

Restaurant



Mas Pau

**Queridos clientes y amigos:**

**Iniciamos esta temporada 2006 con renovadas ilusiones, con nuestra cocina de siempre vinculada al Ampurdán y a la tradición.**

**Una continuada búsqueda en el mundo del vino para ofrecer la mejor calidad precio de la variada oferta de las bodegas españolas y una pequeña selección de vinos del mundo, ha sido y es el espíritu de nuestra casa.**

**Seguiremos con nuestro carro de quesos artesanos españoles acompañados con aceites de oliva vírgenes y con flores de sal.**

**Por lo tanto, este año, nos gustará haceros partícipes, exceptuando en los meses de julio y agosto, del buen oficio de los siguientes cocineros y cocineras:**

**En el mes de abril,** Pepa Romans del restaurante Casa Pepa, en Ondara, nos ofrecerá con la ayuda de sus hijas Sole y Antonia, jefe de cocina y pastelera respectivamente, lo mejor y más granado de la cocina valenciana

**A finales de mayo,** Marc Cuspinera y Eduard Bosch, antiguos jefes de cocina del restaurante El Bulli en los años de la consolidación de la tercera estrella, instalados al amparo de la luz mediterránea del Ampurdán, nos iluminaran con los destellos del sol de su cocina.

**En junio** disfrutaremos de la técnica y la honestidad en la cocina de los sabores de Andoni Luis Aduriz, un vasco de raigambre, convencido de la naturaleza que él mismo cocina con gran maestría en su restaurante "Mugaritz", en Rentería. Dejaremos pasar julio y agosto y, **en setiembre** nos visitará Rafa Morales, del restaurante la Alquería del Hotel Benazuza, en Sevilla. Esperamos y deseamos poder saborear su Andalucía bulliniana.

Llegados al otoño, **en octubre**, nos encontraremos con el contraste de la cocina manchega con Manolo de la Osa, del restaurante Las Rejas, en las Pedroñeras, Cuenca.

**En noviembre**, Mar Barba, del restaurante Alghero, en Valencia, junto con su y nuestro compañero Kristian Lutaud, nos abrirán otra puerta al mediterráneo.

Olor a trufa, setas, caza y tartufo: Fermí Puig, jefe de cocina del restaurante Drolma, en Barcelona, tendrá la generosidad de mostrarnos el espejismo del bosque **a finales de otoño**. Estas cenas estarán regadas con vinos de bodegas del Ampurdán y de otras D.O.

En fechas por concretar, Juan Ramón Falces, el inefable rey de la garrafa impúdica, propietario y alma mater de la coctelería Gimlet, en la calle del Rech, barrio de la Ribera, en Barcelona, nos obsequiará la sobremesa con su verbo fácil y con sus artes en la mezcla de aguardientes, destilados y licores.

Esperamos que esta nueva iniciativa tenga, por lo menos, la misma acogida por vuestra parte que la que tuvimos el año pasado, conscientes del buen nivel de estas primeras espadas de la cocina que tendrán la gentileza de venir a cocinar a nuestra casa.

Muchas gracias. Toni Gerez y Xavier Sagristà