

# Ruta 1: Por el Barrio Gótico

## 1. The Serras Barcelona - El Sueño

Passeig de Colom, 9. L - D: 13:00h - 16:00h y 19:00h - 22:30h

Chef: Marc Gascons

Tapa: Coca de ventresca de atún rojo y Jabugo

Ventresca de atún rojo a la llama, láminas y caviar de jamón de Jabugo, pan con tomate, mayonesa de albahaca limonera y alga nori.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 9€

## 2. The Wittmore - Witty & Rooftop Bar

Carrer de Riudarenes, 7. L - D: 12:00h - 14:00h y 17:00 a 19:00h

Chef: Albert Ventura

Tapa: La Rusa de Ventura

Verduritas frescas de temporada y ventresca de bonito. Un clásico del tapeo reinterpretado por un artesano de la alta cocina.

Maridaje: Vino blanco . Precio: 9€

## 3. Mercer Hotel Barcelona - Le Bouchon

Carrer dels Lledó, 7. L - D: 12:30h - 16:00h y 18:30h - 23:00h

Chef: Franc Rodríguez

Tapa: Aguacate "Surprise"

Nuestro pequeño homenaje al clásico cóctel de gambas.

Aguacate relleno de langostino cocido, cangrejo y piquillo, con nuestra salsa de cóctel.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 8€



1



2



3