La comida a la brasa se consolida en Sant Cugat, según el Restaurante La Plaça de Sant Cugat

Las altas temperaturas que soportan los alimentos generan que los nutrientes de los alimentos se mantengan en perfecto estado

La comida hecha a la brasa está ocupando un sitio privilegiado en las primeras mesas primaverales. Esto se debe a que la brasa se caracteriza por ser el producto estrella de la época y a sus ventajas. Es más, es un modo de preparación que se posiciona como uno de los más saludables que existen, ya que aporta altos beneficios a nuestro organismo.

En primer lugar, las altas temperaturas que soportan los alimentos generan que los nutrientes de los alimentos se mantengan en perfecto estado. Al mismo tiempo, al ser un alimento preparado a la parrilla, se mantienen las grasas naturales del alimento, las cuales se derriten por el calor y acaban sobre las brasas.

Por otra parte, también es un método que destaca por enfatizar el sabor natural tanto de las carnes o pescados como de las verduras. Por este motivo no se necesitan condimentos o salsas altas en calorías. Además, genera una mayor jugosidad en los alimentos.

Prueba de ello es la variedad de platos que ofrece el icónico Restaurante La Plaça de Sant Cugat. Su menú abarca desde alcachofas, berenjenas o espárragos a la brasa hasta todo tipo de carne a como, por ejemplo, butifarra, cordero o vacío argentino.

Cabe destacar que la brasa se está convirtiendo en uno de los platos más demandados y más valorados por los clientes del restaurante en el mes primaveral de abril. Esto se debe a que éste singular método de cocina cada vez acepta más variedad de alimentos, de los cuales se obtienen unos grandes resultados y unos altos beneficios para todo aquel que lo consume.

Sobre el Restaurant La Plaça de Sant Cugat del Vallès:

En un ambiente inmejorable, el restaurante La Plaça se ubica en la Plaza Octavià, justo enfrente del Monasterio de Sant Cugat. El restaurante mantiene la arquitectura original de la casa y dispone de varios salones para las celebraciones de grupo. Se puede disfrutar de una variada carta de tapas, bocadillos, snacks así como platos de la cocina tradicional renovada. La amplia carta de tapas convertirá en única cada comida: bravas, huevos estrellados, calamares, croquetas...

Datos de contacto:

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Sant Cugat del Vallès](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>