



VESPRES INEDIT'S

Del 6 al 30 de juliol



Inedit en recomana el consum responsable. 4.8°

Descarrega't l'app i tasta
les propostes de les millors
terrasses de Barcelona

*Download the app
and find out what Barcelona's
best terraces have to offer*



Per a més informació
For more information visit
www.gastronosfera.com

Vespres Inedit's

Del 6 al 30 de juliol de 2017, de 18 a 21 h,
gaudeix dels capvespres a les exclusives
terrasses de Barcelona en la millor companyia.

**Vine a tastar dues tapes d'autor dels xefs més
prestigiosos acompanyades d'una cervesa
Inedit de 33 cl per 9 € (IVA inclòs)**

Vespres Inedit's

*From 6 to 30 of July 2017, 6pm to 9pm,
enjoy the sunset on an exclusive terrace
in Barcelona with great company.*

***Taste 2 designer tapas from the most
renowned chefs served with
1 Inedit beer (33 cl) for €9 (including VAT)***

Locals participants

- 01 | Gallery Hotel
- 02 | Gran Hotel Havana
- 03 | Hotel América Barcelona
- 04 | Hotel Barcelona Center
- 05 | Hotel Barcelona Princess
- 06 | Hotel Casa Fuster
- 07 | Hotel Duquesa de Cardona
- 08 | Hotel España (Terraza Alaire Ramblas)
- 09 | Hotel Granvía
- 10 | Hotel Indigo (Restaurant DOQ)
- 11 | Hotel Jazz
- 12 | Hotel Midmost
- 13 | Hotel Murmuri (El Passatge del Murmuri)
- 14 | Hotel Negresco Princess
- 15 | Hotel Ohla Barcelona
- 16 | Hotel Ohla Eixample (Xerta Restaurant Skybar)
- 17 | Hotel Pestana Arena
- 18 | Hotel Pulitzer
- 19 | Hotel SB Diagonal Zero
- 20 | Hotel W - Bravo24 de Carles Abellán
- 21 | Marea Baja
- 22 | SB Icaria Barcelona

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



01 - Gallery Hotel

C. de Rosselló, 249 · T. 934 159 911
www.galleryhotel.com

Xef: Pablo Tomás



Ceviche de corball
amb xili groc

Corvina ceviche with Peruvian
yellow chili pepper



Broqueta de pollastre
tikka masala i coriandre

Chicken tikka masala
skewer with coriander

VESPRES INEDIT'S



02 - Gran Hotel Havana

Gran Via de les Corts Catalanes, 647 · T. 933 417 000
www.granhotelhavana.com

Xef: Guillermo Olalla



Croquetes de formatge cheddar
amb jalapeños

Cheddar cheese croquettes
with jalapeños



Formatge feta, oliva negra
i melmelada de tomàquet

Feta cheese, black olive
and tomato jam

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



03 - Hotel América Barcelona

C. de Provença, 195 · T. 934 876 292
www.hotelamericabarcelona.com

Xef: Sol García



Croquetes de pernil ibèric
amb maionesa de ceps

Iberian ham croquettes with
cep mushroom mayonnaise



Ceviche de tonyina vermella
i aire de mango

Bluefin tuna ceviche
with mango foam

VESPRES INEDIT'S



04 - Hotel Barcelona Center

C. de Balmes, 103-105 · T. 932 730 000

www.hotelescenter.com

Xef: Manuel Calvo



Cremós de salmó amb puré
de bròquil i daus de remolatxa

Salmon cream with broccoli
purée and diced beetroot



Bunyol de formatge de cabra
farcit de gerds i oli de fruita seca

Goats' cheese fritter filled
with raspberry and nut oil

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



05 - Hotel Barcelona Princess

Av. de la Diagonal, 1 · T. 933 561 000
www.hotelbarcelonaprincess.com

Xef: Pedro Montolio



Amanideta de llagostins
amb perles de cítrics

Langostino salad
with citrus pearls



Croqueta de xoriço picant,
salsa brava i mel de canya

Spicy chorizo croquette with
spicy brava sauce and treacle

VESPRES INEDIT'S



06 - Hotel Casa Fuster

Pg. de Gràcia, 132 · T. 932 553 000

www.hotelcasafuster.com

Xef: Oriol Canillas



Brioixet amb tàrtar de salmó
i crema de iogur amb fonoll

Mini brioche with salmon tartare
and yoghurt cream with fennel



Broqueta de tempura de llagostí
untat amb crema de cítrics
i fregit en tempura

Langostino skewer coated
with citrus cream
and tempura fried

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



07 - Hotel Duquesa de Cardona

Pg. de Colom, 12 · T. 932 689 092
www.hduquesadecardona.com

Xef: Oriol Solà



Salmorejo amb reducció
de Cabernet Sauvignon

Salmorejo with Cabernet
Sauvignon reduction



I love NY (rosbif,
tomàquet, ruca i curri)

I love NY (roast beef, tomato,
rocket and curry sauce)

VESPRES INEDIT'S



08 - Hotel España

Terraza Alaire Ramblas

Sant Pau, 9-11 · T. 935 500 000 · www.hotelespanya.com

Xef: Germán Espinosa



Panet farcit de bacallà cremós,
amb sashimi de tonyina vermella

Bun filled with creamy cod
with bluefin tuna sashimi



Taco de pollastre macerat,
amb mojo d'herbes

Marinated chicken taco
with herb sauce

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



09 - Hotel Granvía

Gran Via de les Corts Catalanes, 642 · T. 933 181 900
www.hotelgranvia.com

Xef: Tanja Zivanovič



Totopos salats amb llima,
tomàquet fresc a daus,
ceba tallada i guacamole

Salted tortilla chips with lime,
fresh diced tomato, chopped
onion and guacamole



Tortilla de blat de moro, base
d'enciam, tomàquet cirerol
i pernil curat llescat

Corn tortilla with lettuce,
cherry tomato and sliced
cured ham

VESPRES INEDIT'S



10 - Hotel Indigo

Restaurant DOQ

Gran Vía de les Corts Catalanes, 629 · T. 936 026 690 · www.doq.es

Xef: **José Luis Casals**



Barqueta de foie, cruixent de formatge de cabra, ceba caramel·litzada i reducció de Pedro Ximénez

"Montadito" with foie gras, crispy goats' cheese, caramelized onion and Pedro Ximénez sherry reduction



Remenat d'ous de corral amb llagostins, gulas i encenalls de pernil ibèric

Scrambled free-range eggs with king prawns, "gulas" and Iberian ham shavings

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



11 - Hotel Jazz

C. de Pelai, 3 · T. 935 529 696
www.hoteljazz.com

Xef: Vidya López



Nachos
amb guacamole

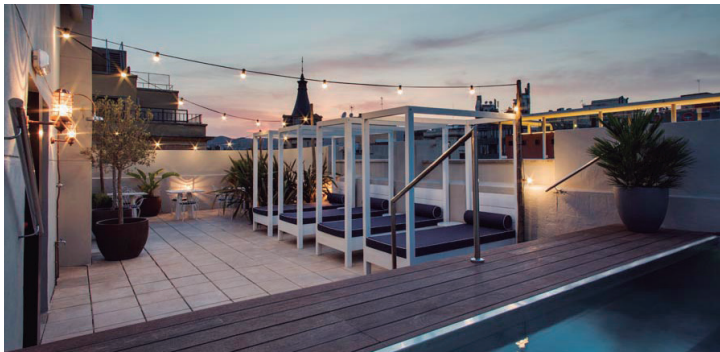
Nachos
with guacamole



Matrimoni
(anxova i seitó)

Matrimonio tapa
(anchovies two ways)

VESPRES INEDIT'S



12 - Hotel Midmost

C. de Pelai, 14 · T. 935 051 100

www.hotelmidmost.com

Xef: Jordi Ureña



Nachos
amb guacamole

Nachos
with guacamole



Salmorejo
a l'estil MidMost

MidMost-style
salmorejo

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



13 - Hotel Murmuri

El Passatge del Murmuri

Rambla de Catalunya, 104 · T. 935 500 606 · www.murmuri.com

Xef: **Jordi Ureña**



Xips d'algèrnia
amb mel trufada

Aubergine crisps
with truffle honey



Hummus amb remolatxa
el Passatge

El Passatge hummus
with beetroot

VESPRES INEDIT'S



14 - Hotel Negresco Princess

C. de Roger de Llúria, 16-18 · T. 932 150 051
www.hotelnegrescoprincess.com

Xef: Jon García



Gotet de salmorejo
amb cruixent d'ibèric

Shot of salmorejo
with Iberian crisp



Piruletes de tataki de tonyina
amb maionesa de wasabi

Tuna tataki lollipops
with wasabi mayonnaise

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



15 - Hotel Ohla Barcelona

Via Laietana, 49 · T. 935 045 100

www.ohlabarcelona.com

Xef: **Martín Rodríguez**



Pop amb hummus
negre i pebre vermell

Octopus with black hummus
and red pepper



Ensalada ibèrica

Iberian salad

VESPRES INEDIT'S



16 - Hotel Ohla Eixample

Xerta Restaurant Skybar

C. de Còrsega, 289 · T. 937 377 977 · www.xertarestaurant.com

Xef: Fran López



Tàrtar d'anguila fumada
Smoked eel tartare



Ostra del
Delta de l'Ebre
Oyster from
the Delta de l'Ebre

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



17 - Hotel Pestana Arena

C. del Consell de Cent, 51-52 · T. 932 893 921

www.pestana.com

Xef: Oualyd Bergadi



Quinoa, crudités de verdures
i maionesa de soja

Quinoa, vegetable crudités
and soya mayonnaise



Tàrtar de salmó, alvocat
i ous de truita

Salmon tartare with avocado
and trout roe

VESPRES INEDIT'S



18 - Hotel Pulitzer

C. de Bergara, 8 · T. 934 816 767
www.hotelpulitzer.es

Xef: Damien Bolger



Gilda tradicional
amb anxova del Cantàbric

Traditional Gilda pintxo
with Cantabrian anchovy



Espàrrec blanc
amb una emoció de pinyons

White asparagus with
a scattering of pine nuts

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



19 - Hotel SB Diagonal Zero

Pl. de Llevant, s/n · T. 935 078 000
www.hoteldiagonalzero.com

Xef: Xavier Alcalà



Les nostres patates braves
amb dues salses

Our patatas bravas
with two sauces



Samoses vegetals
amb crema agra

Vegetable samosas
with sour cream

VESPRES INEDIT'S



20 - Hotel W

Bravo24 de Carles Abellán

Pl. de la Rosa dels Vents, 1 · T. 932 952 636 · www.carlesabellan.com

Xef: Carles Abellán



Croqueta
de pollastre rostit

Roast chicken
croquette



La nostra
ensalada russa

Our Russian
salad

DEL 6 AL 30 DE JULIOL DE 2017



21 - Marea Baja

Av. de les Drassanes, 6-8, pis 23 · T. 936 313 590 (dilluns tancat)
www.restaurantemareaalta.com

Xef: **Enrique Valenti**



Tomàquet fumat
amb moixama

Smoked tomato
with salted tuna



Salmó i mantega
fumada

Salmon and
smoked butter

VESPRES INEDIT'S



22 - SB Icaria Barcelona

Av. d'Icària, 195 · T. 932 218 200
www.hotelsbicariabarcelona.com

Xef: **Jaume Beltran**



**Rotlle de salmó fumat farcit
d'escalivada i escuma de crema
d'alvocat**

Smoked salmon roll filled
with grilled vegetables
and avocado cream



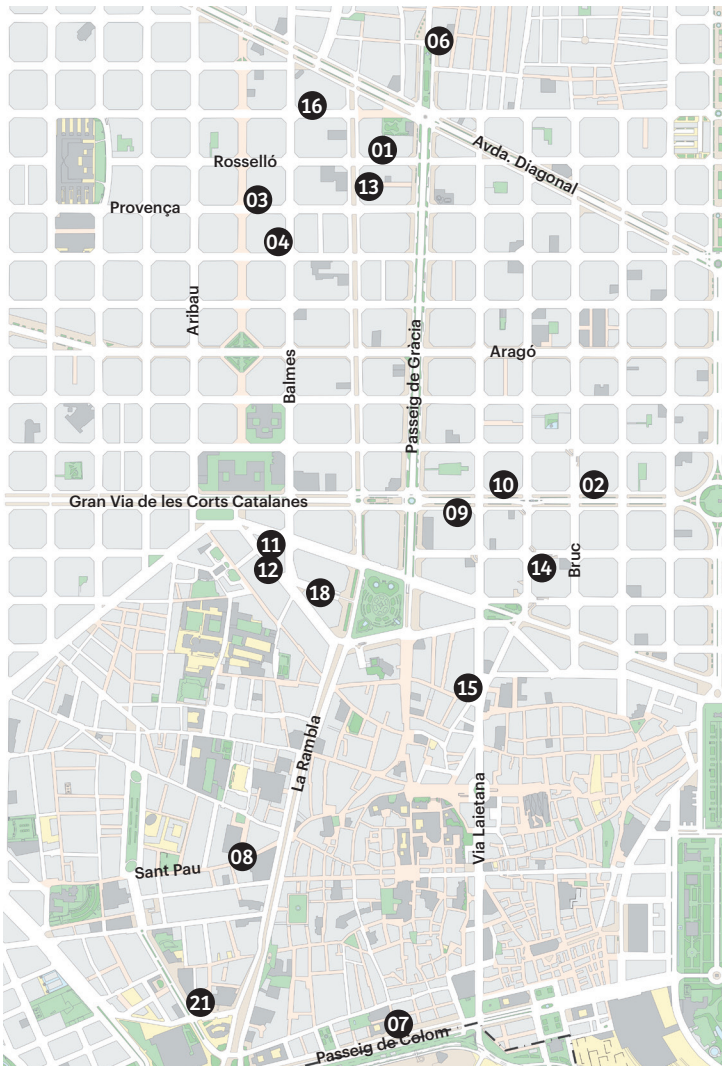
**Bunyel d'espínacs amb puré
de tomàquet sec i allioli de mel**

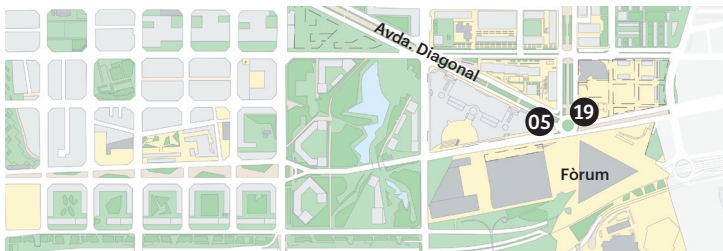
Spinach fritter with sun-dried
tomato purée and honey aioli

Locals participants

- 01 | Gallery Hotel
- 02 | Gran Hotel Havana
- 03 | Hotel América Barcelona
- 04 | Hotel Barcelona Center
- 05 | Hotel Barcelona Princess
- 06 | Hotel Casa Fuster
- 07 | Hotel Duquesa de Cardona
- 08 | Hotel España (Terraza Alaire Ramblas)
- 09 | Hotel Granvía
- 10 | Hotel Indigo (Restaurant DOQ)
- 11 | Hotel Jazz
- 12 | Hotel Midmost
- 13 | Hotel Murmuri (El Passatge del Murmuri)
- 14 | Hotel Negresco Princess
- 15 | Hotel Ohla Barcelona
- 16 | Hotel Ohla Eixample (Xerta Restaurant Skybar)
- 17 | Hotel Pestana Arena
- 18 | Hotel Pulitzer
- 19 | Hotel SB Diagonal Zero
- 20 | Hotel W - Bravo24 de Carles Abellán
- 21 | Marea Baja
- 22 | SB Icaria Barcelona

Localitza les terrasses en el mapa
See the terraces on the map







Inedit és una cervesa única elaborada amb blat, malt d'ordi, llúpol, coriandre, regalèssia i pell de taronja.

Inedit is a unique beer made from wheat, barley malt, hops, coriander, liquorice and orange zest.

Inedit en recomana el consum responsable. 4,8°



INEDIT
Damm