Lieux Soirées

La Cigale

Petit restaurant situé à proximité du Palais des Congrès. Il fait l'angle du boulevard Wilson et Jean Bourrat.
On y appréciera les meilleures brochettes de la région, des grillades savoureuses et un très solide couscous.
La direction est très chaleureuse et toujours disposée à nous faire plaisir.
Ce restaurant est en quelque sorte la deuxième cantine du collège et de la Casa.

Le Barraco do Dende

Cuisine brésilienne à Perpignan

Le Barraco do Dende a ouvert ses portes il n'y a que six mois et se présente comme la nouvelle destination et donc nouvelle cuisine pour ce lieu revisité par Elmora Santana, soutenue par ses enfants Edmin, Adrian, Joahana et Matteus.
L'occasion idéale pour (re)découvrir la cuisine brésilienne.
A la carte bien sûr, la feijoada, ce ragoût d'haricots noirs, viandes salées, saucisses et lard servi accompagné de riz et de farine de manioc. Le plat national au pays de Pelé. "Nous servons aussi des viandes braisées (assado), une parillade de poissons (moquecade de Paixe) et beaucoup d'autres spécialités", ajoute la native de Fortaleza au nord du Brésil.
Sans oublier, les soupes façon grand-mère (canja de voyo), les casquinhade de Siri (coquilles de crabes farcies) ou les tapas locales. Le tout, bien sûr, arrosé de cachaça, l'incontournable eau-de-vie de canne à sucre. Mais, le Barraco do Dende se veut aussi un lieu culturel. Les musiciens du groupe Coco Bahia de Kalimbao animeront la soirée.

Le New Bodega

L'avis du Petit futé sur Le New Bodega :

« La capitale catalane a décidément l'âme Bodega ! Voici une nouvelle adresse où l'on croise le tout Perpignan. La New Bodega fait la différence avec les autres bodegas ou bars à tapas, elle s'affiche davantage comme une table chic avec tous les ingrédients de cette ambiance hispanique si particulière qui en font le succès. Le cadre est boisé, chaleureux, on est bien assis, ça compte ! Les assiettes de tapas arrivent superbes sur la table, couteaux, tellines au safran ou au porto, palourdes, moules à l'aïoli, effilochée de morue, champignons à la planxa, pimentos de Padron, patatas bravas, calamars, gambas, belles charcuteries, les recettes sont travaillées pour donner des tapas raffinés. Si vous êtes amateur de fromage, ne faites pas l'impasse sur celui-ci, le typique astarga de oro qu'on ne trouve qu'ici, on le sert avec une confiture de tomate et orange ; c'est délicieux ! En dessert pas de surprise, vous êtes en pays Catalan, mel y mato, crème catalane ou bras de gitan, tout est bon. Le service est efficace, toujours souriant, et on vient aussi pour cela ! »