El Trinxat de la Cerdanya, una joya de la gastronomía ceretana

La comarca cuenta con cerca de 280 restaurantes que elaboran el Trinxat de La Cerdanya y otros platos para satisfacer la gran variedad de gustos de sus visitantes

La gastronomía de la Cerdanya se caracteriza por una gran variedad de productos autóctonos, gracias a su privilegiada situación geográfica, marcada por su naturaleza de meseta montañosa, con un clima alpino y una tradición de ganadería, principalmente de vacas y ovejas. Su cocina es variada, con platos típicos y tradicionales provenientes del huerto, la caza, las aves o la ganadería, propios de cada época del año.

Una de las materias primas más destacadas de su gastronomía es la col de invierno, que tiene dos variedades, de hoja lisa o rizada. Su particularidad es la resistencia a condiciones extremas de frío. La recolección se lleva a cabo desde mediados de diciembre hasta finales de invierno. Precisamente dicha col es uno de los ingredientes estrella de uno de los platos más típicos de la Cerdanya, el Trinxat, elaborado con una base de col, patata y tocino, cuya receta se remonta al siglo XV.

Restaurant Esquirol

La comarca cuenta con cerca de 280 restaurantes que elaboran el Trinxat de La Cerdanya y otros platos para satisfacer la gran variedad de gustos de sus visitantes. Uno de ellos es el Restaurant Esquirol, ubicado en Llivia, que ofrece un amplio menú diario y de fin de semana, donde poder degustar platos típicos de la zona, siendo el Trinxat una de sus especialidades. "Uno de los mejores planes cuando llega la temporada invernal es disfrutar de las infinitas estaciones de esquí de la zona, y reponer fuerzas con platos contundentes y calientes para que nuestros huéspedes entren en calor y puedan recuperar las energías gastadas después del ejercicio. En este sentido el Trinxat, es uno de los platos más solicitados en nuestra carta durante todo el año, ya que pese a ser un plato calorífico que ayuda a combatir las bajas temperaturas en invierno, también puede degustarse durante los 365 días del año", afirma Eduardo Vidal, gerente del Hotel Esquirol, uno de los pocos alojamientos de Llivia que cuenta con un servicio de restauración. Uno de los valores añadidos del hotel, es su privilegiada situación, que permite disfrutar de una estancia de relax, naturaleza y tranquilidad, en un entorno ideal para la práctica de los deportes de invierno.

Sobre el Hotel Esquirol

El Hotel Esquirol está situado en la localidad gerundense de Llivia, en el Pirineo Español, y está completamente rodeado por territorio francés. La frontera principal entre España y Francia se halla a tan solo 2km. El alojamiento, acogedor y familiar, cuenta con 20 habitaciones, y es un punto de partida ideal para esquiar o visitar la zona. El hotel alberga un spa con sauna y piscina al aire libre, dispone de guarda esquís, ofrece un servicio de alquiler de equipamiento de esquí y la posibilidad de adquirir el forfait. Además, cuenta con el Restaurante Esquirol, que ofrece un amplio menú diario y de fin de semana, donde poder degustar platos típicos de la zona.

Datos de contacto:

e-deon.net
Comunicación · Diseño · Marketing
931929647

Nota de prensa publicada en: [Llivia](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Entretenimiento](#) [Esquí](#) [Turismo](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>