



planetadunia
Audio original

planetadunia Ayer cenamos en el #Restaurante La Galinette de #Perpignan, donde ofrecen un menú único por 70 €, con productos cultivados en su propia huerta.

El #Chef Christophe Comes es un apasionado de los productos y los sabores #gourmet. En su cocina experimenta con texturas, formas de cocción y presentaciones para que el comensal viva una experiencia gastronómica a través de los ingredientes, fragancias y sabores.

En 2007 consiguió su primera estrella #Michelin.

De primer plato degustamos una lechuga romana líquida con trucha de Ispágy, hojas y flores de capuchina y queso fresco Brillat-Savarin. Seguido por un plato con zanahorias de arena, con gelatina de caldo "Dashii" y Sashimi de gamba roja de la Costa Brava con cilantro.

De segundo un rape bretón con melocotón, hinojo y vinagreta de bullabesa reducida. Todo ello maridado con illico, un vino blanco de Domaine des Schistes 2022 IGP Côtes Catalanes 100 % Macabeo. Seguido por un solomillo de Black Angus madurado 90 días, con azafrán Orientales, zumo Negro y limón "Meyer" confitado a la sal. Maridado con un vino tinto Le Passage 2019 de Domaine Laguerre AOP Côtes du Roussillon 35 % Syrah, 35 % Gamacha Negra, 30 % Carinena.

De postre, un Mel i Mató, pétalos de flores de caléndula con polen fresco de brezo blanco. Y por último un Blanc-vapeur con colección de pomelos y sorbete de clementina de sangre.

@lagalinettesperpignan, @horteljardindelagalinette, @toquesblanchesroussillon, @michelinguide, @welovesea.events, @pyreneesorientales_tourisme, @feelperpignan #FeelPerpignan #PyrenéesOrientales #PaysCatalan #visitPO #hestoquesblanchesroussillonocitanie #TouEstici #GuaMichelin #Francia #gastronomie #gastronomy

Les gusta a canas_de_viaje y 13 personas más



planetadunia y vinaigrerie_la_guinelle, Vinaigrerie La Guinelle

planetadunia En la Vinaigrerie de La Guinelle de #Cosprons elaboran #vinagre artesanal de Banyuls desde 1999. En la actualidad, se ha convertido en un referente en cuanto a vino se refiere. El que está considerado uno de los mayores talleres vinícolas artesanales del mundo, se reduce a medio centenar de pequeños barriles al aire libre. La fórmula es sencilla: para hacer un buen vinagre se necesita un buen vino. Entre sus excepcionales combinaciones se encuentran las perlas de vin rebajadas con azúcar, un vinagre de sake, un vinagre de abs, un vinagre blanco que reemplaza al limón y un viejo vinagre Banyuls con aromas a frutas secas y miel.

@vinaigrerie_la_guinelle, @welovesea.events, @pyreneesorientales_tourisme, #PyrenéesOrientales #PaysCatalan #visitPO #Francia

3 sem

nan_no_nah The very best there is!

2 sem 1 Me gusta Responder Ver traducción

ghislainecoronat @pyrenees_mediterranee_tourisme

2 sem 2 Me gusta Responder

diatahedeos

2 sem 1 Me gusta Responder

ahmed_aberkan1

2 sem 1 Me gusta Responder

vinaigrerie_la_guinelle

2 sem 3 Me gusta Responder

Les gusta a canas_de_viaje y 133 personas más

instagram.com/pj/CqsBvqjVb4/

- Inicio
- Búsqueda
- Explorar
- Reels
- Mensajes
- Notificaciones
- Crear
- Perfil
- Más



planetadunia
Le Jardin de Collioure

planetadunia En el #restaurante Le Jardin de #Collioure son especialistas en pescado a la parrilla, carnes a la parrilla, mariscos y caracoles. En su carta de vinos ofrecen las variedades de las bodegas de Abbé Rous. La Rectorie y del Domaine Saint Sébastien, entre otros.

Os recomiendo la Asziette de Collioure con boquerones, ensalada verde, acompañada de pimiento, berenjena y cebolla escalivadas, huevo duro y pan con tomate.

Gracias Pere por tu amabilidad, simpatía y buen hacer. Ha sido un placer concertarte. @lejardindocollioure, @welovesea.events, @pyreneesorientales_tourisme, @collioureabsolute #PyrenéesOrientales #PaysCatalan #visitPO #absolutecollioure #Francia #gastronomie #gastronomy

3 sem

Les gusta a canas_de_viaje y 18 personas más

Añade un comentario...



planetadunia
Saïf Newaj - A Positive Direction

planetadunia Finalizamos este #viaje gastronómico por los Pirineos Orientales con la visita de #Castelnaud, uno de los pueblos más bonitos de #Francia.

La villa fue fundada en el siglo X y llegó a ser la capital del vizcondado de Valteigir durante más de tres siglos. Tres calles principales atraviesan el escarpado plano cuyas construcciones en piedra muestran detalles de la Edad Media.

Castelnaud conserva una muralla con 8 torres y 4 puertas dispuestas en los 4 puntos cardinales. @welovesea.events, @pyreneesorientales_tourisme #PyrenéesOrientales #PaysCatalan #visitPO #France

2 sem

pilar.criado.toledo Siempre es un placer volver a visitar Castelnaud

2 sem Responder

losfoodistas Nos queda pendiente para otra visita

2 sem Responder

camaraennrta Muy bonito

2 sem Responder

Les gusta a canas_de_viaje y 20 personas más

Añade un comentario...



planetadunia y welovesea.events
Audio original

planetadunia Esta noche en el Espace Saint-Mamet de Saint Estève se han reunido 40 #chefs de Les Toques Blanches para celebrar la 10ª edición de Le Palais des Chefs.

Este evento gastronómico único en #Francia, permite degustar platos elaborados por chefs de prestigio y maridarlos con vinos de 40 viticultores independientes de la región Roussillon Occitanie.

@toquesblanchesroussillon, @welovesea.events, @pyreneesorientales_tourisme, @lepatocatalan, @restauranteflex, @lafabrique6720, @le_fanal_restaurant, @lalittorie, @aubergeducellier #PyrenéesOrientales #PaysCatalan #visitPO #hestoquesblanchesroussillonocitanie #enoturismo #gastronomie #gastronomy #food #foodie #foodlover #foodie #instafood #instagood #comida #gourmet #gastro #chef #delicious #asty #cocina #eat #yummy

2 sem

pilar.criado.toledo

2 sem Responder

losfoodistas

2 sem Responder

aubergeducellier

2 sem Responder

Les gusta a canas_de_viaje y 24 personas más

Añade un comentario...