

CUINA DE 'EMPORDANET

Guia de restaurants

/ Guide des restaurants





CUINA DE 'EMPORDANET

Guia de restaurants
Guide des restaurants



CULTIVANT EXCEPCIONALITAT

Una proposta enològica singular fonamentada en l'arquitectura de paisatge, la sostenibilitat, la integració al territori i l'enoturisme de primer nivell.



PERELADA

www.perelada.com



La Cuina de l'Empordanet

Tot va començar l'any 1983 quan un grup de restauradors van decidir organitzar les mostres gastronòmiques de "La Cuina de l'Empordanet", una vegada a l'any.

Més endavant, l'any 1995, després d'anys de treball, reflexió i col·laboració entorn a la cuina i la gastronomia del territori, van decidir constituir-se com una associació sense ànim de lucre, per treballar en la millora i difusió de la cuina d'aquest petit territori que és el Baix Empordà, promocionant, dia a dia, de manera individual i col·lectiva, la qualitat gastronòmica del territori entre el públic consumidor, el sector periodístic i els touroperadors internacionals.

En aquest petit gran grup de 10 restaurants es posen d'acord professionals del sector de totes les edats i perfils, aportant coneixement i criteris, fent pinya i enlairant la

qualitat i el prestigi d'una cuina ancestral i que ells s'han encarregat de preservar, però també de posar al dia i d'innovar.

Són el referent d'un sector i d'un país que ha assolit l'excel·lència gastronòmica i ha esdevingut un referent mundial per la preservació de la identitat de la cuina de territori i per la seva millora i creació constant.

L'ofici i el compromís d'aquests professionals i d'altres propers i reconeguts ha portat la nostra gastronomia a adquirir el reconeixement que li pertoca arreu del país i del món.

Esperem que aquesta guia us obri la gana i us permeti gaudir dels plaers de la taula amb tota intensitat.

Bon profit!



Olis Bargalló
MEDITERRANEAN OLIVE OIL SINCE 1850

www.olisbargallo.com
[@olis_bargallo](https://twitter.com/olis_bargallo)

*Des del 1850,
passió pel món de
l'oli.*



La Cuina de l'Empordanet

Tout commence en 1983 lorsqu'un groupe de restaurateurs se lance dans l'organisation des salons gastronomiques de « la Cuina de l'Empordanet » une fois par an.

En 1995, après quelques années de travail, de réflexion et de collaboration autour de la cuisine et de la gastronomie de la région, il se constitue en association sans but lucratif afin de travailler à l'amélioration et à la diffusion de la cuisine de ce petit territoire du Baix Empordà. Elle a pour objet de promouvoir au quotidien, de manière individuelle et collective, la qualité gastronomique de la région auprès d'un public de consommateurs, de la presse et des tour opérateurs internationaux.

Ce petit groupe de 10 restaurants rassemble des professionnels du secteur d'âge et de profil variés qui échangent leurs connaissances et leurs approches, s'entraident et défendent la qualité et le prestige d'une cuisine tradition-

nelle. Ils s'engagent à la préserver, mais aussi à l'adapter au goût du jour et à innover.

Il est aujourd'hui une véritable référence pour ce secteur, dans un pays qui a atteint l'excellence gastronomique, et est devenu un modèle mondial de préservation de l'identité de la cuisine de terroir, d'amélioration et de constante création.

Le travail et l'engagement de ces professionnels et celui d'autres homologues reconnus ont donné à notre gastronomie une reconnaissance nationale et mondiale.

Nous espérons que ce guide ne vous a pas seulement ouvert l'appétit, mais qu'il vous permettra de profiter des plaisirs de la table, intensément.

Bon appétit!

Estrella Damm



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°

El territori

L'Empordanet és un territori divers catat pel Garbí i la Tramuntana. El limiten el Montgrí al nord, les Gavarres a ponent, les muntanyes de Begur al mar, i les Cadiretes al sud de la comarca.

A l'interior els turons abracen petites i grans poblacions. A les planes agrícoles trobem camps de civada i d'ordi, d'usersa, de gira-sols o d'arròs; plantacions de pomeres i presseguers, oliveres centenàries; vinyes velles i noves, hortes de totes les mides i masos amb vaques, galliners, ànecs i oques, conills, porcs i, en alguns casos, ramats de xais i de cabres.

Petits pobles guarden l'encant del pasat: Pals, Palau-sator, Peratallada, Monells... A tocar de mar, les poblacions han crescut les darreres dècades amb el turisme: l'Estartit, Calella de Palafrugell, Llafranc, Sant Antoni, Platja d'Aro... D'altres que ja eren grans com Palamós o Sant Feliu de Guíxols també han canviat. Més a l'interior destaquen Palafrugell, Torroella de Montgrí o Calonge. No oblidem els petits nuclis marítims: Sa Riera, Sa Tuna, Tamariu, S'Alguer... És l'Empordà!

Els productes

La cuina i la gastronomia d'aquest país són el resultat de la influència rebuda per les diferents cultures que l'han trepitjat i viscut. En surt una cuina tradicional de gran personalitat amb dues salses com a base: la picada i el sofregit. Una cuina marítima complementada amb zones d'horta, secà, bosc i aiguamolls.

Compta amb peixos de palangre i de roca, mariscs, verdures i fruites, llegums, aviram, porc, embotit, caça i carns de les masies. Constitueixen la base dels plats, acompanyats d'olis d'oliva i vins de l'Empordà. La barreja amb seny i sentit de carns i peixos dona els plats més emblemàtics, els "mar i muntanya", juntament amb suquets, arrossos i "platillos" de carn.

Les darreres dècades s'ha creat un ample sector de restauració que ha impactat en l'oferta gastronòmica amb restaurants d'alta gamma. Es fonamenten en l'ús prioritari dels productes del mar i la terra tractats per cuiners professionals, compromesos i creatius. Avui som una de les cuines més preuades del món. Us convidem a tastar-la i gaudir-la.



CELLER
MAS GELI

Una vinya que abraça somnis

@masgelipals | www.masgelipals.cat | 629694428



Le terroir

L'Empordanet est un territoire diversifié touché par le Garbí et la Tramuntana. Limité par le Montgrí au nord, les Gavarres à l'ouest, les montagnes de Begur sur la mer et Cadiretes au sud de la région.

À l'intérieur, les collines abritent de petits et grands villages. Dans les plaines agricoles on trouve des champs d'avoine et d'orge, de luzerne, de tournesol ou de riz; plantations de pommiers et de pêcheurs, oliviers centenaires; vignobles, vergers de toutes tailles et fermes avec des vaches, poulaillers, canards et des oies, lapins, cochons et, dans certains cas, des troupeaux d'agneaux et de chèvres.

Les petites villes gardent le charme du passé: Pals, Palau-sator, Peratallada, Monells... En bord de mer, les villes se sont développées ces dernières décennies avec le tourisme: L'Estartit, Calella de Palafrugell, Llafranc, Sant Antoni, Platja d'Aro... D'autres qui étaient déjà grands comme Palamós ou Sant Feliu de Guíxols ont également changé. Plus à l'intérieur se distinguent Palafrugell, Torroella de Montgrí et Calonge. N'oublions pas les petits centres maritimes: Sa Riera, Sa Tuna, Tamariu, S'Alguer... C'est l'Empordà!

Les produits

La cuisine et la cuisine de ce pays sont le résultat de l'influence reçue par les différentes cultures. Le résultat est une cuisine traditionnelle avec une grande personnalité avec deux sauces comme base: la "picada" et le sofrit. Une cuisine maritime complétée par des espaces de vergers, de terre ferme, de forêt et de marais.

On y trouve des poissons de roche, des fruits de mer, des légumes et des fruits, de la volaille, du porc, des saucisses, du gibier et de la viande de ferme. Ils forment la base des plats, accompagnés d'huiles d'olive et de vins de l'Empordà. Le mélange sensé et judicieux de la viande et du poisson donne les plats les plus emblématiques, la "mer et la montagne", accompagnés de suquets, de riz et de "plattillos" de viande.

Au cours des dernières décennies, un grand nombre de restaurants ont impacté leur offre gastronomique avec des restaurants haut de gamme. Ils utilisent prioritairement des produits de la mer et de la terre, transformés par des chefs professionnels, engagés et créatifs. Aujourd'hui, nous sommes l'une des cuisines les plus appréciées du monde. Nous vous invitons à la déguster.





Els restaurants

Les restaurants

1. **Aigua Blava** - Begur (Aiguablava)
2. **Aquamare** - Pals (Platja de Pals)
3. **Aradi** - Platja d'Aro
4. **Bo.TiC** - Corçà
5. **Casamar** - Llafranc
6. **Godard** - S'Agaró
7. **La Plaça** - Madremanya
8. **Saó** - Fonteta
9. **Terrassa Terramar** - Llafranc
10. **Tinars** - Llagostera
11. **Vicus** - Pals





Restaurant

AIGUA BLAVA

Fornells, Begur

El restaurant de l'Hotel Aigua Blava proposa una cuina tradicional catalana, basada en productes frescos i de temporada, complementada amb una acurada i àmplia selecció de vins amb especial presència de la D.O. Empordà. El trobem situat a la finca "El Paradís", a la Platja de Fornells de Begur. Gaudireu d'un espai elegant amb magnífiques vistes a la badia d'Aiguablava.

Le restaurant de l'hôtel Aigua Blava propose une cuisine traditionnelle catalane autour de produits frais de saison. Elle s'accompagne d'une belle sélection de vins où se distinguent particulièrement les vins de l'appellation Empordà. Il se trouve à « el Paradís » sur la plage de Fornells de Begur. Vous pourrez apprécier un bel espace et admirer la spectaculaire baie d'Aiguablava.



Lluís Ferrés Cap de cuina / Chef de cuisine
Antonio Navarro Cap de sala / Chef de salle

Obert cada dia / Ouvert tous les jours

Vacances de novembre a finals de març

Vacances de novembre à fin mars

Platja de Fornells, s/n - Begur

T. 972 62 20 58 · hotelaiguablava@aiguablava.com

www.restaurantaiguablava.com





Restaurant **AQUAMARE**

Platja de Pals

Ubicat dins La Costa Beach & Golf Resort, a tocar de la Platja de Pals, el restaurant Aquamare ofereix una cuina elaborada amb productes locals, acompanyada d'una extensa carta de vins.

Podreu degustar els seus plats a la terrassa, sobre la magnífica piscina de l'hotel.

Le restaurant Aquamare, qui s'est installé au sein de La Costa Beach & Golf Resort, au bord de la plage de Pals, vous propose une cuisine élaborée à base de produits locaux et accompagnée d'un grand choix de vins.

Vous pourrez savourer ses plats en terrasse, entourés de la magnifique piscine de l'hôtel.



Toni Montalban Cap de cuina / Chef de cuisine
Joan Oller Cap de sala / Chef de salle

Obert cada dia / Ouvert tous les jours

Vacances de novembre a març
Vacances de novembre à mars

C. Arenals de Mar, 36 - Platja de Pals
T. 972 66 77 40 · info@resortlacosta.com
www.resortlacosta.com





Restaurant **ARADI**

Platja d'Aro

El restaurant Aradi s'ubica dins l'Hotel Costa Brava. Ofereix una experiència gastronòmica basada en el producte del mar, que aposta per la innovació sense deixar de banda la cuina tradicional. Disposa d'un celler propi amb una extensa varietat de vins de la DO Empordà, espanyols i internacionals, i de diverses terrasses per a gaudir dels àpats a la fresca.

Le restaurant Aradi se trouve dans l'Hotel Costa Brava. Il offre une expérience gastronomique basée sur les produits de la mer et qui mise sur l'innovation sans négliger la cuisine traditionnelle. Il propose une large sélection de vins catalans de l'appellation Empordà, mais aussi d'autres pays. et dispose également de plusieurs terrasses pour dîner en plein air.



Blai Florensa, Àlex Suñé Cap de cuina / Chef de cuisine
Maria del Campo Martínez Cap de sala / Chef de salle

Obert cada dia / Ouvert tous les jours

Obert tot l'any / Ouvert toute l'année

Punta d'en Ramis, 17 - Platja d'Aro
T. 972 81 73 76 · info@hotelcostabrava.com
www.restaurantaradi.com



ROVELLATS

CAVA

La terra, les persones, el cava



VISITES · ACTIVITATS · TASTS · MARIDATGES · CAVABAR

www.rovellats.com



CLOS D'AGON

mimant la vinya





Restaurant Bo.TiC

Corçà

🍴 2 estrelles Michelin

☀️ 2 sols Repsol

🍴 Premi Nacional de Gastronomia 2022

Premi Juli Soler a l'excel·lència a la sala

El restaurant Bo.TiC proposa una cuina creativa, d'autor, innovadora i compromesa, inspirada en la cuina tradicional i evolucionada de manera constant. Disposa d'un experimentat servei i un celler amb més de 900 referències. Situat a l'interior de l'Empordà és un establiment modern i confortable que us farà descobrir noves sensacions.

Le restaurant Bo.TiC propose une cuisine créative, signature, innovante et engagée, inspirée de la cuisine traditionnelle et en constante évolution. Il dispose d'un service expérimenté et d'une cave avec plus de 900 références. Situé au centre de l'Empordà, cet établissement moderne et confortable vous fera découvrir de nouvelles sensations.



Albert Sastreger Cap de cuina / Chef de cuisine
Cristina Torrent Cap de sala / Chef de salle

Obert migdies de dimecres a diumenge i divendres i dissabte vespres.
Juny i setembre tancat diumenge nit, dilluns i dimarts tot el dia. Juliol i agost tancat dilluns i dimarts. / Ouvert le midi du mercredi au dimanche et les vendredis et samedis soir. Juin et septembre fermé dimanche soir, lundi et mardi toute la journée. Juillet et août fermé lundi et mardi.

Vacances 15 dies al novembre, 15 dies al febrer i 1 setmana a finals de juny
Vacances 15 jours en novembre, 15 jours en février et 1 semaine en fin juin

Av. Costa Brava, 6 - Corçà
restaurant@bo-tic.com
www.bo-tic.com (reserves a través del lloc web)





Restaurant CASAMAR

Llafranc

☀️ 1 sol Repsol

El restaurant Casamar ofereix una proposta basada en el producte i en acurades elaboracions de temporada. Disposa d'una extensa carta de vins locals i internacionals. Està situat sobre la magnífica badia de Llafranc i podreu degustar la seva cuina des de la terrassa del restaurant, contemplant les espectaculars vistes.

Le restaurant Casamar propose une cuisine basée sur le produit et les plats de saison. Il dispose d'une belle carte des vins locaux et internationaux. Situé au-dessus de la magnifique baie de Llafranc, vous pourrez savourer sa cuisine depuis la terrasse en admirant le spectaculaire panorama.



Quim Casellas Cap de cuina / Chef de cuisine
Maria Casellas Cap de sala / Chef de salle
Alex Peiró Cambrer de vins

Tancat dilluns i dimarts (juliol i agost només dilluns)
Fermé lundi et mardi (juillet et août seulement lundi)

Vacances de gener a mitjans de març
Vacances de janvier à mi mars

C. del Nero, 3 - Llafranc
T. 972 30 01 04 · info@hotelcasamar.net
www.hotelcasamar.net





Restaurant **GODARD**

S'Agaró

El restaurant Godard és un establiment petit i familiar situat al mig de la platja de Sant Pol, en una casa del 1890 totalment reformada. La seva cuina es basa en productes de temporada i de proximitat de l'Empordà, acompanyats sempre de tot el que la gastronomia d'arreu del món ofereix. Conserva les tradicions però donant una espurna d'evolució, sempre respectant el producte de base.

Le restaurant Godard est un petit établissement familial situé au milieu de la plage de Sant Pol, dans une maison des années 1890 entièrement rénovée. Sa cuisine est basée sur les produits de saison et locaux de l'Empordà, toujours accompagnée de tout ce que la gastronomie du monde entier peut offrir. Gardienne des traditions mais donne une touche d'évolution, tout en respectant le produit de base.



Xavi Madrona Cap de cuina / Chef de cuisine
Carme Álvarez Cap de sala / Chef de salle

Tancat dilluns i les nits de diumenge, dimarts i dimecres (estiu només els dilluns) / Fermé tout le lundi et les soirs de dimanche, mardi et mercredi (en été seulement le lundi)

Vacances al gener / Vacances en janvier

Pg. de Sant Pol, 119 - S'Agaró
T. 972 28 20 96 · godardsagaro@gmail.com
www.godardsagaro.com





Gramona

Artesans del temps

Gramona III Lustrós
Brut Nature

CARÀCTER DE LA
NOSTRA
TERRA

CUINA DE  EMPORDANET



BRUT NATURE
integral

LA SUBIRATS
LLOPART

MÉTODE TRADICIONAL
CORPINNAT

LLOPART



Restaurant

LA PLAÇA

Madremanya

El restaurant La Plaça de Madremanya s'ubica en una casa del segle XV reconvertida en hotel i restaurant. Compta amb una terrassa amb vistes a les Gavarres i a redós de la tramuntana, fet que permet gaudir-la tot l'any. La cuina és catalana, mediterrània i de mercat, amb molts productes de proximitat. Es treballa tant amb productors locals com amb l'hort propi.

Le restaurant La Plaça de Madremanya est situé dans une maison du XVe siècle transformée en hôtel et restaurant. Il dispose d'une terrasse avec vue sur le massif des Gavarres et au dos du vent du nord, ce qui vous permet d'en profiter toute l'année. La cuisine est catalane, méditerranéenne et de proximité, avec de nombreux produits locaux. Ils travaillent avec des producteurs de la région et leur propre jardin.



Aitor López-Cozar Cap de cuina / Chef de cuisine
Adriana Aguilera, Albert Soler Caps de sala / Chefs de salle

A l'hivern obre de dijous a diumenge. A l'estiu totes les nits
(caps de setmana i festius també al migdia).
Ouvre en hiver de jeudi à dimanche. En été tous les soirs
(weekends et fériés d'été aussi à midi).

C. Sant Esteve, 17 - Madremanya
T. 972 49 04 87 · info@laplacamadremanya.com
www.laplacademadremanya.com





Restaurant SAÓ

Fonteta

☀️ 1 sol Repsol

Saó Restaurant té com a eix central la cerca d'en Vicenç Fajardo per l'excel·lència a través de la brasa, basada en el producte local, les cocccions acurades i el retorn a l'essència que ens dona el paisatge. En un espai únic situat al cor de l'Empordà, fa de Fonteta el seu punt de partida per explorar gastronòmicament tot el que dona aquest fantàstic territori.

L'axe central du Saó Restaurant est la recherche de l'excellence de Vicenç Fajardo à travers des braises, des produits locaux, des cuissons bien soignées et d'un retour à l'essence que le paysage nous donne. Dans un espace unique situé au cœur de l'Empordà, fait de Fonteta son point de départ pour explorer gastronomiquement tout ce que ce territoire fantastique à offrir.



Vicenç Fajardo Cap de cuina / Chef de cuisine

Mònica Farré Cap de sala / Chef de salle

Hivern tancat dimarts i dimecres, i totes les nits excepte divendres i dissabte. Estiu només dimarts. Agost no tanca. Hiver fermé mardi et mercredi, et tous les soirs sauf vendredi et samedi. Été seulement mardi. Août ouvert tous les jours.

Vacances del 4 al 27 de novembre

Vacances du 4 au 27 novembre

C. Estret, 3 - Fonteta

T. 872 00 15 11 · info@saofonteta.com

www.saofonteta.com





Restaurant

TERRASSA TERRAMAR

Llafranc

El restaurant Terramar ofereix una proposta de cuina tradicional i de proximitat amb tocs de modernitat. La carta de vins disposa d'una variada proposta de l'Empordà. Situat al passeig de Llafranc, sereu testimonis d'un entorn paisatgístic únic. Podreu menjar a la seva acollidora terrassa a primera línia de mar i cara al Mediterrani.

Le restaurant Terramar propose une cuisine traditionnelle de proximité ponctuée de modernité. La carte des vins se compose d'une belle sélection de l'Empordà. Sa situation sur la promenade de Llafranc vous permet d'admirer un paysage unique. Sa charmante terrasse vous invite à manger face à la Méditerranée.



Miquel García Cap de cuina / Chef de cuisine
Joan Martínez Cap de sala / Chef de salle

Obert cada dia / Ouvert tous les jours

Vacances de novembre a mig gener
Vacances de novembre a mi janvier

Pg. Cypselà, 1 - Llafranc
T. 972 30 02 00 · info@hterramar.com
www.hterramar.com



DES
GARÇONS[®]
DE CAFÉ



Pots decidir entre comprar uniformes o ser GARÇONS

www.garçons.es - 938 678 463 - 648 920 246 - comercial2@desgarconsdecafe.com



MASOLLER

MAS OLLER ES UNA FINCA HISTÒRICA SITUADA ENTRE MAR I MUNTANYA, EN UNA ZONA PLENA D'ENCANT QUE ES CONEIX COM L'EMPORDANET.

APOSTEM PER RECUPERAR LA TRADICIÓ VINÍCOLA DE L'EMPORDÀ, AMB UNA REINTERPRETACIÓ MODERNA DEL CONCEPTE DEL VI.

www.masoller.cat





Restaurant TINARS

Llagostera

🍴 1 estrella Michelin

☀️☀️ 2 sols Repsol

Al restaurant Tinars hi conviuen la tradició i la modernitat, amb una proposta d'alta qualitat on els productes de proximitat i de temporada són l'essència, tant pels plats tradicionals com pels més actuals. Disposa d'un celler extens amb referències estatals i internacionals. S'ubica a Llagostera, en una elegant masia catalana amb terrassa i jardí. Té una estrella Michelin des del 2008.

Le restaurant Tinars associe la tradition et la modernité, avec une proposition de grande qualité où les produits locaux et de saison viennent composer les plats traditionnels et modernes. Sa cave garde de nombreuses références nationales et internationales. Il est situé à Llagostera, dans un élégant mas catalan avec terrasse et jardin. Il possède une étoile Michelin depuis 2008.



Marc Gascons, Manolo Melero Caps de cuina / Chefs de cuisine
Elena Gascons, Xavier González Caps de sala / Chefs de salle

Tancat diumenge nit i dilluns / Fermé dimanche soir et lundi
Vacances del 13 de gener al 13 de febrer 2025
Vacances du 13 janvier au 13 février 2025

Ctra. de Sant Feliu a Girona, km. 7,2 - Llagostera
T. 972 83 06 26 · tinars@tinars.com
www.elstinars.com





Restaurant VICUS

Pals

☀️ 1 sol Repsol

El restaurant Vicus aposta per una cuina catalana contemporània amb productes de temporada, de proximitat i de qualitat. D'entre aquests productes, en destaca l'arròs de L'Estany de Pals i els peixos i les carns de la zona. La carta de vins es compon bàsicament de vins catalans, amb especial èmfasi de la D.O. Empordà. Està ubicat a l'antic Cafè de Can Barris de Pals, local emblemàtic dels anys 30.

Le restaurant Vicus mise sur une cuisine catalane contemporaine élaborée à partir de produits de saison, de proximité et de qualité, dont le riz de l'Étang de Pals, les poissons et les viandes de la région. La carte des vins se compose de vins catalans, notamment de l'appellation Empordà. Il se trouve dans l'ancien Café de Can Barris de Pals, un lieu emblématique des années 30.



Damià Rafecas Cap de cuina / Chef de cuisine
Gerard Geli Cap de sala / Chef de salle

Tancat els dimarts / Fermé le mardi

Vacances del 7 de gener al 23 de març

Vacances du 7 janvier jusqu'au 23 mars

C. Enginyer Algorra, 51 - Pals

T. 972 63 60 88 · info@vicusrestaurant.com

www.vicusrestaurant.com



cafés
Cornellā

APOLO

PROFESSIONAL CAPSULE

UNIQUE
ALUMINIUM
DESIGN

RECYCLING
ZERO WASTE



PREMIUM
GRADE BLEND

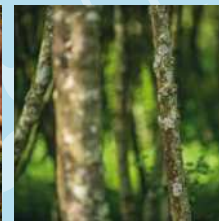
8G CAPSULE

96 100%
ARABICA

90 ARABICA
ROBUSTA

85 DECAF
100% ARABICA

VIATJEM PER TOT EL MÓN
A LA RECERCA DELS MILLORS
INGREDIENTS D'ORIGEN NATURAL
PER ELABORAR ELS NOSTRES *mixers*



*Si $\frac{3}{4}$ del teu combinat
és el mixer, no hauria
de ser el millor?*



Fever-Tree va néixer l'any 2005 a Anglaterra de la mà de Charles Rolls i Tim Warrillow, amb l'objectiu de crear un producte de qualitat excepcional elaborat per combinar amb els destil·lats més selectes.

La seva passió els va portar a recórrer, durant un any, els llocs més recòndits del món a la recerca dels millors ingredients d'origen natural.

La naturalitat i qualitat dels seus ingredients, juntament amb la cura en la seva elaboració i un disseny únic de la bombolla, van donar com a resultat un mixer de la més alta qualitat.

Així va néixer Fever-Tree.



CUINA DE 'EMPORDANET

C. del Turisme, 1 - 17253 Vall-llobrega
empordanet@grupcostabravacentre.com
T. 972 60 00 69

www.cuinadelempordanet.com



@CuinadelEmpordanet



@Cuinaempordanet



@CuinaEmpordanet

TEXTOS / TEXTES

Míriam Díaz (La Cuina de l'Empordanet)
Enric Niell (CODI, comunicació i disseny)

DISSENY / CONCEPTION

Alexandra Ulpat (CODI, comunicació i disseny)

FOTOGRAFIES / PHOTOGRAPHIES

Lluís Català
Pol Farrarons

IMPRESSIÓ / IMPRESSION

Gràfiques Trema S.L.



CUINA DE EMPORDANET



Generalitat
de Catalunya



Diputació de Girona



Costa Brava
Pirineu de Girona



Empordà