

## Ruta 4: Oasis urbanos

### 10. Gran Hotel La Florida - Les Terrasses Bar & Lobby Bar & Bistro 1925

Ctra. Vallvidrera al Tibidabo, 83 - 93. L - D: 13:00h - 22:30h

Chef: Iván Tarragó

Tapa: Rossini Florida

La reinterpretación vegana de un clásico de la gastronomía: el filete Rossini. Elaborada con sandía, jugo de verduras, patata, trufa y falso foie. Visualmente parece carne, pero tiene un sabor radicalmente único.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 9€

### 11. Fairmont Rey Juan Carlos I - B-24

Av. Diagonal, 661 - 671. L - D: 11:00h - 23:00h

Chef: Claudio Aguirre

Tapa: Ribs de corvina con salsa BBQ del mar

Costillitas de corvina montadas en su propia espina imitando una costilla de cordero acompañadas de una salsa BBQ aderezada con el caldo de cocción de las espinas tostadas al horno.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 9€



10



11