

TAVERNA HOFMANN

Carrer de Girona, 145 08037 Barcelona España

DESCRIPCIÓN:

El restaurante Taverna Hofmann es un establecimiento de cocina tradicional basada en el producto de proximidad que se ubica en el barcelonés barrio de La Dreta de l'Eixample, cerca de la boca de metro de Verdaguer. Si te paras a observar con detenimiento la carta del restaurante Taverna Hofmann hallarás entrantes como Lacón y careta marinados, manzana y jamón, Gyozas al vapor de "cap i pota" y Salpicón de marisco de otoño. Luego, te tocará elegir entre Arroz a "la llauna" de pulpo a la brasa con mayonesa de kimchy, Pichón a la brasa, con su paté y gelé de PX, y Rodaballo crujiente y ahumado.

COMO LLEGAR:

TRANSPORTE PÚBLICO: Metro Verdaguer (L4, L5)

PARKING: Aparcamiento Parking Girona, Girona 148, justo enfrente

SERVICIOS:

Mastercard , Tarjeta de crédito , Visa

Aire acondicionado , English spoken ,Français parlé , Wifi

MENU:

PRIMEROS:

Arroz meloso de pichón y mole

Alcachofas a la brasa y panceta

Papillota de verduras

SEGUNDOS:

Rodaballo a la brasa kun-pho

Presa Ibérica a la brasa

Salmonete nipon

POSTRES:

Crema de chocolate orelys, vainilla y Ron

Tierno y suave bizcocho de zanahoria con queso fresco

Músico de frutos secos y chocolate negro 70%

Copia los mismo de las bebidas que el de Platerets

FERRUM

calle Córcega, 400 08037 Barcelona España

DESCRIPCIÓN:

En el Eixample derecho encontramos Ferrum, un acogedor restaurante ideal para disfrutar de la cocina moderna en un entorno cuidado y cercano. Los pequeños detalles como los espejos, las paredes de piedra y las velas iluminando las mesas lo han consolidado como una inmejorable opción.

En Ferrum podrás degustar platos de autor elaborados con productos de calidad, como las vieiras a la plancha con vichysoisse de hinojo y crujiente de jamón o postres tan apetitosos como el sorbete de mar de cava y sopa de fresas.

COMO LLEGAR:

TRANSPORTE PÚBLICO: Metro Verdaguer (L4, L5)

PARKING: Aparcamiento C/ Córcega esquina Girona

SERVICIOS:

Acceso minusválidos , Aire acondicionado ,Bar , English spoken , Wifi

MENU:

PRIMEROS A COMPARTIR:

Sopa de tomate con aceite de apio y huevo de codorniz

Ensalada con queso de cabra, culis de fresa y vinagreta de miel y mostaza

Croquetas de caldo de la abuela y jamón de bellota

Risotto de gorgonzola y nueces

SEGUNDOS:

Merluza de anzuelo con patatas confitadas y all-i-oli de miel y romero

Secreto ibérico con tallarines de calamar y gelatina de manzana verde

POSTRES:

Espuma de fresa con rocas de brownie

BEBIDAS:

Aguas, Refrescos, Botella de vino (por cada 3 comensales): Editor D.O. Rioja, Synera D.O Catalunya

