suprema dorada con manzana y crema de manzana con base de salsa de sidra, el tartar de aguacate y tomate con jamón dulce e ibérico y, de postres, el Marquise de chocolate con sorbete de frutos secos y base de crema inglesa, la confitura de pera con mousse de chocolate y un mini Apfelstrudel y el mousse de mango con sorbete de frutas tropicales.



El Plaza Andorra persiste en su apuesta por la gastronomía de lujo, con el objetivo de convertirse en un referente en este ámbito gracias a la calidad y la innovación de sus especialidades.

Productos artesanos con marca Andorra

La cocina andorrana está caracterizada por realzar los ingredientes de proximidad. Por este motivo, cada vez encontramos más productos y más diversos elaborados únicamente en el Principado. Es el caso, por ejemplo, de La Borda Sabaté y la Cervecería Alpha, dos empresas emprendedoras que han elaborado el primer vino ecológico y la primera cerveza artesana de Andorra.

La Borda Sabaté

¿Quién podría llegar a imaginar que se pueden cultivar viñedos a más de mil metros de altitud?

Desde luego, La Borda Sabaté lo creyó posible, y gracias a su ambición, ha conseguido sacar adelante con gran éxito el primer vino ecológico de altitud de Andorra.



El Escol es un vino de gran calidad, generoso y enérgico con un sabor afrutado y una nota ácida y elegante.

En definitiva, una experiencia vinícola muy recomendable que combina a la perfección con la visita a sus instalaciones, donde se podrá observar todo el proceso de producción del vino y realizar una exquisita cata con el paisaje de montañas de telón de fondo.

Cervezas Alpha

Todos los grandes maestros consiguen la inspiración de algún elemento de su entorno. Antonio Medina y Heiko Kirchner eligieron como musa la pureza de las aguas de Andorra para crear el proyecto de Cervezas Alpha, las primeras elaboradas artesanalmente en el país.

El objetivo de la empresa es situar Andorra como un referente en el sector y dar a conocer una forma diferente de producir esta refrescante bebida.

Fotografías de los platos: Ana Isabel Escriche, Planeta Dunia

Publicado por [Catalunya Gastronòmica](#) en 0:27

[M](#) [E](#) [t](#) [f](#) [p](#) [g+](#) Recomendar esto en Google

Etiquetas: [alta cocina](#), [Andorra](#), [Bebidas](#), [Bodegas](#), [chef](#), [Gastronomía](#), [Noticias](#), [Novedades](#), [Plaza Andorra](#)