

Barcelona enceta la VI Ruta del Bacallà

El bacallà es converteix en protagonista d'alguns restaurants i mercats del 15 de març al 8 d'abril



Ens podem imaginar un plat de bacallà cuinat de mil formes diferents, aquesta és la proposta de 30 restaurants de Barcelona que, durant gairebé un mes, incorporen nous menús on el bacallà és l'estrella del plat.

L'objectiu és fer de la Ruta del Bacallà una experiència gastronòmica versàtil i apta per tots els moments. Per això s'han ideat tres opcions gastronòmiques (totes les opcions van acompanyades d'una cervesa Inedit):

- Els **Platets**, van més enllà de la tapa de bacallà, estan pensats per compartir i fer ruta per tastar les propostes dels 17 restaurants participants en els platets. En aquesta modalitat totes les propostes tenen un preu únic de 5 €.
- El **Menú Gastronòmic** és la proposta més completa. Tretze restaurants proposen un menú de tres plats on gaudir d'un dinar o sopar a base de bacallà tallat i curat a l'estil tradicional.
- El **Menú Migdia**, una opció només disponible entre setmana. És l'excusa perfecta per gaudir d'un bon plat de bacallà i esboirar-se una mica de la feina.

Més enllà de la proposta dels restaurants, durant els quatre dissabtes que l'activitat serà vignet, les



bacallaneries barcelonines se sumen a aquesta proposta oferint tastets de bacallà acompanyats d'Inedit.

I, com no podia ser d'altra manera quan Estrella Damm treballa en el món de la gastronomia, a l'esdeveniment hi haurà un concurs que tindrà lloc a les xarxes socials, mitjançant el hashtag #EIPlaerdelBacallà. La fita és compartir l'experiència gastronòmica d'aquest peix blanc per poder guanyar un viatge a Islàndia.

Tots els horaris, plats i establiments els podeu consultar a www.rutadelbacalla.cat.