

## TAST A LA RAMBLA

Passejar per La Rambla tot descobrint les seves meravelles, els seus bars i restaurants...

I llavors, a baix, a la zona de Santa Mònica, viure l'esclat de la gran cuina de Barcelona, dels seus xefs contemporanis més reconeguts, de les tapes d'altura, de la millor tradició culinària, dels entrepans més creatius, de la pastisseria més sensual, dels vins, els caves, la cervesa... Tot i tots junts en un gran espectacle pels sentits, oferint els seus plats més representatius en un ambient de festa per a tota la família. De dijous a diumenge...

Un gran àpat ple de color... I, a més a més, un escenari en directe per a gaudir de les receptes dels entrepans favorits dels nostres xefs més cèlebres i, a l'interior de Santa Mònica, classes de cuina en directe impartides per famosos cuiners barcelonins...

Tot, a La Rambla.

A Tast a La Rambla.

[www.tastalarambla.cat](http://www.tastalarambla.cat)

f /tastalarambla @tastalarambla @tastalarambla

## HORARIS

<b>9 DE JUNY</b> 12.00 a 22.00h	<b>11 DE JUNY</b> 12.00 a 00.00h
<b>10 DE JUNY</b> 12.00 a 00.00h	<b>12 DE JUNY</b> 12.00 a 22.00h

## PROGRAMACIÓ DE LES EXPOSICIONS A ARTS SANTA MÒNICA

Entre tast i tast visita les exposicions d'Arts Santa Mònica: hi trobaràs fotografia, disseny, arquitectura, video, activisme.

### EFERVESCÈNCIA COL-LECTIVA

Roger Bernat / FFF  
Cicle Xarxa Zande  
05.05 - 10.07.2016  
Nivell 0

### WONDERS DE CARLES CONGOST

En el marc del Festival LOOP  
26.05 - 17.07.2016  
Espai Balcó

### NOUS RELATS FOTOGRÀFICS

Exposició  
05.05 - 03.07.2016  
Nivell 1

### PERMIT YOURSELF...

Exposició  
21.04 - 03.07.2016  
Nivell 2

## PREUS CONSUMICIONS

Tapa	4€
Refrescs Coca-Cola	1,50€
Aigua Veri	1,50€
Cerveses Estrella Damm	2€
Cervesa Inedit	3,50€
Vermut Cinzano Rosso o Bianco	2€
Vermut de la Rambla	2,5€
Vermut Cinzano 1757 premium	
Rosso o Bianco	2,5€
Aperol Spritz	3,5€
Negroni/American	5€
Vins i Caves Freixenet / Monólogo / Codorníu / Raimat / Viña Pomal / Juvé & Camps	3,50€
Cafés i tes Grup Cafés Batalla	1,50€
Smoothies i frappés Grup Cafés Batalla	2€
Gelats La Nocciola Toscana	2,50€ / 3,50€ / 4,50€
Copa de vidre *	1€
Got de vidre Estrella Damm	1€



Venda amb Targeta Tast \*\*  
Adquireix-la a les taquilles.

\* Obligatòria per consumir vi i cava.

\*\* Es podran fer recàrregues fins a 30 minuts abans del tancament de la fira i devolucions fins a 15 minuts després.

Organitza:

AMICS DE LA RAMBLA

grup gsr

Col·labora:



Patrocinador oficial:



100%  
INGREDIENTS  
NATURALS



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4'

Tallers Tast a La Rambla de cuiners, pastissers i sumillers a l'Arts Santa Mònica (La Rambla, 7)

## TALLERS ARTS SANTA MÒNICA

### DIJOUS 9

12.45 - 13.15 ACTE INAUGURAL  
13.30 - 13.45 ENTREGA DE PREMIS III Concurs de Tapes i Vermut Cinzano  
13.45 - 14.15 PACO PÉREZ - ENOTECA Els secrets del "mar i muntanya"  
14.15 - 14.45 XAVI NOLLA - SUMILLER DE GRUP CODORNIU Vins de Monestir. Scala Dei i Poblet  
16.00 - 16.30 XEVI RAMON - COFUNDADOR I GERENT DE TRITICUM El pa, un complement o un ingredient principal?  
16.30 - 17.00 ADA PARELLADA - SEMPRONIANA Com preparar àpats saborosos i saludables en 10 minuts. En marxa els cronòmetres!  
17.00 - 17.30 CHRISTIAN ESCRIBÀ - PASTISSERIA ESCRIBÀ Jugant amb el caramel  
17.30 - 18.00 XAVIER PELLICER - CÈLERI Verdures amb molta imaginació  
18.00 - 18.30 EQUIP HOFMANN I ERIC ORTUÑO - ESCOLA D'HOTELERIA HOFMANN Les propostes dolces més divertides de la Taverna i el Bistrot Hofmann

18.30 - 19.00 ROMAIN FORNELL - CAELIS Un toc de cuina clàssica francesa  
19.00 - 19.30 OSWALDO BRITO I BERNAT BERMUDO - MANO ROTA Cítrics  
19.30 - 20.00 ALBERT RAURICH - DOS PALILLOS Orient lúdic: "rollitos", "wontons" y "gyozas"  
20.00 - 20.30 TONI CANTOS I ANTONIO ORTE - ENÒLEGS JUVÉ & CAMPS Juvé & Camps amb la Viticultura Ecològica i el respecte per la terra

### DIVENDRES 10

12.45 - 13.15 JORDI BUTRÓN - ESPAI SUCRE Inventar-se un pastís a casa  
13.15 - 13.45 ALAIN GUIARD I MARC MARTÍN - LA MUNDANA Els fumats, una tècnica fàcil i assequible  
13.45 - 14.15 ESTEBAN PORCEDDA - BRAND AMBASSADOR GRUPPO CAMPARI Tast de Vermut Cinzano  
14.15 - 14.45 CARLES BONNIN - COCTELER PROFESSIONAL "Fresh cocktails" Freixenet ICE  
16.00h - 16.30 NOBUYUKI TAJIRI - GRUP BOLFEGÓ "Ronqueo" de la tonyina roja  
17.00 - 17.30 SERGIO HUMADA - VIA VENETO Amanides històriques

17.30 - 18.30 JAVIER BATALLA - MEMBRE FÒRUM CULTURAL DEL CAFÉ - GRUP CAFEES BATALLA 140 anys d'història cervesera  
18.30 - 19.00 PACO MÉNDEZ - HOJA SANTA La cuina mexicana, del "street food" a l'alta gastronomia  
19.00 - 19.30 CARLOS CERVANTES EXPERT CERVERSER D'ESTRELLA DAMM 140 anys d'història cervesera  
19.45 - 20.30 SERGI ESTEVEZ - BRAND AMBASSADOR COCA-COLA Taller de combinats evolucionats

### DISSABTE 11

12.45 - 13.15 MARTÍ TERES - PRESIDENT D'OLEUM FLUMEN OleumExperience 16 / 16  
13.15 - 13.45 GERMAN ESPINOSA - FONDA ESPAÑA Fonda España: tradició i modernitat  
13.45 - 14.15 ESTEBAN PORCEDDA - BRAND AMBASSADOR GRUPPO CAMPARI L'aperitiu perfecte per Aperol Spritz: origen, curiositats i tast de producte  
14.15 - 14.45 XAVI NOLLA - SUMILLER DE GRUP CODORNIU La revolució del cava. Codorníu  
17.00 - 17.30 EVER CUBILLA - ESPAI KRU Ostres i mariscs amb emoció

17.30 - 18.00 CARLOS CERVANTES EXPERT CERVERSER D'ESTRELLA DAMM 140 anys d'història cervesera  
18.00 - 18.30 ISMAEL ALONSO - BISTREAU BY ÀNGEL LEÓN Fent festa amb peixos barats  
18.30 - 19.00 JORDI VIDAL I ALBERTO GÓMEZ - COFUNDADOR I XEF EXECUTIU DE UDON "Lo que se cuece en UDON"  
19.00 - 19.30 "IDENTITATS I FUTUR DE LA RAMBLA" - AJUNTAMENT DE BARCELONA Gala Pin, regidora del Districte de Ciutat Vella i Jordi Rabassa, conseller tècnic del Districte de Ciutat Vella  
19.30 - 20.00 EDUARD XATRUCH, ORIOL CASTRO I MATEU CASAÑAS - DISFRUTAR "Snacks" senzills i espectaculars  
20.00 - 20.30 MAR MENDOZA - SUMILLER DE TANNIC BY FREIXENET Monólogo. La democratització del vi

## ACTIVITATS ESCENARI ESTRELLA DAMM

### DIJOUS 9

13.30 - 13.45 NANDU JUBANY - PETIT COMITÉ Un Nandu, truita amb pernil ibèric  
16.00 - 16.15 OSCAR MANRESA - TABERNA TÍO CARLOS Entrepà de tartare de carn  
17.00 - 17.15 ORIOL ROVIRA - SAGÀS "Buns" de porc amb panxeta  
17.30 - 18.00 CARLOS CERVANTES - ESTRELLA DAMM Els secrets de la cervesa  
18.15 - 18.30 JAVIER SAN VICENTE - TAPAS 24 "King crab hot dog"  
A partir de les 19.00 actuacions de "Música al Carrer Ciutat Vella"

### DIVENDRES 10

13.30 - 13.45 ORIOL BALAGUER - PASTISSERIA ORIOL BALAGUER Entrepà de xocolata  
17.30 - 17.45 MANEL JIMÉNEZ - OAXACA "Tamal Oxaqueño" amb "mole" groc amb costella de vedella gallega  
18.30 - 18.45 JOSÉ Mª KAO - KAO DIM SUM Bikini d'anec Pekin  
A partir de les 19.15 actuacions de "Música al Carrer Ciutat Vella"

Activitats Tast a La Rambla a l'Escenari Estrella Damm

## 3a Setmana de Gastronomia de Barcelona

# tastala Rambla

Del 9 al 12 de juny de 2016  
Rambla de Santa Mònica

\* Activitats amb places limitades i subjectes a modificacions



## III CONCURS DE TAPES I VERMUT CINZANO

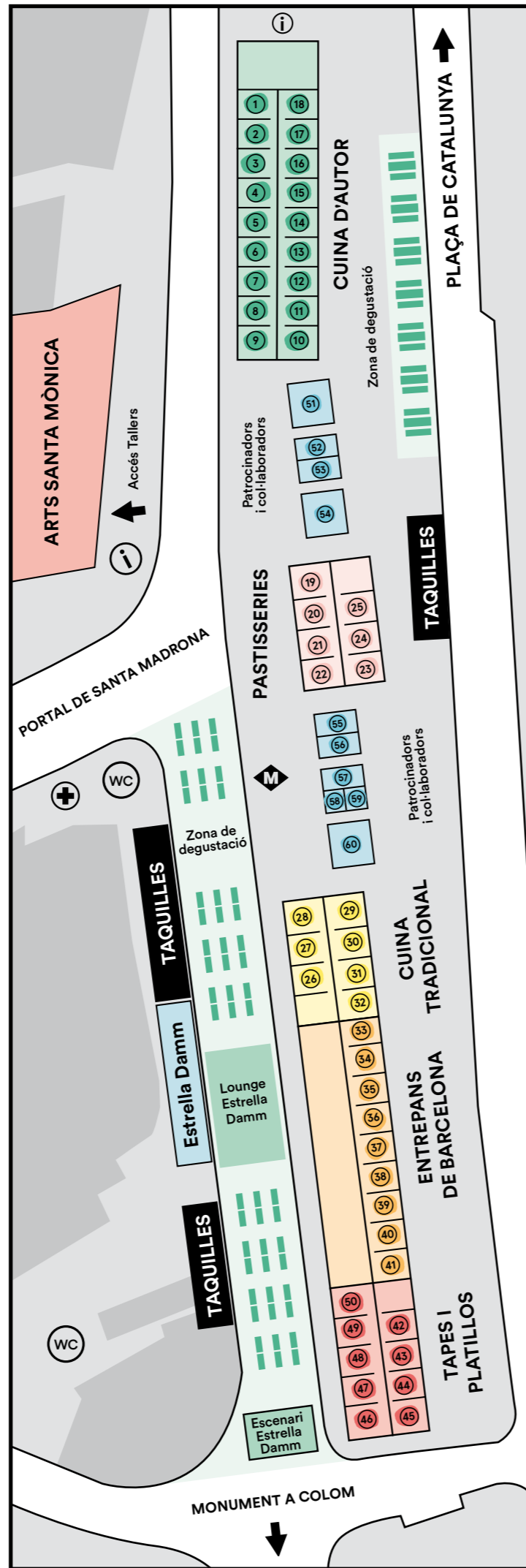
Del 2 al 12 de juny, 14 dels bars i restaurants més emblemàtics de La Rambla se sumen al Tast a la Rambla 2016 participant al III Concurs de Tapes i Vermut Cinzano.

Cada establiment oferirà una tapa maridada amb una recepta pròpia de vermut preparat, elaborat amb productes Cinzano, a un preu especial de 4,50€.

Un jurat professional anunciarà el guanyador del concurs, el dijous 9 de juny al Tast a La Rambla.

Participa al concurs #VermutdeLaRambla etiquetant @cinzanospain i guanya un sopar i un lot de productes Cinzano. Consulta les bases a [tastalarambla.cat](http://tastalarambla.cat)

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>A</b> Bar Núria<br/><i>La Rambla, 133</i><br/>Escuma de gilda amb mix-chips</p> <p><b>B</b> Baviera<br/><i>La Rambla, 127</i><br/>Cebiche de corbina a l'aroma de cítrics amb cruixent de pa</p> <p><b>C</b> Luzia<br/><i>Pintor Fortuny, 1</i><br/>Tortita de blat de moro, sashimi de tonyina i maionesa chipotle</p> <p><b>D</b> Hotel Bagués<br/><i>La Rambla, 105</i><br/>Ensaladilla Bagués</p> <p><b>E</b> Bar Pinotxo<br/><i>La Rambla, 91</i><br/>Mercat de la Boqueria, Parades 66-67<br/>Canapè de la casa</p> | <p><b>F</b> Fonda España<br/><i>St.Pau, 9-11</i><br/>Calamarsó farcit de cap i pota, mojo verd i cotnes de porc al pebre vermell de la Vera</p> <p><b>G</b> Kubik<br/><i>La Rambla, 45</i><br/>Cruixent de blat de moro torrat i formatge de cabra amb verdures i confitura de figues</p> <p><b>H</b> Tapa &amp; Àpat 2<br/><i>La Rambla, 15</i><br/>"Mar y Tierra"</p> <p><b>I</b> El Bosc de les Fades-Museu de Cera de Barcelona<br/><i>Ptge.de la Banca, 5</i><br/>Samosa de pollastre amb curri, coco i cacahuets</p> <p><b>J</b> Restaurant Amaya<br/><i>La Rambla, 20</i><br/>Trifàsic de Cinzano, taronja i foie amb flor de sal</p> | <p><b>K</b> Hotel DO<br/><i>Plaça Reial, 1</i><br/>Musclos en cebiche de taronja sanguina</p> <p><b>L</b> Palau Moja.The Catalan Heritage House<br/><i>La Rambla, 118</i><br/>Gaspatxo de cireres biodinàmiques del Penedès</p> <p><b>M</b> Restaurant Moka<br/><i>La Rambla, 126</i><br/>Mini burger a la brava</p> <p><b>N</b> 128 Rambla Restaurant-Hotel Serhs Rivoli<br/><i>La Rambla, 128</i><br/>Tartare de fumats sobre tosta de pa amb alvocat i cogombre</p> |
|---|--|--|



## AUTOR

- 01** Alquimia FOgO  
"Pão de queijo" farcit de costella fumada
- 02** L'Eggs by Paco Pérez  
"Chincha"
- 03** Espai Kru  
Cebiche de corbina del Delta de l'Ebre amb leche de tigre de mango
- 04** Gaig  
Canelons tradicionals
- 05** Caelis  
Ou fregit amb escuma de patata i pernil ibèric
- 06** Manairó  
Bomba de llamàntol
- 07** Spoonik  
Filet de llonza de bou amb mole de salsa panela i escuma d'alvocat trufat amb boleta de mandioca

- 08** Semproniana  
Arròs venere amb sobrassada i formatge de Maó
- 09** Krésios BCN  
Tagliolini al peix de roca

- 10** KAO DIM SUM  
Bao
- 11** Via Veneto  
Royale de pollastre pota blava farcit de bolets amb puré Parmentier

- 12** Nectari  
Tartare de llagostins de Sant Carles amb patata rústica, tomàquet margoble i emulsió de plàncton

- 13** Estimar  
Clavellada en adob "sanluqueño" amb allioli d'all rostit

- 14** BistrEau by Àngel León  
Xuixo de calamar

- 15** dos palillos  
"Thai noodles"

- 16** Elephant, Crocodile and Monkey  
Escabetx de mar i muntanya

- 17** Loidi by Martín Berasategui  
Milfulls caramelitzat de salmó fumat, foie gras, ceba tendra i poma verda
- 18** Petit Comitè  
Arròs verd d'espinaçs amb bolets, verdures de primavera i iogurt

## ILLA PASTISSERIA

- 19** Oriol Balaguer  
Ferrero exòtic
- 20** Espaisucre  
"Fresh"
- 21** bubó  
Éclair de crema catalana amb làmines de caramel cruixent

- 22** Escribà  
Cuixetes de "bollastre" al vermut Miró
- 23** Chök the chocolate kitchen  
Mini "krönut" amb maduixes naturals, nabius i gerds

- 24** Canal Patisser  
"Cheesecake"
- 25** Patisserie Ochiai  
"Mochiai"

## TRADICIONAL

- 26** Palau Moja  
Gaspatxo de cireres biodinàmiques del Penedès

- 27** Ófis-Sifó  
Pedrers cruixents amb allioli d'alls rostits i salsa de Dijon i llima

- 28** La Bellvitja Brindisa  
Llom de bonítol amb garum i terra de Kalamata

- 29** Oaxaca  
Taco de "cochinita pibil" amb salsa xnipec
- 30** Fonda España  
Calamarsó farcit de cap i pota, mojo verd i cotnes de porc al pebre vermell de la Vera

- 31** Topik  
Mandonguilles de secret ibèric i vedella de Girona amb toc tailandès i romesco
- 32** Cent Onze  
Raviolis de pop i rap, salsa de xiitakes i oli de dues tòfones

## ENTREPANS DE BARCELONA

- 33** Sagàs  
"Bons de porc 2.0"
- 34** Tanta  
Pa amb llardons
- 35** Bodega La Puntual  
"Lo Put entrepà"

- 36** Roca Bar  
"Rocadillo" de pollastre al curri amb poma

- 37** Grupo Carles Abellan  
Bikini de pernil ibèric i mozzarella de tòfona

- 38** Xarcuteria Casa Pepe  
"Mollete" ibèric amb formatge castellà tendre

- 39** El Filete Ruso  
Hamburguesa de vedella ecològica al Café de París

- 40** Guixot  
"Guixot"

- 41** Monvínic  
Entrepà de xai del Pallars especiat a l'estil hindú

## TAPES I PLATILLOS

- 42** Bodega Sepúlveda  
Coca d'aigua de mar amb nit i dia de tonyines

- 43** Restaurant Amaya  
Arròs cremós de calamarsons del nord amb la seva tinta amb l'Idiazábal

- 44** Mano Rota  
Pop rostit amb cansalada, chimichurri picant i quinoa vermella

- 45** Llamber  
Gnoquis de patata i formatge ecològic de Varé amb tòfona d'estiu

- 46** Bar Bas  
Guisat de mongeta i costella "Joselito"

- 47** Arume  
"Cacheira" celta, Queixo do Cebeiro, envinagrats i tocs picants

- 48** Ca la Nuri  
Paella marinera

- 49** Taberna Tío Carlos  
"Mollete" de cua de bou

- 50** Rasoterra Bistrot Vegetarià  
Caneló de patata i alvocat amb maionesa de tomàquet i "granola" d'avellanades de Reus

## PATROCINADORS I COL·LABORADORS

- 51** Estrella Damm
- 52** Coca-Cola
- 53** Cinzano i Aperol Spritz
- 54** Codorníu Raventós
- 55** Grup Cafés Batalla
- 56** La Nocciola Toscana
- 57** Juvé & Camps
- 58** Triticum
- 59** Udon
- 60** Freixenet