

Ruta 3: La Derecha del Eixample

7. OD Barcelona - OD Restaurant

Carrer d'Aragó, 300. L - D: 12:00h - 16:00h y 20:00h - 23:00h

Chef: Pedro Salillas

Tapa: Capuchino Thai de gamba roja

Laksa de gamba roja, tartar de gamba roja, huevo poché, espuma de bechamel Thai de leche de coco, citronella y lemon grass, polvo de gamba seca y salsa xo a modo de cacao.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 8€

8. Hotel Claris - Bar Kao

Carrer de Pau Claris, 150. L - D: 16:30h - 00:30h

Chef: Daniel Hernández

Tapa: Croqueta "nigiri" de pescado blanco

Croqueta de arroz y bechamel coronada por una loncha fina de lubina del mediterráneo y cebollino, como si fuera un nigiri.

Maridaje: Cava. Precio: 9€

9. The One Barcelona - Somni Restaurant & Mood Rooftop Bar

Carrer de Provenza, 277. L - D: 13:00h - 23:00h

Chef: Miguel Muñoz

Tapa: Paella The One

Arroz crujiente de sepietas con alioli de perejil.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 8€



7



8



9