

Restaurante La Plaça, gastronomía clásica con técnicas vanguardistas

Una gastronomía clásica y moderna con la incorporación de técnicas vanguardistas, este es el estilo culinario que los paladares más exigentes encontrarán en el restaurante La Plaça

Este espacio gastronómico, que se puso en marcha hace 5 años, se encuentra en la Plaça del Monestir y en poco tiempo se ha convertido en uno de los puntos referentes para disfrutar de un gran manjar de calidad en la ciudad de Sant Cugat del Vallès.

Desde las tapas más tradicionales como las patatas bravas y las croquetas; pasando por los entrantes como el tartar de atún, el salmorejo, el ceviche peruano y los huevos estrellados con jamón; continuando con los platos principales donde destacan la hamburguesa con cebolla confitada y queso idiazábal, la paletilla con una cocción a baja temperatura durante 12 horas y el pulpo a la brasa. Este restaurante tiene la capacidad de ofrecer un amplio abanico de platos los cuales destacan porque, muchos de ellos, abrazan los sabores otras culturas gastronómicas, cosa que los hace únicos.

Lluís Estrada, actual director de sala y cara visible del restaurante La Plaça, explica que su principal premisa en el restaurante es "no disminuir nunca la calidad del producto para intentar bajar su precio", hecho que se ha convertido en una realidad en muchos restaurantes del país. Lluís, que se incorporó en este proyecto 8 meses después de su apertura, empezó como jefe de cocina y, ahora, es el actual director de sala del restaurante donde destaca que "la experiencia es gradual, puesto que es muy difícil llegar y besar el santo, necesitas un tiempo para ver cuál es el mejor método de trabajo para tu negocio".

La sala, la cocina y la contabilidad, son los tres puntos claves del restaurante La Plaça, donde cada uno de los tres socios se encargan de gestionar la competencia profesional en la cual destacan cada uno. A pesar de que los tres se ocupan de un ámbito administrativo diferente, todo el trabajo y todas las decisiones se toman en equipo. Esta unión empresarial de todos los socios queda representada en el restaurante por la figura de Lluís Estrada, la cara visible de La Plaça, donde coincide con los tres socios del negocio que "el éxito de una buena gestión es establecer un método organizativo eficiente con el fin de garantizar un buen servicio en el cliente".

Sobre el restaurante La Plaça

En un ambiente inmejorable, el restaurante La Plaça se ubica en la Plaça 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 y snacks, así como platos de la cocina tradicional renovada.

Datos de contacto:

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing
931929647

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

Categorías: [Gastronomía Cataluña](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>