

Ruta 2: Alrededor de Urquinaona

4. Ohla Barcelona - La Plassohla

Via Laietana, 49. L - D: 12:00h - 23:00h

Chef: Martin Rodríguez

Tapa: Ostra espuma jamón y crujiente alcachofa

Ostra de Joël Dupuch al natural con espuma de jamón, hoja de ostra y crujiente de alcachofa.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 7€

5. El Palace Barcelona - Jardín Diana & Winter Garden Restaurant

Gran Via de les Corts Catalanes, 668. L - D: 12:00h - 00:00h

Chef: Marc Masallén

Tapa: Meloso de Ibérico

Crujiente de pies de cerdo, puré de cebolla asada, langostino salteado y caldo ligado de jamón Ibérico.

Maridaje: Cava. Precio: 8€

6. NH Collection Gran Hotel Calderón - Tablafina

Rambla de Catalunya 26. L - D: 12:00h - 23:00h

Chef: Nicolau Torra

Tapa: Pulpo, cítricos y hierbas

Pulpo templado con escabeche de cítricos, hierbas aromáticas y frutos secos sobre base crujiente.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 7€



4



5



6