



Costa Brava

Kurvenreich und wild romantisch
Curvas y romanticismo
Curvaceous and of a wild beauty
Sinueuse, sauvage et romantique

■
Per Fahrrad durch die
Dörfer des Empordà
Ir en bici
Bicycling
Faire du vélo

Ambiente
mediterráneo

MEDITERRANES PARADIES

Tramuntanades

Gastro

EL BULLI
bestes Restaurant
der Welt
mejor restaurante
del mundo
the best restaurant
in the world
meilleure table au
monde
->

Gastro

La Cuina dels
Aiguamolls

Jornades
Gastronòmiques

Gastrowochen
in Castelló und
Empuriabrava

■
MAS PAU
Sterneküche, edler
Wein + Cocktails

cocina de primera
clase, vinos nobles
y cóctels


Michelin-star cuisine,
good wine and
cocktails


grande cuisine, vins
fins et cocktails







RENDEZVOUS IM MAS PAU: STERNEKÜCHE, EDLER WEIN UND COCKTAILS
MAS PAU: COCINA DE PRIMERA CLASE, VINOS NOBLES Y CÓCTELS
MAS PAU - MICHELIN-STAR CUISINE, GOOD WINE AND COCKTAILS
RENDEZ-VOUS AU MAS PAU : GRANDE CUISINE, VINS FINS ET COCKTAILS

 Unter dem Titel „Cocineros“ – ‚Un paseo por la Gastronomía‘ – präsentiert das Restaurant Mas Pau im Jahr seines 30jährigen Bestehens die Reihe „Köche“- Einen Spaziergang durch die Gastronomie“ in Verbindung mit Weinen aus dem Empordà. So trifft einmal im Monat Spitzenkoch auf Spitzenwein. Das Ergebnis: eine Sinfonie aus Genuss, Raffinesse und Opulenz. Zum Auftakt der Reihe im April schwang die Sterneköchin Pepa Romans, Restaurant Casa Pepa aus Ondara (Alacant) in der Küche von Mas

 El restaurante Mas Pau presentó en el año de su 30 aniversario la serie “Cocineros – un paseo por la gastronomía” en simbiosis con los vinos del Ampurdán. De este modo, una vez más coinciden un chef de primera categoría y un vino supremo. El resultado: una sinfonía de placer, esmero y opulencia. Como prelude de esta serie presentaron en abril a la cocinera Pepa Romans, del restaurante Casa Pepa de Ondara (Alicante), en la cocina de Mas Pau. Con el apoyo de su hijos Sole y Antònia Ballester y del

 “Cocineros” – ‚Un paseo por la Gastronomía‘ – is the title, which the restaurant Mas Pau chose to present the series “Cooks - a walk through gastronomy”. Wine from Empordà included. Thus, Mas Pau celebrates its 30th anniversary. Once in a month, the best cooks meet the best wine. The result: a stunning symphony of enjoyment, sophistication and opulence. For the series’ upbeat Michelin-star cook Pepa Romans, from restaurant Casa Pepa in Ondara (Alacant) swung the baton in the Mas Pau’s kitchen.

 A l’occasion de l’année de son 30ème anniversaire, le restaurant Mas Pau présente une aventure intitulée : « Cocineros » – « Un paseo por la Gastronomía » ce qui signifie « Cuisiniers » – « une balade gastronomique » accompagnée des vins de l’Empordà. Une fois par mois, un grand chef rencontre un grand vin. Le résultat : une symphonie de plaisirs, de raffinement et d’opulence. En prélude à cette série, le chef cuisinier Pepa Romans, restaurant Casa Pepa de Ondara (Alacant) a dirigé en avril

¿QUÉ WELCHER GRILL? BARBACOA?

TODO LO QUE DEBE SABER SOBRE BARBACOAS DE CARBÓN Y BARBACOAS DE GAS
 ALLES WAS SIE ÜBER GRILLS, KOHLE UND GASGRILLS WISSEN MÜSSEN



GENESIS SILVER B



GENESIS GOLD C



ONE-TOUCH SILVER



www.weber.com
 www.confort.net
 www.cofac.es




972 45 32 32
 Castelló d'Empúries
 Empuriabrava


¡Somos el No. 2! - Confort Electrodomesticos


Según una encuesta de la OCU realizada en toda España somos el No. 2 de 689 tiendas en 53 localidades y entre 50.000 precios.


BARBACOAS A GAS Y CARBON



 Pau den Dirigentenstab. Unterstützt von Ihrem Sohn Sole Ballester und Tochter Antònia Ballester sowie dem Team des Restaurants Mas Pau, verwöhnte Sie uns und das anspruchsvolle Gourmetpublikum mit Raffinesse. Herausragend u.a. das Austerntatar mit Dilldipp (Marinat d'ostra amb maionesa d'anel) oder Spanferkel kandiert an Mandarinsauce (Porcellet confitat amb salsa de mandarina.) Abgerundet wurde das Menü durch ausgewählte Weine der Bodega Espelt. Als Überraschung zum Schluss trat Barkeeper Joan Ramon Falces aus Barcelona in Szene. Er mixte uns den Cocktail „Mas Pau“ . Umwerfend. Wir bedanken uns für einen gelungenen Abend in unterhaltsamer Runde mit exzellenter Küche und edlen Getränken. Perfekt!

 equipo del restaurante Mas Pau, mimó a todos los paladares presentes con extrema refinèria. Destacamos especialmente el marinado de ostras con mayonesa de pato o el cochinillo confitado con salsa de mandarina. Coronó el menú una selecci3n de vinos de la Bodega Espelt. Y para finalizar y por sorpresa, apareció en escena el barman Joan Ramon Falces de Barcelona y nos sorprendió con el coctel "Mas Pau". ¡Inmejorable! Agradecemos esta velada tan especial, tanto por la compania, la excelente cocina y los nobles vinos. ¡Indiscutiblemente perfecto!

 Assisted by her son Sole Ballester and her daughter Ant3nia Ballester, as well as by the Mas Pau's staff, she spoiled us and the challenging gourmets with finesse. Among other fabulous meals, the oyster tartar with dill dressing (Marinat d'ostra amb maionesa d'anel) and the candied sucking-pig on tangerine sauce (Porcellet confitat amb salsa de mandarina) were exceptionally delicious. The evening was rounded out by exclusive wine from Bodega Espelt. Much to our surprise, barkeeper Joan Ramon Falces joined us in the end. He mixed a cocktail known as "Mas Pau". Excellent! We want to thank everyone for a great evening with wonderful people, excellent cooking and good drinks. Perfect.

 l'équipe de Mas Pau soutenu par son fils Sole Ballester et sa fille Ant3nia Ballester. Cette équipe nous a ravi ainsi que le public de gourmets exigeant qui avait pris place ce soir-là. Un loge au raffinement. Excellents le tartare d'huîtres et mayonnaise aux fines herbes (Marinat d'ostra amb maionesa d'anel) et le cochon de lait confit  la sauce mandarine (Porcellet confitat amb salsa de mandarina.). Le menu a été augmenté par des vins choisis de la Bodega Espelt. Invité surprise, le barkeeper Joan Ramon Falces de Barcelone est entré en scène en fin de soirée. Il nous a préparé le cocktail « Mas Pau ». Sensationnel. Merci encore pour cette soire gastronomique russie et partage en si bonne compagnie. C'était parfait !



LAW OFFICE

**We attend you in Spanish, English,
German, French and Catalan**

Consult us for any legal service you require. We will help you -
in your own language, or by linking you to the correct
service when ever necessary.

We specialize in

**Inheritance matters / Wills
All types of power
Conveyancing**

We are situated in the town centre of Roses:

C/Pescadors 47, 1-A

Tel: 972.15.45.13

Fax: 972.25.53.17

advocats@digestaiuris.com

www.digestaiuris.com

Collaborating office in London