

# 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.