vinetur

Descubre el restaurante perfecto para disfrutar de una exquisita comida este verano

Los comensales van a poder disfrutar de rumba catalana mientras degustan una oferta gastronómica inspirada en la auténtica cocina mediterránea cada jueves y viernes durante la cena a partir del 28 de junio

jueves 25 de julio de 2024

ESCRITO POR ANDREA FAJARDO



Barcelona está de celebración con la inauguración de un nuevo y fascinante destino culinario: Rumbla, el restaurante que abre sus puertas en pleno corazón de la ciudad condal. Situado en el número 70 de la emblemática calle de la Rambla Catalunya, este restaurante destaca por su propuesta innovadora que fusiona la tradición rumbera de Cataluña con una amplia variedad de tapas centradas en la auténtica cocina mediterránea. Rumbla invita a los amantes de la gastronomía a descubrir una experiencia única a partir de hoy 25 de junio, con un horario de lunes a domingo de 12:00h a 23:00h.

Este nuevo establecimiento promete sorprender a sus comensales con una extensa carta de platillos de alta calidad, perfectos para compartir. Además de deleitar el paladar, el restaurante ofrece a los visitantes sumergirse en la tradición musical catalana. Los jueves y viernes, los comensales podrán disfrutar de este evento semanal que se caracterizará por distintas sesiones de rumba en vivo, reviviendo los éxitos más conocidos de las últimas décadas. La primera sesión tendrá lugar el 28 de junio.

La rumba catalana es un género musical que se originó en la ciudad de Barcelona en la década de los 50, concretamente en comunidades y barriadas como el Raval, Gracia y Hostafrancs. Es un estilo rítmico que consigue crear una atmósfera vibrante a través de diferentes aspectos y elementos de la rumba flamenca, del rock & roll y la de la música cubana.

TRES RESTAURANTES, TRES EXPERIENCIAS DISTINTAS

Con el objetivo de ofrecer diferentes vivencias gastronómicas de calidad en Barcelona, Rumbla se incorpora a los otros dos restaurantes de Grup Arenal: Arenal Restaurant y Xup,Xup Restaurant , ambos ubicados en la playa de Barcelona. Estos establecimientos situados enfrente de la costa catalana, destacan por complacer a sus comensales ofreciendo una extensa propuesta de arroces, paellas, platos y tapas con sabor a mar.

A diferencia de ellos, la carta de Rumbla nace en el centro de Barcelona para llevar a la mesa una selección diversa de tapas del mar y de la tierra, desde las más típicas hasta las más elaboradas y originales.

A los mandos de la cocina del restaurante y detrás de la exquisita propuesta culinaria, está la talentosa Chef Ejecutiva Danielli Simoes de Oliveira, quien se unió al Grup Arenal en 2021. Formada en Hofmann, Danieli combina a la perfección su amplio conocimiento de la tradicional cocina catalana, con la música rumbera, dándole a cada plato un toque innovador.

El Grup Arenal ha invertido aproximadamente un total de 850.000 € en el restaurante Rumbla, un espacio que cuenta con 250 metros cuadrados diseñado cuidadosamente de manera moderna y llamativa, con el objetivo de conectar al comensal con el dinamismo del local. Con una capacidad para un total de 114 personas en el interior, el local es ideal para disfrutar de la comida y la música.

Rumbla se presenta como un nuevo restaurante de referencia en la amplia oferta gastronómica de la ciudad de Barcelona, donde la tradición y la innovación culinaria se mezclan para ofrecer una experiencia cultural única en pleno centro de la capital.