



HORARIS HORARIOS - TIMES

Dijous, 6 / Jueves / Thursday
12:00 a 22:00

Divendres, 7 / Viernes / Friday
Dissabte, 8 / Sábado / Saturday
Diuenge, 9 / Domingo / Sunday
12:00 a 00:00

Dilluns, 10 / Lunes / Monday
12:00 a 22:00



/tastalarambla



@tastalarambla



@tastalarambla

#tastalarambla
www.tastalarambla.cat

El gran esdeveniment gastronòmic i ciutadà de La Rambla, Ciutat Vella, Barcelona i l'Àrea Metropolitana.

Un recorregut lúdic i familiar per les millors cuines
tradicionals, d'autor, tapes, pastisseria...
Vine, gaudeix i tasta La Rambla!

El gran evento gastronómico y ciudadano de La Rambla,
Ciutat Vella, Barcelona y el Área Metropolitana.

Un recorrido lúdico y familiar por las mejores cocinas
tradicionales, de autor, tapas, pastelería...
¡Ven, disfruta y prueba La Rambla!

*The great culinary and civic event of La Rambla,
Ciutat Vella, Barcelona and the Metropolitan Area.*
*A fun and family route for the best traditional cuisine,
tapas, pastries...*

Come, enjoy and taste La Rambla!



CONSUMICIONS

TAPES I PLATILLOS / CUINA TRADICIONAL / PASTISSERIA /
CUINA D'AUTOR / CUINA METROPOLITANA

Tapa 4

ALMOND BREEZE
Tapa 2

HEURA® - FOODS FOR TOMORROW
Tapa 100% vegetal 4

ESTRELLA DAMM
Cervezes 2
Got de vidre 1
Aigua Veri 1

COCA-COLA
Refrescos 2

CINZANO / APEROL SPRITZ
Cinzano Bitter Soda 2
Vermut rosso o bianco 3
Mini Negroni o Americano / Vermujito 4
Aperol Spritz 4

JUVÉ & CAMPS / VINOLOGIA / TORELLÓ VITICULTORS
Vins, caves i escumosos 3 or 4
Copa de vidre (Obligatòria per consumir vi i cava) 1

ROYAL BLISS
Mixers Royal Bliss 2
Mini combinats Royal Bliss 3
Combinats Royal Bliss 5

MIELUDO - CAFÉ CREM
Cafè Mieludo 1, 2 or 3
Te Ideal Infusions by Café Crem 1 or 2

DELACREM
Gelat artesà petit 2
Gelat artesà gran 4

PUNT D'INFORMACIÓ D'ENOTURISME
I VINS DEL MIRADOR DE COLOM
Tast de vi o cava 4
Ascensor al Mirador 20% discount

CONSUMICIONES

TAPAS Y PLATILLOS / COCINA TRADICIONAL / PASTELERIA /
COCINA DE AUTOR / COCINA METROPOLITANA

Tapa 4

ALMOND BREEZE
Tapa 2

HEURA® - FOODS FOR TOMORROW
Tapa 100% vegetal 4

ESTRELLA DAMM
Cervezas 2
Vaso de cristal 1
Agua Veri 1

COCA-COLA
Soft drinks 2

CINZANO / APEROL SPRITZ
Cinzano Bitter Soda 2
Vermouth rosso or bianco 3
Mini Negroni o Americano / Vermujito 4
Aperol Spritz 4

JUVÉ & CAMPS / VINOLOGIA / TORELLÓ VITICULTORS
Vinos, cavas y espumosos 3 or 4
Copa de cristal (Obligatorio para consumir vino y cava) 1

ROYAL BLISS
Mixers Royal Bliss 2
Mini combinados Royal Bliss 3
Combinados Royal Bliss 5

MIELUDO - CAFÉ CREM
Café Mieludo 1, 2 or 3
Té Ideal Infusions by Café Crem 1 or 2

DELACREM
Helado artesano pequeño 2
Helado artesano grande 4

PUNTO DE INFORMACIÓN DE ENOTURISMO
Y Vinos DEL MIRADOR
Degustación de vino o cava 4
Ascensor al Mirador 20% discount

FOOD AND DRINKS

TAPAS AND SMALL DISHES / TRADITIONAL CUISINE / PASTISSERIA /
SIGNATURE CUISINE/ METROPOLITAN CUISINE

Tapa 4

ALMOND BREEZE
Tapa 2

HEURA® - FOODS FOR TOMORROW
Tapa 100% vegetal 4

ESTRELLA DAMM
Beer 2
Glass 1
Veri water 1

COCA-COLA
Soft drinks 2

CINZANO / APEROL SPRITZ
Cinzano Bitter Soda 2
Vermouth rosso or bianco 3
Mini Negroni or Americano / Vermujito 4
Aperol Spritz 4

JUVÉ & CAMPS / VINOLOGIA / TORELLÓ VITICULTORS
Wines and sparkling wines 3 or 4
Wine glass (Must be purchased to drink wine and sparkling wine) 1

ROYAL BLISS
Royal Bliss Mixers 2
Royal Bliss Mini-cocktail 3
Royal Bliss Cocktail 5

MIELUDO - CAFÉ CREM
Mieludo Coffee 1, 2 or 3
Ideal Infusions by Café Crem 1 or 2

DELACREM
Small artisan ice cream 2
Large artisan ice cream 4

PUNTO D'INFORMACIÓ D'ENOTURISME
I VINS DEL MIRADOR DE COLOM
Wine or cava tasting 4
Elevator to the viewing gallery 20% discount

Es poden comprar TOKENS a les taquilles (targeta o efectiu) o als espais dels patrocinadors (només amb targeta) fins a 30 minuts abans del tancament.

Se pueden comprar TOKENS en las taquillas (tarjeta o efectivo) o en los espacios de los patrocinadores (solo con tarjeta) hasta 30 minutos antes del cierre.

You can buy TOKENS at ticket offices (card or cash) or in the sponsor's stand (by card only) until 30 minutes before closing time.

1 TOKEN = 1€

PROGRAMA *

TALLERS ARTS SANTA MÒNICA (La Rambla, 7)

Tallers Tast a
La Rambla de cuiners,
pastissers i sommeliers
a l'Arts Santa Mònica

Talleres Tast a
La Rambla de
cocineros, pasteleros
y somilleros en
Arts Santa Mònica

DIJOURS 6 JUEVES

Moderador:
Xavier Agulló

12.00 - 12.30
Acte inaugural
Acto inaugural

12.30 - 13.00

Premi
Remenja'mmm 2019
als restaurants amb
millors iniciatives
de reducció
del malbaratament
alimentari a
Catalunya
Premio
Remenja'mmm 2019
a los restaurantes
con mejores
iniciativas
de reducción
del desperdicio
alimentario
en Cataluña

13.00 - 13.15

Entrega premis
VI Concurs de tapes
Tast a La Rambla
Entrega premios
VI Concurso de tapas
Tast a La Rambla

16.30 - 17.00
Carlota Clavera
LA GORMANDA

La suculència del
"mar i muntanya"
La jugosidad del
"mar y montaña"

17.00 - 17.30
Nandu Jubany
PUR

Treballant per
trobar l'equilibri
entre la puresa
del producte
i la cocteleria
Trabajando
para encontrar
el equilibrio
entre la pureza
del producto y
la coctelería

17.45 - 18.30
JUVÉ & CAMPS

Juvé & Camps
i la Pinot Noir
Juvé & Camps
i la Pinot Noir
Antoni Cantos -
Director d'enologia

18.45 - 19.15
Paco Pérez

ENOTECA HOTEL ARTS
Contrastos marins
amb diversió
Contrastes marinos
con diversión

19.15 - 19.45

Fran López
XERTA
RESTAURANT
Arrossos
amb imaginació
Arroces
con imaginación

DIVENDRES 7 VIERNES

Moderador:
Salvador
García-Arbós

16.00 - 16.30
DELACREM

Elaboracions
de gelats com
a l'Obrador
Elaboraciones
de helados como
en el Obrador
Massimo Pignata -
Gelater

16.45 - 17.15
Ada Parellada
SEMPRONIANA

Cuina
d'aprofitament
per llepar-se
els dits
Cocina de
aprovechamiento
para chuparse
los dedos

17.15 - 17.45
Carles Tejedor
SOFIA BE SO

Clàssics "tunejats"
Clásicos "tuneados"

18.00 - 18.45

Guanyadors II Premi
de Barcelona
Restauració 2018
Ganadores II Premio
de Barcelona
Restauración 2018

EN VILLE (Ciutat Vella)

Premi a la categoria
"Local notori
o innovador"
Premio a la categoria
"Local notorio
o innovador"

TOMÁS DE SARRIÀ
(Sarrià - Sant Gervasi)

Premi a la categoria
"Integració barri"
Premio a la categoria
"Integración barrio"

GRANJA ELENA
(Sants-Montjuïc)

Premi a la categoria
"Qualitat
gastronomia"
Premio a la categoria
"Calidad
gastronomia"

19.00 - 19.45
ALMOND BREEZE

Demostració
culinària
#SaborParaTodos
Demostración
culinaria
#SaborParaTodos

Miri, finalista
de MasterChef 5

DISSABTE 8 SÁBADO

Moderadora:
Carme Gasull

12.30 - 13.00
Carles Abellán
LA BARRA

Ensaladilla i altres
tapes amb "truc"
Ensaladilla y otras
tapas con "truco"

13.30 - 14.15
CINZANO

Cultura de vermut
Cultura de vermut
Oscar Sádaba -
Brand Ambassador

16.00 - 16.30
Christian Escrivà
PASTISSERIA ESCRIBÀ

Jugar amb el dolç
a la cuina
Jugar con el dulce
en la cocina

16.45 - 17.30
MIELUDO -
CAFÉ CREM

Com s'obté el café
d'especialitat Mieludo
Cómo se obtiene el
café de especialidad
Mieludo

16.00 - 16.30
César Ros - Gerente
Finca Dulcificafé

17.45 - 18.30
ACQUA PANNA -
S.PELLEGRINO

Un plaer pels sentits
Un placer para
los sentidos
Juan Muñoz - Sommelier

18.45 - 19.30

TORELLÓ
VITICULTORS
Vins i escumosos
Torelló, exigència
i passió
Vinos y espumosos
Torelló, exigencia
y pasión

Josep Lázaro -
Delegat Comercial

19.45 - 20.30
ROYAL BLISS

Maridatge
amb combinats
Royal Bliss
Maridaje con
combinados
Royal Bliss

17.45 - 18.30
HEURA®
Foods for Tomorrow

Taller de tapes
amb Carn Vegetal
Heura®: l'experiència
de la carn amb els
beneficis dels vegetals
Taller de tapas con
Carn Vegetal Heura®:
la experiencia
de la carne
con los beneficios
de los vegetales

16.00 - 16.30
Miquel Guarro
PASTISSERIA
HOFMANN

Repensant
la clàssica corona
de pasta de full
Repensando
la clásica corona
de hojaldre

16.30 - 17.00
Ariadna Julian
MONVINIC
BARCELONA

Cuinar amb peces
grans
Cocinar con piezas
grandes

19.15 - 19.45

Germán Espinosa
FONDA ESPAÑA

Tradició amb un toc
Tradición con un toque

16.30 - 17.00

Fran Heras
LLAMBER
Fusió
catalana-asturiana
Fusión
catalano-asturiana

17.00 - 17.30
Rafa Zafra
RESTAURANT
ESTIMAR

Cuina marinera
contemporània
Cocina marinera
contemporánea

17.45 - 18.30
HEURA®
Foods for Tomorrow

Taller de tapes
amb Carn Vegetal
Heura®: l'experiència
de la carn amb els
beneficis dels vegetals
Taller de tapas con
Carn Vegetal Heura®:
la experiencia
de la carne
con los beneficios
de los vegetales

16.00 - 16.30
Miquel Guarro
PASTISSERIA
HOFMANN

Repensant
la clàssica corona
de pasta de full
Repensando
la clásica corona
de hojaldre

16.30 - 17.00
Ariadna Julian
MONVINIC
BARCELONA

Cuinar amb peces
grans
Cocinar con piezas
grandes

19.15 - 19.45

Germán Espinosa
FONDA ESPAÑA

Tradició amb un toc
Tradición con un toque

19.45 - 20.30

ESTRELLA DAMM
Cervesa i
la seva harmonia
gastronòmica
Cerveza y su armonía
gastronómica

Carlos Cervantes -
Expert cerveser

DILLUNS 10
LUNES

Moderador:
Lluís Bofill

13.30 - 14.15
ESTRELLA DAMM

Cervesa i la seva
harmonia
gastronòmica
Cerveza y su armonía
gastronómica

16.00 - 16.30
Miquel Guarro
PASTISSERIA
HOFMANN

Repensant
la clàssica corona
de pasta de full
Repensando
la clásica corona
de hojaldre

16.30 - 17.00
Ariadna Julian
MONVINIC
BARCELONA

Cuinar amb peces
grans
Cocinar con piezas
grandes

19.15 - 19.45

Germán Espinosa
FONDA ESPAÑA

Tradició amb un toc
Tradición con un toque

PROGRAMA *

ESCENARI BY ESTRELLA DAMM

Música i activitats
Música y actividades
Tast a La Rambla

DIJOURS 6 JUEVES

16.30, 18.30 i 20.30

Actuacions de
"Música al Carrer
Ciutat Vella"
Actuaciones de
"Música en la Calle
Ciutat Vella"

DIVENDRES 7 VIERNES

20.00
La Raval's Band

16.30 i 22.30

Actuacions de
"Música al Carrer
Ciutat Vella"
Actuaciones de
"Música en la Calle
Ciutat Vella"

16.30, 18.30 i 20.30

Actuacions de
"Música al Carrer
Ciutat Vella"
Actuaciones de
"Música en la Calle
Ciutat Vella"

*

Activitats en català o castellà. Places limitades i subjectes a modificacions.
Actividades en catalán o castellano. Plazas limitadas y sujetas a modificaciones.
Activities in Catalan or Spanish languages. Limited places and subjected to changes.

Estrella Damm



Estrella Damm en reconença el consum responsable. 5,4°

6a Setmana de Gastronomia de Barcelona

tastala rambla

del 6 al 10 de juny de 2019
Rambla de Santa Mònica

www.tastalarambla.cat

TAPES I PLATILLOS

- 01 a Restaurant - Hotel Neri**
Caneló de bacallà amb pil-pil de clorofil·la i tomàquet
Canelón de bacalao con pil-pil de clorofila y tomate
Cod cannelloni with chlorophyll and tomato pil-pil sauce
- 02 El Filete Ruso**
Hamburguesa eco de vedella "Quarter Back"
Hamburguesa eco de ternera "Quarter Back"
Organic "Quarterback" veal hamburger
- 03 Bar Omar**
Crema de pa amb tomàquet amb tàrtar de fuet i anxoves
Crema de pan con tomate con tartar de fuet y anchoas
Bread soup with tomato and fuet sausage and anchovy tartare
- 04 Arume**
Tàrtar de rossa gallega, pa de sègol, pastanaga i herbes nòrdiques
Tartar de rubia gallega, pan de centeno, zanahoria y hierbas nórdicas
"Rubia gallega" tartare, rye bread, carrots and Nordic herbs
- 05 Telefèric**
Tacos de tàrtar de tonyina vermella amb guacamole i maionesa de chipotle
Tacos de tartar de atún rojo con guacamole y mayonesa de chipotle
Red tuna tartare tacos with guacamole and chipotle mayonnaise
- 06 Peccata Pizza**
Pizza cruixent amb pernil dolç i stracciatella
Pizza crujiente con jamón dulce y stracciatella
Crispy pizza with ham and stracciatella buffalo cheese
- 07 Casa Xica**
Arròs cantonès amb porc ibèric i kimchi
Arroz cantonés con cerdo ibérico y kimchi
Cantonese rice with Iberian pork and kimchi
- 08 Cecconi's**
"Cavatelli alla norcina" amb tòfona d'estiu
"Cavatelli alla norcina" con trufa de verano
"Cavatelli alla norcina" with summer truffles
- 09 Bar Cañete**
Melós de vedella amb parmentier i la seva demi-glace
Meloso de ternera con parmentier y su demi-glace
Succulent beef with Parmentier and demi-glace

CUINA TRADICIONAL

- 10 Monvínic Barcelona**
Xuixo de cremós de bacallà, tomàquet ecològic i oliva negra
Chucho de cremoso de bacalao, tomate ecológico y oliva negra
Creamy cod, organic tomato and black olive
- 11 Fonda España**
Sobao d'oli d'oliva, presa ibèrica fumada, api i envinagrats
Sobao de aceite de oliva, presa ibérica ahumada, apio y encurtidos
Sobao made with olive oil, smoked Iberian game, celery and pickles
- 12 Restaurant Amaya**
Cua de bou, ceps i tòfona sobre coca de sésam i matafaluga
Rabo de toro, boletus y trufa sobre coca de sésamo y matalahúva
Oxtail, mushroom and truffle on thin sesame and anise coca bread
- 13 La Gormanda**
Gyozas de carn d'olla
Gyozas de "carn d'olla"
"Carn d'olla" meat gyozas
- 14 Llamber**
Botifarró amb calamarsons i suc de rostit de la seva tinta
Morcilla con chipirones y jugo de asado de su tinta
Blood-sausage-with-squid and roasted juice from its ink
- 15 Sintonia**
Burger tàrtar fumat
Burger tartar ahumado
Smoked burger tartare
- 16 d'Aprop**
Ou a 62°C i ferrat amb patata morter i gulas a l'allet
Huevo a 62°C y frito con patata mortero y gulas al ajillo
Egg fried at 62°C with seasoned mashed potatoes and garlic "gulas" elvers
- 17 Semproniana**
Costellam de porc a la catalana
Costillar de cerdo a la catalana
Catalan-style pork ribs
- 18 Restaurant En Ville**
Brandada de bacallà gratinat amb all i oli suau de codony
Brandada de bacalao gratinado con alioli suave de membrillo
Cod brandade au gratin with smooth quince aioli
- 19 Casa Leopoldo**
Brioix de cua de bou
Brioche de rabo de toro
Oxtail brioche

PASTISSERIA

- 20 Oriol Balaguer**
Textures xocolata OB
Texturas chocolate OB
OB Assorted Chocolates
- 21 Pastisseria Escribà**
"Pizzaimada"
"Pizzaimada"
"Pizzaimada"
- 22 Pastisseria Hofmann**
Baba Bubble
Baba Bubble
Baba Bubble
- 23 Pastisseria Canal**
Mojito
Mojito
Mojito
- 24 La Donuteria**
Almívar de llet amb ametlles, cacau i sal Maldon
Dulce de leche con almendras, cacao y sal Maldon
"Dulce de leche" with almonds, cocoa and Maldon salt
- 25 Pastisseria Ochiai**
Kakigori
Kakigori
Kakigori
- 26 L'Atelier**
"Roll" de canyella amb gelat
"Roll" de canela con helado
Cinnamon roll with ice cream
- 27 Espaisucre - Essence**
"Cheesecake" de gerd i canyella
"Cheesecake" de frambuesa y canela
Cinnamon raspberry cheesecake

CUINA D'AUTOR

- 28 Espai Kru**
Ssam d'anciam llarg amb alvocat i bonitoll ensajonat
Ssam de lechuga larga con aguacate y bonito soasado
Ssam of cos lettuce with avocado and lightly roasted bonito
- 29 La Barra Carles Abellan**
Arròs "La Barra"
Arroz "La Barra"
"La Barra" rice
- 30 Pur**
Rosbif de vaca amb pa cruixent i envinagrats
Rosbif de vaca con pan crujiente y encurtidos
Roast beef with crispy bread and pickles
- 31 Kao Dim Sum**
Bao de pollastre Pekin
Bao de pollo Pekin
Beijing chicken bao
- 32 Restaurant Estimar**
La sea-Isicha
La sea-Isicha
Sea-Isicha
- 33 Xerta Restaurant**
Arròs del Delta amb cap i pota
Arroz del Delta con "cap i pota"
Rice from Delta del Ebro with "Cap i pota" head and hoof stew
- 34 SOFIA Be So**
Brioix calent de caneló trufat Be So
Brioche caliente de canelón trufado Be So
Warm brioche with truffled Be So cannelloni
- 35 Enoteca Hotel Arts**
Anguila "all i pebre"
Anguila "all i pebre"
Garlic and pepper eel
- 36 Nectari**
Tàrtar de salmó salvatge d'Alaska thai amb alvocat, ikura i brots d'amanida
Tartar de salmón salvaje de Alaska thai con aguacate, ikura y brotes de ensalada
Alaska wild salmon tartare, with avocado, ikura and sprouts

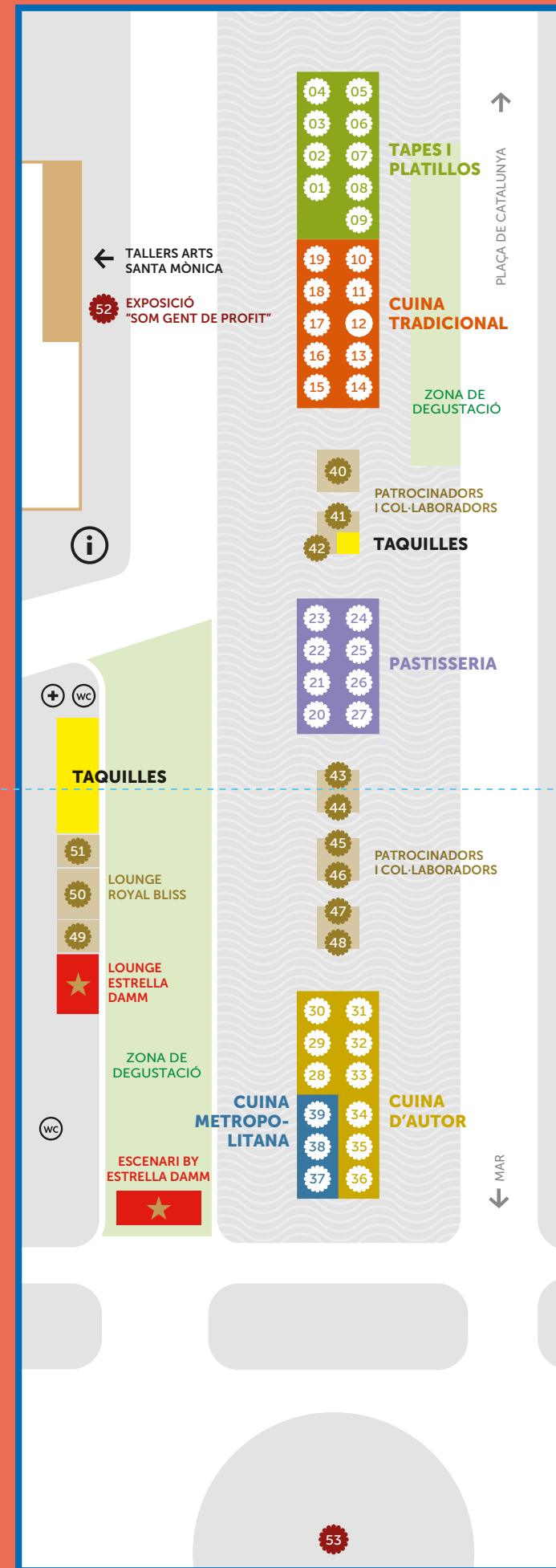
CUINA METROPOLITANA

- 37 La Bonaigua**
Sant Just Desvern
La bona brava
La buena brava
Delicious patatas bravas
- 38 Follia**
Sant Joan Despí
Gofra de patata amb botifarra negra desfeta i dos toppings
Gofre de patata con botifarra negra deshecha y dos toppings
Potato waffle with blood sausage and two toppings
- 39 This&That Co.**
Hospitalet de Llobregat
Pa xinès de porc ibèric fumat amb salsa teriyaki, ruca, ceba fregida i maionesa de kimchi
Pan chino de cerdo ibérico ahumado con salsa teriyaki, rúcula, cebolla frita y mayonesa de kimchi
Chinese bread with smoked Iberian pork and teriyaki sauce, arugula, fried onion and kimchi mayonnaise
- 40 Estrella Damm**
Cerveses i aigua
Cervezas y agua
Beers and water
- 41 Coca-Cola**
Refrescos
Soft Drinks
- 42 Torelló Viticultors**
Vins i escumosos
Vinos y espumosos
Wines and sparkling wines
- 43 Almond Breeze**
Gofra de Brussel·les d'Almond Breeze® amb escuma de plàtan i salsa de xocolata o coulis de maduixa
Gofre de Bruselas de Almond Breeze® con espuma de plátano y salsa de chocolate o coulis de fresa
Almond Breeze® Brussels waffle with banana foam and chocolate sauce or strawberry coulis
- 44 Mieludo - Café Crem**
Cafès i tes
Cafés y té
Coffees and teas
- 45 Vinología**
Vins
Wines

- 46 Heura® - Foods for Tomorrow**
Hamburguesa d'Heura® amb maionesa de cacahuets, mermelada de tomàquet amb yuzu i cruixent de l'hort
Hamburguesa de Heura® con mayonesa de cacahuets, mermelada de tomate con yuzu y crujiente del huerto
Heura® Burger with peanut mayonnaise, tomato jam with yuzu and crispy garden vegetables
- Ceviche d'Heura® amb llet de coco i verdures**
Ceviche de Heura® con leche de coco y verduras
Heura® Ceviche with coconut milk and vegetables
- 47 Juvé&Camps**
Vins i caves
Vinos y cavas
Wines and sparkling wines
- 48 Cinzano / Aperol Spritz**
Vermuts i aperitius
Vermuths and aperitifs
- 49 DelaCrem**
Gelats artesans
Helados artesanos
Artisan ice creams
- 50 Royal Bliss**
Mixers i combinats
Mixers y combinados
Mixers and cocktails
- 51 Des Garçons de Café**
Compra aquí el davantal oficial del Tast a La Rambla per 19,95 €
Compra aquí el delantal oficial del Tast a La Rambla por 19,95 €
Buy the Official Tast a La Rambla apron for €19.95

ALTRES

- 52 "Som gent de profit"**
Exposició per a adults i infants. De 12.00 a 20.30 h.
Exposición para adultos y niños. De 12.00 a 20.30 h.
Exhibit for adults and kids. From 12:00 p.m. to 8:30 p.m.
- 53 Punt d'informació d'enoturisme i vins del Mirador de Colom**
Tast de vi o cava. De 8.30 a 20.30 h. Última pujada en ascensor 30 minuts abans de l'hora de tancament
Degustación de vino o cava. De 8.30 a 20.30 h. Última subida en el ascensor 30 minutos antes de la hora de cierre
Wine or cava tasting. From 8:30 a.m. to 8:30 p.m. Last elevator trip 30 minutes before closing time



CONCURS DE TAPES TAST A LA RAMBLA

Del 31 de maig al 10 de juny

Apropa't a un dels 13 bars i restaurants més emblemàtics de La Rambla i degusta una tapa, creada especialment per a l'ocasió, a un preu únic de 4€.

Un jurat professional ja les ha tastat totes i n'ha triat la millor. La tapa guanyadora s'annunciarà el proper dijous 6 de juny.

VI CONCURSO DE TAPAS TAST A LA RAMBLA

Del 31 de mayo al 10 de junio

Acércate a uno de los 13 bares y restaurantes más emblemáticos de La Rambla y degusta una tapa, creada especialmente para la ocasión, a un precio único de 4€.

Un jurado profesional ya las ha probado todas y ha elegido la mejor tapa.

La tapa ganadora se anunciará el próximo jueves 6 de junio.

6TH TAPAS "TAST A LA RAMBLA" COMPETITION

31 May to 10 June

Drop by one of the La Rambla's 13 most iconic bars and restaurants and enjoy a tapa specifically created for this occasion for just €4.

A professional jury has already selected the best one!

The best tapa will be announced on 6 June.

Bar Lobo
Pintor Fortuny, 3

Casa Guinart
La Rambla, 95

El Bosc de les Fades
Museu de Cera de Barcelona
Passatge de la Banca, 5

Fonda España
Sant Pau, 9-11

Gats
Xuçà, 7

Luzia
Pintor Fortuny, 1

Palau Moja
The Catalan Heritage House
La Rambla, 118

Pastisseria Escribà
La Rambla, 83

Restaurant Amaya
La Rambla, 20

Restaurant Moka
La Rambla, 126

Tablao Cordobés
La Rambla, 35

Tapa Tapa Rambles
La Rambla, 26

Ultramarinos
La Rambla, 31

www.tastalarambra.cat

Organitzadors:



Col·labora:



Patrocinador principal:



Patrocinadors:



Proveïdor Oficial:



Mitjà col·laborador:



Col·laboradors:



Col·laboradors tècnics:



Entitats col·laboradores:

