

# La Chaîne des Rôtisseurs

## Asociación Mundial de la Gastronomía



Barcelona, 6 de Abril de 2019

Queridos cofrades y amigos,

Os informamos de la propuesta que hemos preparado en Barcelona para celebrar el **WORLD CHAÎNE DAY (Día Mundial de la Chaîne)**:

### EL HOTEL MERCER, UNO DE LOS MEJORES HOTELES 5\* DE BARCELONA

El **Hotel Mercer** apuesta por la conservación y la puesta en relieve del patrimonio y la cultura de los edificios de todos sus hoteles. La integración de lo antiguo y de lo nuevo es una de sus señas de identidad. En el Mercer Hotel Barcelona, donde se combinan el valor histórico con el diseño contemporáneo y un servicio de gran clase, los huéspedes disfrutan de un ambiente sobrio y refinado, en el centro del Barrio Gótico de Barcelona, verdadero origen y alma de la ciudad.

Este hotel es uno de los mejores hoteles 5 estrellas de Barcelona. El equipo del reconocido arquitecto Rafael Moneo, premio Príncipe de Asturias de las Artes, fue el encargado de rescatar el legado arquitectónico, mostrando un gran respeto por la historia y logrando incorporarlo al diseño contemporáneo del hotel. El Mercer Hotel Barcelona es un hotel de lujo de una elegancia sin pretensiones que ofrece un servicio excepcional e intuitivo.

Algo que diferencia al Hotel Mercer de cualquier otro hotel de Barcelona es que en su estructura se encuentra parte de la **muralla original de Barcino**, el asentamiento romano que dio origen a Barcelona.

La renovación de este inmueble dio especial atención a **elementos históricos** –como una viga de madera del siglo XVI con pinturas medievales– pero al mismo tiempo, en un ambiente fresco y moderno. De hecho, la piedra y la madera son dos elementos siempre presentes en la decoración.

Por ejemplo, entre sus espacios comunes se halla una biblioteca que incluye un catálogo de volúmenes dedicados a la **historia de Barcelona**.

### CENA EN EL MERCER RESTAURANTE

El **Mercer Restaurante** ofrece una gastronomía de calidad en un marco único y exclusivo, rodeado de historia y totalmente renovado a la vez.

La oferta gastronómica corre a cargo de su Chef Ejecutivo y asociado de la Chaîne, nuestro cofrade **Xavier Lahuerta**, que aporta todo un mundo de conceptos alrededor de la gastronomía.

## La Chaîne des Rôtisseurs

Asociación Mundial de la Gastronomía



Bajo el prisma de la salud, como piedra angular de la apuesta gastronómica, el objetivo que se marca Xavier Lahuerta es ofrecer platos que rebose de salud por los cuatro costados.

## La Chaîne des Rôtisseurs

Asociación Mundial de la Gastronomía



Una cocina conceptualmente creada con más vegetal y poca proteína animal, de productos primarios frescos y de máxima calidad. Con platos limpios y blancos y con sólo 3 elementos que conjuguen diseño y arte, y que lleguen plenamente a los comensales a través de la sensibilidad máxima del cocinero catalán.

La meta es que el **Mercer Restaurante** sea puro y único, y donde se vaya a disfrutar de la carta diseñada por **Xavier Lahuerta**. Una apuesta muy personal.



Los platos escogidos para esta carta se caracterizan por tener productos que buscan la pureza y la sensibilidad, y que cada uno de ellos tiene una marcada personalidad. Enfocados por una apuesta claramente hacia una gastronomía saludable y de proximidad.

Ya en su infancia, viendo cocinar a sus dos abuelas, entendió la importancia que la gastronomía iba a tener en su vida. Y emprendió un camino apasionante. Para ello, tomó una de las mejores decisiones de su vida, que fue formarse con grandes profesionales. Llegar hasta ellos no fue fácil. Tuvo que trabajar de una forma muy disciplinada y siendo muy constante... y eso que en sus comienzos nunca imaginó lo que le quedaba por descubrir. Pero a la vez estaba entusiasmado por formar parte del mundo de la gastronomía. Y así sigue, apostando por una formación constante y un perfeccionismo que le hacen elevar sus propias metas cada día.

### AVISO:

Para los amantes de la fotografía, en esta jornada, al celebrar el **DÍA MUNDIAL DE LA CHAÎNE**, se llevará a cabo un **concurso de fotografía en las redes sociales a nivel mundial**, cuyas bases podéis consultar en nuestra página web (<http://www.chainespain.com/concurso-fotografia-dia-mundial-chaine/>).

**¡No os olvidéis los móviles y tampoco os olvidéis la cadenas!**

**La Chaîne des Rôtisseurs**  
Asociación Mundial de la Gastronomía



**¿Cómo efectuar la reserva?**

RESERVA	En la dirección de mail <a href="mailto:secretaria@chainespain.com">secretaria@chainespain.com</a>
DÍA	<b>SÁBADO, 13 DE ABRIL 2019 – 21,00H</b>
UBICACIÓN	<b>MERCER RESTAURANTE (EN EL HOTEL MERCER)</b> Calle dels Lledó, 7 08002 BARCELONA
PRECIO	<b>65€ por persona para asociado y acompañante.</b> <b>75€ por persona no asociados</b>
DRESS CODE	<b>FORMAL</b>
FORMA DE PAGO	<b>EN EFECTIVO A D. JOSÉ FÉLIX BENTZ I OLIVER</b>

Agradeciendo vuestra colaboración, y esperando que os animéis a uniros a este evento, quedamos a vuestra entera disposición.

Un afectuoso abrazo,

---

José Félix Bentz i Oliver  
Bailio de Barcelona





## MENÚ

13 de abril 2019 - 21,00h

(Rogamos nos comunicuéis si alguien sufre de cualquier caso de intolerancia alimentaria o alergia, para comunicarlo al restaurante y preparar otra opción de menú)



### Cocktail

Copa de cava  
Pan de coca con anchoas  
Tomate y naranja sanguina con lima y aceite de oliva virgen extra  
Freiduría de salmonetes en adobo

### Continuamos con...

ZANAHORIA violeta asada, crema agria y mole de cacao  
VIEIRA del Atlántico, foie de pato en ravioli, apio nabo a la vainilla  
NEBRASKA a la brasa, parmentier de patata, cebollitas platillo

### El momento dulce lo pondrá...

MOUSSE de queso y frutos rojos

### Para terminar...

Café o infusión

### BODEGA

Tinto Ramón Bilbao crianza de Ramón Bilbao (D.O. Rioja)  
Blanco Anima de Raimat (D.O. Terra Alta)