

thisispleasure*

alles über food, drinks, genuss.



Thisispleasure ist hier: **Hotel El Palace Barcelona.**

6 Tage · Barcelona, Spanien ·



Aus Liebe zur mediterranen Kultur

Luxushotel El Palace Barcelona eröffnet neues Restaurant Amar Barcelona

„Amar“ bedeutet „Liebe“ auf Spanisch und ist der Hauptbestandteil der Küche des neuen Restaurants im El Palace Barcelona – denn ohne Liebe kann man nicht kochen, keine Gäste empfangen und ihnen kein wunderbares Erlebnis bieten. Das neue Amar Barcelona entstand aus dem Wunsch des ikonischen 5-Sterne-Hotels, das in diesem Jahr 103 Jahre alt wird und des charismatischen Chefkochs Rafa Zafra, ein Restaurant zu entwickeln, in dem sich Geschichte und Moderne treffen. Es präsentiert eine authentische Küche, die sich auf die Qualität der Produkte fokussiert und einen legeren und entspannten Touch in einem luxuriösen und eleganten Ambiente bietet.

Konzept des preisgekrönten Chefkochs Rafa Zafra

Amar Barcelona hat seinen Namen von der Liebe zur Stadt des ältesten Fünf-Sterne-Hotels Barcelonas, des El Palace Barcelona, und von der Leidenschaft des Chefkochs Rafa Zafra für Meeresfrüchte. Wer Barcelona liebt, liebt das Meer, die spanischen Kulturen und Traditionen. Das Herzstück der Küche von Amar Barcelona ist das Produkt. Die Gäste sollen den Luxus in den hochwertigen Zutaten, der Qualität der Küche, dem Komfort der Räumlichkeiten und der Eleganz des El Palace Barcelona finden. Dazu kommt ein frischer, junger Touch. Mit der Leitung dieses neuen Restaurants möchte Chefkoch Rafa Zafra „eine ehrliche Küche anbieten, die auf der Qualität des Produkts basiert und auf die Zwanglosigkeit von Luxus in einer einzigartigen und eleganten Umgebung setzt“.

Aus Liebe zum Meer und zur mediterranen Kultur

Der General Manager des El Palace Barcelona, Friedrich von Schönburg, ist der Initiator des Projekts. Seit er vor drei Jahren in das Hotel kam, hatte er das Ziel und die Vorstellung, ein neues Restaurant zu eröffnen und suchte lange nach dem richtigen Koch und dem richtigen Küchenstil, bis er Rafa Zafra kennenlernte. Das Restaurant spiegelt Zafras Expertise und Leidenschaft für das Meer wider, indem die besten und frischesten Meeresfrüchte verwendet werden. Durch feine Meeresprodukte wie Austern, Kaviar und eine Auswahl an klassischen katalanischen und Barceloner Spezialitäten sind die Gerichte eine Hommage an die mediterrane Kultur. Die Zubereitung reicht von rohem bis zu mariniertem Fleisch, gedünsteten, gebratenen und geschmorten Gerichten und weitreichenden Angeboten vom Grill. Die Produkte, bei denen Saisonalität und Herkunft grundlegende Begriffe sind, stehen im Mittelpunkt der Rezepte. Die Weinkarte, die unter Hinzuziehung von Quim Vila, dem Inhaber der Vila Vinateca, zusammengestellt wurde, ist umfangreich. Einen Eindruck vom Weinsortiment bekommen Gäste, wenn sie einen Blick auf das große Weinregal werfen. Dazu gibt es köstliche Desserts von Francisco Zafra, dem Konditormeister und Bruder von Rafa Zafra.

Verbindung von Geschichte und Moderne

Das von Elena Prats und Eva Pous realisierte Innenarchitekturprojekt für Amar Barcelona entstand aus dem Ziel, dem historischen Erbe und der Geschichte des Gebäudes treu zu bleiben und gleichzeitig einen modernen Raum zu schaffen, der die preisgekrönte Küche von Rafa Zafra präsentiert. Durch ionische Säulen, die aus der Zeit der Eröffnung des Hotels im Jahr 1919 stammen und in Schwarz und Gold restauriert wurden, wird eine luxuriöse und palastartige Umgebung geschaffen. Zudem wurden die Farben und das Licht gezielten aufeinander abgestimmt. Hierbei soll Gold für den Himmel und Blau für das Meer stehen. Zwei mächtige Kristallkronleuchten in Tropfenform werden mit minimalistischen architektonischen Leuchten kontrastiert. Eine rechteckige goldene Bar, die von luxuriösen blauen Samtstühlen und Goldakzenten sowie Holz- und Messingakzenten geschmückt wird, bildet den Mittelpunkt des Raumes. Die Original-Goldleisten und die bisherigen dekorativen Elemente wurden mit Sorgfalt restauriert. Der Zugang zum Restaurant erfolgt über einen Blattgoldtunnel. Auf der einen Seite des Eingangs finden die Gäste Schmuckvitrinen. Auf der anderen Seite befindet sich ein privater Speisesaal mit Platz für bis zu zehn Personen.



2

1 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen