El Restaurant STC presenta una nova carta elaborada pel xef Andrés Huarcaya



Amb l'objectiu d'obrir el restaurant a la ciutadania de la nostra ciutat, el Sant Cugat Hotel & Restaurante ha presentat la seva nova carta. Com a principals novetats, cal destacar una carta de tapes, un menú diari per 15 euros i un altre pensat especialment per als més petits, a 10 euros.

La nova carta del restaurant STC representa una combinació entre cuina tradicional i noves tendències gastronòmiques. El creador de la nova oferta és el xef Andrés Huarcaya, incorporat recentment a la plantilla de l'empresa, i format en els millors fogons, com els del Bulli, Tragaluz o l'hotel Condes de Barcelona. Huarcaya ha destacat com una de les característiques més importants dels seus menús que s'adapten a una dieta equilibrada.

Andrés Huarcaya: Des del primer plat fins al postre, s'ha de quedar satisfet però no a raventar. Quan faig un menú el peso i no ha de passar de mig quilo, i si està equilibrat entre carn i peix i verdures, doncs ja és un menú força equilibrat.

Una cuina elaborada amb ingredients naturals de primera qualitat i a preus assequibles és l'objectiu de la nova oferta del STC Restaurante. La carta de tapes és una de les novetats més destacades i es poden trobar des de les clàssiques croquetes casolanes a aperitius de disseny com ametlles amb llima i vainilla. Virgínia Ariño, directora comercial d'Habitat Hotels, cadena a què pertany l'hotel de Sant Cugat, ha explicat que la nova oferta gastronòmica respon a la voluntat d'obrir el restaurant a tot tipus de públic de la ciutat.

Virginia Ariñon: La idea del canvi d'orientació de la carta és fer-la més propera a l'abast del ciutadà. Volem una cuina fresca, molt mediterrània i basada en el producte. Volem que la gent vingui aquí sense por amb els amics, amb la família o per feina i no sigui una gran despesa.

L'oferta del restaurant es complementa amb una àmplia terrassa durant la temporada d'estiu. A més de dilluns a divendres, ofereix un menú a elegir entre tres primers, tres segons i tres postres a 15 euros.

Noticia disponible a https://www.cugat.cat/noticies/economia/17280.html

Copyright 2024 Cugat.cat