



VESPRES INEDIT'S

A les terrasses dels hotels de Barcelona

De l'1 al 31 de juliol, de 18 a 21 h



Inedit Damm en recomana el consum responsable. 4,8°

Vespres Inedit's

Gaudeix dels capvespres a les exclusives terrasses de Barcelona en la millor companyia, les tapes dels xefs més prestigiosos i la cervesa Inedit.

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

Per a dues persones:

3 tapes d'autor + 2 cerveses Inedit (33 cl)

20 € (IVA inclòs)

De l'1 al 31 de juliol de 2016, de 18 a 21 h

Per a més informació: www.gastronosfera.com

Vespres Inedit's

Enjoy the sunset on an exclusive terrace in Barcelona with great company, tapas from the most renowned chefs and Inedit beer.

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

For two to share:

3 designer tapas + 2 Inedit beers (33cl)

€20 (including VAT)

From 1 to 31 of July 2016, 6pm to 9pm

For more information visit www.gastronosfera.com



1 BHOTEL

Gran Via de les Corts Catalanes, 389-391 · T. 935 529 500
www.nnhotels.com

Xef: Noemí Paniagua



Nachos a l'estil mexicà

Nachos Mexican style



Dauets de salmó marinat amb wasabi

Diced salmon marinated with wasabi



Hummus amb torradetes

Humus and toastlets



2 GALLERY HOTEL

Rosselló, 249 · T. 934 159 911
www.galleryhoteles.com

Xef: Pablo Tomás



Papas arrugás amb mojo bravo

*Papas arrugás potatoes
with hot mojo bravo*



Aletes cruixents de pollastre
amb salsa barbacoa

*Crispy chicken wings
with a BBQ sauce*



Peix fregit en adob morú

Fish fried in Moroccan batter



3 HOTEL ALEXANDRA BARCELONA

(A DoubleTree by Hilton)

Mallorca, 251 · T. 934 677 166
www.hotel-alexandra.com

Xef: Miquel Fuxà



La nostra Gilda

Our Gilda



Pebrots dolços i picants
farçits de formatge feta

*Spicy sweet peppers stuffed
with feta cheese*



Llagostins arrebossats amb panko
acompanyats de romesco casolà

*Panko breaded langoustines
with a home made romesco sauce*



4 HOTEL ALMA (Jardín del Alma)

Mallorca, 269-271 · T. 932 164 476

www.almabarcelona.com

Xef: Gio Esteve



Croqueta de pernil ibèric

Iberico ham croquette



Gotet de gaspatxo Alma

Alma gazpacho shot



Baba ganoush amb carasau

Baba ganoush with carasau bread



5 HOTEL AMÉRICA BARCELONA

Provença, 195 · T. 935 053 700

www.hotelamericabarcelona.com

Xef: Jordi Escudé



Tàrtar de fuet

Tartar of fuet



Broqueta de pollastre
amb cobertura de cacauet

*Chicken brochette
in a peanut coating*



Broqueta de gamba
arrebossada amb coco

*Prawn brochette
in coconut crumbs*



6 HOTEL BARCELONA CENTER

Balmes, 103-105 · T. 932 730 000

www.hotelescenter.es

Xef: Manuel Calvo



Amanida de l'hort amb menta,
ventresca de tonyina i arròs inflat
al curri

*Garden salad with mint,
tuna loin and puffed rice curry*



Bescuit de cireres amb mousse
de foie feta a casa i groselles gebrades

*Cherry sponge with home made foie
mousse and redcurrant icing*



Llagostins amb verdura cruixents,
carbó vegetal i salsa romesco

*Langoustines with crunchy vegetables
charcoal grilled with romesco sauce*



7 HOTEL BARCELONA PRINCESS

Avinguda Diagonal, 1 · T. 933 561 000

www.hotelbarcelonaprincess.com

Xef: Pedro Montolio



Foie gras semicuit
amb pa d'espècies

*Par cooked foie gras
with spice bread*



Samosa de ceba amb chutney
de mango i oli de coriandre

*Onion samosa with mango
chutney and coriander oil*



Bomba de botifarró amb pèsols

Black pudding and pea bomba



8 HOTEL CASA FUSTER

Passeig de Gràcia, 132 · T. 932 553 000
www.hotelcasafuster.com

Xef: Oriol Canaillas



logurt de bacallà amb melmelada
de tomàquets vermells

*Cod yoghurt with
red tomato conserve*



Xupa-xup de formatge de cabra
amb nous i cobertura de cireres

*Goat's cheese chupa-chup
with walnuts and a cherry coating*



Llauneta de verat en escabetx
amb gerds i germinat de ceba

*Small pan of marinated mackerel
with raspberries and onion sprouts*



9 HOTEL CONDES DE BARCELONA TERRASSA ALAIRE

Passeig de Gràcia, 73 · T. 934 453 226
www.condesdebarcelona.com

Xef: Carlos Fernández



Patates braves amb salsa chipotle

Patatas bravas with a chipotle sauce



Calamars a l'andalusa
amb maionesa de wasabi

*Calamari Andalusian style
with a wasabi mayo*



Pop a la gallega

Octopus Galician style



10 HOTEL COTTON HOUSE

Gran Via de les Corts Catalanes, 670 · T. 934 505 046
www.hotelcottonhouse.com

Xef: Eva de Gil



Sopa de cogombre i iogurt
amb tàrtar d'anguila fumada

*Cucumber and yoghurt soup
with a smoked eel tartar*



Fingers de pollastre arrebossats
amb miso i salsa citrica

*Chicken fingers breaded in miso
with a citrus sauce*



Patates especiades
amb salsa brava de mango

*Spiced potatoes with
a mango brava sauce*



11 HOTEL DUQUESA DE CARDONA

Passeig de Colom, 12 · T. 932 689 090
www.hduquesadecardona.com

Xef: Santi Olivella



Gotet de salmorejo

Shot of Andalusian gazpacho soup



I love New York (entrepà vertical
de rosbf, ruca, tomàquet i curri)

*I Love New York (vertical sandwich of
roast beef, rocket, tomato and curry)*



Cucurutxo de calamars a la romana

Cornet of battered squid rings



12 HOTEL ESPAÑA

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

Xef: Germán Espinosa



Tàrtar de salmó, llima i vainilla
Tartar of salmon, lime and vanilla



Aletes de pollastre,
kimchi i all tendre
*Chicken wings, kimchi
and tender garlic*



Braves "ratte", maionesa
cítrica i picant
*Bravas potatoes "ratte" style,
with a spicy citrus mayo*



13 HOTEL GRANVIA

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

Xef: Ledif Linares



Patates braves casolanes
Home made patatas bravas



Pa de coca amb pernil ibèric
Coca bread with iberico ham



Olives a la mediterrània
Mediterranean olives



14 HOTEL INDIGO

Gran Via de les Corts Catalanes, 629 · T. 936 026 690
www.indigobarcelona.com

Xef: José Luis Casals



Barqueta amb foie, ou de guatlla
i encenalls d'ibèric a les fines herbes

*Small boat of foie gras, quail egg
and iberico ham slivers in fine herbs*



Pop a la gallega amb cachelos,
bonítol esmicolat, gules i tàperes
al pebre vermell de la Vera

*Octopus Galician style with potatoes,
shredded tuna, gulles and capers
and Vera paprika*



Pebrot del piquillo farcit de bacallà,
gambes del Maresme i beixamel
amb crosta de parmesà

*Piquillo pepper filled with cod,
Maresme prawns and bechamel
sauce with a parmesan crust*



15 HOTEL JAZZ

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

Xef: Jose Castelao



Gotet de meló i menta

Melon and mint shot



Coca vegetal amb seitons

Vegetable coca with white anchovy



Daus de truita de patates
amb ibèric

*Potato tortilla dices
with iberico ham*



16 HOTEL MURMURI (El Passatge del Murmuri)

Rambla de Catalunya, 104 · T. 935 500 606

www.murmuri.com

Xef: Ramón Panés de la Cruz



Coca alga amb compota
de tomàquet i sardina marinada

*Seaweed coca bread with a tomato
compot and marinated sardine*



Gotet de salmorejo

Salmorejo shot



Ensalada russa El Passatge

El Passatge's Russian salad



17 HOTEL NEGRESKO PRINCESS

Roger de Llúria, 16-18 · T. 932 150 051

www.hotelnegrescoprincess.com

Xef: Jon García



Hummus d'olives de Kalamata amb
sèsam torrat i cruixent de pa hindú

*Kalamata olive humus with toasted
sesame and crispy Indian bread*



Minibroqueta de formatge d'Idiazabal
amb cecina, codony i oli de nous

*Mini skewer of Idiazabal cheese
with jerky, quince and walnut oil*



Gotet d'amanida caprese
amb cremós d'alvocat i microbrots

*Shot of caprese salad with
creamy avocado and microshoots*



18 HOTEL NERI

Sant Sever, 5 · T. 933 046 655
www.hotelneri.com

Xef: Lucía Cudolá



Quiche de musclos

Mussel quiche



Torrada amb escalivada i anxova

*Toasted bread with escalivada
and anchovy*



Aletes de pollastre a la brasa
amb salsa BBQ

*Charcoal grilled chicken
wings with BBQ sauce*



19 HOTEL OHLA BARCELONA

Via Laietana, 49 · T. 933 415 050
www.ohlabarcelona.com

Xefs: Juan Manuel Salgado
i Martín Rodríguez



Gaspacho de cireres i cogombre amb
neu de formatge feta i grissini picant

*Cherry and cucumber gazpacho with
a snow of feta cheese and spicy grissini*



Foie semicuit amb blat de moro
torrat i chutney asiàtic

*Par-cooked foie with toasted
sweetcorn and Asian chutney*



Bistec tàrtar amb escuma
de mostassa i xips casolanes

*Steak tartar with a mustard foam
and home made chips*



20 HOTEL OHLA EIXAMPLE (Xerta Restaurant Skybar)

Còrsega, 289-291 · T. 937 377 977
www.ohlaeixample.com

Xef: Fran López



Ostra del Delta
Delta oyster



Arròs cremós amb ortigues de mar
Creamy rice with sea anemone



Cua de bou amb parmentier de patata
Oxtail with potato parmentier



21 HOTEL PESTANA ARENA

Consell de Cent, 51-53 · T. 932 893 921
www.pestana.com/en/hotel/pestana-arena-barcelona

Xef: Walid Bergadi



Cremós de formatge d'Idiazabal
amb ou de corral, encenalls de foie
i oli de vainilla

*Creamy Idiazabal cheese
with free range egg, foie gras
slivers and vanilla oil*



Torrada amb salmó, pebrot groc
escalivat i salsa teriyaki

*Toasted bread with salmon, marinated
baked red pepper and teriyaki sauce*



Broqueta de presa ibèrica
amb chutney de mango

*Brochette of iberico ham cuts
with mango chutney*



22 HOTEL PULITZER

Bergara, 8 · T. 934 816 767
www.hotelpulitzer.com

Xef: Rafa Valle



Les bravotes del Pulitzer
Pulitzer brava big hitters



Croquetes de pernil ibèric
Iberico ham croquettes



Broqueta de mozzarella i tomàquet
cirerol amb pesto d'avellanes
*Skewer of mozzarella and cherry
tomato with hazelnut pesto*



23 HOTEL SB DIAGONAL ZERO

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

Xef: Xavier Alcalá



Hummus de remolatxa
Beetroot humus



Croqueta de txangurro
Txangurro crab croquette



Samosa vegetal
Vegetable samosa



24 HOTEL THE SERRAS

Passeig de Colom, 9 · T. 931 691 868
www.hoteltheserras.com

Xef: Marc Gascons



Seitons marinats en vinagre,
all, julivert i pebre negre

*White anchovies marinated in vinegar,
garlic, parsley and black pepper*



Amanida de pop, verdures, oli
de pebre vermell picant i allioli suau

*Octopus and vegetable salad with
hot red pepper oil and a mild allioli*



Olives amanides amb herbes,
bitxo i un toc picant

*Olive salad with herbs,
chilli and a touch of spice*



25 HOTEL W- BRAVO24 de Carles Abellán

Hotel W, Planta E / Pl. Rosa dels Vents, 1 · T. 932 952 636
www.carlesabellán.com.com

Xef: Carles Abellán



Croqueta de pollastre rostit

Roast chicken croquette



Ostra de Normandia en ceviche

Normandy oyster in ceviche marinade



Ensalada russa amb ventresca
de tonyina

Russian salad with tuna loin



26 HOTEL YURBBAN (Restaurant Xibarri)

Trafalgar, 30 · T. 932 680 727
www.yurbban.com

Xef: Laia Julià



Croquetes de bacallà

Cod croquettes



Coca de recapte amb botifarra del Berguedà

Catalan coca flatbread with Berguedà black pudding



Patata emmascarada de trinxat de la Cerdanya amb pop a la planxa

"Patata emmascarada" meat bubble and squeak from Cerdanya with griddled octopus



27 SB ICARIA BARCELONA

Avinguda d'Icària, 195 · T. 932 218 200
www.hotelicariabarcelona.com

Xef: Jaume Beltrán



Bombó de pebrots del piquillo i bacallà amb llit de ceba caramel·litzada

Piquillo pepper and cod big bomba on a bed of caramelized onion



Llauna de ceviche de pop, llagostins i llet de tigre

Octopus, langoustine and leche de tigre llauna



Capuccino de crema de bolets amb escuma de foie

Cream of mushroom capuccino with a foie foam



28 SILKEN GRAN HOTEL HAVANA

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

Xef: Guillermo Olalla



Foie amb poma i Pedro Ximenez

*Foie Micuit with apple
and Pedro Ximenez*



Síndria amb neu de formatge feta,
llimona i tapenade

*Watermelon with feta cheese snow,
lemon and tapenade*



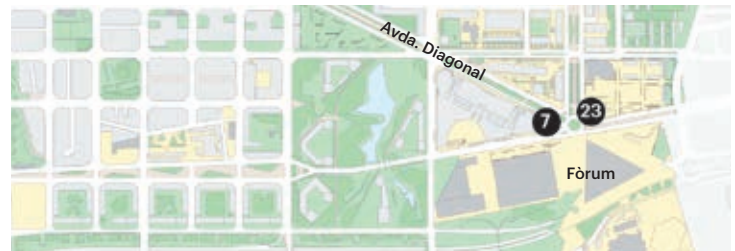
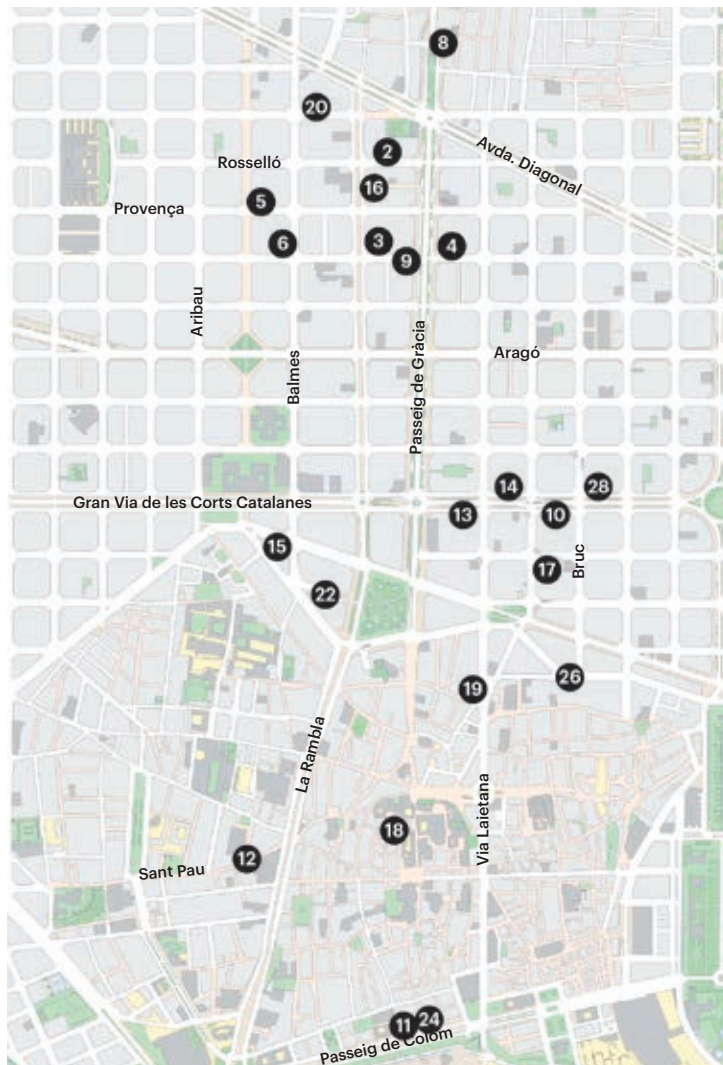
Croquetes de gambes

Prawn croquettes

Hotels Vespres Inedit's

- 1 | Bhotel
- 2 | Gallery Hotel
- 3 | Hotel Alexandra Barcelona (A DoubleTree by Hilton)
- 4 | Hotel Alma (Jardín del Alma)
- 5 | Hotel América Barcelona
- 6 | Hotel Barcelona Center
- 7 | Hotel Barcelona Princess
- 8 | Hotel Casa Fuster
- 9 | Hotel Condes de Barcelona Terrassa Alaire
- 10 | Hotel Cotton House
- 11 | Hotel Duquesa de Cardona
- 12 | Hotel España
- 13 | Hotel Granvia
- 14 | Hotel Indigo
- 15 | Hotel Jazz
- 16 | Hotel Murmuri (El Passatge del Murmuri)
- 17 | Hotel Negresco Princess
- 18 | Hotel Neri
- 19 | Hotel Ohla Barcelona
- 20 | Hotel Ohla Eixample (Xerta Restaurant Skybar)
- 21 | Hotel Pestana Arena
- 22 | Hotel Pulitzer
- 23 | Hotel SB Diagonal Zero
- 24 | Hotel The Serras
- 25 | Hotel W - Bravo24 de Carles Abellán
- 26 | Hotel Yurbban (Restaurant Xibarri)
- 27 | SB Icaria Barcelona
- 28 | Silken Gran Hotel Havana

Localitza els hotels en el mapa
See the hotels on the map





Descarrega't l'App i tasta
les propostes de les terrasses
dels hotels de Barcelona

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



De l'1 al 31 de juliol de 2016
From 1 to 31 of July 2016

INEDIT
Damm