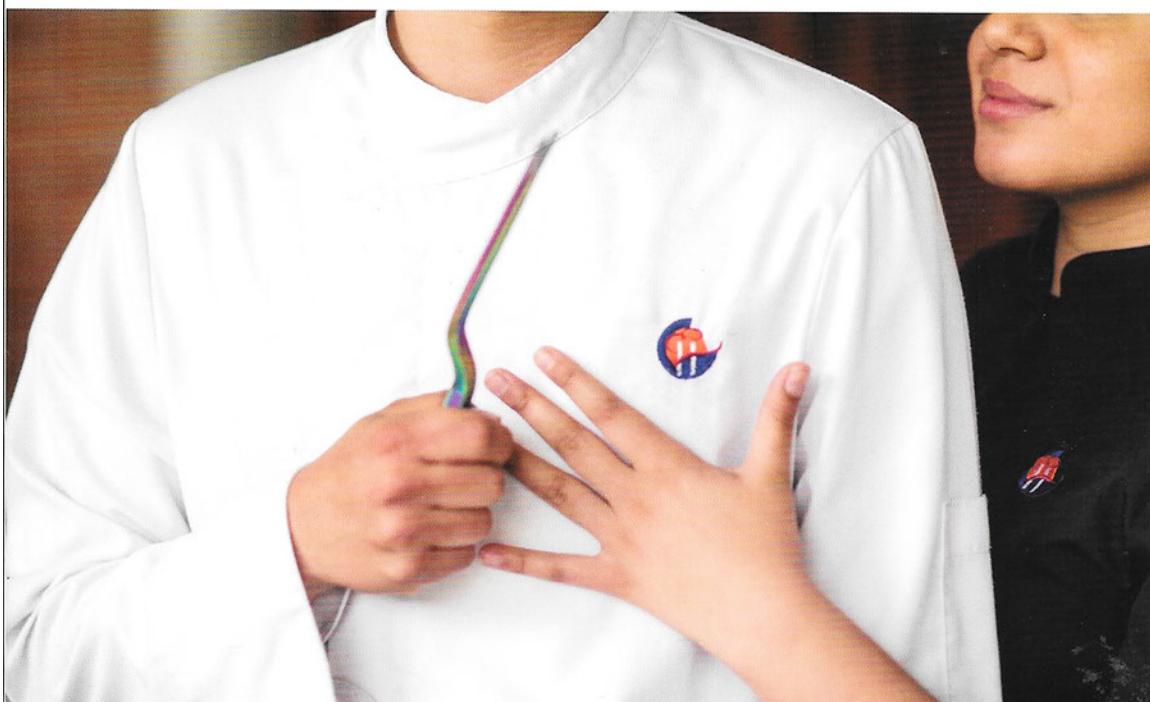


EHTG Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

50 anys






L'Escola i l'emprenedoria

1965  2015

Boia Nit



La Cocteleria

 Passeig de Cadaqués, 17. 17488 Cadaqués (Girona)
 972 25 86 51
 info@boianit.com

Un espai de tertúlia obert al mar que forma part del paisatge de Cadaqués, des del 1946. El Bar Boia és un tradicional punt de trobada de la societat cadaquesenca. Amb l'arribada dels primers turistes es va convertir en un espai de tertúlia on aquests es barrejaven amb gent del país. Molts personatges il·lustres s'han assegut en aquesta talaia privilegiada de la Badia de Cadaqués.

L'entrevista



Manel Vehí
Cocteler
2006-08*



Jordi Fortià
Estudiant Dir. Cuina
2014-16*

“ El meu pas per l'Escola va significar un canvi a la meva vida, ja que a partir d'allà vaig decidir com encaminar el meu recorregut.

Vaig començar fent turisme i finalment vaig passar al sector de l'hostaleria.

Entre els més grans se'm van obrir les portes cap al món de la cocteleria en el qual m'hi vaig llençar de cap. ”

Pinya colada mimètica

Ingredients:

- . 50 ml. de rom anyenc
- . 30 ml. de sucre líquid
- . 25 ml. suc de llima
- . 75 ml. de suc de nance (cirera groga típica de Costa Rica, de la qual el gust recorda a la pinya i el coco).



Elaboració:

- . Introdur tots els ingredients a la coctelera amb gel.
- . Fer un hard shake.
- . Colar-ho dins una copa en forma de pinya.
- . Per a la decoració afegir-hi fruita fresca, fruita deshidratada i menta.

