

Barnafotopress

Toda la información de la actualidad cultural, artística, musical y gastronómica

El Palace Barcelona celebra la llegada del buen tiempo con una nueva pop-up gastronómica en el Rooftop Garden, así como con una animada agenda de actividades al aire libre



Texto – Redacción-Localcuatro. Fotografías – Localcuatro.

Con la llegada del buen tiempo, el Rooftop Garden de El Palace Barcelona se convierte en un colorido escenario estival en el que disfrutar del maravilloso clima mediterráneo combinado con las mejores vistas de la ciudad, así como con los bocados más deliciosos. Además de la nueva pop-up gastronómica del hotel, cuyos sabores y atmosfera trasladarán a los comensales hasta una mesa junto al mar en la Costa Brava, las actividades que tendrán lugar este año en la azotea del hotel incluyen el taller Art & Dinks en miércoles

alternos, rumba en vivo los jueves por la noche y Brunch & Vinyl todos los sábados y domingos. El Palace Barcelona amplía también su popular cine al aire libre una noche más, la de los miércoles, ofreciendo su particular cartelera cinco noches por semana.



L'ARRÒS



El Palace Barcelona, conocido por sus creativas pop-up, lanza esta temporada un nuevo restaurante efímero denominado L'Arròs, que trasladará a los privilegiados comensales hasta una relajada comida de verano en una calita del litoral ampurdanés. Ubicado en el florido jardín secreto de la Pérgola Sagrada Familia, emplazada en la azotea del hotel, L'Arròs celebra el amor por las largas comidas frente al mar alrededor de un delicioso arroz compartido con los seres queridos. Se compartirán unos entrantes formados por el *Servicio de pan orgánico, alioli casero, aceitunas mediterráneas, la Ensalada de tomate de huerto, albahaca y melocotón a la brasa* y las *Croquetas caseras de jamón ibérico de bellota*, seguidos de un arroz para dos o más personas a elegir entre el *Arroz de gamba roja y pies de cerdo o mejillones*, el *Arroz negro de calamares*, el *Arroz seco de magret de pato rustido*, el *Arroz del huerto* y el *Arroz meloso de*

bogavante (con suplemento). De postre, podrá escogerse entre *El famoso cheesecake de nuestro pastelero*, el *Flan con crema montada y almendras garrapiñadas*, la *Tarta de chocolate, cremoso de chocolate 70%, praliné y mousse chocolate* o la *Selección de helados y sorbetes*. El menú, de 68€, incluye una botella de cava o vino para dos personas, agua y café. El exclusivo restaurante temporal tendrá capacidad para 16 comensales y estará abierto a partir del 7 de junio de miércoles a domingo en horario tanto de comida como de cena.

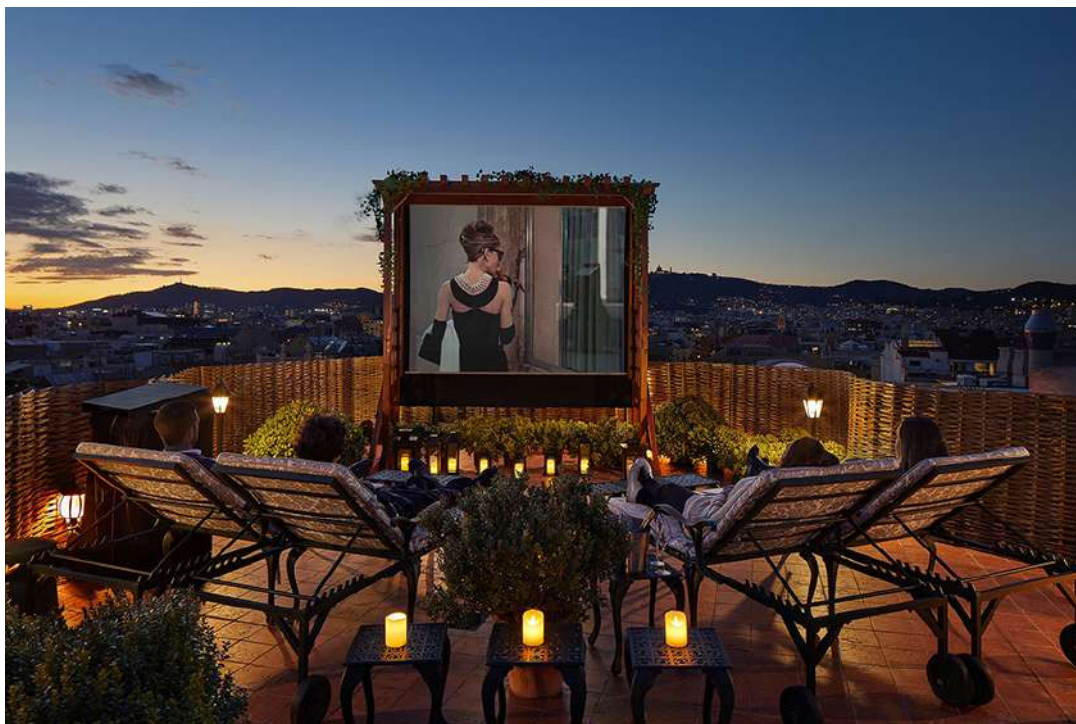
ART & DRINKS

Descubra su talento artístico oculto con el ilustrador de moda, Joel Miñana, que ha trabajado con firmas de moda de renombre mundial como Chanel, Dior y Cartier. Los invitados participarán en una clase divertida e interactiva para aprender a dibujar lugares de referencia icónicos como la Casa Batllò de Gaudí, mientras disfrutan de la inspiración natural de la pérgola y sus jardines en flor, así como de las vistas del icónico horizonte de Barcelona, incluida la Sagrada Familia. El galardonado equipo del Rooftop Bar preparará cócteles con Santa Teresa 1796, Grey Goose, St. Germain o Patron, para despertar todos los sentidos e inspirar cada pincelada. Las entradas cuestan 30 € por persona.

RUMBA

Los jueves por la noche David Canal vuelve a El Palace Barcelona acompañado de percusión guitarra flamenca para poner a todos los asistentes a bailar con una colección de rumba clásica y moderna. Los huéspedes podrán disfrutar de deliciosos cócteles acompañados por las tapas del nuevo menú de la azotea, incluyendo el delicioso carpaccio de pulpo o la cremosa burrata con piñones. A partir del 11 de mayo, de 19:00 a 21:00 todos los jueves.

CINE AL AIRE LIBRE



El cine al aire libre más famoso de la ciudad regresa a la azotea de El Palace Barcelona, en esta ocasión con una noche adicional, para ofrecer películas de miércoles a domingo. A las 21:30, mientras el sol se despide sobre el horizonte de Barcelona, los invitados pueden disfrutar de una nueva selección de películas: *El exótico Hotel Marigold* (miércoles), *Desayuno con diamantes* (jueves), *Mamma Mia* (viernes), *Tú a Londres y yo a California* (sábados) y *Top Gun* (domingos). La entrada incluye palomitas y cóctel Grey Goose por 30€

por persona en hamaca o 50€ para dos personas en asiento doble. Todas las películas se proyectan en Versión Original con subtítulos en español. A partir del 1 de junio a las 21:30h. Entradas disponibles aquí.

BRUNCH & VINYL

Brunch & Vinyl, por otro lado, vuelve los mediodías de sábados y domingos con propuestas típicas de esta fórmula a caballo entre el desayuno y el almuerzo como los huevos benedictine con bacon, salmón o aguacate, las tortillas abiertas, las tostadas, las ensaladas, las burgers, las cocas crujientes o las pancakes, combinadas con la música de los vinilos de los DJs Carlos U Soul y Javier Verdes. Para beber, opciones sin alcohol como los zumos naturales o el té helado, junto a Mimosa, Bellini, Michelada, Spritz o Mojitos, sin olvidar las opciones calientes como el café, las infusiones y el té matcha. El brunch se puede disfrutar a la carta o como menú de precio fijo desde 51€, de 11 a 14h.

SETMANA DE LES TERRASSES

Este año El Palace Barcelona participará en la esperadísima Setmana de Les Terrasses organizada por el Gremi d'Hotels de Barcelona con tres actividades ideadas para descubrir la azotea del hotel a la vez que se experimentan algunas de sus actividades o servicios: el 6 de junio de 19:00 a 20:00 tendrá lugar un Showcooking del chef de Amar Barcelona Gonzalo Hernandez con la colaboración de Juvé&Camps, el 7 de junio de 19:00 a 20:30 un taller Art & Drinks con Joel Miñana y Bacardi y el 8 de junio de 19:00 a 20:00 un Showcooking del chef de El Palace Barcelona Jesús Caballero con Juvé&Camps.



Publicado por Redacción

 Ver todas las entradas de Redacción

📅 mayo 3, 2023

Hoteles, Restaurantes

El Palace Barcelona, Rooftop Garden

BLOG DE WORDPRESS.COM.

SUBIR ↑