

Colección

FONT D'OR

Sorbete de romero fresco



Ingredientes:

160 g de azúcar
300 ml de agua mineral
natural Font d'Or
El zumo de 1/2 limón
2 ramitas de romero fresco

Hervir todos los ingredientes durante unos 4 ó 5 minutos. Retirar las ramas de romero cuando haya alcanzado la intensidad de sabor deseado. Colar y dejar enfriar. Montar en la sorbetera. Presentar en copa de cristal con una ramita de romero.

LA HACIENDA
CATI SCHIFF

Ctra. de Cádiz, Km 193. Marbella (Málaga). Tel.: 952 831 116

Colección

VICHY CATALÁN

Micuit de pato con granizado de Vichy Catalán, frambuesas y rúcula

Salto a la fama

Antonio Roig

Resumir en pocas palabras la trayectoria culinaria de este joven y entusiasta chef es ardua tarea. Nacido en Barcelona en 1970, Antonio Roig Gorina se inició relativamente tarde en estos quehaceres de ollas y guisos. A los 29 años culminó su formación en la reputada **Escuela de Hostelería Hofmann** y poco después ya inició su fructífera carrera profesional. Un periplo que le llevó por media Europa e incluso por los países árabes. De hecho, allí ha trabajado en numerosas ocasiones, ofreciendo su particular visión de la cocina española. Su facilidad para los idiomas -domina además del catalán y el español, el inglés, el francés, el alemán y el italiano-, le ha abierto durante todos estos años numerosas puertas, sobre todo de hoteles. Y es que Antonio Roig ha cocinado en las cocinas de algunos de los más prestigiosos hoteles del mundo, casi siempre requerido para dirigir jornadas gastronómicas.



En 2008, quizás cansado de tanto ir y venir, volvió a su tierra y abrió, por fin, su propio restaurante: **Can Roig**. Ahora, Antonio Roig se centra en sus clientes y en servirles elaborados platos de cocina tradicional y mediterránea, aderezados con ciertos toques de creatividad.

Can Roig

Av. Bélgica, 2. Roda de Barà (Tarragona).
Tel.: 977 801 559 www.can-roig.es

De tiendas

El por qué de