

Origin és el nou restaurant de l'hotel Camiral del golf de Caldes

David Vives, un cuiner amb llarga experiència, és el responsable de la proposta que completa l'oferta gastronòmica de l'establiment

David Vives, un cuiner de llarga experiència que havia estat entre d'altres al Celler de Can Roca i a The Ritz Carlton de Hong Kong, és el xef del nou restaurant Origin de l'hotel de cinc estrelles Camiral de Caldes de Malavella, amb una proposta basada en la cuina tradicional catalana però que no defuig la incorporació de tècniques modernes: «Elaborem plats amb producte de temporada, buscant coccions que respectin el producte. Hi ha una mescla de plats amb combinacions més clàssiques i plats amb combinacions més atrevides», explica el mateix Vives en un comunicat. Origin ha estat instal·lat en un espai del Camiral Golf & Wellness dissenyat per l'estudi d'arquitectura Cristina Nogué, de colors neutres i amb obres de l'artista Ramon Enrich. Origin completa l'oferta gastronòmica de l'hotel, amb quatre opcions més: Bistró, Lounge Bar, The Club Cafè i Bella's . El nou restaurant ofereix un menú al preu de 79 euros amb diverses opcions d'entrants, primers, segons i postres, entre els quals hi ha plats com sopa de cireres amb llobregant; crema de carbassó amb flors de carbassó farcides de samfaina, caneló de galta de vedella i pollastre rostit amb salsa de formatge Roques Blanques; rogers amb emulsió d'alfàbrega, tomàquet, olives negres i cireres; ventresca de garrí amb poma, codony i taronja o pannacotta de festuc, mango, cumquats en almívar i gelat de iuzu i te verd.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2025/07/07/origin-nou-restaurant-l-hotel-119427811.html>