vinetur

Fran López lleva la cocina mediterránea a la alta montaña en Grandvalira

El chef de Villa Retiro firma una cena exclusiva en el Llac de Pessons dentro de las Jornadas Gastronómicas

jueves 12 de marzo de 2026

Grandvalira celebró este miércoles, 11 de marzo, una nueva cita de su ciclo de Jornadas Gastronómicas con una cena exclusiva en el Restaurante Llac de Pessons, a cargo del chef Fran López. El cocinero catalán, al frente del restaurante Villa Retiro, reconocido con una estrella Michelin y dos Soles Repsol, presentó una propuesta de autor basada en el producto local, la técnica y los sabores mediterráneos reinterpretados con una visión contemporánea.

La velada tuvo lugar en uno de los espacios más emblemáticos de Grandvalira, situado a más de 2.300 metros de altitud y rodeado de cumbres y un lago helado durante los meses de invierno. El acceso al restaurante, que puede realizarse en retrac o con raquetas de nieve, añade un componente de aventura a la experiencia culinaria, que se desarrolla bajo la luz de la luna y en un ambiente cálido y confortable.

Fran López, natural de las Tierras del Ebro, expresó su vinculación personal con el Llac de Pessons: “Hace más de 20 años que vengo a Grandvalira y al restaurante como cliente, pero nunca había cocinado aquí, por lo que esta cena me hace mucha ilusión. Ya habíamos hecho alguna cosa en Andorra, pero este evento me hace especial ilusión porque es por la noche”.

Para la ocasión, el chef diseñó un menú degustación en tres actos, con un recorrido por diferentes sabores y texturas del Mediterráneo. El primer bloque incluyó entrantes como un tartar de atún de l'Ametlla de Mar con emulsión de ajo negro, escabeche delicado y crujiente de kimchi; un canelón tradicional de pollo de corral y pato con bechamel trufada; y un calamar en dos texturas, presentado como buñuelo rebozado en su tinta y tartar marinado con mayonesa, lima y wasabi.

El segundo acto estuvo dedicado al producto marino, con platos como un consomé de sepia y jengibre con espuma de papada ibérica, arroz de sepia y pulpo con nabo confitado, y lubina con puré de hinojo y cítricos de Xerta. El tercer bloque se centró en carnes y elaboraciones de mayor profundidad gustativa, con un tartar de pato marinado al estilo Kun-pho con piel crujiente de pollo, foie micuit marinado con sal y cítricos confitado en mantequilla y servido con brioche, y una terrina de rabo de buey y careta de cerdo con yema marinada, espuma de clara y trufa.

Los postres pusieron el broche final a la cena con una crema y crumble de limón con espuma de manzana nitrogenada, manzana osmotizada y sorbete de limón, seguidos de un lingote de chocolate con gianduja y helado de vainilla. El menú estuvo acompañado por un maridaje de diferentes especialidades de cerveza de San Miguel y la música del equipo de elrow, como antesala del festival Snowrow que comienza este jueves, 12 de marzo, en el sector Grau Roig.

Esta ha sido la tercera sesión de las Jornadas Gastronómicas de Grandvalira. En la primera cita participaron Carles Flinch, del restaurante andorrano Can Manel, y Pep Moreno, del restaurante Deliranto, ambos con una estrella Michelin y dos Soles Repsol. La segunda jornada contó con Enrique Pérez, del restaurante El Doncel de Sigüenza (Guadalajara), también con una estrella Michelin y dos Soles Repsol.

La organización de estas jornadas, que reúnen a cocineros reconocidos que viajan hasta Andorra para compartir su cocina, refuerza la posición de Grandvalira como destino gastronómico de referencia, ampliando su atractivo más allá de la nieve y el esquí y dando protagonismo a la gastronomía de alto nivel.