

## **Descubrir este verano Can Rubiés; el olimpo gastronómico de Port de la Selva**

**Ubicado en el conocido Port de la Selva se encuentra el restaurante Can Rubiés, un lugar de culto para los amantes de la gastronomía y de los bocadillos gourmet**

Sofisticación, magia y tranquilidad. Un cautivador ambiente que le transporta a otro lugar nada más cruzar el umbral de Can Rubiés. Este precioso restaurante ubicado en el conocido Port de la Selva le conduce a un viaje sensorial plagado de deliciosos sabores y matices sublimes de sus bocadillos de fusión gastronómica.

Can Rubiés conquista con su exquisita decoración y espacios con un encanto especial, mientras el comensal degusta algunos de los mejores bocadillos gastronómicos de la región.

Capitaneado por David López Gamero, alumno aventajado de Ferran Adrià, la alta cocina se funde en este lugar, en una alternativa acertada como son sus bocadillos gastronómicos. En su variada carta, Can Rubiés se decanta por la utilización de un pan sublime y excelente materia prima para lograr la perfección en sus originales creaciones gastronómicas. Su secreto; el equilibrio de sus ingredientes y la creatividad en la carta. Elaborados con mimo por las expertas manos de sus chefs las salsas y las texturas jugosas exaltan todo el sabor a estas creaciones gastronómicas.

Entre su amplia variedad de bocadillos destaca su mollete de Kebab. Esta es una de las especialidades de la casa y uno de sus platos más populares. En Can Rubiés elaboran el kebab con una exquisita carne de cordero asada con especias. Además, el Kebab se termina con zumo de lima, perejil, pistacho, crema agria, cebolla tierna, dátiles y frescura de menta.

Durante los días calurosos de verano no puede faltar el Pulbao, uno de los bocadillos estrella de Can Rubiés y un guiño a los sabores del Mar Mediterráneo. Delicioso pulpo braseado con pimienta del piquillo, cilantro, crema agria, cebolla y salsa chipotle.

Por último, entre los platos principales más populares se encuentra la Umami Burger. Shitake confitado tomates, oblea de parmesano, cebolla confitada, guindilla y un exquisito concentrado de carne hacen de esta hamburguesa una apuesta segura para los más gourmets.

En can Rubiés se puede disfrutar de un inolvidable viaje sensorial a través de una asombrosa experiencia gastronómica en un lugar que rebosa comodidad y que harán que desee volver antes de lo que tenía previsto.

### **Datos de contacto:**

Mad&Cor

675943952

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>