

## **La Teca Sàbat propone una selección de platos fríos para soportar el calor de este verano**

### **El gerente y chef, Pedro López, presenta una gastronomía variada que ayuda a combatir el calor cuidando el placer por el buen gusto y el equilibrio nutricional**

Pedro López se inició en el mundo de la gastronomía en 1966, han pasado muchos veranos, con y sin olas de calor y lo primero que destaca es la contradicción gastronómica que se vive en el sur de Europa, donde se hace frente al calor comiendo sopas frías pero a la vez, se disfruta de las sartenes, más contundentes ya la hora festivas, con amigos y familiares.

El gerente y chef de la Teca Sàbat asegura que "por un lado en verano crece el consumo de arroces porque tienen un carácter festivo y cada región tiene su temática arroceras, pero también es cierto que el consumo va cambiando y nuestros clientes cada día nos piden más verduras y frutas".

A un informe de la nutricionista de la empresa Unilever, Diana Roig, expone a seguir consumiendo la cantidad diaria de fruta y verduras necesarias, mantener una alimentación variada y equilibrada y favorecer el tipo de cocción más saludables. Consejos que coinciden con la filosofía de quienes gestionan los fogones de la Teca Sàbat.

"No tenemos ninguna duda en que el consumo ha cambiado, nuestra producción gastronómica también lo ha hecho", explica Pedro López antes de detallar que "actualmente estamos generando más ventas de productos frescos, de fruta y verdura, que otros platos más tradicionales", y con los datos sobre la mesa el gerente y jefe de cocina de la Teca Sàbat lleva décadas revolucionando la cocina fusionando la gastronomía tradicional con la innovación y las tendencias actuales.

"En general se está abusando del gazpacho como sopa fría, muchos lo elaboran sin la proporción correcta de pan o aceite y se olvidan que el tomate siempre será su producto principal", ejemplifica López antes de hacer un recorrido gastronómico por sus nuevas sopas frías. "Estamos ofreciendo sopas de cereza, de melón y mango con menta, de fresón", o las más recientes incorporaciones para combatir el calor; "La sopa de sandía con agua de Vichy Catalán y el plato frío de sandía Fashion con queso feta, jengibre, licuado de sandía y fresas con langostinos", propuestas que fusionan a la perfección el afán de refrescar, de mimar a los placeres gustativos mientras se siguen los consejos nutricionales que buscan un óptimo equilibrio dietético.

Deleitarse con un recorrido gastronómico es fácil cuando la Teca Sàbat presenta sus tesoros culinarios. Es aquí cuando el equipo de la Teca Sàbat presenta una de las novedades que más éxito está obteniendo, el "poke bowl", un plato de origen hawaiano que como dice en Pedro López, "sería un primer y segundo plato, compuesto por arroz, pescado marinado en nuestra cocina, aguacate, vinagretas y cualquier producto de temporada que pueda encajar por gusto y composición nutricional".

Ha llegado el calor pero el equipo de la Teca Sàbat mantendrá abierta la cocina todo el verano y seguirá ofreciendo soluciones para disfrutar al máximo de la gastronomía.

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>