



---

# HOTELES CON **ESPECIALIZACIÓN: HOTEL "GASTRONÒMIC"**

---

Dossier de premsa 2024

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

# Introducción

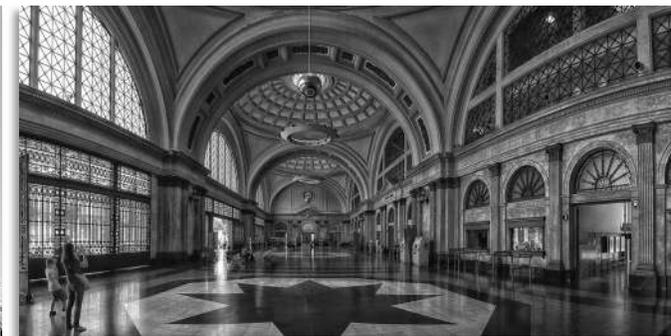


Desde hace años, el sector hotelero de Barcelona apuesta fuertemente por la restauración y por abrirla al público en general, como elemento de prestigio y acercamiento a su entorno.

Este paso ha ido acompañado, en muchos casos, de la incorporación de cocineros de renombre y grandes marcas de restauración al sector hotelero, un hecho que ha ayudado a catapultar positivamente la imagen gastronómica, tanto de los propios establecimientos como de la ciudad de Barcelona y su proyección como destino gastronómico de primer orden.

Este hecho ha ido acompañado de un aumento del interés por la cultura gastronómica, en que las redes sociales han jugado un papel fundamental. De hecho, la restauración hotelera ha estado posiblemente uno de los elementos que más han acercado la hotelería a su entorno.

Continúa en la página siguiente.



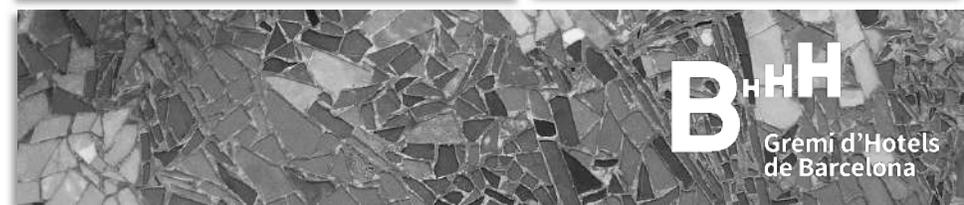
## Introducción

Más allá de los grandes nombres, los hoteles de la ciudad han desarrollado propuestas de restauración de calidad muy atractivas y accesibles para el ciudadano, consiguiendo que su oferta esté plenamente integrada al imaginario público de Barcelona.

En este contexto, el Gremi d'Hotels de Barcelona quiere diferenciar y dar visibilidad a aquellos establecimientos hoteleros que, por la calidad de su propuesta, la excepcionalidad de sus espacios, la integración de la gastronomía en su estrategia corporativa y, por la potenciación del producto de proximidad, ayudan claramente a dimensionar el prestigio y la imagen gastronómica de la ciudad tanto a nivel local como internacional.

Hablamos de establecimientos hoteleros donde la gastronomía forma parte de su ADN, con un destacado protagonismo en su modelo de negocio y con un concepto propio diferenciado, ofreciendo una propuesta gastronómica singular y de calidad, que se suma en un espacio gastronómico con personalidad propia, con identidad independiente a la del hotel, que aporta un punto diferenciador a la experiencia del cliente.

Así mismo, estos establecimientos apuestan y priorizan la utilización de productos de proximidad y productos con Denominaciones de Origen Protegidas catalanas (DOP) e indicaciones Geográficas Protegidas catalanas (IGP) y la presencia de vinos de bodegas de las DO Catalanas. Igualmente, los establecimientos que ostentan esta especialización hacen una apuesta clara y decidida, con procedimientos propios establecidos, para evitar el derroche alimentario.



# Especialización



HOTEL  
GASTRO

## ¿Qué hoteles pueden optar a esta especialización?

Podrán optar a la Especialización de Hotel "Gastronòmic" los hoteles que cumplan los siguientes requisitos:

- La gastronomía forma parte de la estrategia y personalidad del establecimiento hotelero, con un destacado protagonismo en su modelo de negocio y con un concepto propio diferenciado.
- Utilización de productos de proximidad y productos con Denominaciones de Origen Protegidas catalanas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas catalanas (IGP) y vinos catalanes.
- Fomento de una propuesta gastronómica singular y de calidad, mediante un espacio gastronómico con identidad independiente a la del hotel.
- Espacio gastronómico singular y con trayectoria destacable.
- Servicio de restauración abierto a clientes alojados y no alojados.
- Se ofrece servicio de almuerzo y cena.
- Las instalaciones del restaurante han sido renovadas en los últimos 8 años.
- Apuesta por evitar el desperdicio alimentario.
- Estar asociado al Gremi d'Hotels de Barcelona.

# Hoteles



**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



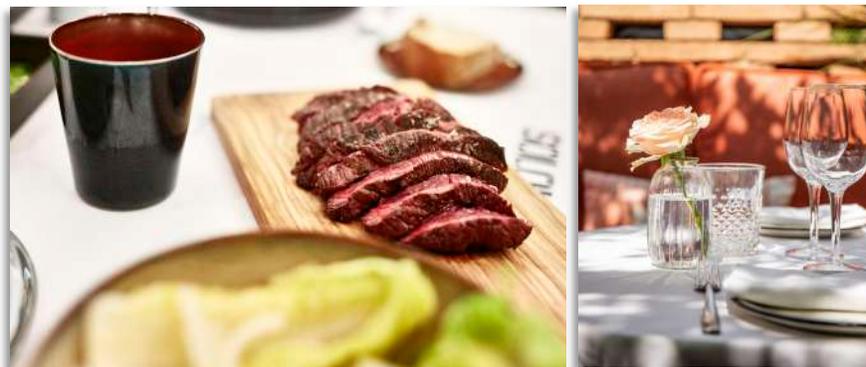
HOTEL  
GASTRO

El **Alexandra Barcelona Hotel, Curio Collection by Hilton** presenta una **propuesta gastronómica singular** que suscita curiosidad a cada paso, invitando a comer local y selecto en atractivos espacios gastronómicos de diferentes estilos. Una clara apuesta por la tierra y su historia reconocida por la calidad de su propuesta, la excepcionalidad del espacio y la potenciación del producto de proximidad, entre el que encontramos Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), así como Indicaciones geográficas protegidas (IGP) y una deliciosa selección de vinos catalanes.

El **Restaurante Solomillo** basado en el innovador concepto gastronómico de **"carne al peso"**, es una apuesta original en la que la carne es la protagonista. Magnífica selección de distintas razas bovinas según temporada, que se ajustan al gusto de cada comensal tanto en punto de cocción como en peso, salsas y guarniciones. Materia prima de primera calidad en un ambiente con clase y acogedor.

La **Charcutería**, el otro espacio gastronómico del hotel, es una parada imprescindible para un aperitivo con producto selecto. **Embutidos ibéricos y catalanes**; y tablas de quesos con más de 25 referencias procedentes de los productores más reconocidos de nuestro país, en un ambiente informal con mucho estilo.

El **Patio** es el espacio exterior del restaurante Solomillo, donde disfrutar de agradables momentos al aire libre en pleno centro de la ciudad. Un patio de manzana clásico del Eixample barcelonés, punto de encuentro del barrio que enamora al acceder con su cuidado paisajismo inspirado en plantas autóctonas de la región, junto a una piscina de agua natural que lo convierte en un oasis urbano en pleno bullicio de la ciudad. El espacio, adaptado a todas las épocas del año permite **degustar las distintas propuestas gastronómicas que ofrece Restaurante Solomillo**. En verano ya se pueden disfrutar almuerzos y cenas.



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

En el corazón de Barcelona, a pocos metros de Paseo de Gràcia y en el emblemático barrio del Eixample Dreta, se encuentra el hotel Almanac Barcelona, que ofrece una experiencia gastronómica revolucionaria con su **restaurante Virens**. Situado en la planta baja, Virens se destaca por su propuesta de alta cocina verde, basada en ingredientes de proximidad y de temporada, elaborada con productos de kilómetro 0.

El chef Rodrigo de la Calle, junto con Giovanni Esteve, chef ejecutivo del restaurante y director del departamento de Alimentos y Bebidas del hotel, lidera este proyecto con una clara filosofía centrada en el cultivo ecológico y sostenible. Siguiendo el concepto Plant-Forward, el 80% de los platos está compuesto por vegetales y hortalizas, mientras que el 20% restante incluye carnes y pescados de primera calidad. La carta de Virens otorga gran protagonismo a los productos vegetales y fúngicos en sus creaciones.

La oferta gastronómica del restaurante cambia según la temporada y se complementa con una innovadora selección de bebidas, que incluye hidromiel y kombuchas caseras, elaboradas bajo la filosofía de zero-waste.

Virens ofrece tres menús degustación que permiten descubrir la esencia de su cocina. El **Menú Degustación Gastrobotánica**, de 8 pasos, brinda un primer contacto con la cocina verde 100% vegetal. El **Menú Tierra y Mar**, de 9 pasos, combina lo mejor de la tierra con productos frescos del mar. Finalmente, el **Menú Experiencia Verde**, de 15 pasos, es la propuesta más completa, donde los secretos de la cocina verde se armonizan con carnes y pescados de calidad.

Además, Virens organiza un exclusivo **showcooking** para 10 comensales, donde Rodrigo de la Calle explica en directo los detalles de sus 9 platos más icónicos, ofreciendo así una experiencia sensorial única.



**Almanac Barcelona**



HOTEL  
GASTRO

# Claris Hotel & Spa GL

*GL - Pau Claris, 150, Barcelona*

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

# Clariss Hotel & Spa GL



HOTEL  
GASTRO

El **Clariss Hotel & Spa GL** es un hotel construido en el Palau Vedruna, un edificio del año 1883 y del cual se conserva la fachada original de estilo neoclásico, y se reformó totalmente para su apertura como hotel el 1992. El hotel también destaca para albergar un **Salón-Museo único** que acoge la exposición "Els Maies i l'esplendor d'Amèrica", formada por más de 50 obras, la muestra está centrada especialmente en creaciones representativas de la civilización maya, pero también incluye otras culturas precolombinas de Mesoamérica, el Área Central y el Occidente de México. Las posibilidades de ocio y de restauración que ofrece están dirigidas tanto a clientes como al público en general.

La **Terraza del Clariss** está situada en la azotea del hotel, abre todo el año y ofrece música viva durante los meses de verano. Es el lugar perfecto para disfrutar del verano o las noches de invierno al restaurante de cubierta de vidrio, que ofrece vistas espectaculares sobre el barrio del Eixample. Ofrece **cocina de diseño inspirada en la gastronomía mediterránea** con variedad de opciones entre menú y los platos de la carta, con productos de excelente calidad y de aprovechamiento. El menú está diseñado por **Pedro Salillas**, un chef con 20 años de trayectoria enfocado al asesoramiento en restauración y aperturas de restaurantes y hoteles, con cocina de inspiración mediterránea y productos de proximidad de alta calidad. Es un espacio elegante donde también se podrán saborear **deliciosos y sofisticados cócteles y bebidas**.

Un doble espacio, Sushi Bar y Robata, donde la luz y las sombras juegan con el propio nombre: **Os-Kuro**, del japonés (KURO) que significa negro, transporta al comensal hacia una atmósfera íntima, elegante y sofisticada, **donde degustar gastronomía japonesa pura, fiel a la tradición y con producto de máxima excelencia, una selecta carta a base de nigiri, sashimi, robata, tempura y otras especialidades japonesas**. Además, este espacio destaca por ofrecer opciones sin gluten en prácticamente toda la carta. Además de la carta fija, tanto el Sushiman como el chef presentan las sugerencias de temporada que se renuevan de acuerdo con los productos frescos de cada momento del año.



**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

Junto al Centro de Convenciones Internacional de Barcelona (CCIB) y el centro comercial Diagonal Mar, el hotel **Hilton Diagonal Mar Barcelona** ofrece una oferta gastronómica única y cuenta con un importante compromiso de sostenibilidad social y medioambiental persiguiendo el objetivo de crear un impacto positivo en las operaciones, cadenas de suministro y comunidades en las cuales está presente, a través del programa internacional *Travel With Purpose*. **En el ámbito gastronómico destaca la fuerte apuesta por el producto local y de temporada, el compromiso con productores de proximidad y las iniciativas sostenibles en colaboración con empresas y entidades comprometidas socialmente. Sus restaurantes gastronómicos son un claro ejemplo de su filosofía:**

**AÜRT** és simplicidad reflexionada, exotismo de proximidad o alta naturalidad. Todos estos son algunos de los conceptos que **Artur Martínez** y su equipo defienden en este aclamado restaurando situado al lobby del hotel. Una personalidad culinaria singular basada en la esencia del producto y en una fuerte apuesta por la sostenibilidad, preservando el patrimonio cultural y natural y minimizando el impacto en nuestro entorno. **Dos grandes barras donde todo está meticulosamente preparado y explicado ante el comensal**, estableciendo una interacción sincera y dinámica. Desde su apertura el 2019, ha sido galardonado con prestigiosos reconocimientos incluyendo una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, además de contar con la certificación Slow Food.

AÜRT convive con su propuesta informal **MA'I**, un **restaurante con una oferta culinaria basada en la identidad territorial, la cocina tradicional catalana y la reinterpretación de clásicos internacionales** con sugerencias elaboradas con ingredientes locales, principalmente procedentes de pequeños productores, que se complementa con una oferta de **bebidas inspirada en la coctelería clásica y también algunas propuestas innovadoras de cócteles de autor**.

En temporada de verano, el hotel cuenta con la cosmopolita terraza **Purobeach Barcelona**, con piscina exterior y un restaurante al aire libre que ofrece **una cocina fresca basada en la fusión de culturas** combinando productos locales con sabores exóticos e internacionales, además de una deliciosa carta de cócteles, con y sin alcohol. Aquí la apuesta por la sostenibilidad también queda patente a través de la eliminación de las botellas de plástico por botellas de vidrio reutilizable y promoviendo la oferta de producto Km.0, acortando la cadena de suministro y su huella de carbono.



# 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 futuro conjugando ese lujo clásico que lo ha encumbrado como uno de los más altos referentes hoteleros de la ciudad, con una clara filosofía de conexión con Barcelona, de la que se siente parte activa, escaparate y motor, reconvirtiendo sus espacios en pop-ups que quieren sorprender tanto a huéspedes como a los barceloneses, a los que quiere retar a superar el umbral de su puerta giratoria una y otra vez descubriendo, en cada ocasión, una vivencia distinta gracias a experiencias gastronómicas efímeras como **El Chalet El Palace**, una **acogedora cabaña de madera de los Alpes** en la que se sirven raclettes, fondues y recetas típicas de esta zona montañosa; **Las Vendimias**, una fórmula gastronómica inspirada en los viñedos mediterráneos; **L'Arròs**, **cuyas recetas trasladan a los comensales hasta una relajada comida de verano** en una calita del litoral ampurdanés; o **La Caseta de El Palace**, que convierte la terraza del hotel en un espacio en el que es posible adentrarse en el **ambiente típico de "feria" andaluza** con un auténtico espectáculo flamenco y recetas típicas de la gastronomía andaluza.

Los diferentes espacios del hotel, además, van transformándose según el día de la semana o la hora del día en la que nos encontremos. Así, por ejemplo, un ambiente tan clásico y elegante como el del majestuoso hall, invita a tejer largas conversaciones frente a un té con scones, sándwiches y pastas al más puro estilo inglés cada tarde; mientras que **el Rooftop Garden**, un auténtico **oasis de paz y buen gusto de 1.500 m2 que ofrece hipnóticas vistas sobre Barcelona**, acoge los sábados y domingos de verano el **Brunch & Vynils**, una **deliciosa carta para los amantes de esta fórmula a caballo del desayuno y la comida** que marida los mejores bocados con la música de DJ Carlos U Soul.

Todo ello sin olvidar **Amar Barcelona**, **la brasserie de lujo** de l'Hotel El Palace Barcelona y Rafa Zafra. El restaurante, que tomó el nombre del amor por la ciudad, así como de la pasión de Zafra por los productos del mar, **basa su cocina en el producto, siendo estacionalidad, temporada y origen conceptos fundamentales que se sitúan en el eje central de las recetas**. La carta lleva el sello de Rafa Zafra, así como el de su amor por los productos del mar, con productos fetiche para Zafra como el caviar y las ostras, pero también con guiños a los clásicos que formaron la carta del que fuera el Ritz de Barcelona, hoy El Palace Barcelona, o a la cocina tradicional catalana. **Las cocciones van desde el crudo al marinado, sin olvidar salazones, vapor, fritos y guisos hasta llegar a la parte más extensa de la propuesta, protagonizada por las brasas**.

El Chef Ejecutivo del hotel, **Jesús Caballero**, se formó en las cocinas de grandes chefs con estrella Michelin como Martín Berasategui en Lasarte y trabajo en emblemas del mundo de la hotelería y la gastronomía como el Hotel María Cristina en San Sebastián.



**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** es un concepto de ocio gastronómico que ofrece la sensación de estar en casa de un amigo, pero en el **Kimpton Vividora Hotel**.

Ubicado en el barrio Gótico de Barcelona, es el anfitrión que todo el mundo quiere tener: **es tu casa cuando no estás en casa**.

Un espacio multidisciplinar (bar, comedor y terraza) que te da los buenos días o las buenas noches en:

**Café Got**, puedes disfrutar del **café recién molido durante el día**, rodeado de sillones de diseño, en un ambiente tranquilo. Al final del día, **se viste de noche y cambia de luz para convertirse en una sofisticada y divertida coctelería**.

**Fauna** es el comedor de Casa de Vivi. Un **rincón mediterráneo que ofrece cocina honesta, con raíces catalanas y el acento en la calidad del producto**. Un espacio acogedor, que recuerda a los antiguos pisos del Eixample, con una propuesta que recoge lo mejor del recetario tradicional catalán: desde el canelón hasta los arroces o las croquetas; todo con sabor a hogar, ofreciendo siempre el mejor producto de temporada, elaborado de la mejor manera posible.

**La Terraza de Vivi** es el lugar perfecto para disfrutar de **una copa, un brunch o de unas tapas improvisadas durante el día o al atardecer**. Con vistas panorámicas de la Ciudad Condal, proporciona una propuesta de lujo en la que la gastronomía, los cócteles, las vistas, el diseño, la vegetación y el buen ambiente son protagonistas de la velada.

El broche perfecto para la experiencia en 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 es un moderno y lujoso hotel que abrió sus puertas en marzo de 2016. El hotel se ubica en el Paseo de Gracia de Barcelona en un palacete de inspiración Neo-Gótica, la Casa Enric Batlló, construida entre los años 1895 y 1896 por el arquitecto pre-modernista Josep Vilaseca i Casanovas. La gastronomía es sin duda **una de sus grandes apuestas. Martín Berasategui**, el cocinero con 12 estrellas Michelin, dirige la gastronomía de los diferentes espacios gastronómicos del hotel y lo ha convertido en todo un referente y el **único del país con 4 estrellas Michelin en sus instalaciones**. En la planta baja del Hotel se ubican el **Restaurante Lasarte** con 3\*\*\* Michelin desde 2017, y el **Restaurante Oriá** con 1\* Michelin desde 2019.

Monument Hotel ofrece, además, propuestas gastronómicas personalizadas para el resto de espacios gastronómicos del hotel. **Desde tapas y bocatas informales** que se sirven en **Hallo Cocktail Bar** y en **Verbena Rooftop** acompañados de **la mejor coctelería, a los desayunos saludables elaborados con productos de proximidad** del **Restaurante Glass** y a los **Yummy Sundays, el brunch** del primer y tercer domingo de cada mes.

La búsqueda y el respeto del producto es el norte de la de brújula que guía la cocina de **Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Xabi Goikoetxea y Gabriele Milani** en Monument Hotel.

El **producto de temporada y de proximidad** está muy presente en la cocina de los Restaurantes Lasarte\*\*\* y Oriá\*, así como en el hotel en general. Los cocineros fomentan el consumo de productos locales, comarcales y estacionales. Sin olvidarse de los orígenes de cada uno de los chefs. En Monument Hotel tienen una **triangulación constante de producto de Cataluña, País Vasco e Italia**.

La gastronomía de Monument en sus diferentes versiones, desde la alta cocina a fórmulas más sencillas, resume la **filosofía de Berasategui**: gastronomía sostenible, con un respeto máximo al entorno, al producto y a la estacionalidad para crear comidas saludables, equilibradas y muy bien pensadas para hacer disfrutar a todos los públicos.



**Monument Hotel**



**HOTEL  
GASTRO**

# Ohla Barcelona

5\* - Via Laietana, 49, Barcelona

**BHH**  
Gremi d'Hotels  
de Barcelona

# Ohla Barcelona



HOTEL  
GASTRO

En Barcelona todo el mundo conoce **el "hotel de los ojos"**. En una de las avenidas más importantes de la ciudad, emerge la fachada lujosa y señorial de estilo neoclásico del hotel Ohla Barcelona a la que, a modo de acupuntura, se le han insertado más de 1000 ojos de cerámica, creando una composición artística que locales y foráneos contemplan con admiración.

Todo empezó cuando el arquitecto del hotel, Daniel Isern, sugirió al escultor Frederic Amat que quería hacer destacar el edificio entre la belleza arquitectónica que se respira en la avenida Via Laietana, una avenida repleta de edificios con carácter y elegancia pero que, a la vez, crea un entorno bastante monocromático. Tras estudiar el proyecto, Amat lo tuvo claro: los huéspedes del hotel observarían desde sus ventanas el bullicio de la vida de Barcelona, mientras que los transeúntes contemplarían el hotel imaginándose las historias que se viven dentro de ese espacio. De esta forma, se establecería un "diálogo de miradas" entre cientos de ojos dentro y fuera del edificio. El resultado es espectacular: más de 1000 ojos de cerámica, creados uno a uno por el propio artista y colocados con precisión milimétrica.

En **Ohla Barcelona** colaboran con el reconocido chef francés **Romain Fornell** para gestionar toda la restauración del hotel: desde los desayunos y el room service, hasta los diferentes espacios:

El **Caelis Restaurant** galardonado con 1 estrella Michelin. Representa pasión por el producto y por la innovación. Atrevimiento. Equilibrio. Éstas son las bases sobre las que se sustenta la propuesta gastronómica de **Romain Fornell** y que se traduce en **3 menús degustación y con una bodega de más de 300 referencias**.

**La Plassohla** ofrece una propuesta gastronómica única con tapas y platillos elaborados con los mejores **productos del mercado y una fusión de sabores de diversas culturas**. Horario ininterrumpido desde las 12 del mediodía hasta las 12 de la noche, todos los días de la semana.

El **Rooftop** está ubicado en el octavo piso y ofrece el placer de disfrutar de una **carta de platillos y cócteles** acompañada de unas vistas privilegiadas de la ciudad.



**Ohla Barcelona**



**HOTEL  
GASTRO**

# Ohla Eixample

5\* - Còrsega, 289-291, Barcelona

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

# Ohla Eixample



HOTEL  
GASTRO

Ubicado en la calle Còrsega, al lado de Rambla de Catalunya y a pocos pasos de Passeig de Gràcia y l'Avinguda Diagonal, la fachada del Ohla Eixample, aunque a veces pasa desapercibida, destaca por su diseño excepcionalmente artístico. Para su ejecución se eligió la cerámica, un material fuertemente vinculado a la historia de la ciudad, a la que se quiso dar un valor añadido, la música. Con la ayuda de Cerámica Cumella y el IAAC (Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña), se creó un algoritmo que, basado en la música, creaba un patrón que un robot con un brazo articulado grababa en la superficie de la cerámica mientras se extrudía. Este proceso permitió crear un número infinito de piezas, cada una única y diferente, pero todas con el mismo trazo. Cada pieza tomaba 8 segundos de música y cada línea de grabado representa la intensidad de las distintas frecuencias de sonido. Para la pieza musical se eligió la composición "Vivaldi Recomposed" de Max Richter, que al igual que el resto de la construcción del hotel, toma de base algo del pasado, en este caso "Las Cuatro Estaciones" de Vivaldi, para darle un punto de modernidad. El mismo sistema se empleó para crear el gran mural cerámico que llena toda la planta baja, comenzando en la recepción y llegando hasta el fondo del restaurante.

Los **hermanos López**, cuarta generación de restauradores, son los encargados de la oferta gastronómica del hotel Ohla Eixample.

El **Xerta Restaurant** ofrece una cocina abierta dedicada a la **gastronomía de las Tierras del Ebro, una cocina basada en el producto y el mercado**, con toques de innovación sin perder la esencia de la cocina tradicional que le ha permitido atesorar diversos premios y reconocimientos internacionales.

El **Kintsugi**, restaurante de **cocina japonesa de autor** que se fundamenta sobre productos procedentes de las Tierras del Ebro, y que, a la vez, forman la despensa ideal de productos tradicionalmente utilizados en la cocina japonesa: anguila, langostino, pulpo, lubina, atún corvallo, y arroz. La carta no se basa únicamente en la cocina tradicional, sino que en ella también se encuentra una propuesta con productos procedentes de nuestro territorio y poco habituales en la cocina japonesa, como la galera, el erizo de mar, el pulpo orejudo, el choquito picudo, el camarón soldado, el cangrejo azul, las espardeñas, las navajas, las ostras o las cajitas.



**Ohla Eixample**



HOTEL  
GASTRO

# The One Barcelona

*GL- Provença, 277, Barcelona*

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



# The One Barcelona



HOTEL  
GASTRO

Ubicado junto al prestigioso Paseo de Gracia, **The One Barcelona** se presenta a la ciudad como un Hotel Gran Lujo con un carácter sofisticado y un elegante interiorismo, que otorgan inspiración, confort y personalidad a cada uno de los espacios que componen el establecimiento.

La gastronomía que ofrece el hotel es una experiencia excepcional con un enfoque en la cocina mediterránea y contemporánea. El chef **Miguel Muñoz** deleita cada temporada con una exquisita propuesta compuesta por una selección de platos utilizando productos frescos que se presentan con creatividad y pasión por la buena comida, consiguiendo una buena acogida por parte de huéspedes y clientes locales.

En **Somni Restaurant** se puede disfrutar de una carta con productos frescos de proximidad y que ofrece la riqueza de la cocina catalana. Es el espacio ideal para disfrutar de una experiencia culinaria excepcional en un entorno elegante y acogedor. Para completarla, The One Barcelona cuenta con el exclusivo **Somni Coctelería**, ubicado en el lobby del hotel, ideal para disfrutar de una selección de cócteles en un ambiente chic e inspirador.

En la novena planta, se encuentra una impresionante azotea que ofrece vistas panorámicas de la ciudad. Allí, el **Mood Rooftop Bar**, también capitaneado por el chef Muñoz, ofrece una selecta carta de platos mediterráneos y una selección de cócteles de autor, un plan perfecto para compartir en pareja o con amigos. En este espacio, además, se organizan pop-ups gastronómicos durante el año, entre los que destacan las jornadas dedicadas al bacalao y la ya tradicional Mood Swiss Fondue Experience, que este año celebra la 6ª edición.



**HOTEL  
GASTRO**

**The One Barcelona**

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



Manuel Baena / Clàudia Garcia



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



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

**Contacto Prensa**