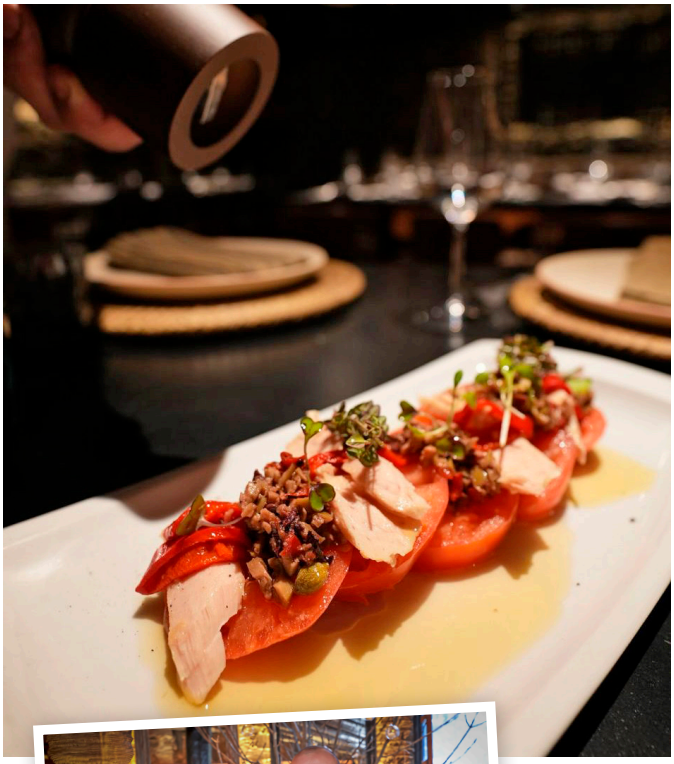

La Borda de l Hereu 1693

eleva el concepte de gastronomia tradicional

No hi ha millor lloc per a gaudir de la cuina tradicional i dels sabors de les nostres arrels que a una borda de finals del segle XVII, un testimoni arquitectònic que no només fa referència a la nostra història sinó també a la voluntat de resguardar les nostres tradicions, concretament, les culinàries, de la mà del xef executiu Joël Sala.

Després de resguardar el ramat i emmagatzemar els queviures dels nostres avantpassats durant segles, la Borda de l'Hereu 1693 ve a consentir els nostres paladars amb una delicada proposta gastronòmica tradicional, que ens vol mantenir connectats amb les nostres arrels; una oferta conscient del passat rural d'Andorra, però sense deixar marxar el tren de la modernitat.

Serà Joël Sala, xef executiu, qui portarà el timó d'aquest nou restaurant encampadà, que si bé conserva l'essència d'una borda típica andorrana, de la mateixa manera llueix l'inconfusible toc avantguardista de l'interiorista Francisco Segarra. Aquest tàndem entre el tradicional i el modern també es veu reflectit en cadascun dels plats, *"en què tots els ingredients han estat seleccionats amb la 'Q' de qualitat en majúscules"*. Alguns d'aquests ingredients són produïts al Principat, com ara les mels de xicoia d'Autèntic Abelles i els embotits d'Els Escaubells.

D'aquesta forma, plats tan familiars per als andorrans com ara l'arròs de muntanya, l'espatlla de xai o el caneló de pollastre de granja, tindran com a element diferenciador l'ús de tècniques i ingredients propis de la cuina d'avantguarda, que donaran com a resultat un àpat deliciós, respectuós amb la tradició, però amb una estètica completament acurada i ben finalitzada.

Les carns seran l'especialitat de la casa, des de "Rubia Gallega" fins a "Simmental" alemanya, tot i que també els peixos, alguns a la brasa, i una varietat d'arrossos entre els quals l'arròs de muntanya, l'arròs de peix i l'arròs negre, tindran molta rellevància a la carta. *"Treballem en una línia 100% casolana"*, ens explica el xef Sala, amb experiència formativa a França, que remarca que aquesta filosofia s'aplica en totes les etapes de la degustació i que les postres no són l'excepció, ja que hi podem trobar milfulls de nata i músics caramel·litzats, pastís de formatge amb coulis de gerds, arròs amb llet amb polsim de canyella i, entre altres, l'exquisida 'tarta' de pera de la Borda de l'Hereu.

Tots aquests deliciosos plats, que ens fan la boca aigua amb només esmentar-los, es podran maridar amb una molt completa carta de vins, que engloba des de les referències ecològiques fins a clàssics com ara Pintia, Flor de Pingus i Vega Sicilia.•

Borda de l Hereu 1693

Av. Príncep Benlloch, 22. AD200 Encamp
+376 364 646 · www.bordahereu1693.com