

## Postes de sol inèdites

*24 terrasses d'hotels i restaurants ofereixen dues tapes i una cervesa Inedit de Damm*



Foto: Estrella Damm

Ja ha arribat l'estiu, i amb ell, la calor. Però quan cau el sol, l'aire refresca, com refrescant és la proposta dels Vespres Inedit's (<http://www.gastronosfera.com/ca/rutes-i-jornades/vespres-inedits-2019>), que un any més ens convida a gaudir dels capvespres, fins al 28 de juliol i de 18 h a 21 h, amb dues tapes d'autor i d'una cervesa Inedit (<https://www.damm.com/ca/cerveces/inedit>) a les terrasses més exclusives de Barcelona.

Pel preu de 9 euros, fins a 24 terrasses d'hotels i restaurants presenten una àmplia varietat de propostes gastronòmiques per a tots els gustos. Els autors? Xefs reconeguts com Carne Ruscaldeda, (<https://www.catorze.cat/noticia/12244/carne/ruscaldeda/no/has/parar/mai/llaurar>) que hi participa per primera vegada.

Les terrasses on es pot gaudir d'aquesta proposta són les del Gallery Hotel (The Top Barcelona), Gran Hotel Havana, H10 Casa Mimosa, H10 Madison (la terrassa del Gòtic), H10 Metropolitan, Hotel América Barcelona, Hotel Barcelona Princess, Hotel Casa Fuster, Hoteñ Duquesa de Cardona (La Terrassa del Duquesa), Hotel España (terrassa Alaire Ramblas), Hotel Granvía, Hotel Hilton Diagonal (Diagonal Hotel Terrace), Indigo (DOQ Restaurant & Cocktail Bar), Hotel Jazz, Hotel Midmost, Hotel Murmuri (El passatge del Murmuri), Hotel Negresco Princess, Hotel Ohla Barcelona (La Plassohla), Hotel Pestana Arena Barcelona, Hotel SB Glow, Mandarin Oriental Barcelona (Jardí Mimosa), Marea baja, SOFIA Barcelona (Impar) i Yurbban Passage Hotel&Spa (Yurbban Rooftop by D'Aprop). Fem un tast (visual) de les tapes que es podran gaudir als Vespres Inedit's (<http://www.gastronosfera.com/ca/rutes-i-jornades/vespres-inedits-2019>):

A l'hotel Mandarin Oriental, de la mà de Carne Ruscaldeda, una coca brioix d'adobats, salmó i

maionesa de *miso* i un gotet de *salmorejo* de remolatxa, llagostí, gelatina de poma i xia i dauet de pa amb tomàquet.



Foto: Estrella Damm

El con de braves i les seves salses i el gaspatxo amb mini broqueta d'adobats que ha ideat el Xef Martín Rodríguez de l'Hotel Ohla Barcelona.



Foto: Estrella Damm

Des del SOFIA Barcelona, el xef Roberto Holz proposa un briox de curri Thai farcit de pollastre, ceba confitada, herbes fresques i pols de cacauet i una ensalada russa SOFIA amb base de pa de llavors i confitats.



*Foto: Estrella Damm*

Les 48 propostes gastronòmiques dels Vespres Inedit's s'acompanyen d'una cervesa Inedit, una barreja de cervesa de malt d'ordi tradicional i cervesa de blat, aromatitzada amb llúpol, coriandre, pell de taronja i regalèssia. Creada el 2008 per Ferran Adrià, els mestres cervesers de Damm i l'equip de sommeliers d'EIBulli, té un gust afruitat i fresc perfecte per acompanyar, amb el màxim respecte, la nova gastronomia, plena de contrastos i matisos aromàtics.



*Foto: Estrella Damm*