


V14J3ST1C

ESPAÑA DESTINOS

EN PAREJA | GASTRONÓMICOS | RESTAURANTES

BUSCAR 

DESTINOS



DESTINOS
GUÍAS
RUTAS

ESPAÑA

EUROPA

ASIA

ÁFRICA

AMÉRICA
NORTEAMÉRICA
SUR

OCEANÍA

En Familia

En Pareja

EL ÚNICO RESTAURANTE CON UN MENÚ SOLO DE POSTRES

ESPAISUCRE EN BARCELONA PARA GOURMETS GOLOSOS



MARTA RIVAS
8.12.2014



Imagina ir a cenar y poder pedir de primero un postre, por ejemplo Pasion-café, "lemon-cress" y sorbete de kefir mentolado; de segundo otro postre como "Cheesecake" de cabra con frambuesa, pimienta roja y jengibre; y de postre, ¿qué tal si pides otro postre? como Chocolate caliente con especias. ¿Increíble, no?

Ahora imagina sentarte en la barra de un restaurante, porque te apetece picar algo rápido, y lo que te ofrecen son tapas dedicadas íntegramente al mundo dulce. Tapas dulces de sabores creativos y tradicionales para todos los gustos y para todo tipo de paladares. ¿Te apetecería?

Pues ahora ya no tienes que imaginarlo porque ese restaurante existe. Se llama ESPAISUCRE, que en castellano significa espacio dulce, y no está muy lejos, porque puedes encontrarlo y disfrutarlo en Barcelona, una ciudad donde la pastelería y la gastronomía van de la mano.

ESPAISUCRE es el capricho de Jordi Butrón y sus socios Xano Saguer, Guillem Vicente y Reme Butrón, fundadores y promotores de una nueva forma de entender la pastelería de restaurante. Una arriesgada apuesta que consiste en ser el **único establecimiento del mundo** en el que el **menú consta de tres platos que son tres postres**.

Y más, porque también han creado una escuela donde puedes aprender a elaborar estos deliciosos y dulces platos. En la escuela de ESPAISUCRE hay cursos dirigidos a personas que conciben la pastelería como algo más que una simple combinación de ingredientes. Aquí aprenderás a conocer la materia prima, la técnica tanto tradicional como de vanguardia y como aplicar estos conocimientos a tus creaciones personales.

Inaugurarón en febrero del 2000, y es el único restaurante de postres del mundo, que une una arriesgada idea de restaurante, con una escuela de postres de restaurante.

Cenar en ESPAISUCRE es degustar un menú de tres y hasta cinco postres, con platos tan sugerentes como Bizcocho de aceite virgen extra, melocotón blanco, oliva verde y San Simón, o Bizcocho de caramelo, helado de oliva negra-café con anís y naranja. O bien probar un menú Chocolate o un Menú Quesos con otras delicias tipo Helado de plátano, cremoso de chocolate-nuez moscada y pisco sour, o bien, Bizcocho y helado de maíz, queso fresco, hibiscus y piña.

También tienes la opción de atreverte con sus dos menús de degustación que incluyen otro tipo de alimentos como distintas carnes, pescados, arroz o legumbres. Recetas tan deliciosas como Arroz de calamar con flan de azafrán y fruta de la pasión; Sorbete de manzana-vinagre, calvados y anís verde; Cordero con endivia caramelizada, cacahuete y helado de leche; o Caballa en escabeche, berenjena ahumada, tomate y pesto. Se nos hace la boca agua.

Sin duda ESPAISUCRE es una propuesta diferente, única en el mundo y que rompe esquemas.

PLAYAS

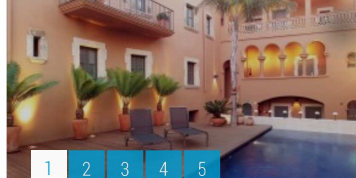


1 2 3 4 5

N'GOR, EL PARAÍSO DEL SÚRF ESTÁ EN SENEGAL

Esta pequeña isla frente a la costa de Dakar cuenta con hermosas playas donde practicar surf con olas de altura todo el año.

DESTINOS ROMÁNTICOS



1 2 3 4 5

UNA ESCAPADA PARA AMANTES DE LA HISTORIA

Hotel Gran Claustre, un hotel monumento en la villa medieval de Altafulla

PUBLICIDAD