CUINA D'AUTOR

01 KAK-KOY
"Nasu Déngaku" de mar i montanya
"Nasu Déngaku" de mar y montaña
Surf' n turf "Nasu Dengaku"

02 Restaurant Gaig
Calamarset de xarxa farcit amb ceba de Figueres
Chipirón de red relleno con cebolla de Figueras
Baby squid stuffed with Figueres onion

03 FOgO
Musclos flambejats amb cachaça i mantega de urucum
Mejillones flambeados con cachaza y mantequilla de urucum
Mussels flambé with cachaça and achiote butter

04 YAKUMANKA by Gastón Acurio
"Leche de tigre"
Leche de tigre
"Leche de tigre"

05 Kao DIM SUM
"Nems" vietnamites a l'estil xinès
"Nems" vietnamitas al estilo chino
Chinese-style Vietnamese "nems"

06 Arume
Xelets, crema de blat de moro i ximixurri d'algues
Zamburiñas, crema de maiz y chimichurri de algas
Scallops, sweetcorn cream and seaweed chimichurri

07 Caelis
Ostra amb escabetx tebi amb bolet de card i suc d'ànec
Ostra en escabeche tibio con seta de cardo y jugo de pato
Warm pickled oysters with mushrooms and duck jus

08 NH COLLECTION CALDERON Don Giovanni
Ou "Millesimé"
Huevo "Millesimé"
"Millesime" egg

09 BAO BAO
Bao Ho Chi Minh
Bao Ho Chi Minh
Ho Chi Minh bao

10 Petit Comitè
Truita oberta amb pa amb tomàquet, llonganissa i botifarra esparracada
Tortilla abierta con pan con tomate, longaniza y butifarra "esparracada"
Opened tortilla with "pa amb tomàquet", pork sausage and "esparracada" sausage

11 Oria Restaurant
Salmó lleugerament fumat amb algues, cremós de cogombre i curry
Salmón ligeramente ahumado con algas, cremoso de pepino y curry
Lightly smoked salmon with seaweed, cucumber and curry mashed

12 Spoonik
Cebiche de peix de llotja i gelat nitro tropical
Ceviche de pescado de lonja y helado nitro tropical
Fresh fish "ceviche" and tropical nitro ice cream

13 Xerta Restaurant
Arròs del Delta amb ortigues de mar i maionesa d'algues
Arroz del Delta con ortigas de mar y mayonesa de algas
Delta del Ebro rice with sea anemone and seaweed mayonnaise

14 Mano Rota
Xai amb curri vermell
Cordero con curry rojo
Lamb red curry

15 Via Veneto
Ou de Calaf a la Cardinal
Huevo de Calaf a la Cardinal
Calaf egg Cardinal

16 Estimar
Brioix salat de calamarsons fregits amb ceba caramel·litzada
Brioche salado de chipirones fritos con cebolla caramelizada
Fried baby squid brioche with caramelised onion

PASTISSERIA

17 bubó Barcelona
Simbad
Simbad
Simbad

18 Pastisseria Canal
"Cheesecake"
"Cheesecake"
Cheesecake

19 Pastisseria Baixas
Saturn
Saturn
Saturn

20 ESPAI SUCRE-ESSENCE The sweet experience
"Lemon Pie"
"Lemon Pie"
Lemon Pie

21 Pastisseria Ochiai
"Think in Matcha"
"Think in Matcha"
Think in Matcha

22 Escribà
Gofre de te matcha amb escuma de crema catalana
Gofre de té matcha con espuma de crema catalana
Matcha tea waffle with crème brulée foam

23 Oriol Balaguer BARCELONA
Cacau, gelat de xocolata i yuzu
Cacao, helado de chocolate y yuzu
Cocoa, chocolate ice cream and yuzu

CUINA TRADICIONAL

24 Ópera Samfaina
"Steak Tartar poêle" de carn de porc de Vic
"Steak Tartar poêle" de carne de cerdo de Vic
Braised Vic pork steak tartare

25 dos pebrots
"Mollete" ibèric
Mollete ibérico
"Mollete bread" with iberian ham

26 Nikkei 103
"Uramaki Wagyu Pachamanca"
"Uramaki Wagyu Pachamanca"
"Uramaki Wagyu Pachamanca"

27 Fonda España
Bunyol cremós de bacallà i guisat de peus de porc
Buñuelo cremoso de bacalao y guiso de manitas
Creamy salt-cod fritter and pig's trotters stew

28 Restaurant Monvínic
Pop amb cansalada a la brasa
Pulpo con panceta a la brasa
Grilled octopus with bacon

29 Tandoor
Curri de pollastre
Curry de pollo
Chicken curry

30 Marea alta
Gaspatxo fumat, moixama de tonyina
Gazpacho ahumado, mojama de atún
Smoked "gazpacho", tuna "mojama"

31 Oaxaca
"Taco al pastor"
Taco al pastor
"Taco al pastor"

32 Casa Leopoldo
Cua de bou amb parmentier
Rabo de toro con parmentier
Bull tail with parmentier

33 La Cuina del Moja
Crema de fruita amb trio de "toppings"
Crema de fruta con trio de "toppings"
Fruit cream with three toppings

34 Mediamanga
Cresta mar i montanya
Empanadilla mar y montaña
Surf n' turf patty

35 Restaurant Sempronians
Cruixent d'ànec, verdures i foie amb salsa agredolça
Crujiente de pato, verduras y foie con salsa agridulce
Crispy duck, vegetables and foie gras with sweet and sour sauce

36 Grupo Nomo
"Gyozas" de botifarra de perol amb bolets saltejats
"Gyozas" de butifarra de perol con setas salteadas
"Perol" sausage gyozas with sautéed mushrooms

TAPES I PLATILLOS

37 BITXARRACU gastrobar
Coca d'oli amb tàrtar de tomàquet i alvocat, bacallà marinat i caviar de truita
Pan de aceite con tartar de tomate y aguacate, bacalao marinado y caviar de trucha
Oil flatbread with tomato and avocado tartare, marinated salt-cod and trout caviar

38 Quillo
Gambes, cua de bou al vi negre i tocs de gingebre
Gambas, rabo de toro al vino tinto y toques de jengibre
Prawns, bull tail in red wine with touches of ginger

39 Sagàs
"Porchetta"
"Porchetta"
"Porchetta"

40 Bar Ri
Ensalada russa
Ensaladilla rusa
Olivier salad

41 Rasoterra Bistrot Vegetarià
Trinxat d'estiu amb maionesa de kimchi i tomàquet al forn
"Trinxat" de verano con mayonesa de kimchi y tomate al horno
Summer "trinxat" with kimchi mayonnaise and baked tomato

42 El Chigre 1769
Bombeta d'ànec de Berguedà i tòfona d'Osona
"Bombeta" de pato de Bergadá y trufa de Osona
Berguedà duck "bombeta" with Osona truffle

43 Santa Burg
"Tartar Roll"
"Tartar Roll"
Tartare roll

44 Cecconi's
"Agnolotti del plin", tòfona negra
"Agnolotti del plin", trufa negra
"Agnolotti del plin", black truffle

45 Bobo Pulpín
"Mollete" de sobrassada de pop
Mollete de sobrasada de pulpo
"Mollete bread" with octopus "sobrassada"

46 Ofis-sifó
Calamars en la seva reducció de licor de 56 ingredients amb crema de patates
Calamares en su reducción de licor de 56 ingredientes con crema de patatas
Prawns in their 56 ingredients liqueur reduction with mashed potato

47 El Mercader de l'Eixample
Croquetes de pollastre ecològic de la Torre d'Erbull
Croquetas de pollo ecológico de la Torre de Erbull
Free-range Torre de Erbull chicken croquettes

48 La Bodegueta del Born
"Sandwich atomic chicken"
"Sandwich atomic chicken"
Atomic chicken sandwich

49 Restaurant Amaya
Caneló trufat del Nicolassa
Canelón trufado del Nicolassa
Nicolassa's truffled cannelloni

CIUTAT CONVIDADA

Ente de Turismo de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

50 9 Reinas
Entrecot argentí amb escuma de moniato
Entrecot argentino con espuma de boniato
Argentinian entrecote with sweet potato foam

Empanada argentina de carn
Empanada argentina de carne
Argentinian meat patty

PATROCINADORS I COL·LABORADORS

51 Estrella Damm
Cerveses i aigua
Cerveza y agua
Beer and water

52 Coca-Cola
Refrescs
Refrescos
Soft drinks

53 Cinzano i Aperol Spritz
Vermuts i aperitius
Vermuts y aperitivos
Vermouths and aperitifs

54 Segura Viudas
Vins i caves
Vinos y cavas
Wines and sparkling wines

55 Juvé & Camps
Vins i caves
Vinos y cavas
Wines and sparkling wines

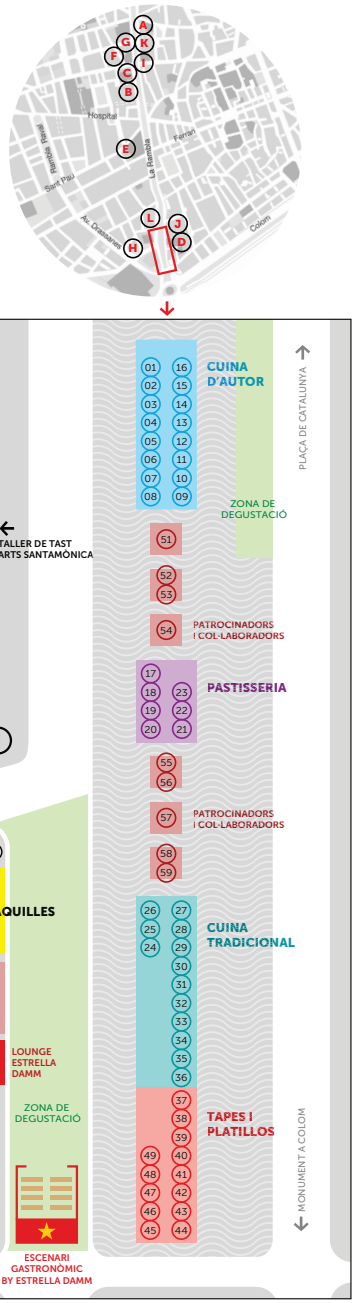
56 Blackzi
Cafès, tes i xocolata
Cafés, tés y chocolate
Coffee, tea and chocolate drinks

57 Freixenet
Vins i caves
Vinos y cavas
Wines and sparkling wines

58 Club del Gourmet - El Corte Inglés
Tapes
Tapas
Tapas

59 S.Pellegrino
Aigua amb gas amb degustació de pernil ibèric de gla
Agua con gas con degustación de jamón ibérico de bellota
Sparkling water with a tasting portion of "jamón ibérico de bellota"

60 DelaCrem
Gelats artesans
Helados artesanos
Artisan ice cream



RUTA DE TAPES I VERMUT PREPARAT CINZANO

De l'1 a l'11 de juny

Apropa't a 12 dels bars i restaurants més emblemàtics de La Rambla i degusta-hi una tapa maridada amb un vermut preparat, elaborat amb productes Cinzano, per 4,5€.

Un jurat professional ja els ha tastat i ha triat la millor tapa i la millor recepta de vermut, el #VermutdelaRambla.

Visita l'estand de Cinzano, penja una foto a Instagram tastant el #VermutdelaRambla i guanya un sopar i un lot de vermut Cinzano.

Consulta les bases: www.tastalarambla.cat

IV RUTA DE TAPAS Y VERMUT PREPARADO CINZANO

Del 1 al 11 de junio

Acércate a 12 de los bares y restaurantes más emblemáticos de La Rambla y degusta una tapa maridada con un vermut preparado, elaborado con productos Cinzano, por 4,5€.

Un jurado profesional ya los ha probado y ha elegido la mejor tapa y la mejor receta de vermut, el #VermutdelaRambla.

Visita el stand de Cinzano, cuelga una foto en Instagram probando el #VermutdelaRambla y gana una cena y un lote de vermut Cinzano.

Consulta las bases: www.tastalarambla.cat

4TH TAPAS AND MIXED CINZANO VERMOUTH ROUTE

From 1st to 11th June

Drop by one of La Rambla's 12 most iconic bars and restaurants and enjoy a tapa with a mixed vermouth, made with Cinzano products, for €4.50.

A professional jury has already selected the best tapa and the best vermouth recipe, #VermutdelaRambla.

Visit the Cinzano stand, post a picture while enjoying the #VermutdelaRambla on Instagram and win a dinner and an assortment of Cinzano vermouth products.

Check out the terms and conditions: www.tastalarambla.cat

A 128 Rambla Restaurant
Hotel Serhs Rivoli
La Rambla, 128
Amanida de pinya amb pernil d'ànec a la vinagreta de coco
Ensalada de piña con jamón de pato a la vinagreta de coco
Pineapple and duck ham salad with coconut vinaigrette

B Bar Pinotxo
La Rambla, 91 - Boqueria, paradas 66-67
Ceba dolça amb sardina fumada
Cebolla dulce con sardina ahumada
Sweet onion with smoked sardine

C Casa Guinart
La Rambla, 95
Gambes marinades amb curri i llima amb agredolç de taronja
Gambas marinadas con curry y lima con agridulce de naranja
Marinaded prawns with curry and lime with orange sweet and sour

D El Bosc de les Fades
Museu de Cera de Barcelona
Ptge. de la Banca, 5
"Montadito" de foie ibèric amb aromes de fruits del bosc
Montadito de foie ibérico con aromas de frutos del bosque
Iberian foie gras bitesize toast with fruits of the forest aromas

E Fonda España
St. Pau, 9-11
Bunyol cremós de bacallà i guisat de peus de porc
Buñuelo cremoso de bacalao y guiso de manitas
Creamy salt-cod fritters and pig's trotters stew

F Gats
Xuclà, 7
Torrada de sardina fumada amb mel trufada
Tosta de sardina ahumada con miel trufada
Smoked sardine toast with truffle honey

G Luzia
Pintor Fortuny, 1
"Tortita" de blat de moro amb sashimi de tonyina i maionesa de "chipotle"
Tortita de maíz con sashimi de atún y mayonesa de chipotle
Corn "tortita" with tuna sashimi and "chipotle" mayonnaise

H Marea Baja
Av. de les Drassanes 6, planta 23
Gaspatxo fumat, moixama de tonyina
Gazpacho ahumado, mojama de atún
Smoked gazpacho, tuna mojama

I Palau Moja
The Catalan Heritage House
La Rambla, 118
Patates baby al forn amb all i oli
Patatas baby al horno con alioli
Baked baby potatoes with aioli

J Restaurant Amaya
La Rambla, 20
Les "gildas" de l'Amaya
Las gildas del Amaya
Amaya's "gildas"

K Restaurant Moka
La Rambla, 126
Pizzeta Vermut
Pizzeta Vermut
Vermouth pizzetta

L Tapa & Àpat
La Rambla, 15
Broqueta Minarete
Brocheta Minarete
Minaret skewer