vinetur

Descubre los platos de moda que no te puedes perder este verano

Todo ello acompañado de una selección de vinos de excelente calidad, elegidos para completar perfectamente cada plato y realzar los sabores mediterráneos

jueves 25 de julio de 2024

ESCRITO POR ANDREA FAJARDO



Con la llegada del verano, los paladares se preparan para una explosión de sabores frescos e innovadores que prometen convertirse en las estrellas de la temporada. Este año, las tendencias gastronómicas están marcadas por la creatividad, la sostenibilidad y la fusión de ingredientes exóticos y locales.

La rica oferta culinaria de Barcelona se enriquece aún más con la inauguración de un nuevo y emocionante restaurante: Rumbla. Situado en la emblemática Rambla de Catalunya, este innovador establecimiento es la última propuesta del reconocido Grup Arenal, y está diseñado como un doble homenaje a la famosa calle y a la rumba catalana, un género musical profundamente conocido en la ciudad. Los comensales podrán deleitarse con música en vivo todos los jueves y viernes mientras disfrutan de una oferta gastronómica mediterránea única.

Rumbla se distingue por su pasión por la ciudad y por ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Las tapas y platillos, inspirados en la estrecha relación de Grup Arenal con el mar Mediterráneo, son perfectos para compartir y disfrutar en compañía. Los arroces, una de las especialidades de la casa, también tienen un lugar destacado en el menú. A continuación, os presentamos una selección de platos que no te puedes perder:

Mini brochetas variadas. Las mini brochetas de Rumbla son una explosión de sabores en pequeños bocados. Los clientes pueden elegir entre opciones tan variadas como ternera a las tres pimientas, butifarra del Perol y morcilla, gambas y calamares, sardinas con trompó mallorquín, o queso brie crujiente con mermelada de tomate. Cada brocheta es una muestra de la creatividad y el sabor que caracteriza el restaurante.

Hummus de zanahoria. Este sorprendente hummus de zanahoria es una opción perfecta para los amantes de los vegetales. Con su textura suave y su sabor delicadamente especiado, se sirve con verduras frescas y pan exquisito, ofreciendo una opción ligera y deliciosa que resalta los sabores mediterráneos.

Picaña ibérica a la brasa. Para aquellos con un apetito voraz, la picaña ibérica a la brasa es una elección que no te puedes perder. Cocinada a la perfección, esta carne jugosa y tierna se sirve con una guarnición de vegetales de temporada, resaltando el

sabor natural de los ingredientes de alta calidad.

Arroz sarandonga con bacalao. Es una de las señales de identidad de Grup Arenal, el arroz con más salero de la ciudad, un plato que no se puede dejar de probar. Este arroz, lleno de sabor y tradición, se cocina con bacalao fresco y que se puede acompañar de un suave alioli, creando una combinación perfecta que deleita a todos los comensales.

Aguacate a la brasa con pico de gallo. El aguacate a la brasa con pico de gallo es una propuesta innovadora que mezcla la cremosidad del aguacate con el frescor y el toque picante del pico de gallo. Este platillo es ideal para los días calurosos de verano, ofreciendo una experiencia refrescante y nutritiva.

Además de estos deliciosos platos, Rumbla cuenta con una amplia y variada selección de vinos de excelente calidad, ideales para maridar con cualquier elección del menú. No te pierdas la oportunidad de vivir una experiencia gastronómica única en Barcelona, donde la comida y la música se fusionan para ofrecer una velada inolvidable.