



HORARIS
HORARIOS · TIMES

Dijous, 6 / Jueves / Thursday
12:00 a 22:00

Divendres, 7 / Viernes / Friday
Dissabte, 8 / Sábado / Saturday
Diumenge, 9 / Domingo / Sunday
12:00 a 00:00

Dilluns, 10 / Lunes / Monday
12:00 a 22:00



/tastalarambla



@tastalarambla



@tastalarambla

#tastalarambla
www.tastalarambla.cat

El gran esdeveniment gastronòmic i ciutadà
de La Rambla, Ciutat Vella, Barcelona
i l'Àrea Metropolitana.

Un recorregut lúdic i familiar per les millors cuines
tradicionals, d'autor, tapes, pastisseria...
Vine, gaudeix i tasta La Rambla!

El gran evento gastronómico y ciudadano de La Rambla,
Ciutat Vella, Barcelona y el Área Metropolitana.

Un recorrido lúdico y familiar por las mejores cocinas
tradicionales, de autor, tapes, pastelería...
¡Ven, disfruta y prueba La Rambla!

*The great culinary and civic event of La Rambla,
Ciutat Vella, Barcelona and the Metropolitan Area.*

*A fun and family route for the best traditional cuisine,
tapes, pastries.....*

Come, enjoy and taste La Rambla!



CONSUMICIONS

TAPES I PLATILLOS / CUINA TRADICIONAL / PASTISSERIA /
CUINA D'AUTOR / CUINA METROPOLITANA

Tapa 4

ALMOND BREEZE

Tapa 2

HEURA® - FOODS FOR TOMORROW

Tapa 100% vegetal 4

ESTRELLA DAMM

Cervezes 2

Got de vidre 1

Aigua Veri 1

COCA-COLA

Refrescos 2

CINZANO / APEROL SPRITZ

Cinzano Bitter Soda 2

Vermut rosso o bianco 3

Mini Negroni o Americano / Vermujito 4

Aperol Spritz 4

JUVÉ & CAMPS / VINOLOGIA / TORELLÓ VITICULTORS

Vins, caves i escumosos 3 or 4

Copa de vidre (Obligatòria per consumir vi i cava) 1

ROYAL BLISS

Mixers Royal Bliss 2

Mini combinats Royal Bliss 3

Combinats Royal Bliss 5

MIELUDO - CAFÉ CREM

Cafè Mieludo 1, 2 or 3

Te Ideal Infusions by Café Crem 1 or 2

DELACREM

Gelat artesà petit 2

Gelat artesà gran 4

PUNT D'INFORMACIÓ D'ENOTURISME

I VINS DEL MIRADOR DE COLOM

Tast de vi o cava 4

Ascensor al Mirador 20% discount

Es poden comprar TOKENS a les taquilles (targeta o efectiu) o als espais dels patrocinadors (només amb targeta) fins a 30 minuts abans del tancament.

CONSUMICIONES

TAPAS Y PLATILLOS / COCINA TRADICIONAL / PASTERIA /
COCINA DE AUTOR / COCINA METROPOLITANA

Tapa 4

ALMOND BREEZE

Tapa 2

HEURA® - FOODS FOR TOMORROW

Tapa 100% vegetal 4

ESTRELLA DAMM

Cervezas 2

Vaso de cristal 1

Agua Veri 1

COCA-COLA

Refrescos 2

CINZANO / APEROL SPRITZ

Cinzano Bitter Soda 2

Vermouth rosso or bianco 3

Mini Negroni o Americano / Vermujito 4

Aperol Spritz 4

JUVÉ & CAMPS / VINOLOGIA / TORELLÓ VITICULTORS

Vinos, cavas y espumosos 3 or 4

Copa de cristal (Obligatoria para consumir vino y cava) 1

ROYAL BLISS

Mixers Royal Bliss 2

Mini combinados Royal Bliss 3

Combinados Royal Bliss 5

MIELUDO - CAFÉ CREM

Café Mieludo 1, 2 or 3

Té Ideal Infusions by Café Crem 1 or 2

DELACREM

Helado artesano pequeño 2

Helado artesano grande 4

PUNTO DE INFORMACIÓN DE ENOTURISMO

Y Vinos del Mirador de Colom

Degustación de vino o cava 4

Ascensor al Mirador 20% discount

Se pueden comprar TOKENS en las taquillas (tarjeta o efectivo) o en los espacios de los patrocinadores (solo con tarjeta) hasta 30 minutos antes del cierre.

FOOD AND DRINKS

TAPAS AND SMALL DISHES / TRADITIONAL CUISINE / PATISSERIE /
SIGNATURE CUISINE/ METROPOLITAN CUISINE

Tapa 4

ALMOND BREEZE

Tapa 2

HEURA® - FOODS FOR TOMORROW

Tapa 100% vegetal 4

ESTRELLA DAMM

Beer 2

Glass 1

Veri water 1

COCA-COLA

Soft drinks 2

CINZANO / APEROL SPRITZ

Cinzano Bitter Soda 2

Vermouth rosso or bianco 3

Mini Negroni or Americano / Vermujito 4

Aperol Spritz 4

JUVÉ & CAMPS / VINOLOGIA / TORELLÓ VITICULTORS

Wines and sparkling wines 3 or 4

Wine glass (Must be purchased to drink wine and sparkling wine) 1

ROYAL BLISS

Royal Bliss Mixers 2

Royal Bliss Mini-cocktail 3

Royal Bliss Cocktail 5

MIELUDO - CAFÉ CREM

Mieludo Coffee 1, 2 or 3

Ideal Infusions by Café Crem 1 or 2

DELACREM

Small artisan ice cream 2

Large artisan ice cream 4

PUNT D'INFORMACIÓ D'ENOTURISME

I VINS DEL MIRADOR DE COLOM

Wine or cava tasting 4

Elevator to the viewing gallery 20% discount

You can buy TOKENS at ticket offices (card or cash) or in the sponsor's stand (by card only) until 30 minutes before closing time.

1
TOKEN

= 1€

Estrella Damm



Estrella Damm en reconpana el consum responsable. 5,4*

PROGRAMA *

**TALLERS ARTS
SANTA
MÒNICA**
(La Rambla, 7)

Tallers Tast a
La Rambla de cuiners,
pastissers i sommeliers
a l'Arts Santa Mònica

Tallers Tast a
La Rambla de
cocineros, pasteleros
y somillers en
Arts Santa Mònica

**DIJOUS 6
JUEVES**

Moderador:
Xavier Agulló

12.00 - 12.30
Acte inaugural
Acto inaugural

12.30 - 13.00

Premi
Remenja'mmm 2019
als restaurants amb
millors iniciatives
de reducció
del malbaratament
alimentari a
Catalunya
Premio
Remenja'mmm 2019
a los restaurantes
con mejores
iniciativas
de reducción
del desperdicio
alimentario
en Cataluña

13.00 - 13.15

Entrega premis
VI Concurs de tapes
Tast a La Rambla
Entrega premios
VI Concurso de tapes
Tast a La Rambla

16.30 - 17.00
Carlota Clavera
LA GORMANDA
La suculència del
"mar i muntanya"
La jugosidad del
"mar y montaña"

17.00 - 17.30
Nandu Jubany
PUR

Treballant per
trobar l'equilibri
entre la puresa
del producte
i la cotelateria
Trabajando
para encontrar
el equilibrio
entre la pureza
del producto y
la cotelería

17.45 - 18.30
JUVÉ & CAMPS
Juvé & Camps
i la Pinot Noir
Juvé & Camps
y la Pinot Noir

18.45 - 19.15
Paco Pérez
ENOTECA HOTEL ARTS
Contrastos marins
amb diversió
Contrastes marinos
con diversión

19.15 - 19.45

Fran López
XERTA
RESTAURANT
Arrossos
amb imaginació
Arroces
con imaginación

**DIVENDRES 7
VIERNES**

Moderador:
**Salvador
García-Arbós**

16.00 - 16.30
DELACREM

Elaboracions
de gelats com
a l'Obrador
Elaboraciones
de helados como
en el Obrador

16.45 - 17.15
Ada Parellada
SEMPRONIANA

Cuina
d'aprofitament
per llepar-se
els dits
Cocina de
aprovechamiento
para chuparse
los dedos

17.15 - 17.45
Carles Tejedor
SOFIA BE SO
Clàssics "tunejats"
Clásicos "tuneados"

18.00 - 18.45
Guanyadors II Premi
de Barcelona
Restauració 2018
Ganadores II Premio
de Barcelona
Restauración 2018

EN VILLE (Ciutat Vella)
Premi a la categoria
"Local notori
o innovador"
Premio a la categoria
"Local notorio
o innovador"

TOMÁS DE SARRIÀ
(Sarrià – Sant Gervasi)
Premi a la categoria
"Integració barri"
Premio a la categoria
"Integración barrio"

GRANJA ELENA
(Sants-Montjuïc)
Premi a la categoria
"Qualitat
gastronomia"
Premio a la categoria
"Calidad
gastronomia"

19.00 - 19.45
ALMOND BREEZE
Demostració
culinària
#SaborParaTodos
Demostración
culinaria
#SaborParaTodos

Miri, finalista
de MasterChef 5

**DISSABTE 8
SÁBADO**

Moderadora:
Carne Gasull

12.30 - 13.00
Carles Abellán
LA BARRA
Ensaladilla i altres
tapes amb "truc"
Ensaladilla y otras
tapas con "truco"

13.30 - 14.15
CINZANO
Cultura de vermut
Cultura de vermut
Oscar Sádaba -
Brand Ambassador

16.00 - 16.30
Christian Escribà
PASTISSERIA ESCRIBÀ
Jugar amb el dolç
a la cuina
Jugar con el dulce
en la cocina

16.45 - 17.30
MIELUDO -
CAFÉ CREM

Com s'obté el café
d'especialitat Mieludo
Cómo se obtiene el
café de especialidad
Mieludo

17.45 - 18.30
ACQUA PANNA -
S.PELLEGRINO

Un plaer pels sentits
Un placer para
los sentidos
Juan Muñoz - Sommelier

18.45 - 19.30
TORELLÓ
VITICULTORS

Vins i escumosos
Torelló, exigència
i passió
Vinos y espumosos
Torelló, exigencia
y pasión
Josep Lázaro -
Delegat Comercial

19.45 - 20.30
ROYAL BLISS
Maridatge
amb combinats
Royal Bliss
Maridaje con
combinados
Royal Bliss
Sergi Estévez -
Brand Ambassador

**DIUMENGE 9
DOMINGO**

Moderadora:
Tana Collados

13.30 - 14.15
APEROL SPRITZ

L'aperitiu perfecte
El aperitivo perfecto
Oscar Sádaba -
Brand Ambassador

16.00 - 16.30
Oriol Balaguer
PASTISSERIA ORIOL
BALAGUER

Les infinites
fantasies
de la xocolata
Las infinitas fantasías
del chocolate

16.30 - 17.00
Fran Heras
LLAMBER

Fusió
catalana-asturiana
Fusión
catalano-asturiana

17.00 - 17.30
Rafa Zafra
RESTAURANT
ESTIMAR

Cuina marinera
contemporània
Cocina marinera
contemporánea

17.45 - 18.30
HEURA®
Foods for Tomorrow

Taller de tapes
amb Carn Vegetal
Heura®: l'experiència
de la carn amb els
beneficis dels vegetals
Taller de tapes con
Carn Vegetal Heura®:
la experiencia
de la carne
con los beneficios
de los vegetales
Bernat Añños -
Co-fundador i CMO

18.45 - 19.30
FAMÍLIA TORRES

Els vins de
la 5a Generació
de la Família Torres
Los vinos de
la 5ª Generación
de la Familia Torres
Lionel Vigneron - Brand
Ambassador de Família
Torres

19.45 - 20.30
ESTRELLA DAMM

Cervesa i
la seva harmonia
gastronòmica
Cerveza y su armonía
gastronómica
Carlos Cervantes -
Expert cerveser

**DILLUNS 10
LUNES**

Moderador:
Lluís Bofill

13.30 - 14.15
ESTRELLA DAMM

Cervesa i la seva
harmonia
gastronòmica
Cerveza y su armonía
gastronómica
Carlos Cervantes -
Expert cerveser

16.00 - 16.30
Miquel Guarro
PASTISSERIA
HOFMANN

Repensant
la clàssica corona
de pasta de full
Repensando
la clásica corona
de hojaldre

16.30 - 17.00
Ariadna Julian
MONVINIC
BARCELONA

Cuinar amb peces
grans
Cocinar con piezas
grandes

17.00- 17.30
Carlos Zanón
i Oscar Manresa
Com ha canviat
la gastronomia
a Barcelona els últims
30 anys? Com es
reflexa a la novel·la
del Carvalho?
La Barcelona de
Pepe Carvalho
¿Cómo ha cambiado
la gastronomía en
Barcelona los últimos
30 años? ¿Cómo se
refleja en la novela
de Carvalho?
La Barcelona de
Pepe Carvalho

17.45 - 18.30
JUVÉ & CAMPS
Juvé & Camps 100%:
la singularitat
dels nostres
monovarietals
Juvé & Camps 100%:
la singularidad
de nuestros
monovarietales
Oscar Roca - Sommelier

18.45- 19.15
Alain Guiard
**A RESTAURANT-
HOTEL NERI**
Aperitius amb
molta gràcia
Aperitivos con
mucho gracia

19.15- 19.45
Germán Espinosa
FONDA ESPAÑA
Tradició amb un toc
Tradición con un toque

PROGRAMA *

**ESCENARI
BY ESTRELLA
DAMM**

Música i activitats
Música y actividades
Tast a La Rambla

**DIJOUS 6
JUEVES**

16.30, 18.30 i 20.30

Actuacions de
"Música al Carrer
Ciutat Vella"
Actuaciones de
"Música en la Calle
Ciutat Vella"

**DIVENDRES 7
VIERNES**

20.00
La Raval's Band

16.30 i 22.30
Actuacions de
"Música al Carrer
Ciutat Vella"
Actuaciones de
"Música en la Calle
Ciutat Vella"

**DILLUNS 10
LUNES**

13.30 i 14.30
"La nevera de profit"

16.30, 18.30 i 20.30
Actuacions de
"Música al Carrer
Ciutat Vella"
Actuaciones de
"Música en la Calle
Ciutat Vella"

*

Activitats en català o castellà. Places limitades i subjectes a modificacions.
Actividades en catalán o castellano. Plazas limitadas y sujetas a modificaciones.
Activities in Catalan or Spanish languages. Limited places and subjected to changes.

6a Setmana de Gastronomia
de Barcelona

tast a la
rambla

del 6 al 10 de juny de 2019
Rambla de Santa Mònica

www.tastalarambla.cat

