

El nou restaurant dels germans Roca es prepara per a l'obertura

Es diu 'Esperit Roca' i també pretén ser un espai gastronòmic i cultural dedicat a nous reptes de creixement conceptual, humà i lúdic



Germans Roca. | Instagram Jordi Roca.

EL nou restaurant dels german Roca - Joan, Josep i Jordi-, ubicat al Castell de Sant Julià de Ramis, a la muntanya de Sants Metges, ja té data d'obertura. Serà el proper **dijous 16 de maig** de 2024. Ess diu **Esperit Roca**, com la seva línia de destil·leria.

Ara bé, el que hi haurà al conjunt de la Fortalesa de Sant Julià de Ramis, el ROCA Sant Julià, és un projecte va molt més enllà d'un restaurant. Un "projecte ambiciós i emocionant" que neix "després d'un plantejament pausat, il·lusionant i saborós", i que compta amb diversos elements, segons han explicat els tres germans en un comunicat.



Entrada del nou restaurant Esperit Roca a Sant Julià de Ramis. Foto: Cedida El Cellar de Can Roca.

El projecte contmpla una estada d'onze anys en aquesta espai privilegiat i el què si farà, així com la seva distribució, és fel resultat d'un any de reflexió i anàlisi de cada racó. La posada en marxa d'aquest nou espai a l'antiga fortificació la van donar a conèixer l'estiu del 2022.

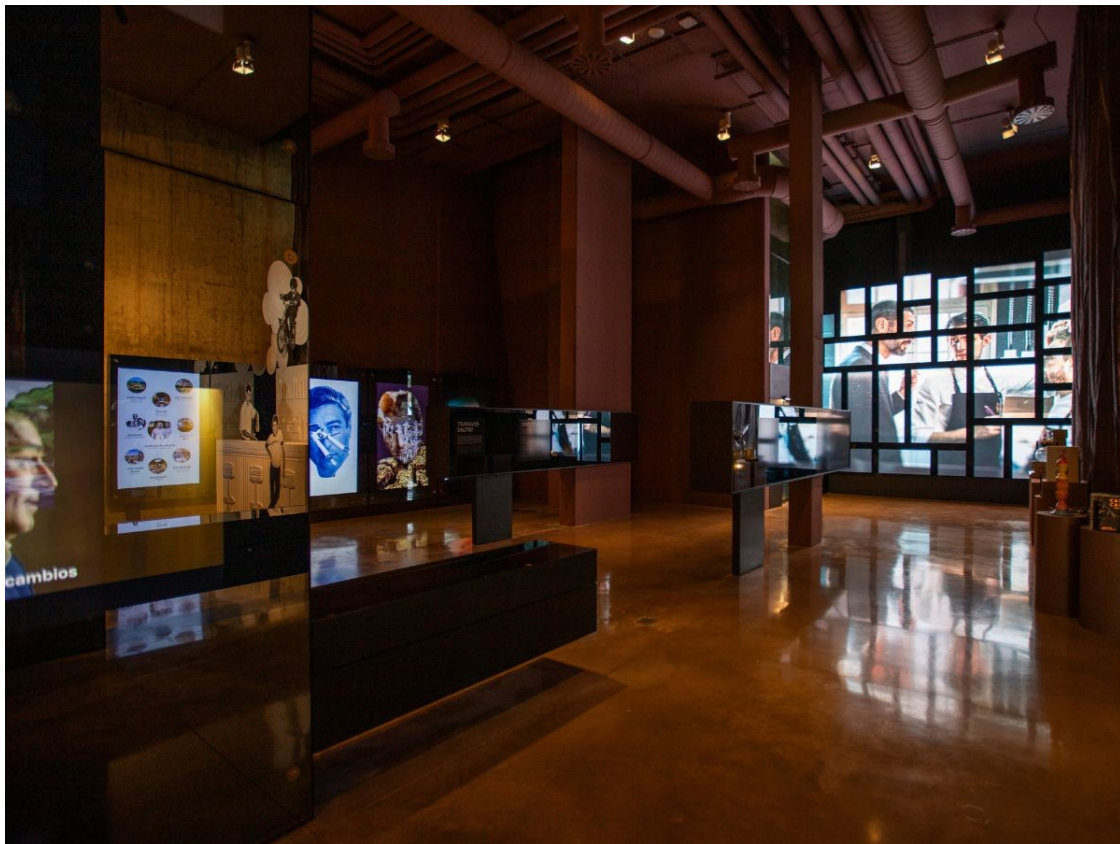


Plat icònic d'El Celler de Can Roca. Menú Juliol del 2020. Foto: Núria Escalona.

Al nou ROCA Sant Julià, el primer a obrir les seves portes serà el restaurant Esperit Roca. Inicialment oferirà **dos menús degustació**, el '6/2', que proposa sis plats salats i dues postres, i el '2/6', que ofereix dos plats salats i sis de postres. Però també hi haurà una proposta basada en la **reinterpretació dels plats icònics d'El Celler de Can Roca**. La voluntat dels tres germans és que el nou restaurant sigui "la continuació del Roca Mas Marroch" que a partir d'ara es dedicarà en exclusiva a la celebració d'esdeveniments. El restaurant estarà ubicat a la planta baixa.

Un celler amb més 80.000 ampolles

A la cúpula, situada en el centre del castell, hi ha un espectacular celler amb més de 80.000 ampolles, el qual s'haurà de travessar per entrar en el restaurant.

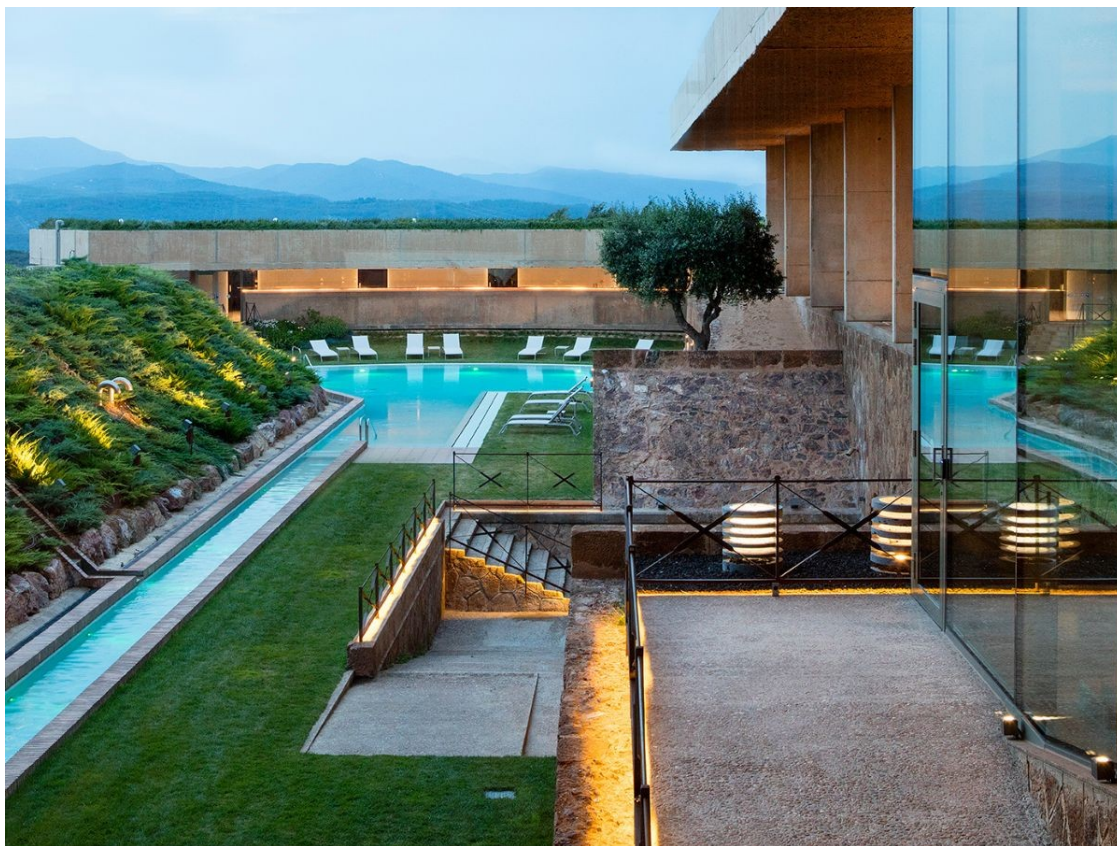


Espai d'exposició del ROCA Sant Julià. Foto: Núria Escalona.

En el mateix espai es podrà visitar **'Exposició CCR. Cuina. Consciència. Recerca'**, una mostra oberta al públic general que narra la trajectòria d'El Celler de Can Roca en els últims 38 anys. Realitza un recorregut visual que reflecteix l'evolució d'un somni, el dels germans Roca, que s'ha convertit en realitat, a través de les seves línies creatives.

El I+D de la destil·leria i una botiga

A tocar del celler i de la zona de l'exposició **es podrà veure la part d'I+D de la Destil·leria Esperit Roca** on es preparen els destil·lats i licors de la "cuina líquida" d'El Celler de Can Roca. En aquest mateix espai, comptarà amb **una botiga on es podran comprar productes creats pels tres germans** i que també estan disponibles en altres establiments que tenen com Casa Cacao a la plaça Catalunya de Girona, la botiga de gelats artesans Rocambolesc o del Roca Recicla.



Exterior de l'hotel ROCA Sant Julià. Foto: Marco Pastori.



La Fortalesa de Sant Julià. Foto: El Cellar de Can Roca.

El Castell de Sant Julià de Ramis, ubicat a la muntanya dels Sants Metges, és una antiga fortalesa militar de finals del segle XIX que no va arribar mai a exercir com a tal i que es va construir al costat d'un poblat iber que es deia Kerunta. En aquest mateix espai, durant un temps, també hi va haver el restaurant A Tempo (actualment ubicat a la ciutat de Barcelona) del xef Jordi Cruz.