

La temporada alta de los 'calçots' ha llegado al 'Restaurant La Plaça'

[Multimedia](#)

El restaurante de Sant Cugat incluye un Menú 'Calçotada' para satisfacer a los clientes en busca de una buena 'Calçotada'

Aparecen en los meses más fríos del año pero es ahora cuando se dispara su consumo. Si bien es cierto que la temporada de calçots es de noviembre a abril, no es hasta enero cuando las tradicionales 'Calçotades' tienen lugar en todas las zonas de Cataluña. En este sentido, son muchos los restaurantes que han decidido incluir esta hortaliza en su menú como, por ejemplo, [La Plaça](#).

Este emblemático establecimiento se encuentra en la plaza Octavià, la zona más conocida y transitada de Sant Cugat por ser donde se ubica el Monasterio. Y es, precisamente, ahora cuando los comensales podrán degustar un verdadero manjar para el paladar. La Plaza ha incorporado a su carta el [Menú Calçotada](#), que está configurado de un primer plato de cebollas blancas con salsa romesco, a continuación un segundo plato constituido por una parrillada de carne variada a compartir con una guarnición de judías o patatas fritas. Finalmente, se ofrece la popular crema catalana como punto final a una excelente 'Calçotada' con la familia o los amigos.

En un ambiente inmejorable, "el restaurante La Plaça dispone de vistas impagables y de una cocina con productos frescos y de temporada, que mantiene los fogones encendidos de 13h a 23.30h ininterrumpidamente y los fines de semana a partir de las 12h del mediodía", tal como indica el Director de Sala, Lluís Estrada.

Sobre el restaurante La Plaça

El restaurante, que conserva la arquitectura original de la casa y dispone de distintas salas para celebraciones en grupo, está ubicado justo delante del Monasterio de Sant Cugat del Vallès y se puede disfrutar de una variada carta de tapas, bocadillos y snacks, así como de platos propios de la cocina tradicional.
