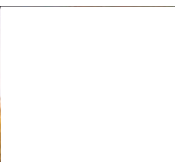




París en tren
a partir de **39€*** /ida
Reservar

*Oferta sujeta a condiciones



Ads by optAd360



Amar Barcelona, el Restaurante de el Palace Barcelona Y Rafa Zafra, Mejor Apertura Del Año Según los Thefork Awards



Redacción Afuegolento.com



Tinder SORPRESA
IT'S A MATCH

TEA

ENCUENTRO DE ANDREU CASANOVA

Ads by optAd360



Amar Barcelona ha obtenido un nuevo reconocimiento en los TheFork Awards, los premios que distiguen a los restaurantes más prometedores, entre nuevas aperturas o renovaciones, de la gastronomía española de 2022.

Amar Barcelona ha obtenido un nuevo reconocimiento en los TheFork Awards, los premios que distiguen a los restaurantes más prometedores, entre nuevas aperturas o renovaciones, de la gastronomía española de 2022. La celebración, que tuvo lugar en la Galería de Cristal del Ayuntamiento de Madrid, contó con la presencia de los 39 restaurantes nominados, siendo Rafa Zafra y Gonzalo Hernández los encargados de representar a Amar Barcelona.

El encargado de colocar Amar Barcelona en el listado de las 39 mejores aperturas de 2022 fue Rafa de Bedoya, chef de Aleia Restaurant. Y es que la selección se realiza a partir de las sugerencias de chefs con estrella Michelin, donde cada uno elige el que a su criterio ha sido la mejor apertura del año anterior al de los premios.

En el transcurso de la ceremonia, se dio a conocer la mejor apertura del año, elegida por votación popular de entre los 39 nominados: el restaurante de Rafa Zafra y El Palace Barcelona, el cinco estrellas más antiguo de la ciudad, fue reconocido con el People's Choice Award, la mejor apertura de 2022 según la votación del público.

Este premio pone en valor, una vez más, la *brasserie* de lujo de El Palace Barcelona y Raza Zafra, que naciera con la voluntad de apostar por un modelo en el que historia y modernidad evolucionen en paralelo o, en palabras del propio chef, por "la 'casualización' del lujo en un entorno único y elegante".

La carta de Amar Barcelona lleva el sello de Rafa Zafra, así como el de su amor por los productos del mar, con productos fetiche para Zafra como el caviar y las ostras, pero también con guiños a los clásicos que formaron la carta del que fuera el Ritz de Barcelona, hoy El Palace Barcelona, o a la cocina tradicional catalana.

Las cocciones van desde el crudo al marinado, sin olvidar salazones, vapor, fritos y guisos hasta llegar a la parte más extensa de la propuesta, protagonizada por las brasas. Los productos, en los que estacionalidad, temporada y origen son conceptos fundamentales, se sitúan en el eje central de las recetas.

