



## NOTA DE PRENSA

Especial Día del Padre

# Logis propone seguir los pasos de Salvador Dalí en una escapada “gourmet” al Logis Hotel Empordá

El alojamiento, considerado cuna de la nueva cocina catalana, se convierte en la opción ideal para los padres más sibaritas

Logis también propone escapadas en Francia e Italia, en hoteles con gran tradición culinaria y reconocidos con la distinción “Table Distinguée”



**Barcelona, 17 de enero de 2017.-** Logis, la primera cadena de restaurantes y hoteles independientes de Europa, propone una escapada al inspirador [Hotel Logis Empordá](#) y a su restaurante El Motel, considerado cuna de la nueva cocina catalana, como el regalo perfecto para un padre sibarita.

En pleno corazón de la Costa Brava, la carretera principal hacia Francia fue el lugar elegido por Josep Mercader para abrir El Motel en 1961, un lugar donde integró la refinada cocina francesa con la abundancia natural de la costa catalana y el campo y al que frecuentaban artistas como Salvador Dalí o el escritor Josep Pla. Hoy, el yerno de Mercader, el chef Jaume Subirós, sigue con la tradición y sorprende al paladar con succulentos platos de temporada que, como el costillar de ciervo, el arroz de bacalao o sus famosos canelones, harán las delicias de los padres más “gourmet”.

Gracias a su trabajo en los fogones, el restaurante del Hotel Logis Empordá se ha convertido en 2017 en el primer restaurante de España en recibir la distinción “Table Distinguée” (Mesa Distinguida) de Logis, un reconocimiento que otorga un grupo de prestigiosos periodistas gastronómicos, bajo el patrocinio de Gilles Goujon, Logis restaurante con tres Estrellas Michelin y « Meilleur Ouvrier » de Francia.



## NOTA DE PRENSA

Los amantes de la gastronomía disfrutarán con este regalo de una escapada de deleite culinario, de paisajes que sirvieron de inspiración a grandes personajes y de refugio para descansar y desconectar.

Habitación doble desde 62€ la noche

Precio del menú: 37,90€. Opción maridaje de vinos: 10€



### Otras propuestas “gourmet” en Francia e Italia

Para los que prefieran viajar un poco más lejos, Logis también propone otros tres hoteles de gran tradición culinaria, reconocidos todos ellos con la distinción “Table Distinguée”.



En la localidad de Fontjoncouse, en Languedoc Rosellon, se encuentra el [Logis Auberge Du Vieux Puits](#), dirigido por el chef Gilles Goujon, que cuenta con 3 estrellas Michelin desde 2010. Los afortunados padres podrán descubrir o redescubrir delicias como “Le Poupeton, flor de calabacín Crystal rellena de un sorbete de tomate con albahaca, con una marinada catalana con anchoas de L'Escala y con aceite de oliva madurado” o “El rebanado de chuletón de buey rubio de Galicia, madurado y hecho al horno Josper, acompañado con un estofado y trinchado de verduras a la trufa, cebollas nuevas con corteza de sal sorpresa, un caldo de olla a la médula y con perlas de Japón”.

Habitación doble desde 165€ la noche

Precio del menú: desde 110 a 190€



En la Borgoña, paraíso para los amantes de los vinos, el hotel [Logis Hostellerie Bourguignonne](#) destaca como un hostel con encanto, de estilo rústico y elegante, representativo de las regiones tradicionales de Bresse y Borgoña. Allí, el chef Didier Denis propone una cocina simple, refinada y con mucho sabor.

Habitación doble desde 110€ la noche

Precio del menú: desde 25 a 80€





## NOTA DE PRENSA



Y de Francia viajamos a Italia, concretamente en Umbria, donde se encuentra el hotel [Logis L'antico Forziere](#), una antigua granja de finales del siglo XVII situada frente al Valle del Tíber y con una tradición gastronómica heredada de padres a hijos. El restaurante ofrece una cocina regional, rústica pero profundamente sincera, fresca y extremadamente sabrosa, como se refleja en los “Piatti di Apertura”, que pueden adoptar la forma de un nido de polenta con un fino puré de tupinambur y patitas de codorniz colocadas en un lecho de calabaza cortado con tagliatelle.

Habitación doble desde 90€ la noche

Precio del menú: desde 30 a 50€



---

### Acerca de Logis

Logis es la primera cadena de restaurantes-hoteles independientes en Europa, con 2.300 establecimientos en 8 países (Francia, Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Italia, España, Andorra y Países Bajos). Tras su creación hace más de 70 años, Logis sigue comprometida con el respeto a unos fuertes valores compartidos: la hospitalidad y el saber hacer de las distintas regiones francesas y europeas.

Cada establecimiento Logis propone una estancia con encanto en un enclave privilegiado y se clasifica con 1, 2, 3 o 4 “Chimeneas”, según el nivel de prestaciones, o con la categoría “Logis d’Exception”, que se otorga a los hoteles Logis que ofrecen el nivel calidad más alto.

Logis también se caracteriza por una oferta gastronómica de inspiración regional, tradicional, moderna o creativa, clasificada con 1, 2, 3 o 4 “Cazuelas” o con la distinción “Table Distinguée” (Mesa Distinguida), un reconocimiento a la mejor gastronomía Logis que otorga un jurado formado por prestigiosos periodistas gastronómicos.

Asimismo, Logis propone otras formas de alojamiento: Las “Maisons by Logis”, integradas por villas, apartamentos y casas; y las “Insolites by Logis”, compuestas por burbujas, roulottes o yurtas, con servicios hoteleros incluidos.

Para más información y reservas: [logishotels.com](https://www.logishotels.com)



Síguenos en Facebook: <https://www.facebook.com/Logishotels>

En Twitter: [https://twitter.com/logishotels\\_fr](https://twitter.com/logishotels_fr)

Y en Instagram: [https://www.instagram.com/logishotels/  
logishotels.com](https://www.instagram.com/logishotels/logishotels.com)



## NOTA DE PRENSA

---

Para más información sobre Logis:

**Arenalia Comunicación**

Laia Jardí

[ljardi@arenalia.com](mailto:ljardi@arenalia.com)

Eguzkiñe Añón

[eanon@arenalia.com](mailto:eanon@arenalia.com)

Tel. +34 660 301 020