



Пицца

В Барселоне можно легко совместить покупки с развлечениями и едой, и в этом смысле нет равных шоу-рум Arcínea. Здесь представлено кухонное оборудование только самых престижных производителей, например, холодильники от Sub-Zero и кухонные плиты Wolf. Шоу-рум регулярно организует кулинарные мастер-классы совместно с Living Kitchen.

Профессиональные повара вдохновят даже самого безразличного человека заняться оформлением своей кухни. Кроме того, Living Kitchen – отлич-





ное место для проведения выставок, акций для потребителей, корпоративных мероприятий.

Здесь становится очевидным, что даже сияющая сталь и оснащенная новейшей дизайнерской техникой кухня может выглядеть по-домашнему. Ну а если вам интересно, как выглядит кухня шеф-повара мишленовского уровня, – Arclinea ждет вас!

Немало открытий вас ждет и в Erai Sucre, расположенном на Carrer Princesa. В этом ресторане подают только десерты, и это прекрасный повод заглянуть на огонек. Для сладкоежек Erai Sucre проводит мастер-классы по приготовлению пудинга. Идея проведения подобных мероприятий возникла в гениальном мозгу Джорди Батрона и его партнеров Ксано Сагера, Гильема Висенте и Реме Батрона. Если же вы вдруг сомневаетесь в полезности десертов для вашего здоровья, мы рады сообщить, что профессиональное кредо шеф-повара заключается в преодолении различия между сладким и полезным. Нигде в мире вы не попробуете подобных десертов!

Любители изысканной кухни ни в коем случае не должны пропустить AVaC. Это не только пятизвездочный отель, но и место, где подают лучшие блюда в городе. AVaC был удостоен двух звезд Мишлен – об этом потрясающем успехе вам обязательно расскажут в Барселоне. Шеф-повар Джорджи Круз известен как самый молодой повар Испании, удостоенный звезды Мишлен. Кстати, совсем недавно была издана его книга «Kitchen Logic» («Кухонная логика»).

www.arclineabcn.es
www.espaisucre.com
www.abacbarcelona.com
www.hotelescenter.es/casafuster
www.mandarinoriental.com/barcelona

TOUT/ 107