

tast a la
rambla

1a Setmana de Gastronomia de Barcelona

tast a la
rambla

Organitza:

AMICS
DE LA
RAMBLA

grup gsr
PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA



Tast a La Rambla – 1a Semana de Gastronomía de Barcelona

Del 12 al 15 de junio, 42 de los mejores restaurantes, bares y pastelerías de la ciudad harán de la Rambla de Santa Mónica un gran festival culinario

La Associació d'Amics, Veïns i Comerciants de La Rambla y Grup GSR organizan **Tast a La Rambla – 1a Semana de Gastronomía de Barcelona**, un gran festival culinario con 42 de los mejores restaurantes, bares y pastelerías de la ciudad que se instalarán en La Rambla del **jueves 12 de junio al domingo 15 de junio**. Es la primera edición de un evento gastronómico y ciudadano innovador, de carácter anual y que cuenta con el apoyo del **Ajuntament de Barcelona** y de la **Barcelona World Race** y con el patrocinio de grandes marcas.

Tast a La Rambla es una iniciativa pionera que nace con la voluntad de convertirse, cada principio de verano, en el gran hito gastronómico de la ciudad de Barcelona a la vez que se reivindica La Rambla como gran eje lúdico barcelonés para todos los públicos. Una propuesta de actividades y acciones gastronómicas que pone de manifiesto la diversidad y el gran peso de nuestra cocina y la hospitalidad de la ciudad hacia los turistas, focalizada en el distrito de Ciutat Vella y especialmente en la Rambla. Es la oportunidad de unir esfuerzos y proporcionar una oferta lúdica singular en un marco incomparable, tanto a los barceloneses como a la gente que visite Barcelona. La gran fiesta barcelonesa donde se unirán el mar y la gastronomía para dar la bienvenida a todos los públicos.

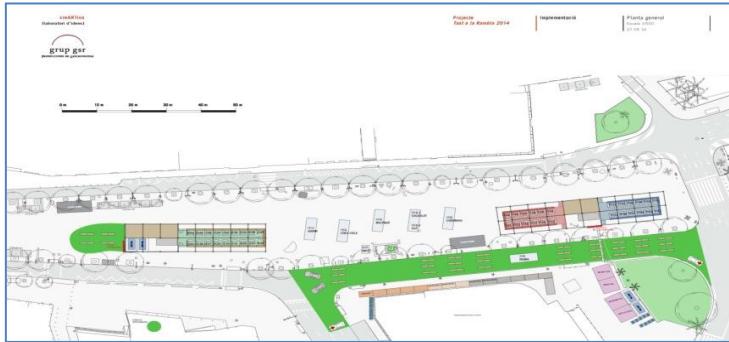
Durante estos días La Rambla se convertirá en todo un paseo gastronómico, coincidiendo con la presentación de la **Barcelona World Race**, motivo por el cual **La Rambla de Santa Mònica** se vestirá de temáticas culinarias y marineras. El evento contará con la participación de **42 establecimientos repartidos entre 4 zonas** temáticas con propuestas que definen la gastronomía barcelonesa: **Cocinas de Autor, Cocinas Tradicionales, Tapas y Platillos y Pastelerías**. Además de una zona de degustación y barras de 150 metros lineales y 20 taquillas para la compra de tickets, que se pondrán a la venta a un precio de 4,50€ cada tapa. Una ocasión única para degustar platos de destacados restaurantes -muchos de ellos con estrella Michelin-, bares y pastelerías de la ciudad. Y paralelamente un **programa de actividades y talleres en el Arts Santa Mònica** (La Rambla, 7).

El acto de inauguración tendrá lugar el jueves 12 de junio a las 12,30 horas en el claustro del Arts Santa Mònica, con la asistencia de todos los cocineros que participan en **Tast a La Rambla** y que este día ofrecerán, en la terraza, un aperitivo a base de las tapas que también se servirán en la Rambla de Santa Mònica.

Horarios del Tast a La Rambla:

- Jueves 12 de junio: de 12,00 horas a 22,00 horas.
- Viernes 13 y sábado 14 de junio: de 11,00 horas a 22,00 horas.
- Domingo 15 de junio: de 11,00 horas a 20,00 horas.

tast a la rambla



RELACIÓN DE RESTAURANTES, BARES Y PASTELERÍAS CON SU TAPA:

1. Cocinas de Autor

Grupo formado por cocineros barceloneses reconocidos por elaborar una cocina inspirada en la combinación de ingredientes y el uso de técnicas culinarias contemporáneas.

- **Saüc (Xavier Franco)**: Cremoso de hígado de pato, galleta de cebolla, limón y vino dulce.
- **Fonda España (Núria Borràs y Albert Antín)**: *Capuccino* de foie con espuma de manzana verde.
- **Nectari (Conxita Esparrica)**: Trufa negra nacida de mar y montaña.
- **Dos Palillos (Albert Raurich)**: *Mojito* japonés.
- **Neri H&R (Minerva Lumbierres)**: Caballa marinada con espuma de escabeche y ajo negro.
- **Via Veneto (Sergio Humada)**: Macarrón relleno de pato del Ampurdán con manzana y aceite de albahaca.
- **Espai Kru (Ever Cubilla)**: Ostra francesa con salsa *ponzu* / Pescado blanco en ceviche con leche de tigre de maracuyá.
- **Tickets (Albert Adrià)**: Brioche del Tickets.
- **Cata 1.81 (Santi Rebés)**: *Taco Cat* de butifarra rasgada.
- **The Mirror (Paco Pérez)**: Calamar a la andaluza con mayonesa cítrica.
- **Taverna del Clínic (Toni Simoes)**: Mejillones con verduritas encurtidas y salmorejo texturizado.
- **Neichel (Jean Louis Neichel)**: Tartar de ternera con salsa bearnesa fría.

2. Cocinas Tradicionales

Establecimientos barceloneses que se caracterizan por elaborar platos inspirados en el recetario tradicional de Cataluña y de España que pondrán en evidencia la gran tradición y saber culinario de todo el país.

- **Suculent (Carles Abellán)**: *Cap i pota*.
- **La Cuina del DO: (Pedro Moreno)**: Arroz meloso de lágrima ibérica con *tirabecs*.
- **Casa Guinart (Oscar Manresa)**: Puñetas trufadas con cebolla confitada.
- **Amaya (Eladio Hernández, Ignasi Torralba)**: Cola de buey estofada con parmentier trufado.
- **Suquet de l'Almirall (Quim Marqués)**: Buñuelos de espinacas con pasas, piñones y alioli de miel.
- **El Cercle (Ana Calpe)**: Comida blanca con gelatina de tomate.
- **Café Emma (Romain Fornell)**: Parmentier de pato confitado y *pimentón de la Vera*.
- **Bodega Sepúlveda (Sònia Solà)**: Sardinas en escabeche.
- **Freixa Tradició (Josep M. Freixa)**: Chipirones confitados con cebolla y tomate.
- **Casa Paloma (Jordi Gotor)**: *Ensaladilla* rusa.
- **Gaig (Carles Gaig)**: Canelón tradicional con bechamel de trufa.
- **Petit Comitè (Nandu Jubany)**: Albóndiga con sepia de la costa.

tast a la rambla



3. Tapas y Platillos

Tapas "signature" de corte tradicional y contemporáneo de establecimientos de Barcelona especializados en la cocina en miniatura.

- **Bar del Pla (Jaume Plà)**: Gazpacho de sandía con jamón.
- **Cañete (Josep Mª Masó)**: Mollete de *pringá* a la andaluza.
- **Bohèmic (Francisco Jimeno)**: Bravas Bohèmic.
- **Llamber (Francisco Heras)**: *Salmorejo*, anchoa ahumada y queso Rey Silo.
- **Bodega 1900 (Pedro Asensio)**: Piña con miel de caña y lima.
- **By13 (Carlos Tejedor)**: *FestiBun* lacado con sobrasada ibérica.
- **Tapas 24 (Carles Abellán)**: *Mc Foie - Burguer*.
- **Mont Bar (Ivan Castro)**: Croqueta de jamón de bellota.
- **L'Eggs (Paco Pérez)**: Bocadillo de ibérico con salsa de huevo.
- **El Filete Ruso (Enric Milla)**: Mini hamburguesa de ternera eco con ibérico, manchego y aceite de trufa.
- **Xarcuteria Casa Pepe (Josep Mª Agustí)**: Brocheta de butifarra a nuestra manera.
- **Ca la Nuri (Toni Bosch y Alex Jiménez)**: Arroz con pulpo y toque de patata con *pimentón de la Vera*.

4. Pastelerías

Una isla dedicada al mundo dulce, con 6 propuestas tradicionales y vanguardistas alrededor de las mejores elaboraciones pasteleras.

- **Escribà (Christian Escrivà)**: *Hot dog* Escrivà.
- **Bubó (Carles Mampel)**: *Mojito Splash*.
- **Canal (Xavier Canal)**: Sacher.
- **Oriol Balaguer (Oriol Balaguer)**: "Willy Tonka".
- **Baixas (Núria Baixas)**: *Hernán Cortés*: cremoso de chocolate 75%. Cacao de Tanzania.
- **Épicerie (Romain Fornell)**: *Macaron glasé* menta-chocolate.

Precios

- Tapa: 4,50€
- 4 Tapas: 16€
- Cerveza Estrella Damm: 2€
- Cava Codorniu, vino Raimat o cerveza Inèdit: 3,50€
- 4 Cava Codorniu, vino Raimat o cerveza Inèdit + copa de vidrio: 14€
- Refrescos Coca Cola, Agua Veri o Cacaolat: 1,50€
- Espresso o cortado Illy Caffè: 1,50€
- Café crema, capuccino o café con leche Illy Caffè: 2€
- Cacaolat + croissant Escrivà: 3€
- Copas de cristal: 1,50€ (obligatoria para cava Codorniu / vino Raimat / cerveza Inèdit)
- Copas de cristal Damm: 1,50€ (opcional)



TALLERES Y OTRAS ACTIVIDADES EN EL ARTS SANTA MÒNICA

Paralelamente al Tast hay un programa de actividades, los **Tallers Tast a La Rambla**, donde los protagonistas son todos aquellos restaurantes con estrella Michelin y las pastelerías que participan en este evento gastronómico, además de pequeños espacios para las empresas patrocinadoras y colaboradores. Los talleres tendrán lugar en el **Centre d'Arts Santa Mònica** (La Rambla, 7), y ofrecerán ponencias en vivo y talleres especializados en un aula con cocina, audiovisuales y platea. Abiertos al público, tendrán una duración de 25 minutos cada uno y la entrada será gratuita (aforo limitado para 156 personas).

Jueves 12 de junio

A las 13,00 horas: **Nandu Jubany** de Can Jubany - Arroces de mar, arroces de montaña.

A las 17,00 horas: **Lluís Estrada** de Patisserie Canal - Pasteles de domingo.

A las 17,30 horas: **Sergio Humada** de Via Veneto - Platos de fiesta.

A las 18,00 horas: **Jordi Mas** de Mas Gourmets - Cata: Embutidos artesanos pero innovadores.

A las 19,00 horas: **Jordi Bort**, director general de INCAVI - Cata: Descubrir los vinos de Cataluña.

Viernes 13 de junio

A las 12,00 horas: **Paco Pérez** del Miramar /Enoteca - Atrévete con el marisco.

A las 12,30 horas: **Xavier Franco** del Saüc- Tapas barcelonesas.

A las 13,00 horas: **Joan Baixas** de Patisserie Baixas & Amazing Chocolate - Cocas de verbena.

A las 13,45 horas: **Ferran Centelles** (sumiller de El Bulli 2000-2011) - Cata: Cómo disfrutar del vino.

A las 16,30 horas: **Nobuyuki Tajiri** de Grup Balfegó - Ronqueo del atún rojo.

A las 17,30 horas: **Oriol Balaguer** - Bombones para hacer en casa.

A las 18,00 horas: **Romain Fornell** del Caelis - Francia: patés, terrinas, *rillettes*...

A las 18,30 horas: **Joan Ras, Josep Casas, Dr. Jordi Rius y Jaume Antich** de la Academia Catalana de Gastronomía - Cata: Aceites de Cataluña.

Sábado 14 de junio

A las 11,30 horas: **Francesca Gabaldà** de Menuts Rosa - Aula Boqueria: la cocina de los pequeños.

A las 12,00 horas: **Surya Maharhan** (Sakura-Ya) de Grupo Balfegó - Japón: sushi, nigiri, maki...

A las 12,30 horas: **Jordi Esteve** del Nectari - Cocina catalana con toques japoneses.

A las 13,00 horas: **Fran Agudo** del Tickets - Juego de snacks.

A las 13,45 horas: **Carlos Cervantes** (experto cervecero) de Damm - Del sikaru a la cerveza.

A las 17,00 horas: **Christian Escribà** del Escribà - Piruletas dulces.

A las 17,30 horas: **Carles Gaig** del Gaig - Los grandes platos de la *cocina de Barcelona*.

A las 18,00 horas: **Pere Monje** del Via Veneto - Demostración del servicio del *gueridon*: crepes, tartar, pato *a la presse* y la naranja.

A las 19,00 horas: Enólogo de **Raimat** - Cata: Los vinos del centenario de Raimat.



Domingo 15 de junio

A las 11,30 horas: **Eduard Soley** de Fruites Soley Roser - Aula Boqueria: tomates del mundo.

A las 12,00 horas: **Carles Mampel** de Bubó - Postres con vasos y minivasos.

A las 12,30 horas: **Jean Louis Neichel** del Neichel - Cocina alsaciana: *la choucrout*.

A las 13,00 horas: **Carles Abellán** del Comerç 24 - La cocina de las latas.

A las 13,45 horas: **Carlos Cervantes** (experto cervecero) de Damm - Del sikaru a la cerveza.

A las 16,30 horas: **Francisco Bargalló** de Olis Bargalló - Cata: La cultura del aceite.

A las 18,00 horas: Enólogo de **Codorniu** - Cata: Los cavas *top* de Codorniu.

EL I CONCURSO DE TAPAS " TAST A LA RAMBLA"

A parte del Tast a La Rambla y de los talleres en el Arts Santa Mònica, 15 de los bares, restaurantes y pastelerías más emblemáticos de La Rambla se suman a esta iniciativa, con la oferta de una tapa creada para la ocasión, y que todo el mundo podrá disfrutar en estos establecimientos al precio especial de 3,50€, y que además, participará en el **I Concurs de Tapes de Tast a La Rambla** que tendrá lugar durante esos mismos días. Un jurado profesional anunciará el domingo 15 de junio el ganador del concurso.

Los 15 establecimientos que participan son:

- **Amaya**: " Txangurro " al toque de pil-pil sobre lámina de bacalao.
- **Bosc de les Fades**: El Bosque.
- **Cañete**: Cocotte de berenjena agridulce con tomatada y boquerón.
- **Casa Guinart**: Puñetas trufadas con cebolla confitada.
- **Casa Leopoldo**: Patata de Olot.
- **Cent Onze-Le Méridien Barcelona**: Tartar de tomate de la huerta, mozzarella y aderezado de hierbas frescas.
- **El Choquito**: Lomo de bacalao a la *vizcaína*.
- **Escribà**: La Crema de La Rambla.
- **Fonda España**: *Capuccino* de foie con espuma de manzana verde.
- **Kubik**: Rabo de toro.
- **La Cuina del DO: Hotel DO: Plaça Reial**: Arroz meloso del DO:
- **Luzia**: Berenjenas con miel.
- **Moka**: Croquetas caseras de jamón.
- **Núria**: Aire del Mediterráneo.
- **Pinotxo**: La Tapa del Pinotxo.

tast a la rambla

PROGRAMA

Tast a la Rambla

Un "passatge" gastronòmic i familiar per La Rambla, gaudint de les millors cuines de Barcelona. Del dijous 12 al diumenge 15 de juny.

Els sabors de la Barcelona culinària esclatant a peu de carrer, al bell mig de la part baixa de La Rambla, sense presses, en fresques i amples carpes i tota la programació de classes magistrals en directe a Arts Santa Mònica, oberta a tothom. I festa. I Rambla.

I una programació de classes magistrals en directe a Arts Santa Mònica, oberta a tothom. I festa. I Rambla.

Baixa, descobreix, gaudíeix i... Tasta la Rambla!

www.tastalarambla.cat

Horaris

dijous 12	12:00 a 22:00	divendres 13	11:00 a 22:00
divendres 13	11:00 a 22:00	diumenge 15	11:00 a 20:00

Preus tiquets – Tast a La Rambla

Expresso o tallat illycaffè	1,5€
Refrescs Coca-Cola o àigua Veri o Cacolat	1,5€
Cacolat + croissant Escrivà	2€
Cervesa Estrella Damm	2€
Cava Codorniu o vi Raimat o cervesa Inedit	3€
4 cava Codorniu* / vi Raimat / cervesa Inedit + copa de vidre	4€
Tapa 4,5€	
4 tapes 16€	
Copa de vidre 1,5€	
(obligatòria per a cada Codorniu / vi Raimat / cervesa Inedit)	
Copa de vidre Damm 1,5€	
(opcional)	

*Les taquilles de venda de taquilles es tancaran 30 minuts previament al tancament de la fira.

La Boqueria

"Tast a La Rambla" també a La Boqueria. A cadaçuna de les parades del mercat, hi trobareu el seu millor producte marcat i destacat. Durant els quatre dies de l'esdeveniment, comprar a La Boqueria serà més fàcil i gustós que mai.

Ferran Adrià i la Fàbrica de menjar solidari

"Tast a La Rambla" recolza la fàcte "Ferran Adrià i la Fàbrica de menjar solidari", que tindrà lloc el dia 29 de juny, a les 18.00 h, al Gran Teatre del Liceu de Barcelona.

www.lafabricademenjarsolidari.org

Barcelona World Race

Plaça Portal de la Pau

La prestigiosa regata Barcelona World Race és part de "Tast a La Rambla". Durant els quatre dies de l'esdeveniment, al Portal de la Pau s'hi instal·larà una carpa d'informació de la regata, a la vegada que hi rebrem els vaixells que arribaran, en la seva primera singladura, des de Nova York.

Tasta tot l'espectacle de la Barcelona World Race en directe!

A més, hi podrem veure els cotxes elèctrics de Renault i... fins i tot provar-los!

tast a la rambla

12 — 15 juny 2014
Rambla de Santa Mònica

El I Concurs de Tapes

Tasta la Rambla

El 12 del juny, restaurants i pastisseries més emblemàtics de La Rambla se sumen a "Tast a La Rambla", amb l'oferta d'una tapa creada per focusos que tothom podrà provar. Els participants aquest any, podran participar en el I Concurs de Tapes "Tast a La Rambla" durant els dies de l'esdeveniment. Un jurat preselecció els millors de cada dia, que el guanyador del concurs,

- (A) Amaya La Rambla, 24 Tapa de foie amb pit-pil sobre llentils de bacallà
- (B) Bot de les Pages Plaça de la Rambla, 8 El Bot
- (C) Cadet La Rambla, 17 Patates tomatines amb tomàquet i serradilla
- (D) Casa Gourmet La Rambla, 18 Patates tomatines amb ceba confitada
- (E) Comerç Odeón, 20 Paella amb xai i xampinyons
- (F) Cost Orie La Rambla, 22 Bacallà amb tomàquet, mozzarella i amarilli d'herbes fresques
- (G) El Chiquito La Rambla, 29 Leon de bacallà a la vitrinenca
- (H) Escribà La Rambla, 43 La Crema de La Rambla
- (I) Fonda Espada La Plaça, 9 Tapa de foie amb escudella de verda
- (J) Kukul La Rambla, 43 Ciúsa de boix
- (K) La Cufia del Dòs Hotel Dels Passeig Reial La Rambla, 12 Arròs melba del Dòs
- (L) Lurin Carrer Ferrer, 2 Albergínia amb espuma
- (M) Moka La Rambla, 120 Creques-cocaines de pernil
- (N) Nitro La Rambla, 52 Altra de Mediterrani
- (O) Pintxos La Rambla, 9 Merlet Roqueria, punts 6€-9€ La Tapas de Pintxos

Tapes i platillos

- (1) Filete Ruso Mini hamburguesa de vedella amb ceba i manzana i coll de botifarra
- (2) Canete Mollets amb escabetx i fandàsia
- (3) L'Pegas Entrepri d' Escrivà amb salsa d'ou
- (4) Ca la Nuria Arross negre amb toc de patata amb pomona de la Vero
- (5) Llamber Anova斧 forma farrada i formatge Rey Silo
- (6) By13 FestiBar lacat amb sobrasada ibérica
- (7) Mont Bar Croqueta de pernil d'algà
- (8) Boheme Bravas Bohemic
- (9) Tapas 24 Mc Fats - Burger
- (10) Bodega 1900 Pinya amb xori i ceba i llimona
- (11) Xarcuteria Casa Pepe Brosques de bacallà a la nostra manera
- (12) Bar del Pia Gasparro de sindra amb pemel

Cuina tradicional

- (13) Filé d'Almirall Biutjots d'espinafic amb pa amb tomàquet i fuet de tomàquet
- (14) Amaya Cu de boix escabetx amb pa amb tomàquet
- (15) Succulent Cap i peça
- (16) Bodega Sepulveda Sardines en escabetx
- (17) Petit Comité Mandonguilla amb salsa de tomàquet
- (18) Cafe Emma Parmenter d'arròs confitat i pimentó de la Vero
- (19) La Cuina del DO Arros amb xori i llimona ibérica amb trinxera
- (20) Casa Guinart Pinxos sofritades amb ceba i xamfrà
- (21) Boheme Bravas Bohemic
- (22) Caneli trinxera amb besciam de tomàquet
- (23) Casa Paloma Ensaladilla russa
- (24) Freixa Trinxerí Calçotades amb ceba i tomàquet
- (25) El Cercle Menjar blau amb gelatina de tomàquet

Cuina d'autor

- (26) Espai Kru Ostra francesa amb salsa ponzu i peix blanc en cuitiva amb llit de tiges de morueca
- (27) Fonda Espanha Capuccino de foie amb escuma de ponxa verda
- (28) dos padillos Mejito japonés
- (29) Nectari Tofona negra nascuda de mar i tomàntanya
- (30) Cata LSL Tako Gai de botifarra espaperada
- (31) Neichel Tarta de vedella amb salsa bernesa freda
- (32) Nerí HBR Verat marmita amb escuma d'escudella i all negre
- (33) Saül Crema de foix, galeta de ceba, llimona i vi dolç
- (34) Taverna del Clinic Muscos amb verdures encuitades i salmorejo texturat
- (35) The Mirror Calçanar a l'andalus amb manjona crònica
- (36) Tickets Bricket del Tickets
- (37) Via Veneto Macarró farcit d'arròs de l'Empordà amb ponxa i oli d'olivera
- (38) Embotits Mas Gourmets

Pastisseries

- (39) Oriol Balaguer "Willy Tostà"
- (40) Escrivà Hot dog Escrivà
- (41) Epicerie Macarró glaçat menta - xocolata
- (42) Canal Sacher
- (43) Bubò Mojito Splash
- (44) Xaraxas Hernández Gómez Crema de xocolata 75%, Cacao de Tanzanía

Patrocinadors i col·laboradors

- (45) Estrella Damm
- (46) Coca Cola
- (47) Tonyina Balfegó
- (48) Illy
- (49) Cacolat
- (50) Codorniu
- (51) Embotits Mas Gourmets

tast a la rambla

Organitza:



Institucions:



Patrocinador oficial:



Patrocinadors:



Colaboradors:



tast a la
rambla

Web: <http://www.tastarambla.cat/>



<https://www.facebook.com/tastarambla>



<https://twitter.com/tastarambla>

Hashtag: #tastarambla

Para más información de prensa:

INTERPROFIT

Mariona Hostench

Teléfono: 93 467 02 32

Email: mariona.hostench@interprofit.es

GRUP GSR

Lluís Tusell

Teléfono: 659 609 599