vinetur

Passeig de Gourmets inaugura su edición más primaveral con dos embajadores de lujo: Martín Berasategui y Carme Ruscalleda

La ruta de platillos más popular y los menús degustación más selectos regresan para que el público barcelonés disfrute del talento de los chefs del Passeig de Gràcia. D.O. Cava armonizará todas las propuestas del festival gastronómico de la avenida más cosmopolita de la ciudad.

viernes 22 de abril de 2022



Passeig de Gràcia enciende los fogones de su festival gastronómico Passeig de Gourmets. Del 28 de abril al 8 de mayo, los 18 restaurantes que forman parte de esta cuarta edición volverán con una nueva cita llena de sabor y propuestas de temporada que harán la boca agua a los paladares más selectos de la ciudad.

Passeig de Gourmets nació en 2018 y desde entonces ha conseguido ganarse el favor de los barceloneses, barcelonesas y visitantes, siendo un reclamo que cada año consigue batir récords de asistencia. En esta edición, el festival cuenta con unos padrinos de lujo: Martín Berasategui y Carme Ruscalleda, sumando entre los dos casi 20 estrellas Michelin en toda su carrera profesional.

"Continúen visitándonos, vosotros sois el motor de nuestra profesión" ha resaltado Carme Ruscalleda durante la rueda de prensa celebrada en la terraza Azimuth del Almanac Barcelona. Tras ella, Martín Berasategui ha recordado que "la gastronomía somos muchas personas y en este Paseo se hacen trajes gastronómicos a medida, pensando siempre en nosotros, en el conjunto y en que unidos somos más fuertes". Para ambos chefs de reconocida y sobrada reputación, Passeig de Gourmets "es la gran fiesta de la gastronomía y estamos deseando veros a todos vivirla de nuevo en esta

edición que empieza el 28 de abril".

Rodrigo de la Calle, chef del restaurante VIRENS en Almanac Barcelona, ha afirmado que "este festival es ya una tradición y siempre vamos a apoyar con nuestra gastronomía que el público nos conozca y se acerque a vivirlo".

La Ruta de Platillos, la actividad más popular, ofrece un recorrido por once establecimientos donde por 7€ con copa de cerveza Estrella Damm, copa de Cava o Royal Bliss a escoger, se podrá degustar delicias como:

- 83,3 Terrace Bar: los genuinos tacos de pollo
- Belbo Terrenal: gofre, burrata, salmón marinado con hierbas balsámicas y pesto de nuez de Macadamia
- H10 Casa Mimosa: baba ganoush de berenjena con snack de anchoas
- Hotel Casa Fuster (Cafè Vienés): canelón de rustido, foie, bechamel de cebolla de Figueras y cebollitas caramelizadas
- Majestic Hotel & Spa (El Bar del Majestic): coca de roastbeef con chimichurri y mostaza de hierbas
- Mandarin Oriental, Barcelona (Banker's Bar): caballa marinada, alga salicornia y salsa cítrica de mango
- Monument Hotel (Terraza Verbena): mollete de pluma ibérica de bellota marinada en pan tostado, mayonesa de yuzu y chilli fermentado con piparra ahumada
- Santa Eulalia (The Bistrot): espárragos con tomates secos y pistachos
- Sintonia: crujiente de tartar de lubina con mahonesa de cilantro
- Restaurante Solomillo: meloso de solomillo a baja temperatura con celery, jalapeño y cebolla encurtida
- The One Barcelona (Somni): rabo de toro, hojaldre de croissant, patata soufflé y encurtidos

Para los que prefieran disfrutar de la experiencia a mesa puesta, los Menús Degustación regresan también a otros once restaurantes. Esta vez el comensal podrá elegir entre degustarlos por 50€ con copa de cerveza Estrella Damm, copa de Cava o Royal Bliss a escoger o por 65€ con un maridaje exclusivo de Cavas, seleccionados acorde a cada propuesta. Los restaurantes que participan son:

- Alma Barcelona: el jardín del Alma
- Almanac Barcelona: restaurante VIRENS
- Belbo Fasto
- Claris Hotel & Spa Barcelona: La terraza del Claris
- Majestic Hotel & Spa Barcelona: Restaurante SOLC
- Mandarin Oriental, Barcelona: Blanc
- MR PORTER Barcelona
- Restaurante Ametller Origen – CASA SEAT
- Restaurante Solomillo
- Sintonia
- The One Barcelona: Somni

La ruta de platillos, los menús degustación y la propuesta de Cavas se pueden consultar ya en la página web oficial del evento: www.passeigdegourmets.com

Luis Sans, presidente de la Associació del Passeig de Gràcia que impulsa esta cita, ha afirmado que "esta edición de Passeig de Gourmets va a ser maravillosa; los restaurantes nos han transmitido su ilusión y ganas por volver a recibir a todos los amantes de la gastronomía. Es una de las citas gastronómicas del año que, sin duda, el público ha acogido y que promete ser la mejor hasta la fecha".

D.O. Cava apoya Passeig de Gourmets

La D.O. Cava se une también a esta edición con una propuesta de maridaje que demostrará la gran universalidad del Cava y sus infinitas posibilidades de armonía según las tendencias gastronómicas del momento de cada restaurante participante.

Con más de un 70% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38 000 hectáreas de viña y a más de 6 200 viticultores. Sus 349 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países. El Cava, armonía universal para la gastronomía, se elabora por el método tradicional con un compromiso con el origen, la tierra y la sostenibilidad.

Asociación del Passeig de Gràcia

Dinamizar, promocionar y mejorar la imagen de Passeig de Gràcia, uno de los ejes comerciales con más renombre del mundo, con una proyección nacional e internacional sobresaliente y dotado de una singularidad única por su arquitectura modernista. Estos son los principales objetivos de la Asociación del Passeig de Gràcia, creada en el año 1952, - este año cumplen 70 años - bajo el nombre de 'Amigos del Passeig de Gràcia de Barcelona', con una clara vocación de defender y promover los intereses de sus asociados y de velar por el buen estado de este bello escaparate de la Ciudad Condal.