



TU GRAN VIAJE

MIL RAZONES PARA VIAJAR

GASTRO

LA NUEVA OFERTA GASTRO DEL MERCER HOTEL BARCELONA

El hotel boutique de lujo renueva toda su oferta gastronómica con la incorporación del chef Harry Wieding, Cocinero Joven del Año y dos soles Repsol.



El hotel boutique de lujo Mercer Hotel Barcelona renueva toda su oferta gastronómica con la incorporación del chef Harry Wieding, Cocinero Joven del Año y dos soles Repsol.

El innovador hotel boutique 5* GL Mercer Hotel Barcelona renueva sus servicios gastronómicos apostando firmemente por la cocina catalana y otorgando máxima prioridad a la calidad y la proximidad del producto. De ahí la actual incorporación a la dirección del restaurante y el gastrobar del hotel de los cocineros **Harry Wieding**, Premio Cocinero Joven del Año en 2013 por la Academia Catalana de Gastronomía y dos soles Repsol obtenidos en el restaurante Sant Pere del Bosc, y su segundo de cocina Marc Ramos.

Wieding y Ramos, defensores de la cocina catalana y los productores locales, toman las riendas gastronómicas del Mercer Hotel Barcelona respondiendo a las exigencias del establecimiento en su búsqueda de la excelencia. Juntos consiguen elevar al máximo nivel la oferta gastronómica de este hotel, de diseño elegante y contemporáneo, situado en pleno Barrio Gótico de la ciudad condal y erigido en un edificio con gran valor histórico, cuya restauración fue encargada al equipo del reconocido arquitecto Rafael Moneo, respetando las antiguas murallas romanas que lo rodean y los frescos originales de su sala privada.



Alemán de nacimiento pero educado y formado en Cataluña, Harry Wieding es un cocinero autodidacta que aprendió el arte de los fogones de su abuela y su madre y que desarrolla una cocina catalana de calidad con toques afrancesados. Con un estilo delicado y honesto, ofrece su revisión personal de la cocina local, respetando la tradición y la materia prima por encima de todo. Un planteamiento que se sustenta en el producto de proximidad (tierra y mar), por lo que le gusta estar cerca de sus proveedores de confianza (payeses, pescadores y ganaderos).

El joven cocinero Marc Ramos también sigue esta nueva etapa profesional de Harry, con el que ha trabajado durante cuatro años en el restaurante Sant Pere del Bosc. A sus 29 años, este gerundense que empezó a cocinar a sus 16 años puede presumir de haber trabajado en restaurantes catalanes de referencia como el Mas De Torrent (Pals, Girona) o Els Tinars (Llagostera).

Mercer Restaurante

La nueva propuesta del restaurante gastronómico del hotel se estructura en dos menús degustación **MERCER (60€) y FESTIVAL (90€) junto con una breve carta enfocada a sus raíces, con sencillez y genuinidad.** Entre sus propuestas pueden encontrarse platos como el crujiente de patata con huevo y jamón, la ensaladita de foie y pollo en escabeche, el penegal (pescado de roca de la Costa Brava catalana) acompañado de crema de pan, ajos y piparra o maíz de huerto de Alella con requesón. Entre los postres destacan el soufflé de avellana con helado de vainilla o la cereza impregnada en anís.



La carta de vinos recoge **170 referencias procedentes de las principales regiones productoras del mundo (Francia, Italia, Alemania, Hungría, Portugal, Australia, Nueva Zelanda y Sudáfrica) y entre las que destacan los vinos españoles.** Los hay de Rioja, Galicia, las DOs castellanas, Aragón, Baleares, Andalucía (con sus generosos) pero sobre todo de Cataluña con representantes del Priorat, Penedès, Montsant, los tintos de Terra Alta y la Conca de Barberà, los blancos de Alella y el Empordà, así como 16 referencias entre cavas blancos y rosados. Algunos de los vinos pueden tomarse también por copas. Todo esto puede disfrutarse en un marco incomparable, un espacio lleno de luz abierto a un patio de naranjos del Mercer Hotel Barcelona, que presenta un valioso patrimonio histórico y arquitectónico englobando elementos de diferentes épocas, como parte de la muralla de la antigua Barcino romana o frescos medievales, integrados en una innovadora arquitectura actual.

Le Bouchon, el gastrobar informal del Mercer Hotel Barcelona

Además del restaurante gastronómico, Harry Wieding y Marc Ramos se encargan del resto de los servicios culinarios del hotel incluyendo el Hall Bar, la terraza de la azotea y el gastrobar Le Bouchon, este último accesible desde el hotel y desde la calle Lledó. Con una cocina de horario ininterrumpido de 12:30 a 23:00 horas de lunes a domingo, en su carta conviven las tapas tradicionales de siempre como la ensaladilla rusa, las patatas bravas o los calamares a la andaluza con otras muy originales de creación propia como el "Recuit de Drap" con anchoa del Cantábrico o el huevo con espárragos, azafrán y huevas de arenque ahumado. Además, cuentan con un apartado muy especial de tapas basadas en productos frescos del mar (berberechos, mejillones, pulpo, bacalao, etc.).



Mercer Hotel Barcelona: Datos prácticos

MERCER HOTEL BARCELONA.

Dirección: Carrer dels Lledó, 7

Teléfono: 93 310 74 80 (EXT 705)

Horario Mercer Restaurante: de martes a sábado de 19:30 a 23:00 h. Domingo y lunes cerrado

Horario Gastrobar Le Bouchon: de lunes a domingo de 12:30 a 23:00. Viernes y sábado la apertura se prolonga hasta las 23:30 horas.