



Maridatge 6x6



Diputació de Girona



Sis plats, sis cerveses
Un tast amb identitat Girona Excel·lent

Amb Jordi Àvila i Pep Nogué

RESERVA AQUÍ



TAST 6X6 **49 €**

HORARIS

DIVENDRES	13.00 h	14.45 h*	19.45 h
DISSABTE	13.00 h	14.45 h*	19.45 h
DIUMENGE	13.00 h	14.45 h*	

*torn subjecte a disponibilitat

TAST 1X1

HORARIS

DIVENDRES	17.00 h	Patata d'Olot amb romesco amb cervesa Ideal de 2Kiwis (Hazy IPA)	9 €
DISSABTE	11.30 h	Gilda d'anxova de l'Escala amb cervesa Dolmen de Albera (Dark Mild)	6 €
	17.00 h	Xuixo de Girona amb cervesa Kremat de Marina (Russian Imperia Stout)	9 €
DIUMENGE	11.30 h	Xuixo de Girona amb cervesa Kremat de Marina (Russian Imperia Stout)	9 €



BARCELONABEERFESTIVAL



Diputació de Girona



Maridatge 6x6

Sis plats, sis cerveses

Un tast amb identitat Girona Excel·lent

Amb Jordi Àvila i Pep Nogué

El Barcelona Beer Festival incorpora un restaurant pop-up d'alt nivell impulsat per Girona Excel·lent. La proposta, liderada per Jordi Àvila i Pep Nogué, posa en valor el producte de qualitat del territori a través d'un menú maridat amb cerveses de proximitat. Lluny de ser un simple acompanyament, la cervesa esdevé part essencial del plat, en un diàleg gastronòmic amb identitat pròpia. El projecte connecta productors, cuina i cerveseres en una mateixa narrativa de territori. Amb places limitades i format experiencial, aquest espai ofereix una nova manera de viure el festival, més pausada, immersiva i centrada en la descoberta.



Jordi Àvila

cuiner amb experiència en cuina contemporània i treball de producte, aporta una mirada tècnica i actual a la proposta.



Pep Nogué

divulgador gastronòmic i profund coneixedor del territori i dels seus productors, suma criteri, relat i connexió amb l'origen dels ingredients





Maridatge 6x6

Sis plats, sis cerveses
Un tast amb identitat Girona Excel·lent

Amb Jordi Àvila i Pep Nogué

El Barcelona Beer Festival presenta un restaurant pop-up gastronòmic impulsat per Girona Excel·lent. Amb Jordi Àvila i Pep Nogué al capdavant, la proposta connecta producte de territori i cerveses de proximitat en una experiència exclusiva de maridatge. Una nova manera d’entendre la cervesa dins el llenguatge de la cuina contemporània.

Sis plats	Sis cerveses		
Plat	Cervesera	Cervesa	Estil
Gilda d’anxova de l’Escala	Albera	Dolmen	Dark Mild
Patata d’Olot amb romesco	2Kiwis	Ideal	Hazy IPA
Foie-gras semicuit amb carquinyoli de fajol	Marina	Vinya Hop	Grape Ale / Fruit Ale
Brandada de bacallà amb tomàquet confitat de l’Hort de les Mulleres i paté d’oliva negra Can Bech	Albera	Nippon	Lager
Vedella amb bolets de Jotri	2Kiwis	Heartbreaker	Sour (kettle sour de 4,5% amb gerds i mora)
Xuixo de Girona	Marina	Kremat	Russian Imperial Stout



BARCELONABEERFESTIVAL