



www.tastalarambla.cat

Retrobar La Rambla, la seva passejada indolent, els seus colors, la seva gastronomia i el seu esperit obert.

Baixar a La Rambla i descobrir, a l'alçada de Santa Mònica, Tast a La Rambla sense presses, deixant-se seduir a poc a poc per totes les cuines de Barcelona, juntes durant quatre dies engrescadors de sabors i aromes.

Els xefs més reconeguts de la ciutat a l'abast en un recorregut deliciós. A triar: els de la Cuina tradicional, els de la Cuina d'autor, els de les cuines petites de Tapes i platillos, els més grans de la Patisserie, etc.

El gran espectacle de les millors cuines barcelonines per a tothom durant quatre dies plens de festa. Classes en directe impartides pels cuiners més mediàtics, en un escenari amb cuina en viu i tasts de les millors marques al Centre d'Arts Santa Mònica. I amb l'oferta de caves, vins, vermut, cerveses, aigües, refrescos, cafès, gelats...

La Rambla. Gaudir. Aprendre. Viure. I...

Tast a La Rambla.

Reencontrarse con La Rambla, su relajado paseo, su colorido, su gastronomía y su espíritu abierto.

Bajar por La Rambla y descubrir, a la altura de Santa Mónica, el Tast a La Rambla sin prisas, dejándose seducir lentamente por todas las cocinas de Barcelona, reunidas durante cuatro días llenos de sabores y aromas.

Los chefs más reconocidos de la ciudad al alcance en un delicioso recorrido. Para escoger: los de Cocina tradicional, los de Cocina de autor, los de pequeñas cocinas de Tapes y platillos, los más grandes de Pastelería, etc.

El gran espectáculo de las mejores cocinas barcelonesas para todo el mundo durante cuatro días llenos de fiesta. Clases en directo impartidas por los cocineros más mediáticos, en un escenario con cocina en vivo y catas de las mejores marcas en el Centre d'Arts Santa Mònica. Y con la oferta de cavas, vinos, vermut, cervezas, aguas, refrescos, cafés, helados...

La Rambla. Disfrutar. Aprender. Vivir. Y...

Tast a La Rambla.

Rediscover La Rambla, its lazy promenade, its colours, its food, its open spirit...

Walk down the boulevard and as you draw near Santa Mónica, take a leisurely stroll through Tast a La Rambla. For four days, Barcelona's multiple cuisines come together to awaken the senses with a host of flavours and aromas.

The city's best-known chefs with specialties ranging from traditional cuisine to signature cuisine, tapas and small dishes and patisserie are all within reach along this mouth-watering walk. A la carte.

A spectacular, four-day long display of Barcelona's top kitchens, open to all in a party atmosphere. Straightforward live classes taught on stage by the most influential chefs while the best brands will be on offer for tasting in the Santa Mònica Art Centre. With the offer of sparkling wines, wines, vermouths, beers, waters, soft drinks, coffees, ice creams...

La Rambla. Learning. Enjoying. Living. And...

Tast a La Rambla.

CONSUMICIONS

CUINA D'AUTOR / CUINA TRADICIONAL / TAPES I PLATILLOS / PASTISSERIA / CIUTAT CONVIVIDA / CLUB DEL GOURMET

Tapa

S.PELLEGRINO

Aigua amb gas amb degustació de pernil ibèric de gla

COCA-COLA

Refrescs

ESTRELLA DAMM

Cerveses

Cervesa Inedit

Aigua Veri

Got de vidre

CINZANO / APEROL SPRITZ

Vermut Rosso o Bianco / Bitter

Vermut de La Rambla / Vermut 1757 Premium Rosso o Bianco

Aperol Spritz / Mini Negroni / Mini Americano

FREIXENET / SEGURA VIUDAS / JUVÉ&CAMPS

Vinos i caves

Copa de vidre (Obligatòria per consumir vi i cava)

BLACKZI

Cafès i tes

Capuxino / Cafè especial / Batut de xocolata

DELACREM

Gelat artesà petit

Gelat artesà gran

CONSUMICIONES

COCINA DE AUTOR / COCINA TRADICIONAL / TAPAS Y PLATILLOS / PASTELERÍA / CIUDAD INVITADA / CLUB DEL GOURMET

Tapa

S.PELLEGRINO

Agua con gas con degustación de jamón ibérico de bellota

COCA-COLA

Refrescos

ESTRELLA DAMM

Cervezas

Cerveza Inedit

Agua Veri

Vaso de cristal

CINZANO / APEROL SPRITZ

Vermut Rosso o Bianco / Bitter

Vermut de La Rambla / Vermut 1757 Premium Rosso o Bianco

Aperol Spritz / Mini Negroni / Mini Americano

FREIXENET / SEGURA VIUDAS / JUVÉ&CAMPS

Vinos y caves

Copa de cristal (Obligatòria para consumir vino y cava)

BLACKZI

Cafés i tés

Capuchino / Cafè especial / Batido de chocolate

DELACREM

Helado artesano pequeño

Helado artesano grande

FOOD AND DRINKS

SIGNATURE CUISINE / TRADITIONAL CUISINE / TAPAS AND SMALL DISHES / PATISSERIE / GUEST CITY / GOURMET CLUB

Tapa

S.PELLEGRINO

Sparkling water with a tasting portion of "jamón ibérico de bellota"

COCA-COLA

Soft drinks

ESTRELLA DAMM

Beer

Inedit beer

Veri water

Glass

CINZANO / APEROL SPRITZ

Vermouth Rosso or Bianco / Bitter

La Rambla's Vermouth / Premium Rosso o Bianco 1757 Vermouth

Aperol Spritz / Mini Negroni / Mini Americano

FREIXENET / SEGURA VIUDAS / JUVÉ&CAMPS

Wines and sparkling wines

Wine glass (Must be purchased to drink wine and sparkling wine)

BLACKZI

Coffees and teas

Cappuccino / Special coffee / Chocolate milkshake

DELACREM

Small artisan ice cream

Large artisan ice cream

Pots comprar tiquets a les taquilles (targeta o efectiu) o als espais dels patrocinadors (només amb targeta) fins a 30 minuts abans del tancament. Puedes comprar tiquets en las taquillas (tarjeta o efectivo) o en los espacios de patrocinadores (solo con tarjeta) hasta 30 minutos antes del cierre. You can buy tickets at ticket offices (card or cash) or in the sponsors stands (only with card) until 30 minutes before closing time.

1 ticket = 1 €



Estrella Damm en recomana el consum responsable. 5,4°

Organitzadors:



Col·labora:



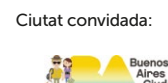
Patrocinador principal:



Patrocinadors:



Col·laboradors:



Col·laboradors tècnics:



Entitats col·laboradores:



PROGRAMA* TALLER DE TAST ARTS SANTA MÒNICA

Tallers de tastos Talleres de catas Tast a La Rambla

DIVENDRES 9 VIERNES

18.00 - 18.45 Joan Guasch i Miquel Salarich COMUNICACIÓ I ENOLOGIA SEGURA VIUDAS El cava de la biodiversitat El cava de la biodiversidad

19.00 - 19.45 Xavi Nolla SUMILLER - RAIMAT Les intensitats del món del vi Las intensidades del mundo del vino

20.00 - 20.45 Antoni Cantos DIRECTOR D'ENOLOGIA JUVÉ & CAMPS Juvé & Camps 100%: la singularitat dels nostres monovarietals Juvé & Camps 100%: la singularidad de nuestros monovarietales

DISSABTE 10 SÁBADO

12.45 - 13.30 Xevi Ramon MESTRE ARTESÀ I GERENT - TRITICUM Ferments naturals Fermentos naturales

13.45 - 14.30 Giuseppe Santamaría BRAND AMBASSADOR CINZANO Tast vermut Cinzano Cata vermut Cinzano

17.00 - 17.45 Massimo Pignata PROPIETARIO DELACREM El gelat avui El helado hoy

18.00 - 18.45 Xavi Nolla SUMILLER ANA DE CODORNIU Pot un cava maridar amb tot i en totes les ocasions? ¿Puede un cava maridar con todo y en todas las ocasiones?

19.00 - 19.45 Carlos Cervantes EXPERT CERVERSE ESTRELLA DAMM La recepta d'Estrella Damm La receta de Estrella Damm

20.00 - 20.45 Toni Padilla MARKETING SEGURA VIUDAS Els blancs donen la llautana Los blancos dan la lata

13.45 - 14.30 Carlos Bonnin COCTELER PROFESSIONAL FREIXENET "Cocktails" amb Freixenet ICE i ICE Rosé "Cocktails" con Freixenet ICE y ICE Rosé

17.00 - 17.45 Antonio Cordaro BARISTA BLACKZI Begudes en tendència per a cafeteria Bebidas en tendencia para cafeteria

18.00 - 18.45 Paz Levinson A.S.I. & APAS Meilleur Sommelier des Amériques 2015, Chile. Sommelier Virtus, Paris. TURISME DE BUENOS AIRES Més enllà del Malbec, la diversitat de los vinos argentinos

19.00 - 19.45 Carlos Cervantes EXPERT CERVERSE ESTRELLA DAMM La recepta d'Estrella Damm La receta de Estrella Damm

20.00 - 20.45 Sergi Estévez, BRAND AMBASSADOR COCA-COLA L'evolució dels combinats by Royal Bliss La evolución de los combinados by Royal Bliss

PROGRAMA* ECENARI GASTRONÒMIC BY ESTRELLA DAMM

Showcookings Tast a La Rambla

DIJOUS 8 JUEVES

Moderador: Xavier Aguiló 12.45 - 13.15 Acte inaugural Acto inaugural

13.15 - 13.45 Premis IV Ruta de tapes i vermut preparat Cinzano Premios IV Ruta de tapes y vermut preparado Cinzano

17.30 - 18.00 Nandu Jubany PETIT COMITÉ Els platillos del Nandu Los platillos del Nandu

18.00 - 18.30 Christian Escribà PASTISSERIA ESCRIBÀ Postres per a sorprendre Postres para sorprender

18.30 - 19.00 Carles Gaig RESTAURANT GAIG L'inversemblant món dels llegums El increíble mundo de las legumbres

19.00 - 19.30 Ada Parellada SEMPRONIANA Divertim-nos amb les verdures Divirtámonos con las verduras

19.30 - 20.00 Francisco Heras EL CHIGRE 1769 "Fabades" i tapes asturianes Fabadas y tapas asturianas

20.00 - 20.30 Andrea Tumbarello DON GIOVANNI Recettes italiannes de debò Recetas italianas de verdad

21.15 Actuacions de "Música al Carrer Ciutat Vella" Actuaciones de "Música en la Calle Ciutat Vella"

20.00 - 20.30 Ever Cubilla BOBO PULPIN Mil formes de fer el pop Mil formas de hacer pulpo

18.00 - 18.30 Javier Méndez MEDIAMANGA Els dos camins de la família Mont Los dos caminos de la familia Mont

18.30 - 19.00 Germán Espinosa FONDA ESPAÑA Arrossos tradicionals i un pèl més... Arroces tradicionales y un poco más...

13.15 - 13.45 Rosa Mayordomo ACADEMIA CATALANA DE GASTRONOMIA Blat de moro, llegat dels déus Maíz, legado de los dioses

13.45 - 14.15 Roberto Ruiz SALÓN ASCABEL by Gourmet EXPERIENCE, El Corte Inglés Tècniques de "molcajete": guacamole i totopos Técnicas de "molcajete": guacamole y totopos

19.30 - 20.00 Fran López XERTA Receptes del Delta de l'Ebre Recetas del Delta del Ebro

20.00 - 20.30 Andrea Tumbarello DON GIOVANNI Recettes italiannes de debò Recetas italianas de verdad

21.15 Actuacions de "Música al Carrer Ciutat Vella" Actuaciones de "Música en la Calle Ciutat Vella"

18.30 - 19.00 Germán Espinosa FONDA ESPAÑA Arrossos tradicionals i un pèl més... Arroces tradicionales y un poco más...

13.15 - 13.45 Rosa Mayordomo ACADEMIA CATALANA DE GASTRONOMIA Blat de moro, llegat dels déus Maíz, legado de los dioses

13.45 - 14.15 Roberto Ruiz SALÓN ASCABEL by Gourmet EXPERIENCE, El Corte Inglés Tècniques de "molcajete": guacamole i totopos Técnicas de "molcajete": guacamole y totopos

17.00 - 17.30 Carlos Cervantes EXPERT CERVERSE ESTRELLA DAMM Els secrets de la cervesa Los secretos de la cerveza

17.30 - 18.00 Ever Cubilla BOBO PULPIN Mil formes de fer el pop Mil formas de hacer pulpo

18.00 - 18.30 Javier Méndez MEDIAMANGA Els dos camins de la família Mont Los dos caminos de la familia Mont

18.30 - 19.00 Germán Espinosa FONDA ESPAÑA Arrossos tradicionals i un pèl més... Arroces tradicionales y un poco más...

13.15 - 13.45 Rosa Mayordomo ACADEMIA CATALANA DE GASTRONOMIA Blat de moro, llegat dels déus Maíz, legado de los dioses

13.45 - 14.15 Roberto Ruiz SALÓN ASCABEL by Gourmet EXPERIENCE, El Corte Inglés Tècniques de "molcajete": guacamole i totopos Técnicas de "molcajete": guacamole y totopos

PROGRAMA EXPOSICIONS ARTS SANTA MÒNICA

Entre tast i tast visita les exposicions d'Arts Santa Mònica: hi trobaràs fotografia, disseny, arquitectura, video i activisme.

Entre cata y cata, visita las exposiciones de Arts Santa Mònica: encontrarás fotografía, diseño, arquitectura, video y activismo.

04.05 - 03.07.2017 LUCÍA C. PINO Cicle The more we know about them, the stranger they become Nivell 0

27.05 - 13.07.201 JOAN MOREY Cos Social (Llició d'anatomia) Espai Balcó

13.06 - 01.10.201 BRIAN ENO By Chance and Decision Nivell 1, Nivell 2 i Claustre Max Cahner

17.00 - 17.30 Oriol Balaguer PASTISSERIA ORIOL BALAGUER Jugar amb la xocolata Jugar con el chocolate

* Activitats en català o castellà. Places limitades i subjectes a modificacions. Actividades en catalán o castellano. Plazas limitadas y sujetas a modificaciones. Actividades in catalan or spanish languages. Limited places and subjected to changes.

Estrella Damm

4a Setmana de Gastronomia de Barcelona

tastala rambla

Horaris: Dijous, 8 de juny; Divendres, 9 de juny; Dissabte, 10 de juny; Diumenge, 11 de juny. Social media icons and website URL.

del 8 a l'11 de juny de 2017 Rambla de Santa Mònica

CUINA D'AUTOR

01 KAK-KOY

"Nasu Dengaku" de mar i montanya

"Nasu Dengaku" de mar y montaña
Surf n turf "Nasu Dengaku"

02 Restaurant Gaig

Calamaret 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 botifarra "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 Patisserie Canal

"Cheesecake"

"Cheesecake"

Cheesecake

19 Patisserie Baixas

Saturn

Saturn

Saturn

20 ESPAI SUCRE-ESSENCE The sweet experience

"Lemon Pie"

"Lemon Pie"

Lemon Pie

21 Patisserie 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 brûlée 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

Bunyel 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 Monvinic

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

Gaspaxo fumat, moixama de tonyina

Gaspacho ahumado, mojama de atún

Smoked "gaspacho", 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 paty

35 Restaurant Semproniana

Cruixent d'ànec, verdures i foie amb salsa agredolça

Crujiente de pato, verduras y foie con salsa agri dulce

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

37 BITXARRACU gastrobar

Coca d'oli amb tàrtar de tomàquet i alvocat, bacallà marinat i caviar de trucha

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 Bergadà 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

50 9 Reinas

Entrecot argentí amb escuma de moniato

Entrecot argentino con espuma de boniato

Argentinian entrecote with sweet potato foam

CIUTAT CONVIDADA

Empanada argentina de carn

Empanada argentina de carne

Argentinian meat patty

51 Estrella Damm

Cerveses i aigua

Cerveza y agua

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

PATRO-CINADORS I COL-LABORADORS

51 Estrella Damm

Cerveses i aigua

Cerveza y agua

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

Beer and water

</