

Can Rubiés; una oferta de bocadillos gastronómicos muy especial en pleno corazón de Port de la Selva

Los bocadillos gastronómicos elaborados con productos de la máxima calidad son los protagonistas de una variada oferta gastronómica lista para llevar

En el corazón de Port de la Selva, ubicado en la calle de l'Ílla, abre las puertas del restaurante Can Rubiés, una apuesta gastronómica que viene a revolucionar la oferta de bocadillos gastronómicos delicatessen de la región. De la mano de David López Gamero, la cocina de Can Rubiés está dirigida a los más sibaritas, poniendo especial atención a la materia prima, base de una experiencia culinaria inolvidable en un espacio moderno, cálido y de ambiente único, diseñado para disfrutar de cada momento entre familia o amigos.

Can Rubiés se caracteriza por un especial mimo al producto, tratándolo con sencillez y explotando cada una de sus virtudes. La calidad de los proveedores permite ofrecer la excelencia en cada elaboración gourmet.

Especial mención merece su Mollete de Kebab, uno de sus platos más populares. El Kebab es elaborado con una exquisita carne de cordero asada, lima, perejil, raselHanout, pistachio, yogurt, mahonesa, cebolla tierna, tomate, dátiles, rain y menta. La carta se completa con siguientes platos listos para degustar tanto en el restaurante como para llevar a casa:

King Krab Roll: Carne king Krab, mayo, Siracha/Tobico, cebollino o Green onion, Kale Crispy, Brioche Roll.

Pepito:Roastbeef de solomillo, Jugo de carne, Paletilla de Ibérico, Mahonesa de garum, Ahumado (sal ahumada), Piparras frescas/Padrón Alcaparras.

Tramezzini Tonato: Atún de Orza, Mahonesa de atún, Salsa de carne.

Panini Mortadela Rúcula: Mortadela, Rúcula, Tomates secos, Queso taggio.

Vegetal: Pan blando, pepinillos, hojas verdes, Aguacate, Escalivados, Mahonesa, Brotes remolacha.

Mollete Kebab: Carne de cordero asada, Lima, Perejil, raselHanout, Pistachio, yogurt, Mahonesa, Cebolla tierna, Tomate, Dátiles, Rahin, Menta, Knorr jugo.

Panceta Burrata Tomate: Cebolla confitada, Cebolla Crispy, Mostaza al curry.

Bikini: Pan de Brioche, Mantequilla clarificada, Raclette/Torta del Casar, Jamón cocido/lacon, holandesa de yema.

Pulbao: Pimiento piquillo, Pulpo braseado, Salsa chipotle/ Kimchi, Cebolla, Cilantro, Crema agria.

Umami Burger: Shitake confitado, Tomates secados, Oblea de parmesano, Juliana confitada, guindilla, concentrado de carne.

Sobre David López Gamero

Nacido el 15 de enero de 1981, David López Gamero entra en el 2001 a formar parte de El Bulli. Compaginaba las responsabilidades de nuevas tecnologías, de Metre y estuvo a cargo de diferentes proyectos de Ferran Adriá. Cuando El Bulli decide cerrar, opta para centrarse en exclusiva en la gestión de procesos y operaciones, así como en las funciones como director de nuevas tecnologías hasta que funda Fooday, una empresa de asesoramiento para el sector de la restauración.

Carrer l'Ílla, 23 - 17489 Port de la Selva

Precio medio: 16 € (sin bebidas)

Datos de contacto:

Mad&Cor
675943952

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

Categorías: [Nacional Gastronomía Cataluña Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>