

# GASTRONOMISTAS

(<https://www.gastronomistas.com/>).

Escribimos  
sobre  
gastronomía  
popular con  
lenguaje popular



(<https://www.facebook.com/gastronomistas>).



(<https://twitter.com/gastronomistas>).



(<https://instagram.com/gastronomistas/>).



(<https://www.youtube.com/channel/UCC49BYAsLxjd7Gf2kOBh6aw/featured>).

SUBSCRÍBETE

([HTTPS://GASTRONOMISTAS.US3.LIST-](https://gastronomistas.us3.list-manage.com/subscribe?u=37d45163fa16737280d6a2a45&id=c20af96011)

[MANAGE.COM/SUBSCRIBE?](https://gastronomistas.us3.list-manage.com/subscribe?u=37d45163fa16737280d6a2a45&id=c20af96011)

[U=37D45163FA16737280D6A2A45&ID=C20AF96011](https://gastronomistas.us3.list-manage.com/subscribe?u=37d45163fa16737280d6a2a45&id=c20af96011))



BARCELONA ([HTTPS://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/SECCION/CIUDADES/BARCELONA/](https://www.gastronomistas.com/seccion/ciudades/barcelona/))

COMER ([HTTPS://WWW.GASTRONOMISTAS.COM/SECCION/COMER/](https://www.gastronomistas.com/seccion/comer/))

# Las mejores terrazas de hotel de Barcelona para recibir el verano

24 JUNIO 2023 | by [ISABEL LOSCERTALES \(HTTPS://WWW.GASTRONOMISTAS.C](https://www.gastronomistas.com/autor/isabel-loscertales/)

Las **terrazas de los mejores hoteles de Barcelona** se ponen guapas cada verano para recibirnos con la mejor gastronomía, cócteles y ambiente. Un oasis abierto a todo el público local y que vale mucho la pena disfrutar.

Algunas situadas en la azotea, con vistas generalmente preciosas, otras en la planta baja, pero rodeadas de vegetación o con un encanto insuperable. Toma nota de algunas de las **mejores terrazas de hotel de Barcelona**:

# Roka



(<https://www.gastronomistas.com/wp-content/uploads/ROKA-OK-0422-RusneDrazPhotos-83.jpg>).

Esta firma internacional de cocina japonesa -triumfa en Londres y otras ciudades como Dubai o Estambul- se instala durante este verano en la terraza del **Hotel Arts Barcelona**. En un espacio relajado a los pies del famoso pez plata de Frank Gehry sirven el mejor sushi y saimi y platos elaborados en la muy de moda brasa nipona (la famosa robata). Producto de primera calidad, platos al más puro estilo Nobu y buenos cócteles.

Marina, 19-21.

# L'Arròs



(<https://www.gastronomistas.com/wp-content/uploads/Rooftop-El-Palace-Barcelona.jpg>).

Otro pop up estival en un hotel de lujo: **El Palace Barcelona**. Lo encontrarás en su Rooftop Garden (o sea, en la azotea), en el jardín secreto de la Pérgola Sagrada Familia. Su nombre no deja lugar a dudas: el arroz es aquí el indiscutible plato estrella, ideal para compartir relajadamente con familia o amigos. Ofrecen un menú cerrado a base de entrantes (ensalada de tomate y croquetas), cinco arroces a elegir, postre y una botella de vino o cava para dos por 68 €/pax. Abierto de miércoles a domingo, tiene capacidad para solo 16 comensales.

Gran Vía, 668.

# La Dolce Vitae



(<https://www.gastronomistas.com/wp-content/uploads/la-dolce-vitae-cookies-policy.jpg>).

En lo más alto del **Majestic Hotel & Spa Barcelona**, en pleno **Paseo de Gracia** y con espectaculares vistas, este encantador espacio cuenta con un plus: el asesoramiento del chef **Nandu Jubany**.

Este verano trae lo mejor del producto local y las últimas tendencias culinarias en platos como los tacos crujientes de atún con mayonesa de soja y lima, el Pulled Pork ibérico a baja temperatura con salsa de barbacoa casera o el Donut Majestic de helado de yogurt, mango, fruta de la pasión y crujiente de chocolate. Si prefieres tomar solo un tentempié, también cuentan con carta de tapas. Y de cócteles, por supuesto.

Pso. de Gracia, 68