

# PASSEIG DE GRÀCIA DE GOURMETS MARÇ



- RUTA DE PLATETS
- MENÚS DEGUSTACIÓ
- A QUATRE MANS
- EXPERIÈNCIES

1 ●

**HOTEL CASA FUSTER**  
Passeig de Gràcia, 132  
T: 93 255 30 00  
@hotelcasafuster  
hotelcasafuster.com

2 ●●●●

**PANOT RESTAURANT**  
Passeig de Gràcia, 132 (1a P)  
T: 93 415 88 94  
@panotrestaurant  
panotrestaurant.com

3 ●●●●

**SINTONIA**  
Rosselló, 249  
T: 93 415 88 94  
@restaurantintonia  
restaurantintonia.com

4 ●

**MR PORTER**  
Rosselló, 265  
T: 93 271 12 45  
@mrporter\_official  
mrportersteackhouse.com

5 ●

**SANTA EULALIA**  
Passeig de Gràcia, 93  
T: 93 215 06 74  
@santaeulalia  
santaeulalia.com

6 ●

**CAFÈ DE LA PEDRERA**  
Passeig de Gràcia, 92  
T: 93 488 01 76  
@cafedelapedrera  
cafedelapedrera.com

7 ●

**H10 CASA MIMOSA**  
Pau Claris, 179  
T: 93 214 20 53  
@hotelcasamimosa  
hotelh10casamimosa.com

8 ●●●●

**THE ONE BARCELONA**  
Provença, 277  
T: 93 214 20 60  
@theonebarcelona  
hotelstheone.com

9 ●

**EL PRINCIPAL DE L'EIXAMPLE**  
Provença, 286  
T: 93 272 08 45  
@elprincipaleixample  
elprincipaleixample.com

10 ●●●

**MONUMENT HOTEL**  
Passeig de Gràcia, 75  
T: 93 548 20 00  
@monument\_hotel  
monumenthotel.com

11 ●●●

**RESTAURANTE SOLOMILLO**  
Mallorca, 251  
T: 93 467 71 66  
@restaurantesolomillo  
restaurantesolomillo.com

12 ●●●

**ALMA BARCELONA**  
Mallorca, 271  
T: 93 216 44 78  
@hotelalmabcn  
almahotels.com

13 ●●●●

**LA VINOTECA TORRES**  
Passeig de Gràcia, 78  
T: 93 272 66 25  
@vinotecatorres  
lavinotecatorres.es

14 ●●●●●

**MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA**  
Passeig de Gràcia, 68  
T: 93 488 17 17  
@majestichotel  
hotelmajestic.es

15 ●●●●●

**CLARIS HOTEL & SPA**  
Pau Claris, 150  
T: 93 487 62 62  
@derby\_hotels  
derbyhotels.com

16 ●●●

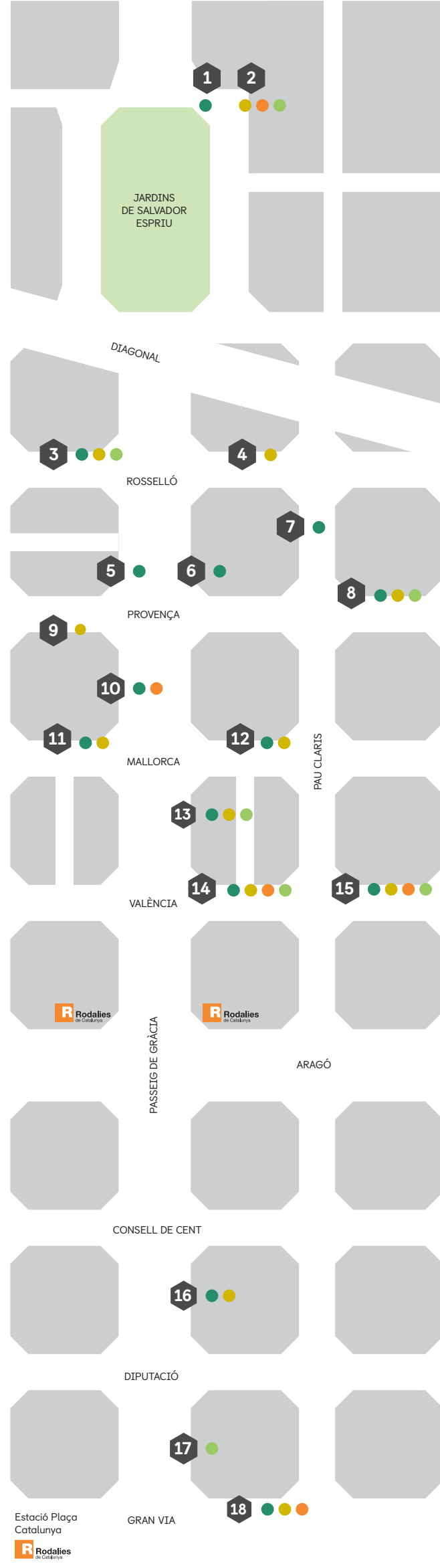
**MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA**  
Passeig de Gràcia, 38-40  
T: 93 151 88 88  
@mo\_barcelona  
mandarinoriental.es/barcelona

17 ●

**COOKITECA**  
Passeig de Gràcia, 26  
T: 93 205 93 73  
@cookiteca  
cookiteca.com

18 ●●●●

**ALMANAC BARCELONA**  
Gran Via de les Corts Catalanes, 619-621  
T: 930 187 451  
@virensbarcelona  
virensbarcelona.com



[www.passeigdegourmets.com](http://www.passeigdegourmets.com)  
[#passeigdegourmets](https://twitter.com/passeigdegourmets)

## RUTA DE PLATETS

Sense reserva  
Sin reserva  
No booking

**7€**

IVA inclòs  
IVA incluido  
VAT included

Sense reserva prèvia, gaudeix de les creacions de 14 restaurants de manera ràpida i senzilla per 7€. Descobreix els millors platets del Passeig de Gràcia! Repetiràs en més d'un!  
**Acompanyat de cervesa Estrella Damm.**

### RUTA DE PLATILLOS

Sin reserva previa, disfruta de las creaciones de 14 restaurantes de manera rápida y sencilla por 7€. ¡Descubre los mejores platos de Passeig de Gràcia! ¡Repetirás en más de uno!  
**Acompañado de cerveza Estrella Damm.**

### 'PLATILLOS TOUR'

Without prior reservation, enjoy the creations of 14 restaurants quickly and easily for 7€. Discover the best dishes of Passeig de Gràcia! You will repeat in more than one!  
**Accompanied by Estrella Damm beer.**



## HOTEL CASA FUSTER CAFÈ VIENÈS

Roast beef de Magret d'ànec marinat amb bolets de card confitats i glacejats

Roast beef de Magret de pato marinado con setas de cardo confitadas y glaseadas

Roast beef of marinated duck Magret with candied and glazed thistle mushrooms

De dilluns a diumenge, de 12 a 23h.  
De lunes a domingo, de 12 a 23h.  
Monday to Sunday, from 12 to 11 pm



## SINTONIA

Bombá suflada de cua de bou al vi negre i "Tou dels Til·lers"

Bombá suflada de rabo de buey al vino tinto y "Tou dels Til·lers"

Potato soufflé bombá with beef in red wine and "Tou dels Til·lers".

De dilluns a diumenge, de 12:30 a 23h.  
De lunes a domingo, de 12:30 a 23h.  
Monday to Sunday, from 12:30 to 11 pm.



## SANTA EULALIA THE BISTROT

Cors de carxofa amb vinagreta de jabugo, formatge manxec i oli trufat.

Corazones de alcachofa con vinagreta de jabugo, queso manchego y aceite trufado.

Artichoke hearts with jabugo vinaigrette, manchego cheese and truffled oil.

De dilluns a dissabte, de 13:30 a 16h.  
De lunes a sábado, de 13:30 a 16h.  
Monday to Saturday, from 01:30 to 4 pm.



## CAFÈ DE LA PEDRERA

Còctel de salmó marinat amb esfera de iogurt

Còctel de salmón marinado con esfera de yogur

Marinated salmon cocktail with yogourt sphere

Dilluns i diumenge, de 12 a 21h. De dimarts a dissabte, de 12 a 22h.  
Lunes y domingo, de 12 a 21h. De martes a sábado, de 12 a 21h.  
Monday and Sunday, from 12 to 9 pm. Thursday to Saturday, from 12 to 10 pm.



## H10 CASA MIMOSA

Caneló de melós de vedella amb beixamel trufada

Canelón de meloso de ternera con bechamel trufada

Slow-cooked beef caneloni with truffled bechamel

De dilluns a diumenge, de 13 a 22:30h.  
De lunes a domingo, de 13 a 22:30h.  
Monday to Sunday, from 12 to 10:30 pm.



## THE ONE BARCELONA

Crocanti de brandada de bacallà amb crema de pebrots del piquillo i maionesa d'olivada

Crocanti de brandada de bacalao con crema de pimientos del piquillo y mayonesa de olivada

Crunchy cod "brandade" with Piquillo pepper cream and olives mayonnaise

De dilluns a diumenge, de 13 a 1h.  
De lunes a domingo, de 13 a 1h.  
Monday to Sunday, from 1 pm to 1 am.



## MONUMENT HOTEL HALLO

Brioix d'anguila fumada i llagostí

Brioche de anguila ahumada y langostino

Smoked eel and shrimp brioche

De dilluns a diumenge, de 13 a 23h.  
De lunes a domingo, de 13 a 23h.  
Monday to Sunday, from 1 to 11 pm.



## RESTAURANTE SOLOMILLO

Filet stroganoff amb cruixent d'Arròs Pilaf

Solomillo Stroganoff con crujiante de Arroz Pilaf

Stroganoff Steak with Crunchy Pilaf Rice

De dilluns a diumenge, de 12 a 23h.  
De lunes a domingo, de 12 a 23h.  
Monday to Sunday, from 12 to 11 pm.



## ALMA BARCELONA

Calçots en tempura con romesco

Calçots en tempura con romesco

"Calçots" in tempura with romesco sauce.

De dilluns a diumenge, de 13 a 15:30h i de 19 a 22:30h.  
De lunes a domingo, de 13 a 15:30h y de 19 a 22:30h.  
Monday to Sunday, from 1 to 3:30 pm and from 7 to 10:30 pm.



## LA VINOTECA TORRES

Cruixent de tapioca amb gall del Penedès, llagostins i romesco de festucs

Crujiante de tapioca con gallo del Penedès, langostino y romesco de pistacho

Tapioca cracker with Penedès rooster, prawn and pistachio Romesco

De dilluns a diumenge, de 12:30 a 23h.  
De lunes a domingo, de 12:30 a 23h.  
Monday to Sunday, from 12:30 to 11 pm.



## MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA EL BAR DEL MAJESTIC

Capipota amb cigrons i llagostins

Capipota con garbanzos y langostinos

"Capipota" with chickpeas and prawns

De dilluns a diumenge, de 12 a 22:30h.  
De lunes a domingo, de 12 a 22:30h.  
Monday to Sunday, from 12 to 10:30 pm.



## CLARIS HOTEL & SPA

Crema de celerí, anisats, pop, rovell i kimchi

Crema de céleri, anisados, pulpo, yema y kimchi

Celeri cream, aniseed, octopus, yolk and kimchi

De dilluns a dissabte, de 13 a 23:30h.  
De lunes a sábado, de 13 a 23:30h.  
Monday to Saturday, from 1 to 11:30 pm.



## MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA BLANC

Escabech de musclos i bolets

Escabeche de mejillones y setas

Picked mussels and mushrooms

De dilluns a diumenge, de 19 a 22h.  
De lunes a domingo, de 19 a 22h.  
Monday to Sunday, from 7 to 10 pm.



## ALMANAC BARCELONA

Cal Xina, Huacatay

Cal China, Huacatay

Chinese cabbage, Huacatay

De dilluns a diumenge, de 13 a 19h.  
De lunes a domingo, de 13 a 19h.  
From Monday to Sunday, from 1 to 7 pm.

Patrocina:



Organitza:





## MENÚS DEGUSTACIÓ

Amb reserva prèvia  
Con reserva previa  
With prior reservation

50€

IVA inclòs  
IVA incluido  
VAT included

Les propostes més originals i delicioses en format de menú degustació per 50 € amb Estrella Damm o cava Juvé & Camps, inclosos. Al finalitzar es servirà mig combinat amb Royal Bliss o Coca-Cola Signature Mixers. Tots ells elaborats especialment durant els 10 dies del festival. Gaudeix-los amb reserva prèvia.

### MENÚS DEGUSTACIÓ

Las propuestas más originales y deliciosas en formato de menú degustación por 50 € con Estrella Damm o cava Juvé & Camps, incluidos. Al finalizar se servirá medio combinado con Royal Bliss o Coca-Cola Signature Mixers. Todos ellos elaborados especialmente durante los 10 días del festival. Disfrútalos con reserva previa.

### TASTING MENUS

The most original and delicious proposals from the main restaurants with their tasting menus for €50 with Estrella Damm or Juvé & Camps, included. At the end, enjoy a half cocktail served with Royal Bliss or Coca-Cola Signature Mixers. All of them made especially for the 10 days of the festival. Enjoy them with prior reservation.



## PANOT RESTAURANT

Cuina refinada tradicional catalana, inspirada en l'època modernista de principis del segle passat, sense oblidar aspectes molt actuals.

Cocina refinada tradicional catalana, inspirada en la època modernista de principios de siglo pasado, sin olvidar aspectos de la actualidad.

Catalan traditional bourgeois Cuisine, inspired in the art nouveau epoque from the beggining of the past century, without forgetting nowadays aspects.

De dimarts a dissabte, de 13 a 16h i de 20 a 23h.

De martes a sábado, de 13 a 16h y de 20 a 23h.

Tuesday to Saturday, from 1 to 4 pm and from 8 to 11 pm.



## SINTONIA

Sintonia és una experiència amb la taula com a gran protagonista. Un espai gastronòmic on parlar i relaxar-se gaudint d'una cuina de tradició renovada, nascuda de la selecció del millor producte i creada pel xef Pablo Tomás.

Sintonia es una experiencia en la que la mesa es la gran protagonista. Un espacio gastronómico donde charlar y relajarse disfrutando de una cocina de tradición renovada, nacida de la selección del mejor producto y creada por el chef Pablo Tomás.

Sintonia is an experience in which the table is the main attraction. A dining space for chatting and relaxation, enjoying a kitchen of renewed tradition, born from the selection of the best product and created by Pablo Tomás.

Tots els dies, de 12:30 a 23h.

Todos los días, de 12:30 a 23h.

All days, from 12:30 to 11 pm.



## MR PORTER

MR PORTER Barcelona presenta un concepte únic que combina l'excel·lent oferta d'un rostitid modern amb plats pensats per compartir en grup, i l'eclectic ambient noctàmbol dels millors bars i clubs de la ciutat.

MR PORTER Barcelona presenta un concepto único que combina la excelente oferta de un asador moderno con platos pensados para compartir en grupo, y el ecléctico ambiente noctámbulo de los mejores bares y clubs de la ciudad.

MR PORTER Barcelona artfully blends the qualities of a modern steakhouse with mouth-watering dishes designed to share, with the high-enerj and vibe of a contemporary bar and chic lounge.

De dijous a diumenge, de 19 a 1h. De diumenge a dimecres, de 19 a 00h.

De jueves a domingo, de 19 a 1h. De domingo a miércoles, de 19 a 00h.

From Thursday to Sunday, from 7 pm to 1 am. From Sunday to Wednesday, from 7 pm to 12 am.



## THE ONE BARCELONA

El xef Miguel Muñoz s'ha inspirat en les 4 estacions de l'any, seleccionant productes i escenificacions que ens recorden en cada mossegada els sabors de les diferents temporades.

El chef Miguel Muñoz se ha inspirado en las 4 estaciones del año, seleccionando productos y puestas en escena que nos recuerdan en cada bocado el sabor de las diferentes temporadas.

The chef Miguel Muñoz was inspired by the 4 seasons of the year and has selected products and stagings that remind us in each bite the different tastes of each season.

Tots els dies, de 13 a 15:30h i de 20 a 22:30h.

Todos los días, de 13 a 15:30h y de 20 a 22:30h.

All days, from 1 to 3:30 pm and from 8 to 10:30 pm.



## EL PRINCIPAL DE L'EIXAMPLE

Menú degustació que uneix la tradició i l'actualitat, donant prioritat al producte, a la proximitat i a l'estació de l'any.

Menú degustación que une la tradición y la actualidad, dando prioridad al producto, a la proximidad y a la estación del año.

Tasting menu that unites tradition and current affairs, giving priority to the product, proximity and the season.

Tots els dies, de 13:30 a 16h i de 20 a 23h. Domingo noche, cerrado.

Todos los días, de 13:30 a 16h y de 20 a 23h. Diumenge nit, tancat.

All days, from 1:30 to 4 pm and from 8 to 11 pm. Sundays night, closed.



## RESTAURANTE SOLOMILLO

Solomillo, tot gira al voltant d'aquesta saborosa peça. Repetite, comparteix, prova o sigues mesurat. Entrega't a aquesta irresistible fórmula de carn al pes ideada per l'Enrique Valentí.

Solomillo, todo gira alrededor de esta sabrosa pieza. Repite, comparte, prueba o sé comedido. Entrégate a esta irresistible fórmula de carne al peso ideada por Enrique Valentí.

Sirloin, everything revolves around this tasty piece. Repeat, share, test or be measured. Give yourself to this irresistible formula of meat to the weight devised by Enrique Valentí.

Tots els dies de 13 a 15:30h i de 20 a 23h.

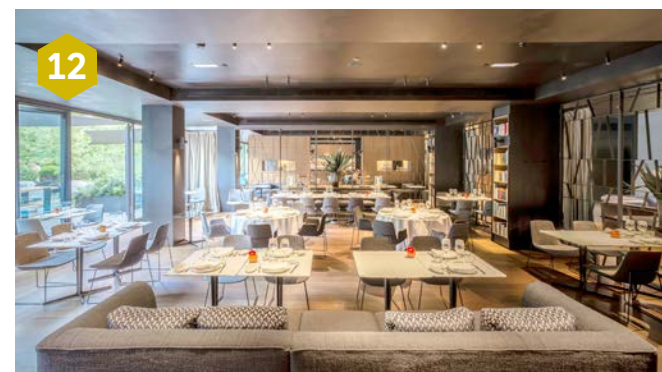
Díumenges, de 13 a 15:30h. Dilluns tancat.

Todos los días, de 13 a 15:30h y de 20 a 23h.

Domingos, de 13 a 15:30h. Lunes cerrado.

Every day, from 1 to 3:30 pm and from 8 to 11 pm.

Sundays, from 1 to 3:30 pm. Mondays closed.



## ALMA BARCELONA

Recorregut gastronòmic amb Alma a través de la passió, el clima i l'experiència culinària del nostre xef Gio Esteve. Treballem amb producte de temporada i estacional elaborant en el mateix instant respectant l'essència i personalitat de cada moment de l'any.

Recorrido gastronómico con Alma a través de la pasión, el clima y la experiencia culinaria de nuestro chef Gio Esteve. Trabajamos con producto de temporada y estacional elaborándolos en el mismo instante respetando la esencia y personalidad de cada momento del año.

Gastronomic tour with Alma through the passion, climate and culinary experience of our chef Gio Esteve. We work with seasonal and seasonal products at the same time making them respecting the essence and personality of each moment of the year.

De dilluns a diumenge, de 20 a 22h.

De lunes a domingo, de 20 a 22h.

Monday to Sunday, from 8 to 10 pm.



## LA VINOTECA TORRES

Emprèn una experiència sensorial amb un aroma mediterrani. Una proposta feta per gaudir del vi, i uns vins fets per gaudir de la cuina.

Embárcate en una experiencia sensorial con aire Mediterráneo. Una propuesta hecha para disfrutar del vino y unos vinos pensados para disfrutar la cocina.

Embark on an sensory experience with Mediterranean aroma. A proposal designed to enjoy wine, and wines thought to enjoy the cuisine.

Tots els dies, de 12:30 a 16h i de 19:30 a 23h.

Todos los días, de 12:30 a 16h y de 19:30 a 23h.

All days, from 12:30 to 4 pm and from 7:30 to 11 pm.



## MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA RESTAURANT SOLC

Un clar homenatge a la cuina catalana amb verdures de la finca de la nostra propietat al Maresme, seleccionades i recol·lides a l'hort cada matí, per a servir-les fresques diàriament; peixos arribats de la llotja i carns de proximitat.

Un claro homenaje a la cocina catalana con verduras de la finca de nuestra propiedad en el Maresme, seleccionadas y recogidas en el huerto cada mañana, para servir las frescas diariamente; pescados de la lonja y carnes de proximidad.

A clear tribute to Catalan cuisine with vegetables from the estate of our property in the Maresme, selected and collected in the garden every morning, to serve them daily fresh; Fish arrived from the fish market and nearby meats.

De dimarts a dissabte, de 13 a 15h i de 19:30 a 22h.

De martes a sábado, de 13 a 15h y de 19:30 a 22h.

Thursday to Saturday, from 1 to 3 pm to 7:30 to 10 pm.



## CLARIS HOTEL & SPA

Un menú que recull l'essència de la cuina del mar i de la muntanya de La Terraza del Claris; productes de gran qualitat i molt d'ofici.

Un menú muy representativo de la cocina mar y montaña de La Terraza del Claris, productos de gran calidad y mucho oficio.

A very representative menu of the sea and mountain cuisine of the La Terraza del Claris terrace, high quality products and lots of skills.

Tots els dies de 13 a 15:30h i de 20 a 23h.

Todos los días de 13 a 15:30h y de 20 a 23h.

Every day from 1 to 3:30 pm and from 8 to 11 pm.



## MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA BLANC

Al restaurant Blanc de Mandarin Oriental, Barcelona podreu gaudir en exclusiva d'un menú de primavera amb ingredients de proximitat, elaborat per la reconeguda xef Carme Ruscalleda, assessora gastronòmica de l'hotel.

En el restaurante Blanc de Mandarin Oriental, Barcelona podréis degustar en exclusiva un menú de primavera con ingredientes de proximidad elaborado por la reconocida chef Carme Ruscalleda, asesora gastronómica del hotel.

At Mandarin Oriental, Barcelona's Blanc restaurant you will be able to enjoy an exclusive spring menu with locally sourced ingredients and made by renewed chef Carme Ruscalleda, gastronomic advisor of the hotel.

Tots els dies, de 13:30 a 15:30h i de 19:30 a 22:30h. Diumenge migdia, tancat. Todos los días, de 13:30 a 15:30h y de 19:30 a 22:30h. Domingo mediodía, cerrado. All days, from 1 to 3:30 pm and from 8 to 10:30 pm. Sunday noon, closed.



## ALMANAC BARCELONA VIRENS

Redescobreix la teva passió per la cuina verda amb aquest menú creat pel xef Rodrigo de la Calle.

Redescubre tu pasión por la cocina verde con este menú creado por el chef Rodrigo de la Calle.

Rediscover your passion for the green cuisine with this menu created by the chef Rodrigo de la Calle.

De dilluns a divendres, de 19:30 a 22:30h. Migdia, tancat.

Dissabte i diumenge, de 13:30 a 15:30h i de 19:30h a 22:30.

De lunes a viernes, de 19:30 a 22:30h. Mediodía, cerrado.

Sábado y domingo, de 13:30 a 15:30h y de 19:30h a 22:30.

Monday to Friday, from 7:30 to 10:30 pm. Noon, closed.

Saturday and Sunday, from 1:30 to 3:30 pm and from 7:30 to 10:30 pm.

## A QUATRE MANS

Amb reserva prèvia

Con reserva previa

With prior reservation

IVA inclòs

IVA incluido

VAT included

Una nit, dos xefs i quatre mans. Descobreix les nits més especials de Passeig de Gourmets amb reconeguts xefs amb Estrella Michelin. Fes la teva reserva!

### A CUATRO MANOS

Una noche, dos chefs y cuatro manos. Descubre las noches más especiales de Passeig de Gourmets junto a reconocidos chefs con Estrella Michelin ¡Haz tu reserva!

### FOUR HANDS MENUS

One night, two chefs and four hands. Discover the most special nights of Passeig de Gourmets with renowned Michelin Star chefs. Make your reservation!

## 2 PANOT RESTAURANT

12/03 132 €

Marc Ribas + Oriol Canillas

## 15 CLARIS HOTEL & SPA

12/03 120 €

Aurelio Morales + Miguel Ángel Mayor

## 18 ALMANAC BARCELONA

17/03 110 €

Sergio Ruiz + Rodrigo de la Calle

## 10 MONUMENT HOTEL ORIA

17/03 150 € + 30 € de maridatge

Martín Berasategui + Xabi Goikoetxea

## 14 MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA SOLC

18/03 160 €

Nandu Jubany + Fina Puigdevall

## EXPERIÈNCIES GOURMET

Gaudeix de les experiències i activitats més gastronòmiques del Passeig de Gràcia! Reserva la teva plaça i apren de la mà dels xefs de Passeig de Gourmets!

### EXPERIENCIAS GOURMET

Disfruta de las experiencias y actividades más gastronómicas de Passeig de Gràcia! ¡Reserva tu plaza y aprende de la mano de los chefs de Passeig de Gourmets!

### GOURMET EXPERIENCES

Enjoy the most gastronomic activities and experiences from Passeig de Gràcia! Book your place and learn from the chefs of Passeig de Gourmets!

## 15 CLARIS HOTEL & SPA

15/03 17h | 9 €

Còctels culinàris. Còcteles culinarios. Gastronomic cocktails.

## 12 ALMA BARCELONA

16/03 20:30h | 10 €

A la taula del xef!. ¡En la mesa del chef!. On the Chef's table!

## 14 MAJESTIC HOTEL & SPA

16/03 19h | Gratuïto

Posa't el davantal!. ¡Ponte el delantal!. Get your apron on!

## 3 SINTONIA

18/03 19:30h | 10 €

Taller d'Steak Tartar. Taller de Steak Tartar. Steak Tartar masterclass

## 8 THE ONE BARCELONA

19/03 18h | Gratuïto

Showcooking de "trompe l'oeil". Showcooking de Trampantojos. Trompe l'oeil showcooking

## 13 LA VINOTECA TORRES

22/03 18h

Enòleg per un dia amb Jean Leon. Enólogo por un día con Jean Leon. Oenologist for a day with Jean Leon.

## 17 COOKITECA

12/03 19h | 54 €

Xerrada-Taller "La cuina modernista" amb Jaume Fàbrega. Charla-Taller "La cocina modernista" con Jaume Fàbrega. Talk and Cooking Workshop with Jaume Fàbrega: "Cuisine in the era of Modernism".

13/03 20h (adults) | 45 €

Cuina japonesa. Cocina japonesa. Japanese Cooking Workshop.

14/03 10:30h / 13h (adult + infant) | 48 €

Taller familiar de galetes: El drac d'en Gaudí. Taller familiar de galletas: El dragón de Gaudí. Cookies family workshop: Gaudí's Dragon.

14/03 13h (adults) / 18h (infantil) | 45 €

Cuina japonesa. Cocina japonesa. Japanese Cooking Workshop.

18/03 11h (adults) / 20h (adults) | 45 €

Taller de tapes. Taller de tapitas. Tapas Cooking Workshop.

19/03 19h | 54 €

Xerrada-Taller "La cuina més exquisita de la Costa Brava", amb Jaume Fàbrega. Charla-Taller "La cocina más exquisita de la Costa Brava", con Jaume Fàbrega. Talk and Cooking Workshop with Jaume Fàbrega "The best cuisine from the Costa Brava".

20/03 20h (adults) | 45 €

21/03 10:30h (adult + infant) / 13h (adults) | 48 €

Paelles perfectes. Paellas perfectas. The Perfect Paella.



DE GRÀCIA DE PASSEIG DE GOURMETS  
12-22 MARÇ



100% INGREDIENTS NATURALS.  
SENSE SULFITS AFEÏTS, NI ADDITIVS, NI CONSERVANTS.  
RECEPTA ORIGINAL DEL 1876.

Estrella Damm es marca de comer responsable. L.P.

reservations!  
Discover everything on offer and make your reservations!  
their most renowned chefs and restaurants.  
most cosmopolitan street in Barcelona with  
Ten days to enjoy the culinary talent!

LIVE PASSEIG DE GRÀCIA,  
FROM 12-22 MARCH 2020!

haz tus reservas!  
mes reconeguts. Descubre sus propuestas y  
de Barcelona de la mano de sus chefs y  
gastronómico de la calle más cosmopolita  
Diez días para disfrutar y conocer el talento

LIVE PASSEIG DE GRÀCIA DEL  
12 AL 22 DE MARZO DE 2020!

propostes i fes les teves reserves!  
mes reconeguts. Descubre las seves  
Barcelona de la mà dels xefs i restaurants

gastronómico del carrer més cosmopolita de  
Barcelona de la mà dels xefs i restaurants  
Diez días per gaudir i conèixer el talent

VIU EL PASSEIG DE GRÀCIA  
DEL 12 AL 22 DE MARÇ DE 2020!