

# D.O. CAVA

NOTA DE PRENSA

## El Cava armoniza con la mejor gastronomía de Passeig de Gourmets

- **Passeig de Gourmets ofrece 10 propuestas exclusivas de Menús Gourmets armonizados con una selección especial de Cavas de bodegas asociadas a la Denominación de Origen Cava.**



**Vilafranca del Penedès, 7 de marzo de 2023.-** Ostra francesa con mantequilla ahumada; crema de pularda trufada; canelón de atún rojo, alga nori, salsa yakiniku, crema de aguacate y katsuobushi; carpaccio de filete con ponzu y piñones; ravioli de calabaza con jengibre y zumo de guisantes; carrillera de Rubia Gallega con su guarnición; arroz de sardina, romesco, espárrago triguero y aceituna gordal; una sopa fría de zanahorias escabechadas; envoltini de pollo, guanciale, provola y espinacas con zumo de asado o una tatin con espuma de manzana. Son algunas de las creativas recetas gastronómicas de los Menús Gourmet que se pueden armonizar con Cava en la sexta edición del festival enogastronómico Passeig de Gourmets, que se celebra del 9 al 19 de marzo en el barcelonés Paseo de Gràcia y calles adyacentes de Barcelona. Además, una popular ruta de platillos ofrece un gran abanico de menús degustación preparados para la ocasión que son armonizados con Cavas. A la vez, en esta edición las Cenas Temáticas se estrenan para dar cabida a noches muy especiales que solo tendrán lugar una vez. Los Menús Gourmet y las Cenas Temáticas son las actividades más sofisticadas del festival gastronómico Passeig de Gourmets.

# D.O. CAVA

Las propuestas más originales y deliciosas se ofrecen en formato Menú Gourmet. Estos menús, que son la propuesta más completa, llegan a diez restaurantes con el fin de mostrar platos de temporada y estilos culinarios muy diferentes. Estos menús se pueden disfrutar mediante reserva previa por 55 euros con una copa de Cava, o por 70 euros con un maridaje exclusivo de una selección de Cavas, pensado especialmente para cada uno de ellos. El presidente de la D.O. CAVA, Javier Pagés, remarca la gran versatilidad gastronómica del Cava con cocinas de todo el planeta, como ha demostrado el estudio molecular del sumiller François Chartier. Javier Pagés añade que “no hay duda de que los maridajes de kilómetro cero con Cava y nuestra mejor y más propia gastronomía son imbatibles”. El presidente de la D.O. CAVA recuerda de que “hay un Cava para cada ocasión y para un menú de principio a fin. La oportunidad de comprobarlo pasa por ofrecer al consumidor actividades como esta”.

Los Menús Gourmet armonizados con Cava se servirán en:

1. Sintonia con el chef Pablo Tomás
2. MR PORTER BARCELONA con su chef Ryan Murphy
3. The One Barcelona – Somni Restaurant con el chef Miguel Muñoz
4. Restaurante Solomillo con el chef Jorge Planas
5. Majestic Hotel & Spa Barcelona – Restaurante SOLC con la chef Imma López
6. Claris Hotel & Spa – La Terraza del Claris con el chef Michele Camolei
7. LomoAlto con el chef Jordi Alcaraz
8. Mandarin Oriental, Barcelona – Blanc con los chefs Carme Rusalleda, Raül Balam y Miguel García
9. Almanac Barcelona – VIRENS con los chefs Rodrigo de la Calle y Sergio Ruiz
10. Belbo Fasto con el chef Alberto Vicente

Passeig de Gourmets es la gran fiesta de la gastronomía. Junto a la Ruta de Platillos, los Menús Gourmet, los Bocadillos de Autor, las Cenas Temáticas y las Experiencias, abarca todo tipo de registros. Así los amantes de la gastronomía pueden acercarse y disfrutar del festival en cualquier momento, adaptado a sus preferencias, en formatos muy diferentes pero todos ellos muy apetecibles.

# D.O. CAVA

Para información de todas los Menús Gourmets y las actividades, horarios, direcciones y propuestas gastronómicas se puede consultar la web oficial del festival [www.passeigdegourmets.com](http://www.passeigdegourmets.com).

**Link para descargar todas las fotos:** [Restaurantes Menús Gourmet con Cava](#)

## **D.O. CAVA, compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad**

Con más de un 70% de ventas internacionales, CAVA es una de las D.O.s españolas que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El CAVA, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un estricto compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

**Web:** [www.CAVA.wine](http://www.CAVA.wine)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/do.CAVA>

**Instagram:** <https://www.instagram.com/CAVA.do/>

**Twitter:** [https://twitter.com/DO\\_CAVA](https://twitter.com/DO_CAVA)

**Youtube:** <https://www.youtube.com/c/doCAVA>

**Para más información:**

MAHALAWINE&

Esther del Pozo

[estherdelpozo@mahala.es](mailto:estherdelpozo@mahala.es)

663 373 816