



le
RS
018

Revista gastronómica de actualidad

R VINOS Y RESTAURANTES

EDICIONES 54



Buscar noticia

CONSULTA NUESTRA GUÍA Restaurantes

NEWSLETTER
Clique aquí

ESTRELLAS MICHELIN 2018

3
GO
7,8,

P.PRINCIPAL VINO RESTAURANTES GASTRONOMÍA DESTILADOS MISCELÁNEA Barcelona Rum Congress Etiquetas Newsletter Suscripción T



Jordi Cruz abre Atempo en el hotel The Mirror Barcelona

9-enero-2017



Jordi Cruz acaba de estrenar en el hotel The Mirror Barcelona un bistró. Sin duda, el tipo de establecimiento que le faltaba a este mediático chef que ya regentaba en la capital catalana el local de tapas Ten's y los laureados Àbac y Angle.

La fórmula francesa funcionará aquí a base de entrantes que se pueden compartir, como ostras del delta, anchoas de Santoña o de L'Escala, jamón ibérico, focaccias... Los primeros y principales tienen como denominador común ingredientes y elaboraciones de diferentes orígenes y algunas reinterpretaciones de recetas clásicas. A modo de ejemplo encontramos el *xató*, el arroz burgués, la terrina de liebre a la royal o la tarta tatin. Y tienen mucho protagonismo los vinos, ya que para plato se propone uno, disponible por copas o por botella. Eso sí, el precio medio no supera los 50€.

Destaca el interiorismo del local, obra del estudio artAmore Sitges de la mano del artista Octavi Intente, respetando el actual diseño realizado por GCA Arquitectos en The Mirror Barcelona. La ambientación en blanco y negro se inspira en los años 20, el cine negro y el estilo Grant Gatsby.

Compartir...

[f](#) [G+](#) [t](#) [in](#) [digg](#) [t.](#) [✉](#)

« « Noticia anterior | Noticia siguiente » »

Imprimir esta noticia

LARA BODEGAS

Entra para conocernos mejor

Fira del Vi

Falset, 4-6 mayo 2018

23ª muestra
Vinos de las Denominaciones de Origen de la comarca del Priorat

@firadelvifalset www.firadelvi.org

Primer y único espacio gastronómico del mundo dedicado exclusivamente al **atún rojo**

Balfego BARCELONA

WWW.TUNATECADAALFEGO.COM



Feria de A Bebi

le
RS
018



n




SOPARS MARIDATS
Cocina y vino del Empordà



BayMar



De 0 a 200 °C en menos de 2,5 minutos.
rational-online.com **RATIONAL**



PRIMER A COSECHA

3
GO
7,8,



v
Feria
de A
Bebid

Revista gastronómica de actualidad
RVINOS Y RESTAURANTES
 CURT EDICIONES S.A.
 ©2018 Revista Vinos y Restaurantes
 All rights reserved
 Nota Legal | Contacto

Edita
CURT
 EDICIONES S.A.
 Presidente: Enrique Curt Gómez
 Editora: Laura Curt Iborra
 Consell de Cent, 398-bajos
 08009 Barcelona
 Tel.: 933 180 101. Fax 933 183 505