

Bruce Springsteen a Barcelona

GENT / HOLLYWOOD | Act. fa 23 min

Springsteen, Obama i Spielberg: mariscada a mitjanit al restaurant Amar de Barcelona

Les tres 'celebrities' nord-americanes i les seves parelles van sopar ahir al restaurant de l'Hotel El Palace de Barcelona

Joan Callarissa

🕒 3 min

6



Springsteen, Obama i Spielberg van sopar ahir al restaurant Amar de Barcelona, a l'Hotel El Palace. AMAR BARCELONA

BARCELONA La visita a Barcelona de Bruce Springsteen per fer-hi dos concerts aquest cap de setmana i la corresponent invitació als seus amics Barack Obama i Steven Spielberg han revolucionat Barcelona. Dijous a la nit, poca estona després que l'expresident nord-americà i el director de cinema arribessin directes dels EUA al Gran Hotel La

Florida de Barcelona, van decidir sortir a sopar. Reunits ja amb Springsteen –que també s'allotja al luxós hotel barceloní del Tibidabo– van fer acte d'aparició al restaurant Amar, l'espai gastronòmic més emblemàtic de l'Hotel El Palace de Barcelona, l'antic Ritz.

Acompanyats per les seves parelles, van poder gaudir al restaurant de les delícies marineres que hi prepara el xef Rafa Zafra, al qual van tenir l'ocasió de saludar. Segons ha pogut saber l'ARA, els famosos comensals no van sol·licitar privatitzar el restaurant per a ells, sinó que van sopar acompanyats de tota l'altra gent que hi havia reservat. Per intentar mantenir la discreció, les tres parelles més famoses que han passat per Barcelona darrerament havien fet la reserva sota un pseudònim, cosa que va servir per allargar el secret fins poc abans de l'àpat.

Una reserva misteriosa

Que es comunicés a l'establiment que a la seva taula els comensals anirien acompanyats per seguretat, però, ja va aixecar les primeres sospites que potser es tractava d'ells. La seguretat exterior en un ampli perímetre va servir com a confirmació definitiva de qui eren els que havien reservat aquella taula. Una reserva que, per cert, s'havia fet només un dia abans. Segons apunten a l'ARA fonts de l'hotel, la recomanació de passar per allà podria venir del xef José Andrés, amic pròxim dels Obama i que ha estat recentment a l'establiment acompanyat pels germans Adrià.

Els tres matrimonis es van mostrar molt interessats per l'extensa carta de vins del local, que arriba a les 600 referències i que inclou vins de fins a 3.000 euros. El restaurant Amar, regentat pel xef sevillà Rafa Zafra, té una carta on el protagonisme se l'emporten productes del mar en general i els mariscos en particular. Especialment destaca la

manipulació que fa el xef del caviar, que utilitza no només com a peça central dels plats sinó com un ingredient més.

EL BIQUINI DE CAVIAR I SALMÓ FUMAT



amarbarcelonarestaurant
Hotel El Palace Barcelona

[Ver perfil](#)



[Ver más en Instagram](#)

208 Me gusta

amarbarcelonarestaurant

Uno de los favoritos en barra y en mesa: Bikini de salmón ahumado y caviar.



One of the favourites at the bar and at the table: smoked salmon and caviar "bikini" sandwich.



Un dels preferits tant a barra com a taula: Bikini de salmó fumad i caviar

un dels plats més importants de la carta: un brou de peixos amb caviar.

~

reservas@amarbarcelona.com

~

#amarbarcelona #amarbarcelonarestaurant #rafazafra #hotelpalacebarcelona
 #lifeisbetteratelpalace #barcelona #lovingbarcelona #inlovewithbarcelona
 #barcelonarestaurants #beautifulrestaurants #beautifulhotels #hotels #luxuryhospitality
 #leadinghotels oftheworld #serandipiansbytravellermade #seafoodrestaurant #seafoodlovers
 #barcelonafood #barcelonafoodexperience #lovebarcelona #eatinbcn #eatinbarcelona
 #visitbarcelona #barcelonatrip #travelbarcelona

Ver todos los comentarios

Añade un comentario...

Wagyu. Més enllà d'això, el mar va ser el protagonista del seu sopar. Començant per una gamba vermella XL de Roses "que se sabien menjar", l'àpat va discórrer entre plats com anxoves i coca fullada amb alvocat; una selecció d'ostres; el biquini de salmó fumat i caviar; la torradeta de pa de brioix amb mantega i caviar; el llenguado a la Meunière, i cloïsses saltades al Fino Quinta i portobellos. Els sis comensals també es van deixar seduir pels clàssics catalans mar i muntanya de la carta. Concretament, per les mongetes de Santa Pau amb *morrillo* de tonyina i cansalada ibèrica, i pels pèsols llàgrima amb tripa de bacallà, bull negre i tòfona. Aquest conjunt variat de plats mariners i tocs carnis el van acompanyar d'un únic vi, un Sierra Cantabria blanc, de la DO Rioja.

Tot el que sabem de la visita dels Obama a Barcelona

→



Els il·lustres comensals també van tenir espai per a una nodrida selecció de postres. Unes tradicionals però revisitades *torrijas* XXL amb gelat "de su embebido"; el celebrat *cheesecake* de Zafra; la fruita alegre –osmotitzada amb licors–, i el pastís de xocolata amb galeta salada de torró van segellar un àpat que va acabar a altes hores de la

matinada. Amb un tiquet mitjà de 180 euros, l'Amar s'ha convertit els darrers temps en un espai de trobada per a moltes cares conegudes de la ciutat, com per exemple futbolistes del Barça. Zafra, premiat amb dues estrelles Michelin quan tenia només 26 anys pel seu restaurant Hacienda Benazuza, també té el restaurant Estimar a Barcelona i a Madrid i el Cala Jondal a Eivissa.

Els sis cèlebres invitats van marxar de l'establiment després d'immortalitzar el seu pas fotografiant-se amb l'equip que els va atendre. La iniciativa de la fotografia va ser d'Obama, que va voler agrair així al nombrós equip que els donessin servei fins a quarts de tres de la matinada, quan van abandonar l'establiment sense passar pel Blues Bar, un reconegut local nocturn ubicat al subterrani de l'exclusiu hotel barceloní.

LA 'TORRIJA' XXL QUE VAN DGUESTAR ELS OBAMA, ELS SPIELBERG I ELS SPRINGSTEEN



amarbarcelonarestaurant
Hotel El Palace Barcelona

[Ver perfil](#)

[Ver más en Instagram](#)

160 Me gusta

amarbarcelonarestaurant

Damos pistoletazo de salida al fin de semana con nuestra golosa torrija XXL con helado de su embebido.



Let's start the weekend with our XXL "torrija" served with embedded ice cream.



Comencem el cap de setmana amb la nostra "torrija" XXL amb gelat del seu embegut.



reservas@amarbarcelona.com



[#amarbarcelona](#) [#amarbarcelonarestaurant](#) [#rafazafra](#) [#hotelpalacebarcelona](#)
[#lifeisbetteratelpalace](#) [#barcelona](#) [#lovingbarcelona](#) [#inlovewithbarcelona](#)
[#barcelonarestaurants](#) [#beautifulrestaurants](#) [#beautifulhotels](#) [#hotels](#) [#luxuryhospitality](#)
[#leadinghotelsoftheworld](#) [#serandipiansbytravellermade](#) [#seafoodrestaurant](#) [#seafoodlovers](#)
[#barcelonafood](#) [#barcelonafoodexperience](#)

Ver 5 comentarios

Añade un comentario...