



---

# HOTELS AMB **ESPECIALITZACIÓ: HOTEL "GASTRONÒMIC"**

---

Dossier de premsa 2024

**B<sup>H</sup>H**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona

# Introducció



Des de fa anys, el sector hotelier de Barcelona aposta fortament per la restauració i per obrir-la al públic en general, com a element de prestigi i acostament al seu entorn.

Aquest pas ha anat acompanyat, en molts casos, de la incorporació de cuiners de renom i grans marques de restauració al sector hotelier, un fet que ha ajudat a catapultar positivament la imatge gastronòmica, tant dels propis establiments com de la ciutat de Barcelona i la seva projecció com a destí gastronòmic de primer ordre.

Aquest fet ha anat acompanyat d'un augment de l'interès per la cultura gastronòmica, en què les xarxes socials han jugat un paper fonamental. De fet, la restauració hotelera ha estat possiblement un dels elements que més han acostat l'hoteleria al seu entorn.

Continua a la pàgina següent.



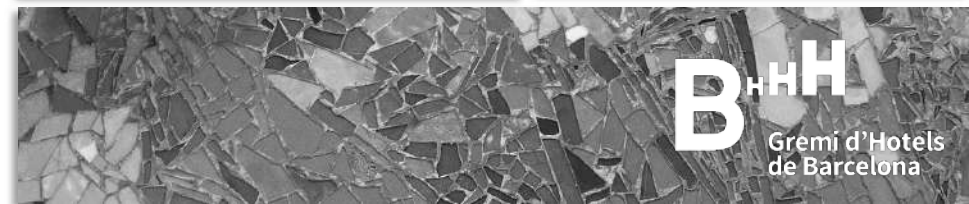
## Introducció

Més enllà dels grans noms, els hotels de la ciutat han desenvolupat propostes de restauració de qualitat molt atractives i accessibles per al ciutadà, aconseguint que la seva oferta estigui plenament integrada a l'imaginari públic de Barcelona.

En aquest context, el Gremi d'Hotels de Barcelona vol diferenciar i donar visibilitat a aquells establiments hotelers que, per la qualitat de la seva proposta, l'excepcionalitat dels seus espais, la integració de la gastronomia en la seva estratègia corporativa i, per la potenciació del producte de proximitat, ajuden clarament a dimensionar el prestigi i la imatge gastronòmica de la ciutat tant a nivell local com internacional.

Parlem d'establiments hotelers en els quals la gastronomia forma part del seu ADN, amb un destacat protagonisme en el seu model de negoci i amb un concepte propi diferenciat, oferint una proposta gastronòmica singular i de qualitat, que se suma en un espai gastronòmic amb personalitat pròpia, amb identitat independent a la de l'hotel, que aporta un punt diferenciador a l'experiència del client.

Així mateix, aquests establiments aposten i prioritzen la utilització de productes de proximitat i productes amb Denominacions d'Origen Protegides catalanes (DOP) i indicacions Geogràfiques Protegides catalanes (IGP) i la presència de vins de cellers de les DO Catalanes. Igualment, els establiments que ostenten aquesta especialització fan una aposta clara i decidida, amb procediments propis establerts, per a evitar el malbaratament alimentari.



# Especialització



HOTEL  
GASTRO

## Quins hotels poden optar a aquesta especialització?

Podran optar a l'Especialització d'Hotel "Gastronòmic" els hotels que compleixin els següents requisits:

- La gastronomia forma part de l'estratègia i personalitat de l'establiment hoteler, amb un destacat protagonisme en el seu model de negoci i amb un concepte propi diferenciat.
- Utilització de productes de proximitat i productes amb Denominacions d'Origen Protegides catalanes (DOP) i Indicacions Geogràfiques Protegides catalanes (IGP) i vins catalans.
- Foment d'una proposta gastronòmica singular i de qualitat, mitjançant un espai gastronòmic amb identitat independent a la de l'hotel.
- Espai gastronòmic singular i amb trajectòria destacable.
- Servei de restauració obert a clients allotjats i no allotjats.
- S'ofereix servei de dinar i sopar.
- Les instal·lacions del restaurant han estat renovades en els últims 8 anys.
- Aposta per evitar el desaprofitament alimentari.
- Estar associat al Gremi d'Hotels de Barcelona.



# Hotels



HOTEL  
GASTRO

- Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton
- Almanac Barcelona
- Claris Hotel & Spa GL
- Hilton Diagonal Mar Barcelona
- Hotel El Palace Barcelona
- Kimpton Vividora Hotel
- Monument Hotel
- Ohla Barcelona
- Ohla Eixample
- The One Barcelona



HOTEL  
GASTRO

# Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton

*4\*S - Mallorca, 251, Barcelona*

**B<sub>HH</sub>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton



HOTEL  
GASTRO

L'**Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton** presenta una proposta gastronòmica singular que suscita curiositat a cada pas, convidant a menjar local i selecte en atractius espais gastronòmics de diferents estils. Una clara aposta per la terra i la seva història reconeguda per la qualitat de la seva proposta, l'excepcionalitat de l'espai i la potenciació del producte de proximitat, entre el qual trobem Denominacions d'Origen Protegides (DOP), així com Indicacions geogràfiques protegides (IGP) i una deliciosa selecció de vins catalans.

El **Restaurant Solomillo**, basat en l'innovador concepte gastronòmic de "**carn al pes**", és una aposta original en la qual la carn és la protagonista. Magnífica selecció de diferents races bovines segons temporada, que s'ajusten al gust de cada comensal tant en punt de cocció com en pes, salses i guarnicions. Matèria primera de primera qualitat en un ambient amb classe i acollidor.

La **Charcutería**, l'altre espai gastronòmic de l'hotel, és una parada imprescindible per a un aperitiu amb producte selecte. Embotits ibèrics i catalans; i taules de formatges amb més de 25 referències procedents dels productors més reconeguts del nostre país, en un ambient informal amb molt d'estil.

El **Patio** és l'espai exterior del restaurant Solomillo, on gaudir d'agradables moments a l'aire lliure en ple centre de la ciutat. Una clàssica Illa de l'Eixample barceloní, punt de trobada del barri que enamora en accedir amb el seu cuidat paisatgisme inspirat en plantes autòctones de la regió, al costat d'una piscina d'aigua natural que ho converteix en un oasi urbà en plena bullícia de la ciutat. L'espai, adaptat a totes les èpoques de l'any permet degustar les diferents propostes gastronòmiques que ofereix restaurant Solomillo. A l'estiu ja es poden gaudir esmorzars i sopars.



HOTEL  
GASTRO

Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton

**B<sub>H</sub>HH**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona





HOTEL  
GASTRO

# Almanac Barcelona

*GL - Gran Via de les Corts Catalanes, 619-621, Barcelona*

**B<sup>HH</sup>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Almanac Barcelona



HOTEL  
GASTRO

Al cor de Barcelona, a pocs metres del Passeig de Gràcia i al cèntric barri de l'Eixample Dreta, es troba l'hotel Almanac Barcelona, que ofereix una experiència gastronòmica revolucionària amb el seu **restaurant Virens**. Situat a la planta baixa, Virens destaca per la seva proposta d'alta cuina verda, basada en ingredients de proximitat i de temporada, elaborada amb productes de quilòmetre 0.

El xef Rodrigo de la Calle, juntament amb Giovanni Esteve, xef executiu del restaurant i director del departament d'Aliments i Begudes de l'hotel, lidera aquest projecte amb una clara filosofia centrada en el cultiu ecològic i sostenible. Seguint el concepte Plant-Forward, el 80% dels plats està compost per vegetals i hortalisses, mentre que el 20% restant inclou carns i peixos de primera qualitat. La carta de Virens atorga gran protagonisme als productes vegetals i fúngics en les seves creacions.

L'oferta gastronòmica del restaurant canvia segons la temporada i es complementa amb una innovadora selecció de begudes, que inclou hidromel i kombutxes casolanes, elaborades seguint la filosofia de zero-waste.

Virens ofereix tres menús degustació que permeten descobrir l'essència de la seva cuina. El **Menú Degustació Gastrobotànica**, de 8 passos, brinda un primer contacte amb la cuina verda 100% vegetal. El **Menú Terra i Mar**, de 9 passos, combina el millor de la terra amb productes frescos del mar. Finalment, el **Menú Experiència Verda**, de 15 passos, és la proposta més completa, on els secrets de la cuina verda s'harmonitzen amb carns i peixos de qualitat.

A més, Virens organitza un exclusiu **showcooking** per a 10 comensals, on Rodrigo de la Calle explica en directe els detalls dels seus 9 plats més icònics, oferint així una experiència sensorial única.





**Almanac Barcelona**





HOTEL  
GASTRO

# Claris Hotel & Spa GL

*GL - Pau Claris, 150, Barcelona*

**B<sup>HH</sup>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Clarís Hotel & Spa GL

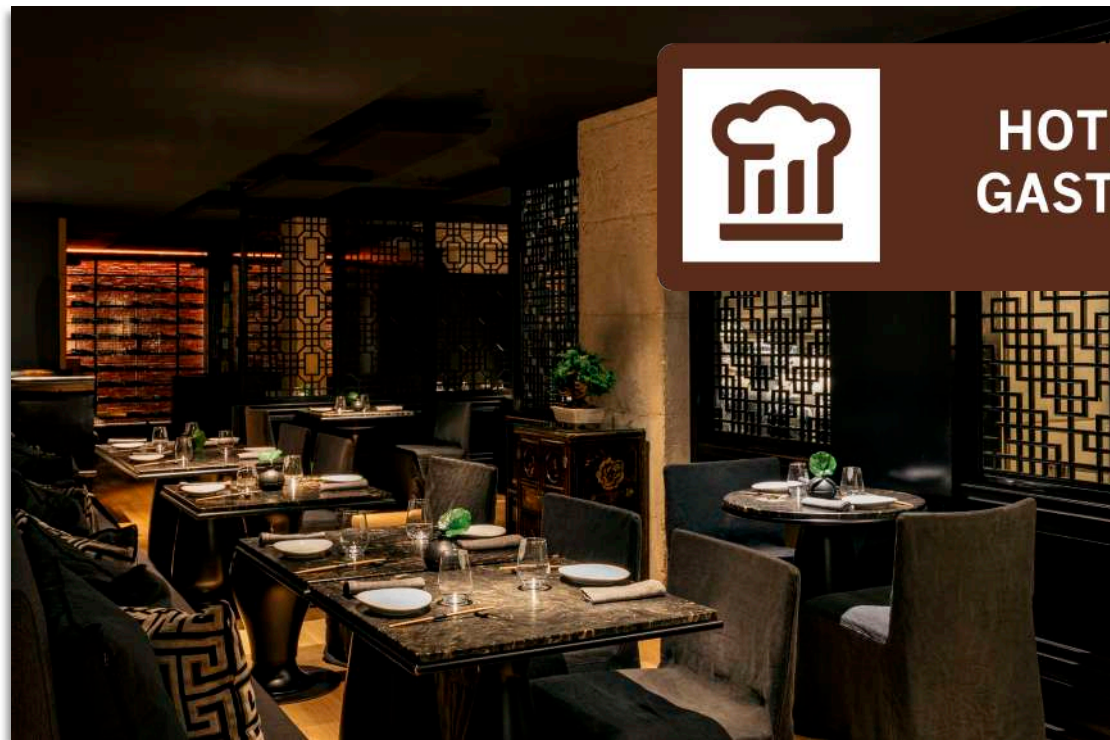


HOTEL  
GASTRO

El **Clarís Hotel & Spa GL** és un hotel construït al Palau Vedruna, un edifici de l'any 1883 i del qual es conserva la façana original d'estil neoclàssic, i es va reformar totalment per a la seva obertura com a hotel el 1992. L'hotel també destaca per a albergar un **Saló-Museu únic** que acull l'exposició "Els Maies i l'esplendor d'Amèrica", formada per més de 50 obres, la mostra està centrada especialment en creacions representatives de la civilització maia, però també inclou altres cultures precolombines de Mesoamèrica, l'Àrea Central i l'Occident de Mèxic. Les possibilitats d'oci i de restauració que ofereix estan dirigides tant a clients com al públic en general.

La **Terraza del Clarís** està situada al terrat de l'hotel, obre tot l'any i ofereix música viu durant els mesos d'estiu. És el lloc perfecte per a gaudir de l'estiu o les nits d'hivern al restaurant de coberta de vidre, que ofereix vistes espectaculars sobre el barri de l'Eixample. Ofereix **cuina de disseny inspirada en la gastronomia mediterrània** amb varietat d'opcions entre menú i els plats de la carta, amb productes d'excel·lent qualitat i d'aprofitament. El menú està dissenyat per **Pedro Salillas**, un xef amb 20 anys de trajectòria enfocat a l'assessorament en restauració i obertures de restaurants i hotels, amb cuina d'inspiració mediterrània i productes de proximitat d'alta qualitat. És un espai elegant on també es podran assaborir **deliciosos i sofisticats còctels i begudes**.

Un doble espai, Sushi Bar i Robata, on la llum i les ombres juguen amb el propi nom: **Os-Kuro**, del japonès (KURO) que significa negre, transporta el comensal cap a una atmosfera íntima, elegant i sofisticada, on **degustar gastronomia japonesa pura, fidel a la tradició i amb producte de màxima excel·lència**, una selecta **carta a base de nigiri, sashimi, robata, tempura i altres especialitats japoneses**. A més, aquest espai destaca per oferir opcions sense glúten en pràcticament tota la carta. A més de la carta fixa, tant el Sushiman com el xef presenten els suggeriments de temporada que es renoven d'acord amb els productes frescos de cada moment de l'any.



HOTEL  
GASTRO



Claris Hotel & Spa GL

**B<sub>H</sub>HH**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona





**HOTEL  
GASTRO**

# Hilton Diagonal Mar Barcelona

*4\* - Pg. del Taulat, 262-264, Barcelona*

**B<sup>HH</sup>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Hilton Diagonal Mar Barcelona



HOTEL  
GASTRO

Al costat del Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB) i el centre comercial Diagonal Mar, l'hotel **Hilton Diagonal Mar Barcelona** ofereix una oferta gastronòmica única i compta amb un important compromís de sostenibilitat social i mediambiental perseguint l'objectiu de crear un impacte positiu en les operacions, cadenes de subministrament i comunitats en les quals és present, a través del programa internacional *Travel With Purpose*. **En l'àmbit gastronòmic destaca la forta aposta pel producte local i de temporada, el compromís amb productors de proximitat i les iniciatives sostenibles en col·laboració amb empreses i entitats compromeses socialment. Els seus restaurants gastronòmics són un clar exemple de la seva filosofia:**

**AÜRT** és simplicitat reflexionada, exotisme de proximitat o alta naturalitat. Tots aquests són alguns dels conceptes que **Artur Martínez** i el seu equip defensen en aquest aclamat restaurant situat al lobby de l'hotel. Una personalitat culinària singular basada en l'essència del producte i en una forta aposta per la sostenibilitat, preservant el patrimoni cultural i natural i minimitzant l'impacte en el nostre entorn. **Dues grans barres on tot està meticulosament preparat i explicat davant el comensal**, establint una interacció sincera i dinàmica. Des de la seva obertura el 2019, ha estat guardonat amb prestigiosos reconeixements incloent 1 Estrella Michelin i dos Sols Repsol, a més de comptar amb la certificació Slow Food.

AÜRT conviu amb la seva proposta informal **MA'I**, un **restaurant amb una oferta culinària basada en la identitat territorial, la cuina tradicional catalana i la reinterpretació de clàssics internacionals** amb suggeriments elaborats amb ingredients locals, principalment procedents de petits productors, que es complementa amb una oferta de **begudes inspirada en la cocteleria clàssica i també algunes propostes innovadores de còctels d'autor**.

En temporada d'estiu, l'hotel compta amb la cosmopolita terrassa **Purobeach Barcelona**, amb piscina exterior i un restaurant a l'aire lliure que ofereix una **cuina fresca basada en la fusió de cultures** combinant productes locals amb sabors exòtics i internacionals, a més d'una deliciosa carta de còctels, amb i sense alcohol. Aquí l'aposta per la sostenibilitat també queda patent a través de l'eliminació de les ampolles de plàstic per ampolles de vidre reutilitzable i promovent l'oferta de producte Km.0, escurçant la cadena de subministrament i la seva petjada de carboni.





# Hilton Diagonal Mar Barcelona





HOTEL  
GASTRO

# Hotel El Palace Barcelona

*GL - Gran Via de les Corts Catalanes, 668, Barcelona*

**B<sup>HH</sup>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Hotel El Palace Barcelona



HOTEL  
GASTRO

L'**Hotel El Palace Barcelona** mira al futur conjugant aquest luxe clàssic que l'ha encimbellat com un dels més alts referents hotelers de la ciutat, amb una clara filosofia de connexió amb Barcelona, de la qual se sent part activa, aparador i motor, reconvertint els seus espais en pop-ups que volen sorprendre tant hostes com als barcelonins, als quals vol reptar a superar el llindar de la seva porta giratòria una vegada i una altra descobrint, en cada ocasió, una vivència diferent gràcies a experiències gastronòmiques efímeres com **El Chalet El Palace**, una **acollidora cabanya de fusta dels Alps** en la qual se serveixen raclettes, fondues i receptes típiques d'aquesta zona muntanyenca; **Las Vendimias**, una fórmula gastronòmica inspirada en les vinyes mediterrànies; **L'Arròs, les receptes del qual traslladen als comensals fins a un relaxat menjar d'estiu** en una caleta del litoral empordanès; o **La Caseta de El Palace**, que converteix la terrassa de l'hotel en un espai en el qual endinsés en **l'ambient típic de "fira" andalusa** amb un autèntic espectacle flamenc i receptes típiques de la gastronomia andalusa.

Els diferents espais de l'hotel, a més, van transformant-se segons el dia de la setmana o l'hora del dia en la qual ens trobem. Així, per exemple, un ambient tan clàssic i elegant com el del majestuós hall, convida a teixir llargues converses enfront d'un te amb scones, sandvitxos i pastes al més pur estil anglès cada tarda; mentre que **el Rooftop Garden**, un autèntic **oasi de pau i bon gust de 1.500 m<sup>2</sup> que ofereix hipnòtiques vistes sobre Barcelona**, acull els dissabtes i diumenges d'estiu el **Brunch & Vynils, una deliciosa carta per als amants d'aquesta fórmula a cavall de l'esmorzar i el dinar** que marida les millors bocades amb la música de DJ Carlos O Soul.

Tot això sense oblidar **Amar Barcelona, la brasserie de luxe** de l'Hotel El Palace Barcelona i Rafa Zafra. El restaurant, que va prendre el nom de l'amor per la ciutat, així com de la passió de Zafra pels productes de la mar, **basa la seva cuina en el producte, sent estacionalitat, temporada i origen conceptes fonamentals que se situen en l'eix central de les receptes**. La carta porta el segell de Rafa Zafra, així com el del seu amor pels productes de la mar, amb productes fetitxe per a Zafra com el caviar i les ostres, però també amb picades d'ullet als clàssics que van formar la carta del qual fos el Ritz de Barcelona, avui El \*Palace Barcelona, o a la cuina tradicional catalana. **Les coccions van des del cru al marinat, sense oblidar salaons, vapor, fregits i guisats fins a arribar a la part més extensa de la proposta, protagonitzada per les brases**.

El Xef Executiu de l'hotel, **Jesús Caballero**, es va formar en les cuines de grans xefs amb Estrella Michelin com Martín Berasategui a Lasarte i treball en emblemes del món de l'hoteleria i la gastronomia com l'Hotel María Cristina a Sant Sebastià.



**HOTEL  
GASTRO**



**Hotel El Palace Barcelona**

**B<sub>H</sub>HH**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona





HOTEL  
GASTRO

# Kimpton Vividora Hotel

5\* - Duc, 15, Barcelona

**B<sub>HH</sub>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Kimpton Vividora Hotel



HOTEL  
GASTRO

**Casa de Vivi** és un concepte d'oci gastronòmic que ofereix la sensació d'estar a casa d'un amic, però al **Kimpton Vividora Hotel**.

Situat en el barri Gòtic de Barcelona, és l'amfitrió que tothom vol tenir: **és casa teva quan no estàs a casa**.

Un espai multidisciplinari (bar, menjador i terrassa) que et dona el bon dia o la bona nit en:

**Cafè Got**, pots gaudir del **café recentment molt durant el dia**, envoltat de butaques de disseny, en un ambient tranquil. Al final del dia, **es vesteix de nit i canvia de llum per a convertir-se en una sofisticada i divertida cocteleria**.

**Fauna** és el menjador de Casa de Vivi. Un **racó mediterrani que ofereix cuina honesta, amb arrels catalanes i l'accent en la qualitat del producte**. Un espai acollidor, que recorda als antics pisos de l'Eixample, amb una proposta que recull el millor del receptari tradicional català: des del caneló fins als arrossos o les croquetes; tot amb sabor de llar, oferint sempre el millor producte de temporada, elaborat de la millor manera possible.

**La Terraza de Vivi** és el lloc perfecte per a gaudir d'**una copa, un brunch o d'unes tapes improvisades durant el dia o al capvespre**. Amb vistes panoràmiques de la Ciutat Comtal, proporciona una proposta de luxe en la qual la gastronomia, els còctels, les vistes, el disseny, la vegetació i el bon ambient són protagonistes de la vetllada.

El fermall perfecte per a l'experiència a Casa de Vivi.





# Kimpton Vividora Hotel





**HOTEL  
GASTRO**

# Monument Hotel

*GL - Pg. de Gràcia, 75, Barcelona*

**B<sup>HH</sup>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Monument Hotel



HOTEL  
GASTRO

Monument Hotel és un modern i luxós hotel que va obrir les seves portes al març de 2016. L'hotel se situa en el Passeig de Gràcia de Barcelona en un palauet d'inspiració Neo-Gòtica, la Casa Enric Batlló, construïda entre els anys 1895 i 1896 per l'arquitecte pre-modernista Josep Vilaseca i Casanovas. La gastronomia és sens dubte **una de les seves grans apostes. Martín Berasategui**, el cuiner amb 12 Estrelles Michelin, dirigeix la gastronomia dels diferents espais gastronòmics de l'hotel i l'ha convertit en tot un referent i l'únic del país amb 4 Estrelles Michelin en les seves instal·lacions. A la planta baixa de l'hotel se situen el **Restaurant Lasarte** amb 3\*\*\* Michelin des de 2017, i el **Restaurant Oria** amb 1\* Michelin des de 2019.

Monument Hotel ofereix, a més, propostes gastronòmiques personalitzades per a la resta d'espais gastronòmics de l'hotel. **Des de tapes i bocatas informals** que se serveixen al **Hallo Cocktail Bar** i a la **Verbena Rooftop** acompanyats de **la millor cocteleria, als esmorzars saludables elaborats amb productes de proximitat** del **Restaurant Glass** i als **Yummy Sundays, el brunch** del primer i tercer diumenge de cada mes.

La cerca i el respecte del producte és el nord de la de brúixola que guia la cuina de **Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Xabi Goikoetxea i Gabriele Milani** a Monument Hotel.

El **producte de temporada i de proximitat** està molt present en la cuina dels Restaurants Lasarte\*\*\* i Oria\*, així com a l'hotel en general. Els cuiners fomenten el consum de productes locals, comarcals i estacionals. Sense oblidar-se dels orígens de cadascun dels xefs. En Monument Hotel tenen una **triangulació constant de producte de Catalunya, País Basc i Itàlia**.

La gastronomia de Monument en les seves diferents versions, des de l'alta cuina a fórmules més senzilles, resumeix la **filosofia de Berasategui**: gastronomia sostenible, amb un respecte màxim a l'entorn, al producte i a l'estacionalitat per a crear menjars saludables, equilibrades i molt ben pensades per a fer gaudir a tots els públics.



**HOTEL  
GASTRO**



**Monument Hotel**





HOTEL  
GASTRO

# Ohla Barcelona

5\* - Via Laietana, 49, Barcelona

**BHH**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Ohla Barcelona



HOTEL  
GASTRO

A Barcelona tothom coneix l'"**hotel dels ulls**". En una de les avingudes més importants de la ciutat, emergeix la façana luxosa i senyorial d'estil neoclàssic de l'hotel Ohla Barcelona a la qual, a mode d'acupuntura, se li han inserit més de 1000 ulls de ceràmica, creant una composició artística que locals i forans contemplen amb admiració.

Tot va començar quan l'arquitecte de l'hotel, Daniel Isern, va suggerir a l'escultor Frederic Amat que volia fer destacar l'edifici entre la bellesa arquitectònica que es respira en l'avinguda Via Laietana, una avinguda repleta d'edificis amb caràcter i elegància però que, alhora, crea un entorn bastant monocromàtic. Després d'estudiar el projecte, Amat el va tenir clar: els hostes de l'hotel observarien des de les seves finestres la bullícia de la vida de Barcelona, mentre que els transeünts contemplarien l'hotel imaginant-se les històries que es viuen dins d'aquest espai. D'aquesta manera, s'establiria un "diàleg de mirades" entre centenars d'ulls dins i fora de l'edifici. El resultat és espectacular: més de 1000 ulls de ceràmica, creats un a un pel propi artista i col·locats amb precisió mil·limètrica.

A l'**Ohla Barcelona** col·laboren amb el reconegut xef francès **Romain Fornell** per a gestionar tota la restauració de l'hotel: des dels esmorzars i el room service, fins als diferents espais:

El **Caelis Restaurant** guardonat amb 1 estrella Michelin. Representa passió pel producte i per la innovació. Atréviment. Equilibri. Aquestes són les bases sobre les quals se sustenta la proposta gastronòmica de **Romain Fornell** i que es tradueix en **3 menús degustació i amb un celler de més de 300 referències**.

**La Plassohla** ofereix una proposta gastronòmica única amb tapes i platerets elaborats amb els millors **productes del mercat i una fusió de sabors de diverses cultures**. Horari ininterromput des de les 12 del migdia fins a les 12 de la nit, tots els dies de la setmana.

El **Rooftop** està situat en el vuitè pis i ofereix el plaer de gaudir d'una **carta de platerets i còctels** acompanyada d'unes vistes privilegiades de la ciutat.





Ohla Barcelona





**HOTEL  
GASTRO**

# Ohla Eixample

5\* - Còrsega, 289-291, Barcelona

**B<sup>HH</sup>**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona



# Ohla Eixample



HOTEL  
GASTRO

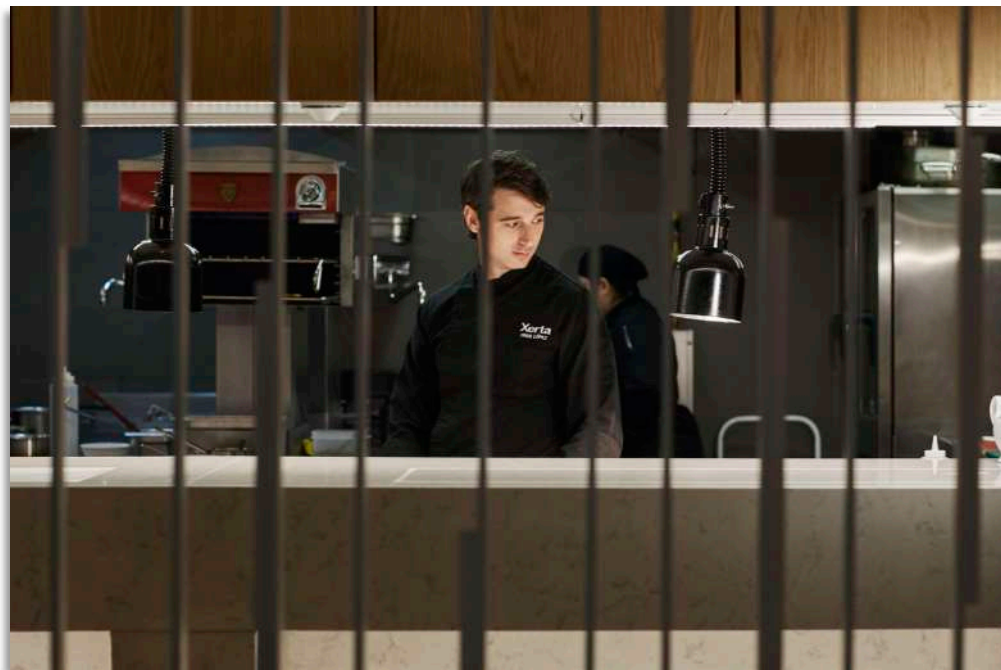
Situat al carrer Còrsega, al costat de Rambla de Catalunya i a pocs passos de Passeig de Gràcia i l'Avinguda Diagonal, la façana del Ohla Eixample, encara que a vegades passa desapercebuda, destaca pel seu disseny excepcionalment artístic. Per a la seva execució es va triar la ceràmica, un material fortament vinculat a la història de la ciutat, a la qual es va voler donar un valor afegit, la música. Amb l'ajuda de Ceràmica Cumella i l'IAAC (Institut d'Arquitectura Avançada de Catalunya), es va crear un algorisme que, basat en la música, creava un patró que un robot amb un braç articulats gravava en la superfície de la ceràmica mentre s'extrudí. Aquest procés va permetre crear un nombre infinit de peces, cadascuna única i diferent, però totes amb el mateix traç. Cada peça prenia 8 segons de música i cada línia de gravat representa la intensitat de les diferents freqüències de so. Per a la peça musical es va triar la composició "Vivaldi Recomposed" de Max Richter, que igual que la resta de la construcció de l'hotel, pren de base quelcom del passat, en aquest cas "Les Quatre Estacions" de Vivaldi, per a donar-li un punt de modernitat. El mateix sistema es va emprar per crear el gran mural ceràmic que omple tota la planta baixa, començant en la recepció i arribant fins al fons del restaurant.

Els **germans López**, quarta generació de restauradors, són els encarregats de l'oferta gastronòmica de l'hotel Ohla Eixample.

El **Xerta Restaurant**, amb 1 Estrella Michelin des del 2016, ofereix una cuina oberta dedicada a la **gastronomia de les Terres de l'Ebre, una cuina basada en el producte i el mercat**, amb tocs d'innovació sense perdre l'essència de la cuina tradicional que li ha permès atresorar diversos premis i reconeixements internacionals.

El **Kintsugi**, restaurant de **cuina japonesa d'autor** que es fonamenta sobre productes procedents de les Terres de l'Ebre, i que, alhora, formen el rebost ideal de productes tradicionalment utilitzats en la cuina japonesa: anguila, llagostí, polp, llobarro, tonyina corvallo, i arròs. La carta no es basa únicament en la cuina tradicional, sinó que en ella també es troba una proposta amb productes procedents del nostre territori i poc habituals en la cuina japonesa, com la galera, l'erioç de mar, el polp orellut, la sèpia morruda, la gambeta soldada, el cranc blau, les espardenyes, les navalles, les ostres o les caixetes.





**Ohla Eixample**





HOTEL  
GASTRO

# The One Barcelona

*GL- Provença, 277, Barcelona*





# The One Barcelona



HOTEL  
GASTRO

Situat molt a prop del prestigiós Passeig de Gràcia, **The One Barcelona** es presenta a la ciutat com un Hotel Gran Luxe amb un caràcter sofisticat i un elegant interiorisme, que aporten inspiració, confort i personalitat a cadascun dels espais que componen l'establiment.

La gastronomia que ofereix l'hotel és una experiència excepcional amb un enfocament a la cuina mediterrània i contemporània. El xef **Miguel Muñoz** delecta cada temporada amb una exquisida proposta composta per una selecció de plats utilitzant productes frescos que es presenten amb creativitat i passió pel bon menjar, aconseguint un bon acolliment per part clients i barcelonins.

A **Somni Restaurant** es pot gaudir d'una carta amb productes frescos de proximitat i que ofereix la riquesa de la cuina catalana. És l'espai ideal per a gaudir d'una experiència culinària excepcional en un entorn elegant i acollidor. Per a completar-la, The One Barcelona compta amb l'exclusiu **Somni Cocteleria**, situat en el lobby de l'hotel, ideal per a gaudir d'una selecció de còctels en un ambient chic i inspirador.

A l'última planta, hi ha un impressionant rooftop que ofereix vistes panoràmiques de la ciutat. Allí, el **Mood Rooftop Bar**, també capitanejat pel xef Muñoz, ofereix una selecta carta de plats mediterranis i una selecció de còctels d'autor, un pla perfecte per a compartir en parella o amb amics. En aquest espai, a més, s'organitzen pop-ups gastronòmics durant l'any, entre els quals hi destaquen les jornades dedicades al bacallà i la ja tradicional Mood Swiss Fondue Experience, que enguany celebra la 6a edició.





**HOTEL  
GASTRO**

**The One Barcelona**



Manuel Baena / Clàudia Garcia



[mbaena@barcelonahotels.org](mailto:mbaena@barcelonahotels.org) / [cgarcia@barcelonahotels.org](mailto:cgarcia@barcelonahotels.org)



[barcelonahotels.org](http://barcelonahotels.org)

**Contacte Premsa**