****

**El chef Fran López presenta *Xalar*, la nueva propuesta gastronómica del Garraf**

**El proyecto aspira a convertirse en referente en Castelldefels, con una cocina divertida y cócteles originales para disfrutar frente al mar**

El chef Fran López presenta su nuevo proyecto *Xalar* Restaurant, en Castelldefels. *Xalar* és cocina frente al mar, con una presentación de los platos sorprendente y creativa, y con una puesta en escena que invita a volver a disfrutar de la gastronomía. El chef explora nuevos formatos manteniendo su identidad con el pescado fresco salvaje y los arroces, en un paraje donde pasarlo bien comiendo y tomando cócteles en tres ambientes diferentes.

**Xalar**

El nuevo restaurante toma el nombre del verbo **Xalar**, que significa pasárselo bien con placer y alegría, con el que su chef Fran **López** quiere sintetizar en una sola palabra el espíritu con el que se ha concebido este local, surgido tras el período más complejo para la restauración y la hostelería de todo el mundo.Fran afirma que **“la cocina es xalar**“. Un columpio a pie de playa es el símbolo visual de este nuevo proyecto destinado a dinamizar la vida social y gastronómica de autóctonos y visitantes, bajo el lema **“Volar és Xalar”**. Un punto de encuentro marcado por la seguridad sanitaria, con espacios abiertos al exterior y excelencia en la cocina, en el que poder recuperar el tiempo perdido alrededor de una mesa.

**La comida**

La oferta gastronómica de Xalar Restaurant se define como divertida y auténtica, basada en productos de temporada con elementos y técnicas culinarias que respetan la esencia y la frescura de pescados, verduras y carnes. Cocina amplia y creativa, abierta al mercado y al comensal, donde los arroces “a la llauna“, el pescado fresco salvaje y los productos locales tienen especial protagonismo en la carta.

“Nuestra fórmula es empezar con dos o tres entrantes, servidos por camareros con el máximo rigor sanitario y que llegan a la mesa para sorprender”, apunta Fran López- seguimos con dos segundos platos, de carne o pescado, o bien un arroz a elegir entre 4 opciones distintas, hecho *a la llauna* y acabado en horno de leña” - explica el chef- “y al final proponemos postres singulares, como el *rock & roll de los cruasanes*; nuestra particular versión de la piña colada, o una selección de quesos afinados”, concluye.

Destacan en la carta materias primas que el chef domina a la perfección y que se concretan en platos como la parpatana de atún rojo confitada con hinojo y manzana; los canelones de cigalas y setas; el milhojas de brandada de bacalao con uvas, el bao de paletilla de cordero con salsa de yogur, o el huevo a 64º con calamar salteado, berenjena escalivada y emulsión de tinta y lima.

La carta de vinos aspira a ser la más completa de la zona y cuenta con más de 200 referencias entre las que predominan elaboradores nacionales, seleccionados desde un amplio espectro de precios.

La oferta gastronómica parte de un precio medio de 35-40 € (bebidas aparte) y promete convertirse en un referente *gourmet* para los amantes del sabor y la autenticidad.

**La puesta en escena**

La creatividad en la cocina se completa con una original presentación de los platos. Fran López ha contado para Xalar Restaurant con la colaboración de **José Piñero,** “el *maker* de los chefs”, quien ha diseñado varias piezas del menajey soportes atrevidos y prácticos para dar valor añadido a la comida y la bebida, ensalzar sus ingredientes y aportar guiños y trucos para que el comensal interactúe y forme parte activa de la experiencia.

Una brillante piña de oro da paso al cóctel de piña colada, un tiesto de barro realza la frescura y naturalidad de una ensalada César, y una fuente con forma de bivalvo procura que la degustación siempre se vincule con el producto y sus particularidades.

**La ubicación**

Xalar Restaurant es una idílica ubicación con vistas al mar, un entorno con 3 ambientes bañado por la luz mediterránea. Disfrutar de sus instalaciones es sentirse informal y privilegiado al mismo tiempo. Ubicado en la planta baja del Hotel Boutique Dona, en pleno paseo marítimo, tiene acceso desde el hall del hotel o bien desde la pasarela de la playa de Castelldefels. Cuenta con un espacio para comer en la misma arena, con una terraza principal sombreada donde la sobremesa se impone, y con un comedor interior acristalado donde el mar se admira durante todo el año. Anexa a la terraza, la Sala Laia es una zona privatizable con revestimiento flexible, por lo que puede disfrutarse de forma versátil y totalmente integrada con el entorno.

**El “cielo” de Xalar**

La joya de la corona es la terraza en altura: el “cielo” de Xalar, cuya propuesta es el tardeo abierto a un amplio segmento de público. Su propuesta es picoteo y cócteles cuya presentación reta a los sentidos. Música, atardecer y copas singulares al alcance de todos (desde 8 euos la copa). “Lo que buscamos con el “cielo” es que la gente pueda disfrutar al máximo - afirma Fran López- para ello, desde esta primavera pondremos toda nuestra creatividad a funcionar en un enclave que, por las tardes, se vuelve mágico”.

**Fran López**

El chef Fran López dirige el Xerta Restaurant en el hotel Ohla Eixample 5\*, de Barcelona, que desde 2016 cuenta con una estrella Michelin, y el Hotel-Restaurant Villa Retiro que la obtuvo el año 2009 cuando Fran solo tenía 25 años. En 2018 y 2019 gestionó la restauración de la Hacienda Na Xamena, en Ibiza, y su restaurante Edén. Además tiene una escuela de cocina propia y una bodega familiar dedicada a vinos y aceites.

López, nacido en 1983 en La Aldea (Tarragona), pertenece a la cuarta generación de restauradores. Cursó estudios de cocina en la escuela Hoffman de Barcelona y adquirió su experiencia, entre otros lugares, en el Hotel Plaza Athenée de París bajo la tutela de Alain Ducasse.

Fran López basa sus propuestas culinarias en la reivindicación de la cocina de sus orígenesofreciendo platos que combinan la gastronomía más innovadora con la tradición culinaria del territorio, tomando como base los productos frescos y de temporada, que aportan el mejor de los sabores a sus creaciones.

**XALAR RESTAURANT**

Hotel Boutique Donna

Passeig Marítim, 171

08860 - Castelldefels (Barcelona)

**Teléfono reservas:** 93 / 634 29 51

**Mail reservas:** [reserves@xalarrestaurant.com](mailto:reserves@xalarrestaurant.com)

[www.xalarrestaurant.com](http://www.xalarrestaurant.com)

**Horario**: diariamente de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h.

**Precio medio:** 35/40 € (bebida no incluida).

# Protocolo COVID-19: en Xalar Restaurant se siguen todas las medidas sanitarias con las directrices y recomendaciones para los servicios de restauración marcados por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo y por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria de la Generalitat de Catalunya.

**“La cocina es xalar**“

**Para más información de prensa:**  
Interprofit:  
Teresa Forcada / Anna M. Polo

Tel: 93 467 02 32 / [608 83 13 52](about:blank)

[teresa.forcada@interprofit.es](mailto:teresa.forcada@interprofit.es), [anna.polo@interprofit.es](mailto:anna.polo@interprofit.es)