

## Tast a la Rambla '14

Un “passeig” gastronòmic i familiar per La Rambla, gaudint de les millors cuines de Barcelona. Del dijous 12 al diumenge 15 de juny.

Els sabors de la Barcelona culinària esclatant a peu de carrer, al bell mig de la part baixa de La Rambla, sense presses, en fresques i amplies carpes i tota la comoditat: des dels restaurants d'alta cuina contemporània d'autor fins les tapes i els *plattillos*, passant pel més acolorit de la tradició, la pastisseria, vins, caves, cerveses... Més de 100 metres de barra. Tot a l'abast.

I una programació de classes magistrals en directe a Arts Santa Mònica, oberta a tothom. I festa. I Rambla.

Baixa, descobreix, gaudeix i...  
Tasta la Rambla!

## Horaris

dijous 12	dissabte 14
12:00 a 22:00	11:00 a 22:00
divendres 13	diumenge 15
11:00 a 22:00	11:00 a 20:00

## Preus tiquets – Tast a La Rambla

Espresso o tallat Illycaffè	1,5€
Cafè crema o capuccino o cafè amb llet illycaffè	2€
Refrescs Coca-Cola o aigua veri o cacaolat	1,5€
Cacaolat + croissant escribà	3€
Cervesa Estrella Damm	2€
Cava Codorniu o vi Raimat o cervesa Inedit	3,5€
4 Cava Codorniu/vi Raimat/cervesa Inedit + copa de vidre	14€
Tapa	4,5€
4 Tapes	16€
Copa de vidre	1,5€
(obligatòria per a Cava Codorniu / vi Raimat / cervesa Inedit)	
Copa de vidre Damm	1,5€
(opcional)	

\*Les taquilles de venda de tiquets es tancaran 30 minuts previs al tancament de la fira.

## La Boqueria

“Tast a La Rambla '14” també a La Boqueria. A cadascuna de les parades del mercat, hi trobareu el seu millor producte marcat i destacat. Durant els quatre dies de l'esdeveniment, comprar a La Boqueria serà més fàcil i gustós que mai.

## “Ferran Adrià i la Fàbrica del menjar solidari”

“Tast a La Rambla '14” recolza l'acte “Ferran Adrià i la Fàbrica del menjar solidari”, que tindrà lloc el dia 29 de juny, a les 18.00 h, al Gran Teatre del Liceu de Barcelona.

[www.lafabricademenjarsolidari.org](http://www.lafabricademenjarsolidari.org)

## Barcelona World Race

### Plaça Portal de la Pau

La prestigiosa regata Barcelona World Race és part de “Tast a La Rambla '14”. Durant els quatre dies de l'esdeveniment, al Portal de la Pau s'hi instal·larà una carpa d'informació de la regata, a la vegada que hi rebrem els vaixells que arribaran, en la seva primera singladura, des de Nova York.

Tasta tot l'espectacle de la Barcelona World Race en directe!

A més, hi podrem veure els cotxes elèctrics de Renault i... fins i tot provar-los!

Organitza:

AMICS DE LA RAMBLA

grup gsr  
PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA

Institucions:



Patrocinador oficial:



Patrocinadors:



Colaboradors:



## Tallers Tast a La Rambla

“de cuiners, pastissers i sumillers”

### dijous 12

Moderador:  
Xavier Agulló

12.30 - 12.55

**Acte Inaugural**

13.00 - 13.25

**Nandu Jubany**

-Can Jubany\*-  
“Arrossos de mar, arrossos de muntanya”

17.00 - 17.25

**Lluís Estrada**

-Pastisseria Canal-  
“Pastissos de diumenge”

17.30 - 17.55

**Sergio Humada**

-Via Veneto\*-  
“Plats de festa”

18.00 - 18.45 (TAST)

**Jordi Mas**

-Mas Gourmets-  
“Embotits artesans però innovadors”

19.00 - 19.45 (TAST)

**Jordi Bort**

-Director General d'INCAVI-  
(Institut Català de la Vinya i el Vi)  
“descobrir els vins de Catalunya”

### divendres 13

Moderador:  
Salvador Garcia-Arbós

12.00 - 12.25

**Paco Pérez**

-Miramar\*\* /  
Enoteca\*\*-

“Atreix-te amb el marisc”

12.30 - 12.55

**Xavi Franco**

-Saüc\*-

“Tapes barcelonines”

13.00 - 13.25

**Joan Baixas**

-Pastisseria Baixas &  
Amazing Chocolate-  
“Coques de revetlla”

13.45 - 14.30 (TAST)

**Ferran Centelles**

-Sumiller de El Bulli  
(2000 - 2011)-  
“Com gaudir del vi”

16.30 - 17.25

**Nobuyuki Tajiri**

-Grup Balfegó-  
“Ronqueo de la tonyina roja”

17.30 - 17.55

**Oriol Balaguer**

-Oriol Balaguer-  
“Bombons per fer a casa”

18.00 - 18.25

**Romain Fornell**

-Caelis\*-

“França: patés, terrines, rillettes...”

18.30 - 19.25 (TAST)

**Joan Ras, Josep Casas, Dr. Jordi Rius i Jaume Antich**

-Acadèmia Catalana de Gastronomia-  
“Olis de Catalunya”

## al Arts Santa Mònica

### dissabte 14

Moderadora:  
Cristina Jolonch

11.30 - 12.00

**Francesca Gabaldà**

-Menuts Rosa-  
“Aula Boqueria: la cuina dels menuts”

12.00 - 12.25

**Surya Maharhan (Sakura - Ya)**

-Grup Balfegó-  
“Japó: sushi, nigiri, maki...”

12.30 - 12.55

**Jordi Esteve**

-Nectari\*-

“Cuina catalana amb tocs japonesos”

13.00 - 13.25

**Fran Agudo**

-Tickets\*-  
“Joc d'snacks”

13.45 - 14.30

**Carlos Cervantes, expert cerveser**

-Damm-  
“Del sikaru a la cervesa”

17.00 - 17.25

**Christian Escribà**

-Escribà-  
“Piruletes dolces”

17.30 - 17.55

**Carles Gaig**

-Gaig\*-  
“Els grans plats de la cuina de Barcelona”

18.00 - 18.25

**Pere Monje**

-Via Venetto\*-  
“Demostració del servei del *gueridon*: crepes, tartar, ànec a la presse i la taronja”

19.00 - 19.45 (TAST)

**Enòleg de Raimat**

-Raimat-  
“Els vins del centenari de Raimat”

### diumenge 15

Moderador:  
Xavier Agulló

11.30 - 12.00

**Eduard Soley**

-Fruites Soley Roser-  
“Aula Boqueria: tomàquets del món”

12.00 - 12.25

**Carles Mampel**

-Bubó-  
“Postres amb gots i minigots”

12.30 - 12.55

**Jean Louis Neichel**

-Neichel\*-  
“Cuina alsaciana: la choucrout”

13.00 - 13.25

**Carles Abellan**

-Comerç 24\*-  
“La cuina de les llaunes”

13.45 - 14.30 (TAST)

**Carlos Cervantes, expert cerveser**

-Damm-  
“Del sikaru a la cervesa”

16.30 - 17.25 (TAST)

**Francesc Bargalló**

-Olis Bargalló-  
“La cultura de l'oli”

18.00 - 18.45 (TAST)

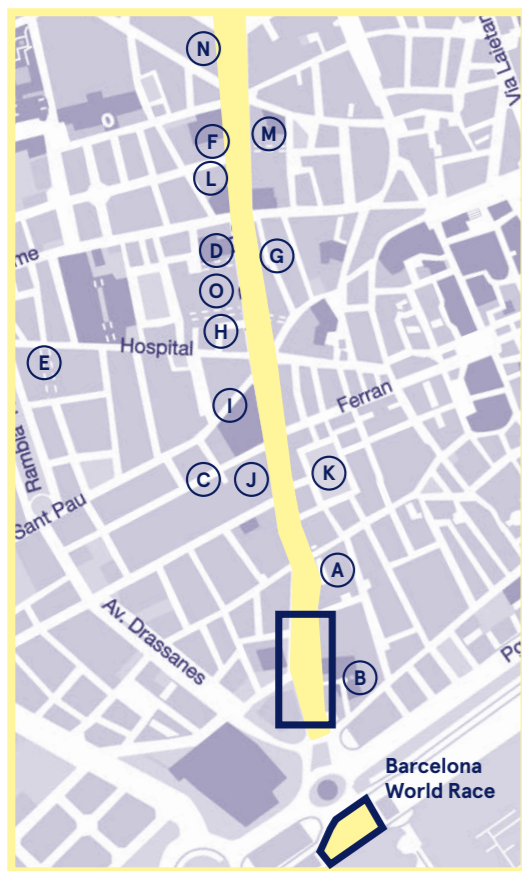
**Enòleg de Codorniu**

-Codorniu-  
“els caves top de Codorniu”

## 1a Setmana de Gastronomia de Barcelona

# tast a la boqueria

12 — 15 juny 2014  
Rambla de Santa Mònica

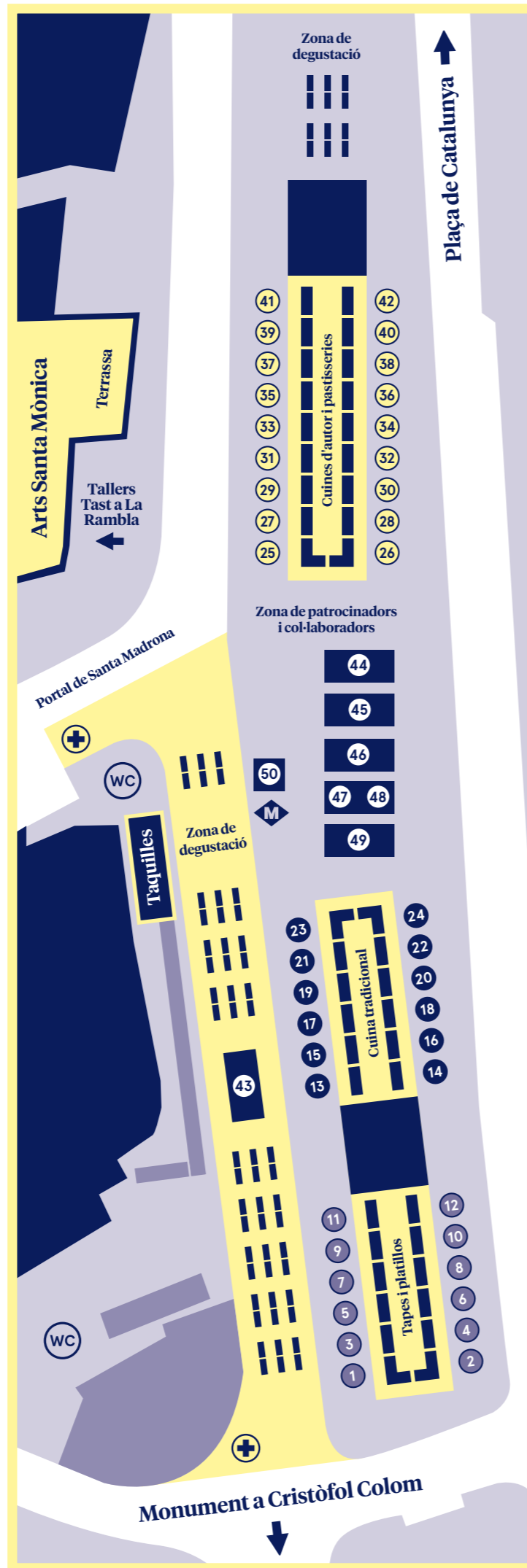


## El I Concurs de Tapes Tast a La Rambla

15 dels bars, restaurants i pastisseries més emblemàtics de La Rambla se sumen a "Tast a La Rambla", amb l'oferta d'una tapa creada per l'ocasió que tothom podrà gaudir al preu especial de 3,5€ i que, a més, participarà en el I Concurs de Tapes "Tast a La Rambla" durant els dies de l'esdeveniment.

Un jurat professional anunciarà, el diumenge 15, el guanyador del concurs.

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>(A)</b> <b>Amaya</b><br/>La Rambla, 24<br/>Txangurro al toc de pil-pil sobre llamina de bacallà</p> <p><b>(B)</b> <b>Bosc de les Fades</b><br/>Ptge. de la Banca, 5<br/>El Bosc</p> <p><b>(C)</b> <b>Cañete</b><br/>Unió, 17<br/>Cocotte d' albergínia agredolça amb tomacada i seitó</p> <p><b>(D)</b> <b>Casa Guinart</b><br/>La Rambla, 95<br/>Punyetes tofonades amb ceba confitada</p> <p><b>(E)</b> <b>Casa Leopoldo</b><br/>St. Rafael, 24<br/>Patata d'Olot</p> <p><b>(F)</b> <b>Cent Onze</b><br/>Le Méridien Barcelona<br/>La Rambla, 111<br/>Tartar de tomàquet de l'hort, mozzarella i amanit d'herbes fresques</p> <p><b>(G)</b> <b>El Choquito</b><br/>La Rambla, 98<br/>Llom de bacallà a la vizcaína</p> <p><b>(H)</b> <b>Escribà</b><br/>La Rambla, 83<br/>La Crema de La Rambla</p> | <p><b>(I)</b> <b>Fonda España</b><br/>St. Pau, 9-11<br/>Capuccino de foie amb escuma de poma verda</p> <p><b>(J)</b> <b>Kubik</b><br/>La Rambla, 45<br/>Cua de bou</p> <p><b>(K)</b> <b>La Cuina del D.O</b><br/>Hotel D.O Plaça Reial<br/>Plaça Reial, 1<br/>Arròs melós del D.O</p> <p><b>(L)</b> <b>Luzia</b><br/>Pintor Fortuny, 1<br/>Albergínies amb mel</p> <p><b>(M)</b> <b>Moka</b><br/>La Rambla, 126<br/>Croquetes casolanes de pernil</p> <p><b>(N)</b> <b>Núria</b><br/>La Rambla, 133<br/>Aire del Mediterrani</p> <p><b>(O)</b> <b>Pinotxo</b><br/>La Rambla, 91<br/>Mercat Boqueria, parada 66-67<br/>La Tapa del Pinotxo</p> |
|---|---|



### Tapes i platillos

- 1 **Filete Ruso**  
Mini hamburguesa de vedella eco amb ibèric, manxec i oli de tòfona
- 2 **Cañete**  
Mollete de pringà a l'andalusa
- 3 **L'Eggs**  
Entrepà d' ibèric amb salsa d'ou
- 4 **Ca la Nuri**  
Arròs amb pop i toc de patata amb *pimentón de la Vera*
- 5 **Llamber**  
Salmorejo, anxova fumada i formatge Rey Silo
- 6 **By13**  
Festi-Bum lacat amb sobrassada ibèrica
- 7 **Mont Bar**  
Croqueta de pernil d'aglà
- 8 **Bohèmic**  
Braves Bohèmic
- 9 **Tapas 24**  
Mc Foie - Burguer
- 10 **Bodega 1900**  
Pinya amb mel de canya i llima
- 11 **Xarcuteria Casa Pepe**  
Broqueta de butifarra a la nostra manera
- 12 **Bar del Pla**  
Gaspatxo de síndria amb pernil

### Cuina tradicional

- 13 **Suquet de L'Almirall**  
Bunyols d'espinaacs amb panses, pinyols i allioli de mel
- 14 **Amaya**  
Cua de bou estofada amb parmentier trufat
- 15 **Suculent**  
Cap i pota
- 16 **Bodega Sepúlveda**  
Sardines en escabetx
- 17 **Petit Comité**  
Mandonguilla amb sípia de la costa
- 18 **Café Emma**  
Parmentier d'ànec confitat i *pimentón de la Vera*
- 19 **La Cuina del D.O:**  
Arròs melós de llàgrima ibèrica amb tirabecs
- 20 **Casa Guinart**  
Punyetes tofonades amb ceba confitada
- 21 **Gaig**  
Caneló tradicional amb beixamel de tòfona
- 22 **Casa Paloma**  
Ensaladilla russa
- 23 **Freixa Tradició**  
Calamarcets confitats amb ceba i tomàquet
- 24 **El Cercle**  
Menjar blanc amb gelatina de tomàquet

### Cuina d'autor

- 25 **Espai Kru**  
Ostra francesa amb salsa *ponzu* / Peix blanc en cevitxe amb llet de tigre de maracuià
- 26 **Fonda España**  
Capuccino de foie amb escuma de poma verda
- 27 **dos palillos**  
Mojito Japonès
- 28 **Nectari**  
Tòfona negra nascuda de mar i muntanya
- 29 **Cata 1.81**  
Taco Cat de botifarra esparrecada
- 30 **Neichel**  
Tartar de vedella amb salsa bearnesa freda
- 32 **Neri H&R**  
Verat marinat amb escuma d'escabetx i all negre
- 34 **Saüc**  
Cremós de fetge d'ànec, galeta de ceba, llimona i vi dolç
- 36 **Taverna del Clínic**  
Musclos amb verduretes encortides i *salmorejo* texturitzat
- 38 **The Mirror**  
Calamar a l'andalusa amb maionesa cítrica
- 40 **Tickets**  
Brioix del Tickets
- 42 **Via Veneto**  
Macarró farcit d'ànec de l'Empordà amb poma i oli d'alfabrega

### Pastisseries

- 31 **Oriol Balaguer**  
Willy Tonka
- 33 **Escribà**  
Hot dog Escribà
- 35 **Épicerie**  
Macaron glacé menta - xocolata
- 37 **Canal**  
Sacher
- 39 **Bubó**  
Mojito Splash
- 41 **Baixas**  
Hernán Cortés: cremós de xocolata 75%. Cacao de Tanzania

### Patrocinadors i col·laboradors

- 43 44 **Estrella Damm**
- 45 **Coca-Cola**
- 46 **Tonyina Balfegó**
- 47 **Illy**
- 48 **Cacaolat**
- 49 **Codorniu**
- 50 **Embotits Mas Gourmets**