

tast a la
rambla

**1a Setmana de Gastronomia
de Barcelona**

tast a la rambla

Organitza:

**AMICS
DE LA
RAMBLA**


grup gsr
PRODUCCIONS DE GASTRONOMIA



Tast a La Rambla – 1a Semana de Gastronomía de Barcelona

Del 12 al 15 de junio, 42 de los mejores restaurantes, bares y pastelerías de la ciudad harán de la Rambla de Santa Mónica un gran festival culinario

La **Associació d'Amics, Veïns i Comerciants de La Rambla** y **Grup GSR** organizan **Tast a La Rambla – 1a Semana de Gastronomía de Barcelona**, un gran festival culinario con 42 de los mejores restaurantes, bares y pastelerías de la ciudad que se instalarán en La Rambla del **jueves 12 de junio al domingo 15 de junio**. Es la primera edición de un evento gastronómico y ciudadano innovador, de carácter anual y que cuenta con el apoyo del **Ajuntament de Barcelona** y de la **Barcelona World Race** y con el patrocinio de grandes marcas.

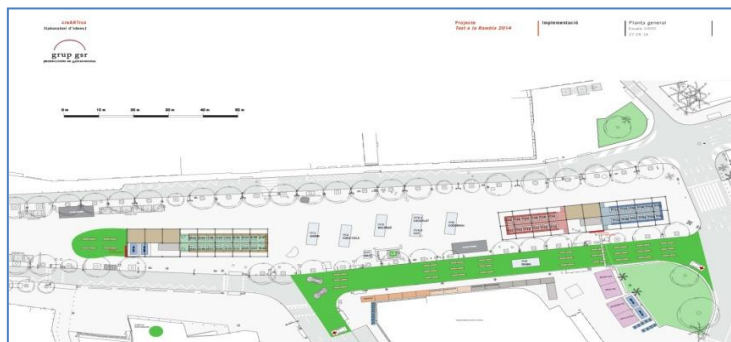
Tast a La Rambla es una iniciativa pionera que nace con la voluntad de convertirse, cada principio de verano, en el gran hito gastronómico de la ciudad de Barcelona a la vez que se reivindica La Rambla como gran eje lúdico barcelonés para todos los públicos. Una propuesta de actividades y acciones gastronómicas que pone de manifiesto la diversidad y el gran peso de nuestra cocina y la hospitalidad de la ciudad hacia los turistas, focalizada en el distrito de Ciutat Vella y especialmente en la Rambla. Es la oportunidad de unir esfuerzos y proporcionar una oferta lúdica singular en un marco incomparable, tanto a los barceloneses como a la gente que visite Barcelona. La gran fiesta barcelonesa donde se unirán el mar y la gastronomía para dar la bienvenida a todos los públicos.

Durante estos días La Rambla se convertirá en todo un paseo gastronómico, coincidiendo con la presentación de la **Barcelona World Race**, motivo por el cual **La Rambla de Santa Mònica** se *vestirá* de temáticas culinarias y marineras. El evento contará con la participación de **42 establecimientos repartidos entre 4 zonas** temáticas con propuestas que definen la gastronomía barcelonesa: **Cocinas de Autor, Cocinas Tradicionales, Tapas y Platos y Pastelerías**. Además de una zona de degustación y barras de 150 metros lineales y 20 taquillas para la compra de tickets, que se pondrán a la venta a un precio de 4,50€ cada tapa. Una ocasión única para degustar platos de destacados restaurantes -muchos de ellos con estrella Michelin-, bares y pastelerías de la ciudad. Y paralelamente un **programa de actividades y talleres en el Arts Santa Mònica** (La Rambla, 7).

El acto de inauguración tendrá lugar el jueves 12 de junio a las 12,30 horas en el claustro del Arts Santa Mònica, con la asistencia de todos los cocineros que participan en **Tast a La Rambla** y que este día ofrecerán, en la terraza, un aperitivo a base de las tapas que también se servirán en la Rambla de Santa Mònica.

Horarios del Tast a La Rambla:

- Jueves 12 de junio: de 12,00 horas a 22,00 horas.
- Viernes 13 y sábado 14 de junio: de 11,00 horas a 22,00 horas.
- Domingo 15 de junio: de 11,00 horas a 20,00 horas.



RELACIÓN DE RESTAURANTES, BARES Y PASTELERÍAS CON SU TAPA:

1. Cocinas de Autor

Grupo formado por cocineros barceloneses reconocidos por elaborar una cocina inspirada en la combinación de ingredientes y el uso de técnicas culinarias contemporáneas.

- **Saüc (Xavier Franco)**: Cremoso de hígado de pato, galleta de cebolla, limón y vino dulce.
- **Fonda España (Núria Borràs y Albert Antín)**: *Capuccino* de foie con espuma de manzana verde.
- **Nectari (Conxita Esparrica)**: Trufa negra nacida de mar y montaña.
- **Dos Palillos (Albert Raurich)**: *Mojito* japonés.
- **Neri H&R (Minerva Lumbierres)**: Caballa marinada con espuma de escabeche y ajo negro.
- **Via Veneto (Sergio Humada)**: Macarrón relleno de pato del Ampurdán con manzana y aceite de albahaca.
- **Espai Kru (Ever Cubilla)**: Ostra francesa con salsa *ponzu* / Pescado blanco en ceviche con leche de tigre de maracuyá.
- **Tickets (Albert Adrià)**: Brioche del Tickets.
- **Cata 1.81 (Santi Rebés)**: *Taco Cat* de butifarra rasgada.
- **The Mirror (Paco Pérez)**: Calamar a la andaluza con mayonesa cítrica.
- **Taverna del Clínic (Toni Simoes)**: Mejillones con verduritas encurtidas y salmorejo texturizado.
- **Neichel (Jean Louis Neichel)**: Tartar de ternera con salsa bearnesa fría.

2. Cocinas Tradicionales

Establecimientos barceloneses que se caracterizan por elaborar platos inspirados en el recetario tradicional de Cataluña y de España que pondrán en evidencia la gran tradición y saber culinario de todo el país.

- **Suculent (Carles Abellán)**: *Cap i pota*.
- **La Cuina del DO (Pedro Moreno)**: Arroz meloso de lágrima ibérica con *tirabecs*.
- **Casa Guinart (Oscar Manresa)**: Puñetas trufadas con cebolla confitada.
- **Amaya (Eladio Hernández, Ignasi Torralba)**: Cola de buey estofada con parmentier trufado.
- **Suquet de l'Almirall (Quim Marqués)**: Buñuelos de espinacas con pasas, piñones y alioli de miel.
- **El Cercle (Ana Calpe)**: Comida blanca con gelatina de tomate.
- **Café Emma (Romain Fornell)**: Parmentier de pato confitado y *pimentón de la Vera*.
- **Bodega Sepúlveda (Sònia Solà)**: Sardinias en escabeche.
- **Freixa Tradició (Josep M^a Freixa)**: Chipirones confitados con cebolla y tomate.
- **Casa Paloma (Jordi Gotor)**: *Ensaladilla* rusa.
- **Gaig (Carles Gaig)**: Canelón tradicional con bechamel de trufa.
- **Petit Comitè (Nandu Jubany)**: Albóndiga con sepia de la costa.



3. Tapas y Platos

Tapas "signature" de corte tradicional y contemporáneo de establecimientos de Barcelona especializados en la cocina en miniatura.

- **Bar del Pla (Jaume Plà):** Gazpacho de sandía con jamón.
- **Cañete (Josep M^a Masó):** Mollete de *pringá* a la andaluza.
- **Bohèmic (Francisco Jimeno):** Bravas Bohèmic.
- **Llamber (Francisco Heras):** *Salmorejo*, anchoa ahumada y queso Rey Silo.
- **Bodega 1900 (Pedro Asensio):** Piña con miel de caña y lima.
- **By13 (Carlos Tejedor):** *FestiBun* lacado con sobrasada ibérica.
- **Tapas 24 (Carles Abellán):** *Mc Foie - Burger*.
- **Mont Bar (Ivan Castro):** Croqueta de jamón de bellota.
- **L'Eggs (Paco Pérez):** Bocado de ibérico con salsa de huevo.
- **El Filete Ruso (Enric Milla):** Mini hamburguesa de ternera eco con ibérico, manchego y aceite de trufa.
- **Xarcuteria Casa Pepe (Josep M^a Agustí):** Brocheta de butifarra a nuestra manera.
- **Ca la Nuri (Toni Bosch y Alex Jiménez):** Arroz con pulpo y toque de patata con *pimentón de la Vera*.

4. Pastelerías

Una isla dedicada al mundo dulce, con 6 propuestas tradicionales y vanguardistas alrededor de las mejores elaboraciones pasteleras.

- **Escribà (Christian Escribà):** *Hot dog* Escribà.
- **Bubó (Carles Mampel):** *Mojito Splash*.
- **Canal (Xavier Canal):** Sacher.
- **Oriol Balaguer (Oriol Balaguer):** "Willy Tonka".
- **Baixas (Núria Baixas):** *Hernán Cortés*: cremoso de chocolate 75%. Cacao de Tanzania.
- **Épicerie (Romain Fornell):** *Macaron glasé* menta-chocolate.

Precios

- Tapa: 4,50€
- 4 Tapas: 16€
- Cerveza Estrella Damm: 2€
- Cava Codorniu, vino Raimat o cerveza Inèdit: 3,50€
- 4 Cava Codorniu, vino Raimat o cerveza Inèdit + copa de vidrio: 14€
- Refrescos Coca Cola, Agua Veri o Cacaolat: 1,50€
- Espresso o cortado Illy Caffè: 1,50€
- Café crema, capuccino o café con leche Illy Caffè: 2€
- Cacaolat + croissant Escribà: 3€
- Copa de cristal: 1,50€ (obligatoria para cava Codorniu / vino Raimat / cerveza Inèdit)
- Copa de cristal Damm: 1,50€ (opcional)

TALLERES Y OTRAS ACTIVIDADES EN EL ARTS SANTA MÒNICA

Paralelamente al Tast hay un programa de actividades, los **Tallers Tast a La Rambla**, donde los protagonistas son todos aquellos restaurantes con estrella Michelin y las pastelerías que participan en este evento gastronómico, además de pequeños espacios para las empresas patrocinadoras y colaboradores. Los talleres tendrán lugar en el **Centre d'Arts Santa Mònica** (La Rambla, 7), y ofrecerán ponencias en vivo y talleres especializados en un aula con cocina, audiovisuales y platea. Abiertos al público, tendrán una duración de 25 minutos cada uno y la entrada será gratuita (aforo limitado para 156 personas).

Jueves 12 de junio

- A las 13,00 horas: **Nandu Jubany** de Can Jubany - Arroces de mar, arroces de montaña.
- A las 17,00 horas: **Lluís Estrada** de Patisserie Canal - Pasteles de domingo.
- A las 17,30 horas: **Sergio Humada** de Via Veneto - Platos de fiesta.
- A las 18,00 horas: **Jordi Mas** de Mas Gourmets - Cata: Embutidos artesanos pero innovadores.
- A las 19,00 horas: **Jordi Bort**, director general de INCAVI - Cata: Descubrir los vinos de Cataluña.

Viernes 13 de junio

- A las 12,00 horas: **Paco Pérez** del Miramar /Enoteca - Atrévete con el marisco.
- A las 12,30 horas: **Xavier Franco** del Saüc- Tapas barcelonesas.
- A las 13,00 horas: **Joan Baixas** de Patisserie Baixas & Amazing Chocolate - Cocas de verbena.
- A las 13,45 horas: **Ferran Centelles** (sumiller de El Bulli 2000-2011) - Cata: Cómo disfrutar del vino.
- A las 16,30 horas: **Nobuyuki Tajiri** de Grup Balfegó - *Ronqueo* del atún rojo.
- A las 17,30 horas: **Oriol Balaguer** - Bombones para hacer en casa.
- A las 18,00 horas: **Romain Fornell** del Caelis - Francia: patés, terrinas, *rillettes*...
- A las 18,30 horas: **Joan Ras, Josep Casas, Dr. Jordi Rius y Jaume Antich** de la Academia Catalana de Gastronomia - Cata: Aceites de Cataluña.

Sábado 14 de junio

- A las 11,30 horas: **Francesca Gabaldà** de Menuts Rosa - Aula Boqueria: la cocina de los pequeños.
- A las 12,00 horas: **Surya Maharhan** (Sakura-Ya) de Grupo Balfegó - Japón: sushi, nigiri, maki...
- A las 12,30 horas: **Jordi Esteve** del Nectari - Cocina catalana con toques japoneses.
- A las 13,00 horas: **Fran Agudo** del Tickets - Juego de snacks.
- A las 13,45 horas: **Carlos Cervantes** (experto cervecero) de Damm - Del sikaru a la cerveza.
- A las 17,00 horas: **Christian Escribà** del Escribà - Piruletas dulces.
- A las 17,30 horas: **Carles Gaig** del Gaig - Los grandes platos de la *cocina de Barcelona*.
- A las 18,00 horas: **Pere Monje** del Via Veneto - Demostración del servicio del *gueridon*: crepes, tartar, pato *a la presse* y la naranja.
- A las 19,00 horas: Enólogo de **Rimat** - Cata: Los vinos del centenario de Rimat.

Domingo 15 de junio

A las 11,30 horas: **Eduard Soley** de Fruites Soley Roser - Aula Boqueria: tomates del mundo.

A las 12,00 horas: **Carles Mampel** de Bubó - Postres con vasos y minivasos.

A las 12,30 horas: **Jean Louis Neichel** del Neichel - Cocina alsaciana: *la choucrout*.

A las 13,00 horas: **Carles Abellán** del Comerç 24 - La cocina de las latas.

A las 13,45 horas: **Carlos Cervantes** (experto cervecero) de Damm - Del sikaru a la cerveza.

A las 16,30 horas: **Francisco Bargalló** de Olis Bargalló - Cata: La cultura del aceite.

A las 18,00 horas: Enólogo de **Codorniu** - Cata: Los cavas *top* de Codorniu.

EL I CONCURSO DE TAPAS " TAST A LA RAMBLA"

Aparte del Tast a La Rambla y de los talleres en el Arts Santa Mònica, 15 de los bares, restaurantes y pastelerías más emblemáticos de La Rambla se suman a esta iniciativa, con la oferta de una tapa creada para la ocasión, y que todo el mundo podrá disfrutar en estos establecimientos al precio especial de 3,50€, y que además, participará en el **I Concurs de Tapes de Tast a La Rambla** que tendrá lugar durante esos mismos días. Un jurado profesional anunciará el domingo 15 de junio el ganador del concurso.

Los 15 establecimientos que participan son:

- **Amaya**: " Txangurro " al toque de pil-pil sobre lámina de bacalao.
- **Bosc de les Fades**: El Bosque.
- **Cañete**: Cocotte de berenjena agridulce con tomatada y boquerón.
- **Casa Guinart**: Puñetas trufadas con cebolla confitada.
- **Casa Leopoldo**: Patata de Olot.
- **Cent Onze-Le Méridien Barcelona**: Tartar de tomate de la huerta, mozzarella y aderezado de hierbas frescas.
- **El Choquito**: Lomo de bacalao a la *vizcaína*.
- **Escribà**: La Crema de La Rambla.
- **Fonda España**: *Capuccino* de foie con espuma de manzana verde.
- **Kubik**: Rabo de toro.
- **La Cuina del DO: Hotel DO: Plaça Reial**: Arroz meloso del DO:
- **Luzia**: Berenjenas con miel.
- **Moka**: Croquetas caseras de jamón.
- **Núria**: Aire del Mediterráneo.
- **Pinotxo**: La Tapa del Pinotxo.

PROGRAMA

Tast a la Rambla

Un "passatge" gastronòmic i familiar per La Rambla, gaudint de les millors cuines de Barcelona. Del dijous 12 al diumenge 15 de juny.

Els sabors de la Barcelona culinària esclatant a peu de carrer, al bell mig de la part baixa de La Rambla, sense presses, en fresques i amplis carpes i tota la comoditat: des dels restaurants d'alta cuina contemporània d'autor fins les tapes i els *platillos*, passant pel més acolorit de la tradició, la pastisseria, vins, caves, cerveses... Més de 100 metres de barra. Tot a l'abast.

I una programació de classes magistrals en directe a Arts Santa Mònica, oberta a tothom. I festa. I Rambla.

Baixa, descobreix, gaudeix i...
Tasta la Rambla!

www.tastalaramblacat

Horaris

dijous 12	dissabte 14
12:00 a 22:00	11:00 a 22:00
divendres 13	diumenge 15
11:00 a 22:00	11:00 a 20:00

Preus tiquets – Tast a La Rambla

Espresso o tallat lilycafé 1,5€
Cafè crema o capuccino o cafè amb llet lilycafé 2€
Refrescs Coca-Cola o aigua Veri o Cacaolat 1,5€
Cacaolat + croissant Escribà 3€
Cervesa Estrella Damm 2€
Cervesa Codorniu o vi Raimat o cervesa Inedit 3,5€
4 cava Codorniu/vi Raimat/cervesa Inedit + copa de vidre 14€
Tapa 4,5€
4 tapes 16€
Copa de vidre 1,5€
Copa de vidre Damm 1,5€ (opcional)

*Les taquilles de venda de tiquets es tancaran 30 minuts abans al tancament de la fira.

La Boqueria

"Tast a La Rambla" també a La Boqueria. A cadascuna de les parades del mercat, hi trobaràs el seu millor producte marcat i destacat. Durant els quatre dies de l'esdeveniment, comprar a La Boqueria serà més fàcil i gustós que mai.

Ferran Adrià i la Fàbrica de menjar solidari

"Tast a La Rambla" recolza l'acte "Ferran Adrià i la Fàbrica de menjar solidari", que tindrà lloc el dia 29 de juny, a les 18.00 h, al Gran Teatre del Liceu de Barcelona.

www.lafabricademenjarsolidari.org

Barcelona World Race

Plaça Portal de la Pau

La prestigiosa regata Barcelona World Race és part de "Tast a La Rambla". Durant els quatre dies de l'esdeveniment, al Portal de la Pau s'hi instal·larà una carpa d'informació de la regata, a la vegada que hi rebrem els vaixells que arribaran, en la seva primera singladura, des de Nova York.

Tasta tot l'espectacle de la Barcelona World Race en directe!

A més, hi podrem veure els cotxes elèctrics de Renault i... fins i tot provar-los!

Tallers Tast a La Rambla

Arts Santa Mònica (La Rambla, 7)

dijous 12	divendres 13	divendres 13
12:00-12:45 Aula Inaugural 13:00-13:30 Sandeia Jubany "Can Jubany" Artesans de mar, artesans 13:30-17:30 Els de la Fira 17:30-18:30 Jordi Mas 18:30-19:30 Jordi Mas 19:30-20:30 Jordi Mas	12:00-12:30 Paco Pons "Miraçó" Escarificació 12:30-13:30 Xavi Fariña "Gala" Tapes hereditàries 13:30-14:30 Jordi Mas 14:30-15:30 Jordi Mas 15:30-16:30 Jordi Mas 16:30-17:30 Jordi Mas 17:30-18:30 Jordi Mas 18:30-19:30 Jordi Mas 19:30-20:30 Jordi Mas	12:00-12:30 Rosa Maria "Coca" 12:30-13:30 Rosa Maria "Coca" 13:30-14:30 Rosa Maria "Coca" 14:30-15:30 Rosa Maria "Coca" 15:30-16:30 Rosa Maria "Coca" 16:30-17:30 Rosa Maria "Coca" 17:30-18:30 Rosa Maria "Coca" 18:30-19:30 Rosa Maria "Coca" 19:30-20:30 Rosa Maria "Coca"

*Estrelles Michelin

dissabte 14	dissabte 14	diumenge 15
12:00-12:30 Francesca Gabaldà "Coca" 12:30-13:30 Francesca Gabaldà "Coca" 13:30-14:30 Francesca Gabaldà "Coca" 14:30-15:30 Francesca Gabaldà "Coca" 15:30-16:30 Francesca Gabaldà "Coca" 16:30-17:30 Francesca Gabaldà "Coca"	12:00-12:30 Paco Pons "Miraçó" 12:30-13:30 Paco Pons "Miraçó" 13:30-14:30 Paco Pons "Miraçó" 14:30-15:30 Paco Pons "Miraçó" 15:30-16:30 Paco Pons "Miraçó" 16:30-17:30 Paco Pons "Miraçó" 17:30-18:30 Paco Pons "Miraçó"	12:00-12:30 Carles Mampel "Coca" 12:30-13:30 Carles Mampel "Coca" 13:30-14:30 Carles Mampel "Coca" 14:30-15:30 Carles Mampel "Coca" 15:30-16:30 Carles Mampel "Coca" 16:30-17:30 Carles Mampel "Coca"

Acreditats amb places limitades
Inscripcions a modificacions

la Setmana de Gastronomia de Barcelona

tast a la eliquera

12-15 Juny 2014
Rambla de Santa Mònica

El Concurs de Tapes

Tast a La Rambla

15 dels bars, restaurants i pastisseries més emblemàtics de La Rambla se sumen a "Tast a La Rambla", amb l'objectiu d'una tapa creada per l'ocasió que tothom podrà gaudir al preu especial de 3,5€ (que, a més, participarà en el Concurs de Tapes "Tast a La Rambla" durant els dies de l'esdeveniment).

Un jurat professional anunciarà, el diumenge 15, el guanyador del concurs.

A Amara La Rambla, 24 Tangonesa al boc de pill-pill sobre llenya de heura	I Fonda España La Rambla, 93 Capriciós de fideu amb nocera de poma verda
B Bar de les Falles Plaça de la Rambla, 8 El Bar	J Kublé La Rambla, 48 Coca de fideu
C Calafat Català, 27 Còctol d'abstracció agraïda amb tencada i lletó	X La Caixa del DO Hotel DO Plaça Reial Arro meló del DO
D Casa Galland La Rambla, 92 Pinyons tofatsats amb cebes confitades	L Larré Plaça Ferran, 1 Alberginotes amb ost
E Casa Leopolda St. Agustí, 24 Fruita d'oca	M Mela La Rambla, 126 Crocants casolans de porri
F Casa D'Or La Rambla, 122 Tarta de melangra de fideu, mozzarella i xurrut i Churros (trinxer)	N Nira La Rambla, 132 Aïna del Molinisme
G El Chupito La Rambla, 98 Llet de cabdall a la vitelona	O Pincino Plaça Reial, 47 La Tapa del Pincino
H Ibernia La Rambla, 43 La Crema de La Rambla	

Tapes i platillos

- Filet Riso**
Mini hamburguesa de vedella eco amb ibèric, manenc i oli de l'olivera
- Cañete**
Molle de pringit a Tardalosa
- L'Egges**
Entrée d'ibèric amb salsa d'ous
- Ca la Nuri**
Arro amb pop i coc de patata amb pimentó de la Vinya
- Llamber**
Sofregit, anansa fumada i formatge Rey Silo
- By13**
Frittata licat amb sofregit ibèric
- Mont Bar**
Croqueta de pernil d'agla
- Bohèmic**
Brevets bohemics
- Tapas 24**
Mc Pile - Burger
- Bodega 1900**
Pluja amb mel de canya i llima
- Narcuteria**
Casa Pepe
Brogada de beridifera a la nostra manera
- Bar del Pla**
Gaspacho de sardina amb pernil

Cuina tradicional

- Suquet de l'Almirall**
Bunyols d'espinaç amb juliana, peixons i talló de mel
- Amaya**
Cua de bous estofada amb païssier i trufat
- Suculent**
Cap i peua
- Bodega Sepúlveda**
Sardines en escabech
- Petit Comitè**
Mantecada amb sípia de la costa
- Cafè Emma**
Farinetes d'arròs confit i pimentó de la Vinya
- La Cuina del DO**
Arro meló de l'Algarina ibèrica amb tirabeça
- Casa Guimard**
Pinyons tofatsats amb cebes confitades
- Tapas 24**
Mc Pile - Burger
- Casa Paloma**
Ensalada russa
- Freixa Tradició**
Calamars confitats amb cebes i llimaç
- El Cercle**
Menjar blanc amb galatina de tomàquet

Cuina d'autor

- Espai Kru**
Ostra francesa amb salsa poncu / Fets blancs en cervesa amb llet de fideu de marisc
- Fonda España**
Capriciós de fideu amb nocera de poma verda
- dos paillos**
Mojito japonès
- Nectari**
Tofons negres sucada de mar i mantegana
- Cata ISI**
Taco Cat de botifarra esparracada
- Neichel**
Tarta de vedella amb salsa bearnesa freda
- Neri H&R**
Verat mariner amb escuma d'escabech i all negre
- Sulic**
Crema de fideu d'ibèric, galina de-coba, llimaç i sí dolç
- Taverna del Clínic**
Muscat amb ventresques encornades i sofregit tofatsat
- The Mirror**
Calders i trinxerons amb maionesa cítrica
- Tickets**
Briots del Tickets
- Via Veneto**
Macarró fideu d'ibèric de l'Empordà amb poma i oli d'allfàbrega

Pastisseries

- Oriol Balaguer**
"Willy Torka"
- Escribà**
Hot dog Escribà
- Epicrie**
Macaron glacé i menta - xocolata
- Canal**
Briots
- Bubò**
Mojito japonès
- Baixas**
Herència catalana cremós de xocolata 75%, Cacao de Tanzània

Patrocinadors i col·laboradors

- Estrella Damm**
- Coca-Cola**
- Tonyina Balfegó**
- Illy**
- Cacaolat**
- Codorniu**
- Embotits Mas Gourmets**

tast a la rambla eliquera

Organitza:



Institucions:



Patrocinador oficial:



Patrocinadors:



Colaboradors:



Web: <http://www.tastalarambla.cat/>



<https://www.facebook.com/tastalarambla>



<https://twitter.com/tastalarambla>

Hashtag: #tastalarambla

Para más información de prensa:

INTERPROFIT

Mariona Hostench

Teléfono: 93 467 02 32

Email: mariona.hostench@interprofit.es

GRUP GSR

Lluís Tusell

Teléfono: 659 609 599