

Torna la ruta de Passeig de Gourmets amb tastets de grans xefs a preus populars

Diferents propostes a 7 ? elaborades per Martín Berasategui, Carme Ruscalleda o Nandu Jubany, entre d'altres, al passeig més cosmopolita de Barcelona.



El festival Passeig de Gourmets, impulsat per l'Associació del Passeig de Gràcia, fixa la seva tercera edició del 12 al 22 de març per a que els amants de la gastronomia puguin descobrir les tendències culinàries del Passeig de Gràcia a preus especials durant deu dies.

L'activitat més popular de la cita és la **Ruta de Platets per 7 ?** que ofereix diferents propostes amb cervesa *Estrella Damm* o cava *Juvé & Camps*, inclosos.

El platet, que no és una tapa, és una mitja ració més abundant del que és habitual que permet al comensal gaudir de tots els sabors en diversos tastets. I aquest any algunes de les creacions que es podran degustar les signen grans xefs com **Martín Berasategui**, **Carme Ruscalleda**, **Nandu Jubany** o **Aurelio Morales**, entre d'altres. Des d'un caneló de melós de vedella amb bechamel trufada (El Til·ler, H10 Casa Mimosa) fins a un roast beef amb magret d'ànec (Cafè Vienés, Hotel Casa Fuster), passant per un brioche doble d'anguila fumada i llagostí (Halló,

Monument Hotel) o un escabetx de musclos i bolets (Banker's Bar, Mandarin Oriental, Barcelona).

Quins platets hi haurà a la ruta?

Els visitants podran realitzar el seu propi itinerari durant deu dies per descobrir cadascun dels platets a 7 €. En total, catorze restaurants oberts per mostrar la seva filosofia gastronòmica a un preu popular.

? **Alma Barcelona:** calçots en tempura amb romesco.

? **Almanac Barcelona:** col xina. Huacatay.

? **Cafè de la pedrera:** còctel de salmó marinat amb esfera de iogurt.

? **Claris Hotel & Spa:** crema de céleri, anisats, pop, rovell i kimchi.

? **H10 Casa Mimosa:** caneló de melós de vedella amb bechamel trufada.

? **Hotel Casa Fuster, Cafè Vienés:** roast beef de magret d'ànec amb bolets de card confitats i glacejats.

? **La Vinoteca Torres:** cruixent de tapioca amb gall del Penedès, llagostí i romesco de festucs.

? **Majestic Hotel & Spa Barcelona, El Bar del Majestic:** capipota de cigrons i llagostins.

? **Mandarin Oriental, Barcelona, Banker's Bar:** escabetx de musclos i bolets.

? **Monument Hotel, Hall0:** brioche d'anguila fumada i llagostí.

? **Santa Eulalia, The Bistrot:** cors de carxofes amb vinagreta de jabugo, formatge manxec i oli trufat.

? **Sintonia:** bomba suflada de cua de bou al vi negre i ?Tou dels Til·lers?.

? **Restaurante Solomillo:** filet strogonoff amb cruixent d'arròs pilaf.

? **The One Barcelona:** crocanti de brandada de bacallà amb crema de pebrots del piquillo i maionesa d'olivada.



Platets del Passeig de Gourmets 2020. D'esquerra a dreta: Mandarin Oriental, Barcelona; Santa Eulalia; The One Barcelona; Restaurante Solomillo; Majestic Hotel & Spa Barcelona i Almanac Barcelona. Foto: Passeig de Gourmets.

En vols més?

Passeig de Gràcia Gourmets és més que una ruta de platets a preus populars. Per als paladars més exigents o per aquells als que els hagi agradat molt una proposta, hi ha altres activitats com els **Menús Degustació per 50?**, les **Nits a Quatre Mans** amb xefs reconeguts o les **Experiències Gourmet** que inclouen des de presentacions de llibres, tallers, *showcookings* fins a sopars a la taula del xef.

Totes les activitats, horaris, direccions i propostes es poden consultar al web oficial de Passeig de Gourmets (<http://www.passeigdegourmets.com>) .