

18/03/2009

La Cuina D` En Garriga: un paraíso gourmet en Paseo de Gracia

Un queso de cabra de leche cruda, pan artesano hecho en horno de leña, una ensalada mesclun, unos tomates del huerto, una burrata en foglia, un gelee de violeta, flor de sal de Mallorca, mantequilla de Normandía, frutas y verduras ecológicas de temporada, unos huevos frescos de gallinas camperas, unas lonchas de jamón ibérico, foie gras mi-cuit, un vino blanco del Priorat, un tinto de Jumilla o una media botella de champagne, un zumo de pera natural, un risotto con trufa o unos canelones de verduras con salsa de ceps para llevar, un nuevo mantel para adornar la mesa... ah, y una infusión de jazmín para hacer la digestión.



Esta es la carta de presentación de La Cuina d'en Garriga, un nuevo concepto de tienda delicatessen situado en la calle Consejo de Ciento, a escasos metros de Paseo de Gracia, donde los amantes de la cocina y de la buena mesa encontrarán todo tipo de productos y utensilios para preparar una excelente comida en casa o para llevarse a una cena de amigos.

Entre los productos más buscados por los gourmets exigentes se encuentran: el tradicional "pà de pagès" hecho en horno de leña del Forn Baluard, croissants de mantequilla francesa de la panadería Crustó, frutas y verduras ecológicas de temporada traídas

directamente desde los campos de Lleida, chocolates de Carles Mampel (Bubó), las mermeladas originales del Museu de la Confitura en Torrent, los frutos secos de Gispert tostados en un antiguo horno de leña, especias procedentes de todos los países del mundo de Terre Exotique, huevos frescos de gallinas camperas, quesos artesanos afinados y charcutería selecta: como el jamón ibérico Joselito, el salmón ahumado Carpier, la coppa nostrana italiana, auténtica mortadela de Bolonia, y un foie gras traído por ellos de Francia. Además tienen comidas para llevar, ensaladas, bocadillos y buenos vinos como el blanco Ossian de la Tierra de Castilla y León y el Cap de Baberia de Formentera, cuchillos de Philippe Starck para La Forge de Laguiole, la cafetera Francis Francis para Illy, la tostadora Kitchen Aid, ollas de cobre DeBuyer y las cocotte de Staub.

La tienda, de 90 m², es propiedad de Helena Garriga. Un auténtico paraíso gastronómico que ha abierto sus puertas hace tan sólo 4 meses y que representa un nuevo modelo de negocio que ofrece una triple oferta: alimentos ecológicos siempre frescos (frutas y verduras, quesos y foie, aceites y vinos de distintas denominaciones de origen, conservas y mermeladas, etc ...), platos preparados listos para comer y un gran abanico de utensilios para la mesa y la cocina. Un ambiente ideal para los amantes del "arte del buen comer" y que reencarna un verdadero oasis gourmet en pleno Paseo de Gracia.

www.lacuinadengarriga.com

Tel. 932 157 215

Consejo de Ciento 308

Horario: Lunes a sábado de 09h00 a 21h00