

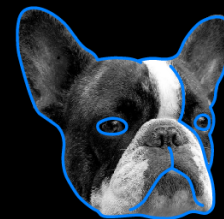
## MEMBRES DE L'ACADÈMIA

Carles Vilarrubí i Carrió - President  
Carme Ruscaleda i Serra - Vicepresidenta  
Joan Font i Torrent - Vicepresident  
Rosa Mayordomo i García - Secretària General  
Ramon Agenjo i Bosch - Tresorer  
Raül Bobet i Almenara - Vocal  
Cristina Cabañas i Rodríguez - Vocal  
Montse Folch i Munuera - Vocal  
Toni Massanés i Sánchez - Vocal  
Jordi Montaña i Matosas - Vocal  
Valentí Roqueta i Guillamet - Vocal  
Paco Solé i Parellada - Vocal  
Elena Yepes i Evangelista - Vocal  
Elena Yepes i Eva ngelista – Vocal

Ferran Adrià i Acosta  
Ricard Aixelà i Campanales  
Alejandro Alcaraz i Sanz  
Oriol Balaguer i Mestres  
Miquel Brossa i Real  
Josep Capdevila i Nogué  
Magda Carlas i Angelats  
Artur Carulla i Font  
Josep Casas i Febrer  
Sara Castellví de Simón  
Marc Cerón i Castelló  
Ramon Cierco i Noguier  
Pere Cornellà i Valls  
Comte De Sert  
Jordi Cortada i Passola  
Francesc Dabán i Hijazo  
Josep M. de Hita i Planella  
Paco de la Rosa i Torelló  
Javier de las Muelas i Fernández  
Miquel Espinet i Mestre  
Eugeni Fabregat i Mora

Luis Ignacio Ferrer i Figueras  
Sergi Ferrer-Salat i Serra Di Migni  
Carles Gaig i Framis  
Ignacio García-Nieto i Portabella  
Gerardo García-Ventosa i López  
Rosa Gelpí i Monasterio  
Silvia Hofmann i Parés  
Jorge Linati i de Puig  
Montse Mascaró i Alemany  
Bartolomé Masoliver i Roderas  
Enric Medina i Delmonte  
Josep Monje i Canut  
Glòria Noguer i de Ferrer  
Lluís Planas i Martínez  
Joan Ras i Sirera  
Enric Ribera i Gabandé  
Joan Roca i Fontané  
Pasqual Roca i Riera  
Ferran Rodés i Vilà  
Mario Rotllant i Solà  
Josep M. Sanclimens i Genescà  
Jon Sarabia i Barrutia  
Ramon Serra i Agut  
Rafael Soriano i Llompарт  
Albert Sumarroca i Claverol  
Joan Tàpia i Nieto  
Francesc Torrente i Costa  
Miquel Torres i Maczassek  
Joan Uriach i Marsal  
Joaquim Uriach i Torelló  
Quim Vila i Betriu  
Jordi Vilaseca i Brugueras  
Josep Vilella i Llirinós  
Lluís Vinyes i Jordà  
María Vives i R. de Hinojosa

# 27 DE JUNY DE 2023



**elBulli1846**  
empowering creatives



PACO PÉREZ

# MIRAMAR

LLANÇÀ, 1939



## CLUB D'EMPRESSES

Grupo  Planeta

**INEDIT**  
Damm

**ROYAL  
BLISS**  
PREMIUM  
Spirits

**GB**  
FOODS

**OPTIO**  
NEXT LAW

**CATALONIA**  
HOTELS & RESORTS

**AITONA GOURMET**  
PREMIUM QUALITY



**Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició**

# elBulli1846 Gastronomia, Art i Ciència

Benvolguts Acadèmics i acompanyants,

Cala Montjoi és un paratge extraordinari de l'Alt Empordà i el punt d'ancoratge de l'activitat d'avui, on entendrem que el present és un regal del passat i una motivació pel futur.

elBulli es va obrir el 1961 de la mà dels senyors Schilling. El seu inici com a guingueta "xiringuito" de platja annex al minigolf, va derivar cap a un grill-room amb cuina i terrassa que va assolir la primera estrella Michelin.

El 1981 arribà en Juli Soler, transformant i millorant l'oferta gastronòmica influenciada per la cuina contemporània francesa. Aquesta etapa va aportar una segona estrella Michelin i el reconeixement d'elBulli com a restaurant gastronòmic a nivell internacional.

El 1983 la màgia s'amplifica i es consolida amb la incorporació a cuina d'en Ferran Adrià. Han passat quaranta anys, dels quals més de vint-i-set, elBulli ha estat un planeta gastronòmic que anava girant al voltant d'un sector que s'ha nodrit i reorganitzat per l'efecte de la tramuntana bulliniana.

Exigència, observació, humilitat, aprenentatge continuat, esforç, reflexió, disrupció, respecte per sobre de les normes, equip-família dinàmic i arrelat, molts premis, i molta més influència, que ha traspassat les fronteres de l'acte de cuinar i servir.

La Visita al Museu elBullifoundation és una activitat cultural al voltant de la creació, l'alimentació, la beguda, la cuina i el servei de sala.

Durant el trajecte gaudirem d'un senzill esmorzar "on the road" preparat per l'obrador Hofmann, grup liderat per l'Acadèmica Silvia Hofmann i que enguany assolirà el seu quarantè aniversari.

Després de la visita a elBulli1846, ens dirigirem cap a un altre meravellós enclavament de la Costa Brava, Llançà, on els avis de la Montse Serra, Maître companya de vida d'en Paco Pérez, van obrir un hostatge el 1939, el Miramar.

En Paco Pérez ens oferirà un dinar d'alta gastronomia referenciada al que ell anomena la Mar d'Amunt. L'equip de Miramar ens farà gaudir d'un àpat, on tindrem la presència subtil Bulliniana.

**Elena Yepes i Evangelista**  
Juny 2023

## ESMORZAR

Lot Continental  
Croissant normal  
Roll de canyella  
Galeta  
Suc

HOFMANN

## MENÚ

### Entrants

El principi de tot...  
Estrella de Mar  
Tonyina vs. Tonyina  
Algues  
Gamba Panxuda  
Un Peix Anomenat 'Iris'  
Volandeira  
Bou de Mar Esponja  
Chawamushi  
Amanida d'Ostres  
*Una copa de Gosset*

### Plats

Cloïsses i Olé  
Etereo... de Mar  
Papallona de Mar  
Espardenya  
Arròs  
Virrey  
*Blanc dels Aspres · Vi blanc ·*  
*Cantallops Camino · Vi negre ·*  
*Sant Climent Sescebes*

### Postres

Lulo, Coco, Cafè i Menta  
Cappuccino  
*Vi de Panses · Vi dolç · Cantallops*