

FLUOR

FLUOR

BARCELONA

18/09/2020

Sopar amb olor de vinya (i vins de Jean Leon) és possible a la terrassa d'El Palace

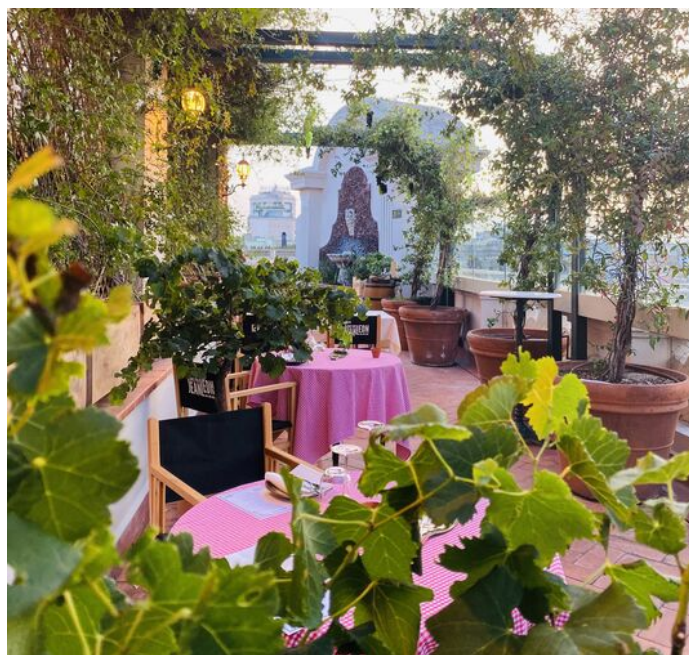
L'hotel barceloní ha dissenyat un menú inspirat en la verema que durarà fins a mitjans d'octubre



Després d'unes concorregudes jornades de cinema *covidfree* a la seva terrassa, El Palace Barcelona segueix adaptant-se al nou context amb propostes que acosten l'establiment als barcelonins. L'última iniciativa és un restaurant efímer a l'aire lliure a la seva espaiosa terrassa - de 1.500 metres quadrats- que han batejat com Les Veremes del Palace només per a l'hora de sopar. Aquesta proposta gastronòmica se centra en ingredients i preparacions pròximes a la verema tradicional i la patrocina el celler Jean Leon, el mític fundador del qual va ser client de l'hotel barceloní.

Servit entre ceps mediterranis que han portat expressament, el menú -dissenyat pel xef executiu de l'hotel, Daniel Padró- consta d'una selecció d'embotits i formatges locals, brioix planxat de sobrassada de Menorca, amanida d'escalivada i escarola *frisée* amb romesco i anxoves, així com presa ibèrica marinada i brasejada amb parmentier tofonat. Per a les postres, el Palace proposa un consistent pa de pessic d'ametlla, pera confitada, *crumble* de canyella i escuma de crema catalana.

L'àpat va acompanyat de vins de l'enòleg del celler Jean Leon, que s'ha inspirat en "llibres i documentals que relaten els viatges a Amèrica" del fundador "i les seves amistats amb estrelles de Hollywood com James Dean i Marilyn Monroe" abans de tornar a Barcelona i establir la seva vinya homònima el 1963 al Penedès. El menú Veremes inclou una copa de vi Jean Leon Cuvée 3055 -a triar entre blanc i negre- i té un cost de 39 euros per persona. També existeix un menú amb maridatge de vins *premium* del mateix celler -Jean Leon Vinya Gigi Chardonnay, Jean Leon Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva i Floralis Moscatel Oro- que surt per 59 euros. Les dues opcions estan disponibles també en versió vegetariana.



Part de la terrassa on tenen lloc els sopars de Verema d'El Palace / EL PALACE

Les Veremes tenen lloc del 16 de setembre a l'11 d'octubre de les 19.00 a les 23.00 hores i cal reservar amb antelació a través del correu electrònic rooftopgarden@hotelpalacebarcelona.com. La terrassa d'El Palace també té una nodrida carta

de còctels dissenyada pel *bartender* Jordi Baqués i una posició estratègica per observar la Sagrada Família. De fet hi ha un telescopi per poder-la veure amb tot els detalls.