



Barcelona, maig de 2013

ISMA PRADOS I MARC ROCA, XEFS ESTRELLA DEL II TAST GASTRONÒMIC DEL PASSATGE LLUÍS PELLICER

Tots els restaurants del petit passatge de l'Eixample participen en l'activitat, que té lloc el dissabte 25 de maig i que forma part de la seva Festa Major



Del 24 al 26 de maig, el Passatge Lluís Pellicer de Barcelona, un petit i tranquil carreró situat entre els carrers Casanova i Muntaner, a tocar de la Diagonal, celebra la 25a edició de la seva Festa Major. Com cada any, la gastronomia hi té un paper fonamental. Els set restaurants del passatge -amb l'afegit d'un establiment proper del carrer Casanova- participen en una jornada de tast i ofereixen als visitants una selecció de la seva carta. Isma Prados, del Nonono, i Marc Roca, del Blau, són dos dels xefs participants.

El II Tast Gastronòmic de la Festa Major del Passatge Lluís Pellicer tindrà lloc el dissabte 25 de maig en horari diürn (a les 14 hores) i nocturn (a les 20:30 hores). Hi participaran els restaurants Nonono, Blau, Le p'ty mon, Bun Sichi, El Taronget, El Rovelló i Por qué no. També s'afegirà a la festa la Brasería Gallega del carrer Casanova i, tot i que no és un restaurant, el cocktail bar Le Boe, que aportarà les begudes.

MÉS INFO →



PREUS ANTICRISI

Per degustar els plats que componen el tast, els visitants podran adquirir el dia 25 mateix els tiquets al local de l'associació Amics del Passatge Lluís Pellicer -organitzadors de la festa- al preu de 10 euros. Cada tiquet dóna dret a 4 plats i 1 beguda, i es pot fer servir tant de dia com de nit.



II Tast Gastronòmic del Passatge Lluís Pellicer (Barcelona).
Dissabte 25 de maig. A les 14 i a les 20:30 hores. Preu tiquet: 10 €

La creperia bretona Le p'ty mon posarà el toc dolç

La varietat gastronòmica que ofereix el passatge -set restaurants amb set propostes culinàries ben diferents- es veurà reflexat en els plats oferts al tast. Cap altra zona de la ciutat pot presumir de reunir en escasos cent metres un italià, un japonès, una creperia, un restaurant de cuina catalana, un local de pizzes i dues propostes reconegudes per la seva originalitat: el Blau de Marc Roca i el Nonono d'Isma Prados. Si li afegim els plats de la veïna Brasería Gallega, obtindrem una fórmula gastronòmica gairebé perfecta. Per arrodonir la jornada, els plats de postres els aportará la creperia bretona Le p'ty mon (abans Ty Bihan) amb una selecció de creps dolces.



Els plats del tast (M/ MATÍ - N/ NIT)

BLAU	M/ Croquetes de pollastre rostit ecològiques N/ Mandonguilles amb ceps
NONONO	M/ Paperina de macarrons amb rostit d'ànec N/ Coca de recapte amb sardines
BUN SICH	M i N/ Makis variats
BRASERÍA GALLEGA	M/ Pop a la gallega N/ Calamars amb cigrons i pernil ibèric
EL TARONGET	M/ Tagliatelle al pesto / Raviolis d'espínacs N/ Tagliatelle bolognesa / Raviolis de bolets
EL ROVELLÓ	M/ Fideuà amb sípia i gambetes N/ Aletes de pollastre al forn amb salsa barbacoa
POR QUÉ NO	M i N/ Pizzes variades
LE P'TY MON	M i N/ Creps dolces: xocolata, mantega i sucre, confitures diverses
LE BOE	M i N/ Aigua, vi o cervesa

MÉS INFORMACIÓ I IMATGES EN ALTA RESOLUCIÓ: Raúl Lozano. e-mail: arelescomunicacion@gmail.com

Creperia bretona Le p'ty mon – Passatge Lluís Pellicer, 13. Barcelona. Tel. 93 410 90 02.
www.leptymon.com / www.facebook.com/leptymon / @leptymon