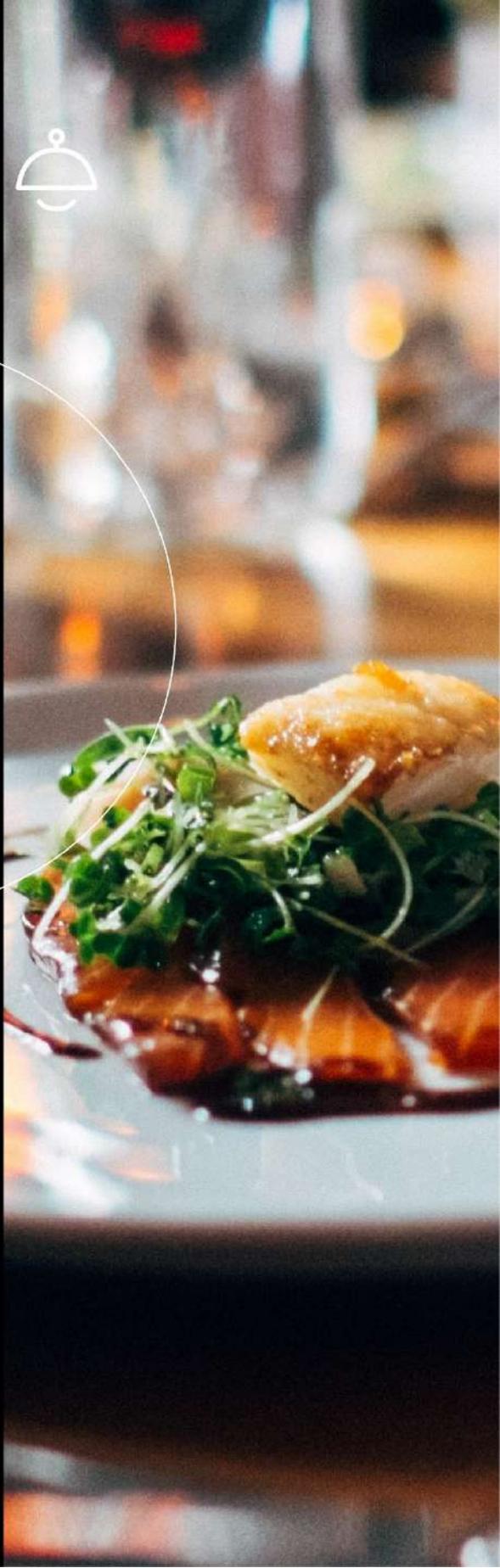


Concierge



RESTAURANTES



GASTRONOMIA EM BARCELONA

A gastronomia de Barcelona pode ser descrita como uma combinação dinâmica de tradição com uma variedade de influências de outras culturas. Tem claramente o sabor do Mediterrâneo no palato com o uso de azeite, legumes frescos, peixe e carne. Há muita originalidade nos pratos, devido à proximidade de Barcelona ao mar e às montanhas.



Um prato bem conhecido e popular em Barcelona é a la escudella, uma espécie de guisado típico da região que é normalmente composto de legumes, macarrão, arroz e batatas. Esta é uma refeição comum para os dias de semana regulares em casa.

GUIA MICHELIN

É o guia de referência de hotéis e restaurantes. Impresso com o máximo sigilo e com tiragem desconhecida, este guia é o mais respeitado do mundo e premia os melhores restaurantes, classificando-os com estrelas (de 1 a 3) e que representam o sonho ou o pesadelo de qualquer chef. Veja a seguir o significado dessas tão sonhadas estrelas:

Uma estrela Michelin: 

Uma cozinha de grande fineza. Vale a pena parar!

Produtos de primeira qualidade, uma evidente finura na execução dos pratos, sabores acentuados, constância na realização dos pratos.

Duas estrelas Michelin: 

Uma cozinha excepcional. Vale um desvio! Os melhores produtos, realçados pela experiência e pela inspiração de um chefe com talento, que assina com a sua equipa pratos sutis, impactantes e em certas ocasiões muito originais.

Três estrelas Michelin: 

Uma cozinha única. Justifica a viagem! A assinatura de um grande chef! produtos excepcionais, sabores puros e marcados, composições equilibradas: aqui a cozinha está ao nível de arte. Os pratos, perfeitamente acabados muitas vezes se tornam clássicos.

Um restaurante pode só ganhar a menção do Guia Michelin, por se destacar, mas não o suficiente para uma estrela: 

22 de fevereiro de 2019

Prezado Sr(a). XXX

Com base em sua solicitação, temos o prazer de lhe enviar **"Recomendações de restaurantes em Barcelona"** que detalharemos abaixo:

Situado perto dos principais pontos turísticos, este restaurante se destaca por sua decoração personalizada e exclusiva. É especializado em tapas tradicionais usando apenas ingredientes de primeira qualidade.



Tamarit, 104



www.lolitataperia.com



Ter-qui: 19h-00h, Sex e Sáb: 19h-2h30

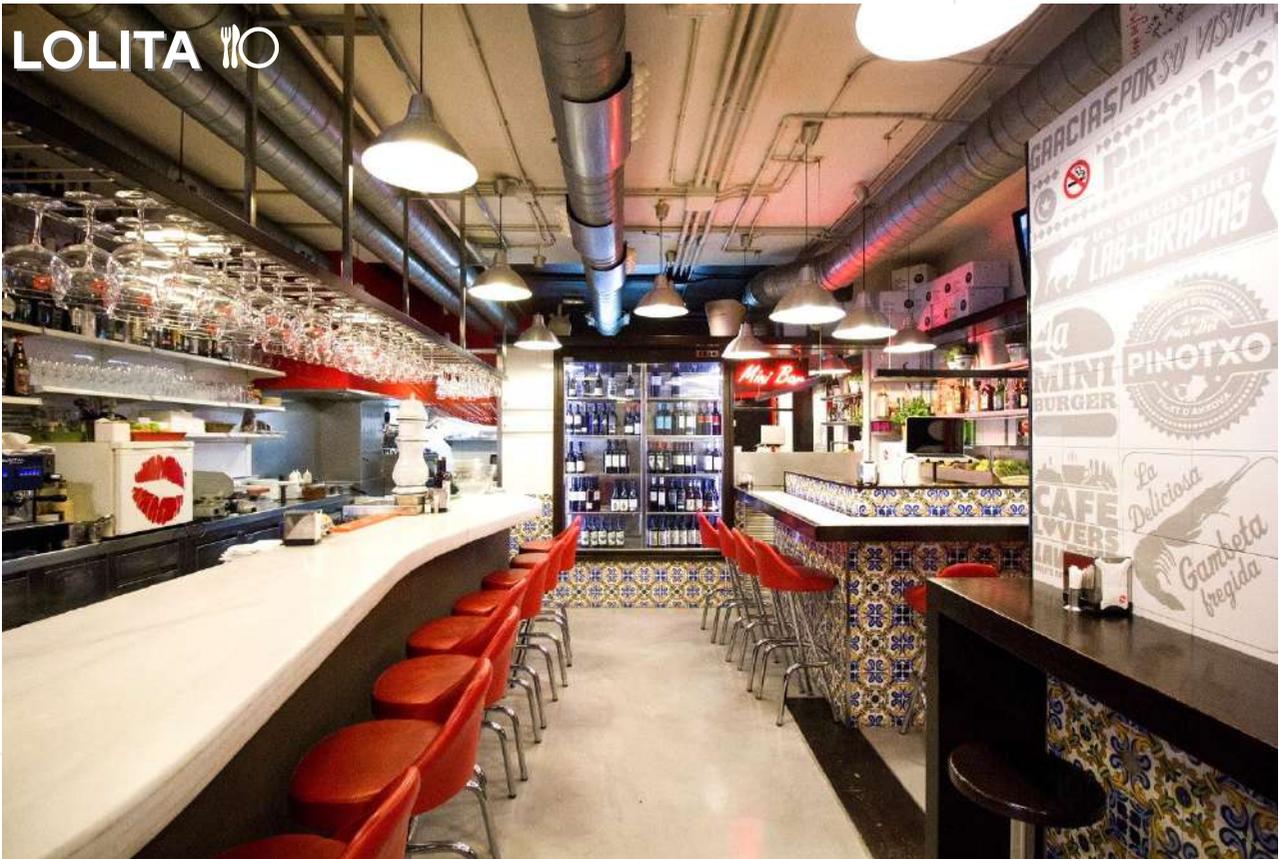


Tapas



Tapas de €3,00 a 15,00

LOLITA 





OPERA SAMFAINA

No espaço você pode desfrutar de um menu de tapas em torno de mesas temáticas com projeções visuais e experimentar deliciosos drinques feitos no bar. Não deixe de fazer um dos tours para conhecer melhor o lugar.



 La Rambla, 51

 www.operasamfaina.com

 Qua-Sex: 12h-00h, Sáb e Dom: 13h-00h

 Tapas

 Tapas de €3,00 a 20,00



GIORGIO

 Carrer d'Ausiàs Marc, 3

 www.giorgiobcn.com

 Diariamente: 13h-23h

 Italiana

 Pratos de €15,00 a 40,00

Localizado no centro de Barcelona, o restaurante Giorgio oferece uma experiência requintada e autêntica a seus clientes com comida italiana. O local ainda oferece massas sem glúten e opções vegetarianas e veganas.

Concierge



CASA DARÍO

-  Carrer del Consell de Cent, 256
-  www.casadario.com
-  Ter-Dom: 13h–16h Ter-Sáb: 20h–23h30
-  Local
-  Pratos de € 20,00 a 45,00

O local começa o dia selecionando as melhores matérias-primas provenientes da Galícia, produtos exclusivos que adicionada a boa culinária e um serviço personalizado os fazem crescer ano após ano.

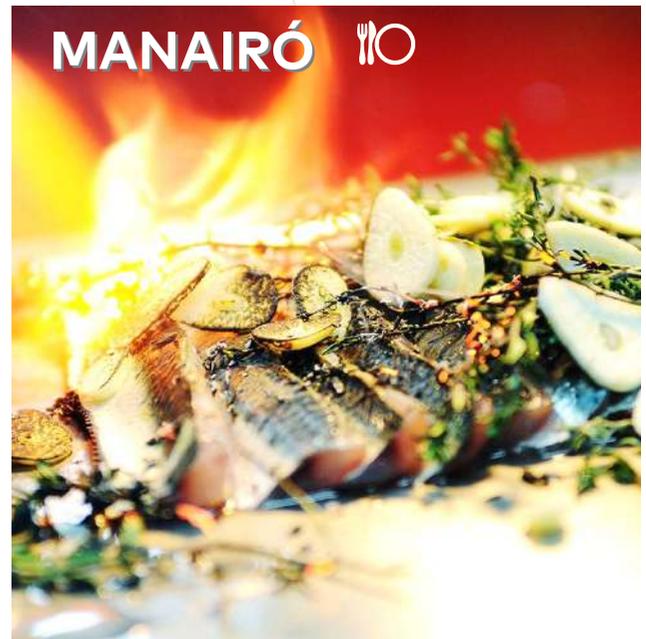


AGUA

-  Passeig Marítim de la Barceloneta, 30
-  www.grupotragaluz.com
-  Diariamente: 9h30-23h30
-  Frutos do mar
-  Pratos de €10,00 a 25,00



O restaurante tem um terraço perfeito com vista para o mar para desfrutar no verão e a atmosfera é bastante informal. A cozinha é fresca e simples e com grande variedade.



MANAIRO 

-  Diputación, 424
-  www.jordiherrera.es
-  Seg-Sáb: 13h30–15h30, 20h30–23h
-  Moderna
-  Pratos de € 20,00 a 45,00

O restaurante é mais um empreendimento do famoso chef Jordi Herrera e conta com gadgets criados pelo chef e esculturas do próprio Jordi. Uma experiência não convencional para os 5 sentidos.

COM GRACIA



Este pequeno refúgio é cheio de originalidade, produzindo culinária mediterrânea delicadamente equilibrada com toques asiáticos. Na oferta é um cardápio de degustação de surpresa que muda regularmente.



-  Carrer de Martínez de la Rosa, 8
-  www.congracia.es
-  Ter-Sáb: 19h-23
-  Fusão
-  **Menu degustação: € 65,00**



LA SARTE

-  Carrer de Mallorca, 259
-  www.restaurantlasarte.com
-  Ter-Sáb: 13h30-15h, 20h30-22h
-  Contemporânea
-  **Pratos de € 35,00 a 70,00, Degustação: de € 205,00 a 235,00**



O local de estilo contemporâneo está em constante mudança e tem o toque pessoal de Martín Berasategui . A cozinha imaginativa do chef, tem uma criatividade evidente nas em todas as opções.



 Carrer de la Marina, 19-21

 www.arola-arts.com

 Qui-Seg: 13h-15h30, 20h-23h

 Catalã

 Pratos de: € 25,00 a 80,00

Chef Sergi Arola comanda esse restaurante que combina talento e sofisticação. O restaurante apresenta interpretações criativas da cozinha tradicional mediterrânea, servidas em estilo tapas para partilha informal.



 Carrer de Bertran, 28

 www.spoonik.com

 Diariamente: 14h-16h30, 18h30-00h30

 Sul americana e mediterrânea

 Degustação de € 35,00 a 115,00



A proposta baseia-se em um menu de degustação que varia de acordo com o produto sazonal e que, graças ao seu conjunto de texturas, sabores e influências, é uma maravilha contínua.



O Montiel surpreende graças à criatividade de seus menus de degustação, que são sempre meticulosamente apresentados e vêm com uma oferta de harmonização de vinhos.



-  Carrer dels Flassaders, 19
-  www.restaurantmontiel.com
-  Qua-Seg: 19h-23h
-  Mediterrânea
-  **Pratos: € 15,00 a 31,00, Degustação: € 72,00**



-  Passeig de Gràcia, 38
-  www.mandarinoriental.com
-  Ter-Sáb: 13h30-15h, 20h30-22h
-  Catalã
-  **Pratos: € 50,00 a 150,00, Degustação: € 176,00**



Aqui, Raül Balam evoca uma cozinha inteligente e criativa que respeita os sabores, exhibe texturas e é capaz de reinterpretar a tradição através dos olhos contemporâneos.

Esta informação foi elaborada especialmente para ajudar-lhe em suas necessidades, e por isso, esperamos ter cumprido as suas expectativas. No entanto, se houver dúvidas ou quaisquer informações adicionais, entre em contato conosco 24 horas por dia, 7 dias por semana.

Estamos ansiosos para servir em um futuro próximo!

Cordialmente,

MASTERCARD CONCIERGE

OUTROS BENEFÍCIOS MASTERCARD

Surpreenda (incluindo Surpreenda Restaurantes e Surpreenda Bares)

Surpreender alguém não tem preço! No Programa Surpreenda, os clientes MasterCard obtém pontos a cada utilização do cartão que podem ser trocados para a compra de dois produtos pelo preço de um nos diversos parceiros.

www.surpreenda.naotempreco.com.br

Rio Não Tem Preço e São Paulo Não tem Preço

Cidades patrocinadas pela MasterCard no mundo, Rio de Janeiro e São Paulo possuem diversos estabelecimentos com benefícios exclusivos para clientes MasterCard®. Além disso, é possível verificar promoções oferecidas no exterior e que clientes brasileiros podem também usufruir.

www.priceless.com

Benefícios MasterCard® Black e MasterCard® Platinum

Nós ajudamos você a aproveitar melhor seu valioso tempo. Do planejamento da viagem em família a experiências inesquecíveis e benefícios únicos.

www.mastercard.com/black

www.mastercard.com/platinum

Este conteúdo foi elaborado com base em sua solicitação, todavia é importante ressaltar que o mesmo possui fins informativos, uma vez que o Concierge não pode garantir a disponibilidade nos estabelecimentos listados.

Os valores informados neste documento são de inteira responsabilidade das empresas citadas. Os valores poderão ser alterados a qualquer momento de acordo com a vontade destas empresas.