GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Restaurante Tapas Season, cocina de autor en el Eixample

Actualidad Empresarial | 13/03/2022 | 00:00

Lo mejor de la gastronomía de Barcelona fusionado con influencias internacionales; esta es la gran propuesta presentada por Tapas Season, un restaurante de cocina de autor situado en el corazón de la capital catalana; el Eixample. El chef Pol Tortajada ha diseñado una carta de más de 30 platos para compartir, donde los grandes protagonistas del menú son los ingredientes frescos de temporada, con los cuales se elaboran desde las tapas tradicionales, con el toque Season, hasta las opciones más vanguardistas.

Grandes delicias de invierno para todos los paladares

Un concepto inclusivo marca la carta del chef Tortajada, quien ofrece tapas vegetarianas y veganas. La visión del maestro es la de aprovechar alimentos de cada temporada. Para otoño-invierno, destacan alimentos como calabaza, coliflor, remolacha, alcachofa, coles, puerros, zanahoria, hummus y mucha más variedad.

Dentro de la lista de tapas clásicas, con un encantador giro de originalidad, se pueden encontrar platos como el pan de coca con tomate de colgar, la ensaladilla rusa con ventresca de atún, una tabla de quesos con compota de temporada, patatas bravas al Season, o la fideuá negra de gambitas y sepia, con alioli de cúrcuma.

La cocina de mercado también es llevada a la categoría de autor con el tartar de pez limón con mantequilla negra y salicornia, o la ensalada de pollo crujiente, queso crema, caqui y vinagreta de almendras, entre otras opciones. Para la tendencia vegan food, Season sorprende hasta a los comensales más exigentes con su carpaccio de remolacha, parmesano vegano y trufa, o con albóndigas de Heura con crema de flor de Jamaica y coco.

El estilo alternativo del restaurante ha logrado que este lugar sea referencia en la ciudad, por elevar la cocina mediterránea hasta propuestas creativas, en un ambiente donde no solo se rinde homenaje al paladar, sino a todos los sentidos. Presentaciones, conciertos acústicos, sets musicales y mucho más harán disfrutar de momentos inolvidables, incluso para realizar cenas corporativas u otros eventos privados.

Carta de cócteles con o sin licor única

La idea de rescatar la antigua tradición griega de mezclar el vino con ingredientes que impactan

en sabor y textura, es una de las innovaciones que Season presenta en coctelería. En el restaurante se preparan los zumos, purés y jarabes naturales que dan el toque único a cada versión de tinto, blanco, rosado, cava o champán.

Los cócteles, 0 % alcohol, han causado sensación por su preparación con superalimentos combinados gracias a los expertos mixólogos. Con propiedades antioxidantes, antiestrés o detox, estas bebidas son un plus de sabor y salud.

Las tapas al mejor estilo mediterráneo, con influencias de los cinco continentes, son un festín de calidad y buen gusto. Comer en Season es descubrir una Barcelona deslumbrante a través de recetas elevadas al máximo nivel de creatividad y frescura.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/169226-restaurante-tapas-season-cocina-de-autor-en-el-eixample.htm