

Los secretos de foie, al descubierto en La Brasserie du Gothique

Su delicado sabor y lo restringido de su producción hacen que se lo considere uno de los platos más exquisitos de la gastronomía mundial.

Todo aquel que busque disfrutar de la experiencia de degustar los mejores platos a base de foie en todas sus variantes, tiene una cita entre el 30 de septiembre y el 16 de octubre en Gothique el restaurante del Hotel Catalonia Catedral, La Brasserie du Gothique.

El menú está elaborado por el chef Fernando Feijóo, con experiencia en dos de los mejores restaurantes del mundo: el Bulli y el Celler de Can Roca. Feijóo supervisa en su puesto en Hoteles Catalonia el completo menú que, por 39 euros, supone una completa oferta para almuerzos y cenas.

La La Brasserie du Gothique, se encuentra en la primera planta del Hotel Catalonia Catedral y pone a disposición del cliente una exquisita oferta gastronómica en el contexto de excepción del Barrio Gótico. Su propuesta culinaria va dirigida a todos aquellos amantes de la tradicional cocina francesa con una carta de especialidades regionales al gusto mediterráneo.
