

# La temptadora oferta gastronòmica del 6è Passeig de Gourmets

*Serà del 9 al 19 de març i comptarà amb la participació de 21 establiments de l'eix comercial del Passeig de Gràcia*



Passeig de Gourmets 2023. | Diana Segura.

**Passeig de Gourmets**, el festival gastronòmic que se celebra anualment al Passeig de Gràcia de Barcelona, celebrarà la sisena edició del 9 al 19 de març. El festival Passeig de Gourmets comptava, des del seu inici el 2018, amb quatre accions que servien com a eix per gaudir del talent i les propostes dels xefs del Passeig de Gràcia i els carrers adjacents. Ara se suma una nova acció a les seves files: els **Entrepans d'Autor**. Es tracta d'una proposta més desenfadada on es prima el producte, però també la realitat de la vida que ens envolta, pensats per a aquells que tenen poc temps i molta gana.



*BOKATA MARTINTXO BY Martín Berasategui: Filet de vaca gallega amb crema de sardineta acompanyat de patates rústiques amb maionesa de mostassa i llima. Foto: Passeig de Gourmets.*

A més dels entrepans, també s'han desvetllat els platerets que formen part de la Ruta i que es poden gaudir per 10€ amb beguda inclosa dels patrocinadors (Estrella Damm, DO Cava i Royal Bliss). En total, són 12 els restaurants que conformen la **Ruta dels Platets** i que conviden a agafar el mapa i generar un itinerari gastronòmic entre edificis singulars, boutiques i els millors restaurants i hotels de la ciutat.



*Daus de tonyina vermella amb demi-glacé cítrica, cremós de pastanaga i maionesa picant. Foto: Passeig de Gourmets.*

Per la seva banda, els **Menús Gourmet**, una proposta més completa, arriba a 10 restaurants per mostrar plats de temporada i estils culinaris molt diferents. Aquests menús es poden gaudir mitjançant reserva prèvia per 55€ amb una de les begudes patrocinadores o per 70€ amb un maridatge exclusiu de Caves, pensats per a cadascun.

La següent novetat de Passeig de Gourmets 2023 són els **Sopars Temàtics**. Són cites que només tenen lloc una nit en concret. Per exemple, el sopar al ritme de música en viu amb els millors hits de l'època dels 80 a Sintonia, el viatge entre la carn de filet i la tòfona al restaurant Solomillo, "Els diners de Gala" del Moments o una oda a la tòfona al restaurant SOLC.



*Un viatge a través de la tòfona al Restaurant Solomillo. Foto: Passeig de Gourmets.*

I, per a aquells que vulguin fer un pas més, les **Experiències Gourmet** tornen amb una agenda completa on els tallers conviden a gaudir i aprendre al costat dels xefs del Passeig de Gràcia. Són activitats on es pot aprendre a elaborar un deliciós steak tàrtar o endinsar-se al món dels sakes, entre d'altres.

Com sempre, els protagonistes de Passeig de Gourmets són els restaurants, i aquesta edició compta amb més participants que mai:

1. Alma Barcelona - El Jardín del Alma
2. Almanac Barcelona - Virens
3. Claris Hotel & Spa - Os-Kuro
4. Claris Hotel & Spa - La Terraza del Claris
5. El Nacional
6. H10 Casa Mimosa
7. Hotel Casa Fuster
8. LomoAlto

9. LomoBajo
10. Belbo Terrenal
11. Belbo Fasto
12. Majestic Hotel & Spa Barcelona - El Bar del Majestic
13. Majestic Hotel & Spa Barcelona - SOLC
14. Mandarin Oriental, Barcelona - Blanc
15. Mandarin Oriental, Barcelona - Moments
16. Monument Hotel - Verbena Terrace
17. MR PORTER Barcelona
18. Santa Eulalia - The Bistrot
19. Sintonia
20. Solomillo
21. The One Barcelona - Somni Restaurant

**La restauració de l'eix comercial del Passeig de Gràcia** s'uneix novament per apropar als barcelonins, barcelonines i visitants de la ciutat la varietat gastronòmica de tots els restaurants de la zona, que enguany **suma 7 estrelles Michelin**: una estrella a Aleia (Hotel Casa Fuster), dues estrelles a Moments (Mandarin Oriental, Barcelona), una estrella a Oria (Monument Hotel) i tres estrelles a Lasarte (Monument Hotel). A més, aquest any l'edició s'emmarca dins de la celebració del **200è aniversari del Passeig de Gràcia** que englobarà un cicle de festivitats a l'avinguda més cosmopolita de la ciutat.

Per a més informació, et convidem a visitar la web oficial: [www.passeigdegourmets.com](http://www.passeigdegourmets.com)