

Un consejo secreto entre las celebridades
En un bar rústico español encontramos
“el mejor jamón del mundo”



Pata negra



Entre expertos el jamón de pata negra de España se considera el mejor jamón del mundo. Este plato tan fino, producido de los cerdo ibéricos negros que pasan por múltiples controles de calidad no se consigue en todos los lugares. En muchos restaurantes de una calidad gastronómica muy alta esta especialidad se encuentra entre los platos más caros.



Foto Kast Heidelberg

Durante los últimos años se ha divulgado entre los amantes del jamón que justo después de la frontera francesa antes de llegar a Figueras esta especialidad todavía se puede conseguir de excelente calidad y a un precio muy asequible. ¡Y no en una de esas tiendas de exquisiteces ni tampoco en uno de esos restaurantes tan finos! Sino en un sencillo y modesto bar que da a la tan concurrida carretera nacional N° II km 760, cerca de la salida de la autopista n° 3 dirección Figueras.

Turistas de todos los países que pasan por Cataluña para dirigirse al sud de España hacen una parada en el Bar *La Cabaña* de José Perez Montero únicamente para disfrutar del jamón original de pata negra acompañado de una botella de vino tinto del país. También muchos famosos o celebridades no temen visitar este sencillo bar para permitirse el lujo de disfrutar de esta especialidad en la atmósfera adecuada. Después de todo, los criadores de la región de origen de este producto abastecen con preferencia a José Montero desde hace décadas.



José Perez Montero (izquierda) presenta su "parada de jamones" al cantante de gala Bruce Voice en su BAR *La Cabaña*: Hostalets de Llers-Girona- Tel. 0034-972-671036