

Pere Arpa fa renéixer les brases de Can Gelada amb una oda contemporània a la cuina catalana

Pla de l'Estany | 25-09-2025 | 16:48



Restaurant Can Gelada / Mar Duran

El reconegut xef Pere Arpa ha tornat a sorprendre el món gastronòmic amb la reobertura del restaurant Can Gelada, situat a Riudellots de la Creu (Palol de Revardit, Pla de l'Estany). Després de dos anys i mig tancat per la jubilació dels antics propietaris, l'establiment recupera l'activitat sota la direcció d'un cuiner que ha estat reconegut durant 14 anys amb una estrella Michelin i 2 sols de la Guia Repsol.

La nova etapa de Can Gelada presenta una proposta que actualitza la cuina tradicional catalana, amb la llenya i la brasa com a protagonistes, i amb un ferm compromís amb la qualitat i el producte de proximitat. La carta inclou arrossos, guisats, cuina a la cassola, carns de caça, ?platillos? i peixos, amb l'afegit que molts dels plats es cuinen directament al foc de llenya, en un exercici que combina tradició i modernitat.

Arpa reivindica una gastronomia ?a l'abast de tothom?, amb preus assequibles i una cuina que recupera les arrels sense renunciar a l'actualització. ?El que fem és una revisió actualitzada de la cuina de proximitat, recordant com cuinaven les nostres àvies, però adaptant-ho als gustos actuals, que són més lleugers?, explica el xef.

L'espai, amb capacitat per a 35 comensals a la sala principal i una terrassa per a una vintena més, obre cada migdia excepte els dimecres i també ofereix servei de sopars els divendres i dissabtes. La proposta es completa amb un menú entre setmana i una carta variada, sempre sota el segell d'una cuina que respecta el territori i la qualitat del producte.

Autor: Redacció