

## Oasis de ciudad

Por su clima y la versatilidad de sus establecimientos, cada verano Barcelona suma a sus atractivos habituales el de las terrazas



Las terrazas están de moda y no sólo porque una importante marca de muebles sueca haya hecho su campaña de verano centrándose en ellas. Los números hablan por sí solos. Barcelona ya es una experimentada en el terreno y desde hace tres años pone en marcha **A vista d'hotel, la semana de les terrasses dels hotels de Barcelona**, en la que estos espacios, tan envidiados, son los protagonistas. Durante las dos primeras ediciones han participado 27.000 personas, 10.000 visitas en la primera y 17.000 en la segunda. Este 2013 se esperan sobrepasar cifras y seguir creciendo. **“Se trata de un evento muy participado, querido por los barceloneses”**, dijo Jordi Clos, presidente del Gremi d'Hotels de Barcelona, durante su presentación.

### Terrazas cinco estrellas

Esta vez se ha estirado la iniciativa un fin de semana más y se han añadido actividades y hoteles (con un total de 51). Hasta el 8 de junio, serán muchas las terrazas que formarán parte de esta iniciativa y que seguirán abiertas durante el verano con la intención de servir copas, así como una gastronomía y aperitivos acordes con el buen tiempo.



Muchos de los establecimientos que forman parte de A vista d'hotel lo hacen por primera vez como es el caso del **Hotel Índigo Barcelona**, el **Royal Passeig de Gràcia** o el **Mercer Hotel**, y también hay otros que han renovado su terraza como el H10 Catalunya Plaza, sabedores de la demanda por parte de los clientes.

Sin embargo, aunque algunos de los participantes de este año ya lo hayan hecho antes, a ninguno le falta la novedad, el reclamo, la creatividad. El hotel **Bagués**, que ofrece unas vistas de 360° sobre el Gótico y la Rambla, suma a su propuesta de coctelería la de sus zumos y batidos y la posibilidad de que el cliente diseñe la bebida a su gusto. En el caso del **Granados 83** se ofrecerá una novedosa tapa: una mini hamburguesa de

buey con queso brie y cebolla caramelizada. Y el **Claris (sobre estas líneas)**, también perteneciente a Derby Hotels y cuya terraza fue la primera en abrirse al público, añadirá música a sus fines de semana veraniegos.



El hotel **Omm**, por su parte, ha decidido trasladar la oferta de su reciente Roca Bar a la terraza del establecimiento, de modo que los que se acerquen hasta la calle Rosselló podrán disfrutar de una selección de platos de los hermanos Roca. Además incorpora una barra de sushi gestionada por el restaurante El Japonés del Tragaluz y los helados del Rocambolesc, la heladería artesana de Jordi Roca situada en el centro de Girona y Platja d'Aro. Se trata de una colección de cuatro sabores clásicos, elaborados a partir de chocolate, vainilla, yogur y una combinación de zanahoria, guayaba y mandarina (todos ellos ecológicos). Desde su terraza se puede ver la Casa Milá, con sus chimeneas y badalots y la Sagrada Familia.

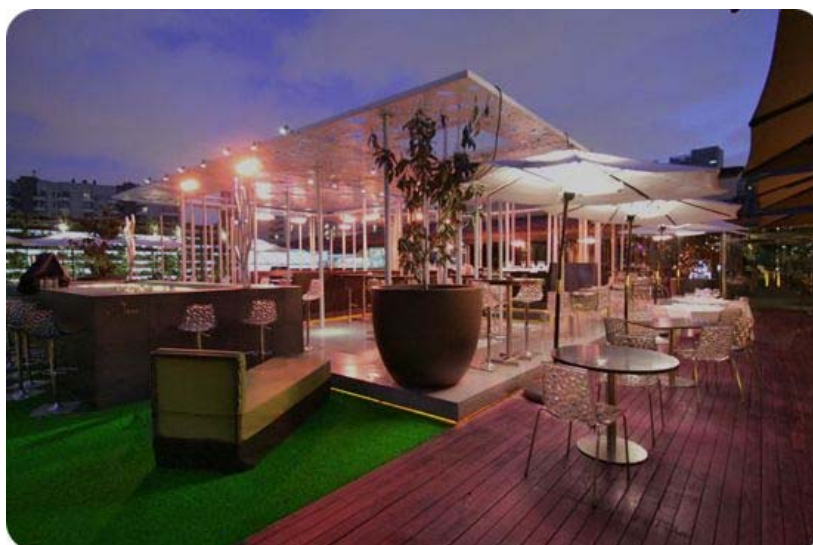
El **Mandarin Oriental** (sobre estas líneas), por su parte, comparte este año por primera vez su ático, que ha bautizado como El Terrat. Situado en lo más elevado de este edificio art-decó permitirá disfrutar del verano de la ciudad con bebidas y cócteles, así como sugerencias nikkei, que siguen recetas tradicionales llegadas desde Lima y Tokio. De modo que el ya conocido Jardín Mimosa, la terraza de 660 m2 del hotel, ya tiene acompañante.

Durante la presentación de esta semana tan especial, Sònia Recasens, Tinent d'Alcalde d'Economia, Empresa i Ocupació destacó la “**capacidad innovadora de la sociedad catalana**” que está haciendo que, por ejemplo, Barcelona, “**esté saliendo de la crisis y haya muchos interesados en invertir en la ciudad**”. Echando un vistazo a las 180 actividades disponibles, el mejor resumen son momentos inolvidables, gastronomía de primer nivel, copeteo, actividades musicales, catas y masterclass a ras de áticos y tejados barceloneses.

## **Valor añadido**



Independientemente de grandes iniciativas, son muchos establecimientos que están ampliando sus servicios y espacios con los leitmotiv de la frescura, las vistas y el buen tiempo, fue el caso, por ejemplo, del **Neri** en 2012, el pequeño hotel boutique situado en el Gótico. Este año, uno de los veteranos de la restauración barcelonesa, el **Windsor** (a la izquierda) se ha sumado a esta tendencia e invita a sus comensales a respirar un poco de aire fresco sin renunciar a sus platos de cocina catalana y de mercado. Su terraza jardín se ha convertido, de hecho, en uno de sus principales reclamos, que coincide con un cambio en la propiedad. Tras 17 años trabajando en este templo de la cocina catalana, Joan Junyent ha tomado las riendas de este clásico del Eixample barcelonés, lo que ha exigido una actualización del local. Manteniendo el estilo de Carlos Alconchel (jefe de cocina) se ha buscado difuminar el clasicismismo que hasta ahora tenía. La primera medida ha sido la creación de este espacio verde en el interior de manzana, que se integra –si así se desea– con el resto del restaurante. Este cambio ha propiciado la creación de una nueva carta de tapas en las que se incluye desde el mejor caviar a las ostras más delicadas, pasando por las ineludibles patatas bravas o una tradicional pelota de caldo, además de medias raciones de otros platos presentes en carta. Mayor flexibilidad y divertimento para una etapa rejuvenecida.



La chef de estrella Michelin **Mey Hofmann** también ha inaugurado recientemente un espacio degustación en la terraza *Hofmann a la seca*. En el edificio histórico que antes acogía la Real Fábrica de la Moneda de la Corona

de Aragón, sirve platos fríos y calientes, sin olvidar cócteles, gintónicos y helados. Propuestas de alta gastronomía para los que ya son amantes de sus dulces y, sobre todo, de su famoso cruasán.

Valedor de formar parte de la red World's Finest Clubs, el restaurante **Nuba Barcelona** (a la izquierda) se ha dejado aconsejar por la interiorista Estrella Saliotti y ha renovado su terraza que ya era exitosa per se. La sensación que se consigue con el acristalamiento principal y sus glamourosos detalles interiores es la de encontrarse en uno de aquellos espacios *chill out* de la costa donde sólo se acerca la *crème de la crème*. Gente guapa y cócteles trabajados, a los que ahora se suman las novedades de la carta de verano. El chef del restaurante, Billy Baroja, que también se encarga del Nuba Ibiza, propone croquetas de jamón ibérico y nems de verduras con soja y salsa agri dulce, solomillo en salsa, láminas de alcachofa o tartar de atún con sésamo. Propuestas que pueden sumarse a las copas, el buen ambiente y la música, elementos que continúan siendo los principales reclamos de este espacio que empieza su plena actividad a partir de las 23:00 horas.



Siguiendo con el juego de palabras del propio **W Barcelona**, éste cada año sazona con una pizca de sal las temporadas de verano con su exclusivo club de playa **Salt**. Este beach club tiene aires californianos, pero no olvida su carácter mediterráneo y su situación en la zona de la Nova Bocada del puerto de Barcelona. Sus snacks van de las flautas, al gazpacho, las hamburguesas de ternera o las ensaladas ligeras. Sin embargo, una de sus mayores novedades es la reinterpretación del tradicional Margarita. Este cóctel se elabora con tequila, triple sec, jugo de limón y una pizca de sal sobre los bordes de la copa. Salt (a la derecha) propone los Avocado Margarita (con aguacate y jalapeños), Pineapple Margarita (con zumo y puré de piña) y Rose Margarita (con agua de rosas). Además, el equipo que conforman los chefs Luis Bruzaco y Heinrich Moederle ha diseñado una oferta que se basa en ingredientes frescos y tienen un estrecho vínculo con la cultura del cóctel, de ahí que muchos platos se acompañen con un combinado.

Lo cierto es que, con la llegada del buen tiempo, los hoteles y restaurantes abren sus terrazas, jardines y patios y ofrecen un ambiente que se encuentra entre lo bucólico, lo chic y lo trendy, para que tanto barceloneses como visitantes disfruten de un valor añadido a la hora de tomar su copa, aperitivo o comida. En 2012, se calcula que de las 17.000 personas que participaron en A vista d'hotel, un 60-70% eran de la ciudad. Que mejor que aprovechar la ubicación privilegiada de Barcelona para disfrutar a vista de pájaro de un momento de relax ya sea al atardecer o cuando se tiene un rato libre.

Texto:

Carolina Morro & Alberto González

Foto:

Portada & 1ª foto Hotel Omm: Olga Planas

---

<https://gourmets.elperiodico.com/noticia/oasis-de-ciudad>