

Barcelona



B-INSPIRED ART

B-ING DESIGN

B-WEAR FASHION

B-SERVED FOOD&DRINK

B-SEEN ENTERTAINMENT

B-GUIDED GUIDE

B-SERVED GASTRONOMÍA

L'Arròs de El Palace Pop-up gastronómico

POR SILVIA MICOLAU 25.07.23

Me gusta 0 Tweet



El Palace es uno de los hoteles de Barcelona que con más propuestas pop-up seduce al público local, durante todo el año.

Siempre tienen un as en la manga efímero con el que sorprender. Y esta temporada ofrecen L'Arròs, una fórmula gastronómica que hará posible, en pleno centro, disfrutar de un arroz bien ejecutado como lo haríamos en una cala del litoral ampurdanés.

Ubicado en la azotea del edificio, en el jardín de la Pérgola Sagrada Família, con vistas a la obra de Gaudí, este restaurante temporal al aire libre tiene capacidad para 16 comensales y abre de miércoles a domingo al mediodía y por la noche. El menú, a 75 € por persona, incluye una botella de cava o vino a escoger entre blanco, rosado y tinto, agua y café.

La carta te llevará a dudar entre el Arroz de gamba y ñora (nuestra elección, intenso en sabor y con las gambas cocinadas por separado a baja temperatura), el Arroz negro de calamares, el Arroz seco de magret de pato asado, el Arroz del huerto o el Arroz meloso de bogavante (con suplemento). Precedido de entrantes también a compartir -pan con tomate y aceitunas mediterráneas, Anchoas de L'Escala con AOVE de arbequina, un placer de Ensaladilla de langostinos, y unas Croquetas de jamón ibérico de bellota o de setas-. Y para terminar, postres a elegir como El famoso cheesecake de nuestro pastelero con sorbete de fresa, el Flan con crema montada y almendras garrapiñadas (para repetir), la Tarta de chocolate sin gluten, o la Copa El Palace (sorbete de limón, cava y melón).

¡Pas mal para hacer de turista en tu propia ciudad!

El Palace
Gran Via de les Corts Catalanes, 668
08010 (Eixample)
T. 93 510 11 30



B-SERVED NOTICIAS RELACIONADAS

GASTRONOMÍA

La Dama, clásico local. Nueva dirección
Los detalles cuentan en La Dama. Sin duda, este restaurante lleva décadas siendo uno de los favoritos de Barcelona (se ...

GASTRONOMÍA

My Fucking Restaurant. Nuevo hito del Raval
El nombre de este restaurante no es lo único impactante, la oferta gastronómica y la ubicación también sorprenden. ...

GASTRONOMÍA

Chamako. Fusión asiática y mexicana
Una nueva propuesta gastronómica en el barrio de Poblesec de Barcelona que ofrece comida mexicana urbana combinada con ...

GASTRONOMÍA

Piel de Gallina. Pollo frito estilo Barcelona
El humilde pollo frito se eleva a la categoría de manjar gastronómico en Piel de Gallina (las siglas PdG, para ...

GASTRONOMÍA

Virens. Verde y urbano
En los últimos meses he ido a Virens, el restaurante del hotel Almanac comandado por Rodrigo de la Calle, con Flavio ...

GASTRONOMÍA

Ándele, #04. ¡Viva la cocina mexicana!
México tiene una de las cocinas más diversas, fascinantes y sabrosas del mundo. No es de extrañar que hace unos años ...

GASTRONOMÍA

Canaletes Cerveceria. Calçotada urbana y más
Vuelve esa época del año: la temporada de los calçots, que se suele celebrar el fin de semana con los amigos en el ...

GASTRONOMÍA

Contraban@hotel Wittmore. Mesa para dos
Contraban es una perla oculta, a modo de speakeasy, en un callejón sin salida del Barri Gòtic.

GASTRONOMÍA

El Brunch del domingo, Arrel. Los ingredientes esenciales
No hay mejor manera de pasar las tardes del domingo que con un buen /brunch/. Se confirma claramente como una de las ...

GASTRONOMÍA

Carta de invierno. The Green Spot
Finalmente, el clima está cambiando y con él la oferta en los excelentes restaurantes de Barcelona. En Green Spot ...