

La Gavina incorpora els còctels de De Las Muelas

► El xef del Palau de l'Elisi, Guillaume Gomez, participarà al setembre en la cinquena edició del Festival Gastronòmic Candlelight

A.S. S'AGARÓ

■ L'Hostal de La Gavina ha incorporat a Javier de las Muelas, propietari del grup Dry Martini, com a director de cocteleria de tots els espais de restauració de l'hotel, així com de La Taverna del Mar i dels Banys de Mar de s'Agaró.

Javier de las Muelas i el seu equip oferiran una carta d'especialitats amb recreacions dels clàssics de la cocteleria internacional, els seus coneguts signature cocktails -combinat amb receptes d'autor-, els *fresh fruit martinis*, mojitos, *pitchers*, *champagne cocktails* i propostes sense alcohol com la dedicada a La Gavina que porta el seu nom.

L'hostal de La Gavina, propietat de la família Ensesa, ha reobert aquest mes de maig oferint una proposta d'experiències per a tota la temporada.

L'hotel, de la mà del seu director gastronòmic, Romain Fornell, ha programat diferents jornades



Javler de las Muelas, en primer terme, amb Fornell.

INTERPROFIT

gastronòmiques per a aquest estiu. La primera per al dissabte 17 de juliol, amb Albert Adrià, que oferirà una proposta marinera al restaurant Garbí de l'hotel. Un menú, els principals protagonistes del qual seran els peixos de la llotja de Palamós.

La segona, que serà al setem-

bre, comptarà amb una proposta de Guillaume Gomez, xef del Palau de l'Elisi, per a la cinquena edició del Festival Gastronòmic Candlelight.

En data per determinar, Quim Vila, propietari de Vila Viniteca, realitzarà un tast de vins i formatges.