

Time Out Market desvetlla bona part de l'elenc gastronòmic del mercat que obrirà al Port Vell

+ Notícies | 31-05-2024 | 14:47



Casa Guinart

Time Out Market Barcelona escalfa motors abans de la seva obertura prevista per aquest estiu al Port Vell. Ho fa anunciant les noves incorporacions a la seva selecció de xefs guardonats, talents emergents i propostes locals reconegudes dins el panorama culinari de la ciutat.

Time Out Market és un mercat gastronòmic i cultural basat en la curació editorial per la qual Time Out és reconegut, que reuneix el millor de la ciutat sota un mateix sostre: els seus millors xefs, restauradors, bars i experiències culturals.

Amb gairebé tot el line-up de xefs i restauradors anunciat, Time Out Market Barcelona mostra la seva dedicació per exhibir el talent autòcton oferint propostes gastronòmiques de gran qualitat de manera accessible. L'espai on s'ubicarà Time Out Market Barcelona a la zona del Port Vell, a l'últim pis del Maremàgnum? està en ple procés de transformació per convertir-se en un punt de trobada atractiu pels barcelonins. Un espai de disseny únic on el públic podrà gaudir d'experiències culinàries i culturals en un ambient informal i distès i que reunirà el millor de la gastronomia, la cocteleria i la cultura de Barcelona. El nou mercat comptarà amb unes increïbles vistes al mar i la ciutat, a edificis tan emblemàtics com la Torre del Rellotge de la Barceloneta i la nova Llotja de Pescadors.

Time Out Market Barcelona ocuparà 5.250 m² i acollirà una afinada selecció editorial de catorze cuines, un restaurant de servei complet, quatre bars (dos interiors i dos exteriors), un espai per a esdeveniments i un estudi de pòdcast. Hi haurà accés directe des del carrer mitjançant una escala mecànica i un ascensor.

Aquests són els nous xefs i restauradors que s'han unit a Time Out Market Barcelona, que obrirà aquest estiu (la data exacta de l'obertura s'anunciarà aviat, juntament amb les darreres

incorporacions a l'elenc, i amb més detalls sobre la cocteleria i el programa cultural):

Xuba Tacos, del xef guanyador de dues estrelles Michelin Antonio Sáez, oferirà uns tacos espectaculars al Market

Xuba Tacos, una de les millors taqueries de Barcelona, és el projecte del xef Antonio Sáez ?guanyador de dues estrelles Michelin a Lasarte? amb el seu amic i soci mexicà, Raúl Salcido, per celebrar el seu amor per la cuina mexicana. La carta de Xuba Tacos rescata l'essència d'aquest producte, amb tacos clàssics com els tacos al pastor ?cuinats com ha de ser, en un trompo? o una deliciosa Cochinita Pibil. Xuba també incorpora plats de creació pròpia, com un taco de filet i foie. D'acord amb la tradició, preparen els tacos davant del client, amb tortillas de blat de moro blau ?de sabor neutre, que realça productes de màxima qualitat? elaborades cada dia al local. ?Xuba? significa blat de moro en llengua indígena zapoteca.

RiasKru servirà marisc clàssic i creatiu al Time Out Market Barcelona

RiasKru, una fusió de dos llegendaris restaurants de marisc, Rías de Galicia i Espai Kru, s'unirà a Time Out Market Barcelona per oferir el millor marisc. Pioner de la fusió culinària a Barcelona, ?el xef Robert Gelonch practica una cuina elegant i creativa sota el lema ?menys és més?. Amb els millors ingredients de temporada que pot oferir el mar, la carta comptarà amb mariscs crus i marinats basats en la cuina clàssica gallega, maridats amb elements d'inspiració japonesa. RiasKru ha estat nomenat recentment com un dels millors restaurants per Time Out Barcelona.

Bar Nuri portarà les tapes al Time Out Market Barcelona

La Nuri, juntament amb el seu marit Jordi, va obrir Bar Núria al barri del Poblenou el 1962, després d'haver après a cuinar les receptes de la seva mare i la seva àvia. El seu llegat culinari perdura a Bar Nuri que, sis dècades i tres generacions més tard, va reobrir el 2022 per Família Nuri amb l'objectiu de celebrar la cuina tradicional i honesta i homenatjar els inicis dels seus pares i avis. Molt apreciat pels veïns del barri, Bar Nuri també portarà al Time Out Market les seves tapes clàssiques elaborades amb ingredients de temporada i els platets més destacats que la Nuri cuinava quan va obrir el 1962.

Casa Guinart servirà cuina catalana amb ingredients locals a Time Out Market Barcelona

Inaugurat l'any 1899, Casa Guinart es va reinventar fa uns anys i ara és un dels punts de referència de la cuina catalana a la ciutat. Ubicat entre la Rambla i el Mercat de la Boqueria, aquest establiment és molt popular entre els venedors del mercat, així com entre els locals i visitants. David Moya juntament amb el xef Òscar Manresa, gran coneixedor de la Boqueria, portarà al Market el seu millor producte i la seva visió particular de la cuina clàssica catalana, com el fricandó o les mandonguilles amb sípia.

La Balmesina oferirà la seva pizza gourmet al Time Out Market Barcelona

Darrere de La Balmesina, oberta des de 2017, hi ha en Max, l'Ale i en Mattia; tres italians coneguts i molt estimats a tota la ciutat per la seva pizza gourmet lleugera i cruixent, feta amb una base de massa mare. Les seves receptes i tècniques de cocció són les que van fer famosos aquest local de culte, on s'utilitzen farines ecològiques i una massa que fermenta en fred fins a 72 hores. Recentment inclosa a la llista de 50 Top Pizza com la novena millor pizzeria d'Europa, La Balmesina també oferirà les seves sublimes pizzes al Time Out Market Barcelona.

Les clàssiques i delicioses hamburgueses de La Real Hamburguesería s'uniran al Time Out Market Barcelona

La Real Hamburguesería arriba al Time Out Market Barcelona per oferir les seves hamburgueses, que han esdevingut clàssiques de la ciutat. La qualitat i el bon producte són dos dels valors principals amb els quals el xef Eduardo Egui i el seu soci Arturo López creen cada element de la proposta. Amb això, aconseguixen hamburgueses que destaquen per la seva presentació però sobretot pel seu sabor i per reivindicar el que és clàssic en un mercat saturat de tendències fugaces. Marquen la diferència elaborant-ho tot a la cuina i des de zero. Des del guacamole fins al quètxup, passant per les patates fregides, tot suma per aconseguir unes hamburgueses excepcionals.

Monster Sushi aportarà una explosió de sabors japonesos al Time Out Market Barcelona

El sushi és la sublimació de la cuina crua i al cor de Monster Sushi hi ha molts anys de formació al Japó, Califòrnia i Barcelona. Mitjançant la combinació d'ingredients japonesos i d'origen local, tots de màxima qualitat, i depurades tècniques japoneses, Monster Sushi ofereix una explosió de sabors i textures que aviat també es trobaran al Time Out Market Barcelona. Però Monster Sushi no només té un sushi sensacional, també ofereix una àmplia gamma de plats calents asiàtics. Una recepta imprescindible són els fideus de yakisoba saltats amb filet de vedella, que es troben entre els millors de la ciutat.

Bubó portarà la seva alta xocolateria creativa a Time Out Market Barcelona

Des de la seva obertura el 2005, Bubó ha sigut punta de llança de la xocolateria i la pastisseria moderna a Barcelona. Fan servir matèria primera ecològica i de proximitat, i tot el cacau de les seves creacions prové de cultiu sostenible. Excel·leixen en tots els vessants: xocolata, brioixeria i pastissos. Tant en fons com en forma: els seus creatius i agosarats packagings són una clau de volta que uneixen sabor, fet lúdic i redefeixen el dolç de diada. La qualitat i aquesta forma de treballar els ha portat a exportar els seus productes als cinc continents i a signar franquícies al Japó, Corea del Sud i Singapur.

Colmado Múrria obre la seva segona botiga en 126 anys... a Time Out Market Barcelona!

Dir que el Colmado Múrria és un comerç icònic és fer curt. Des que va obrir el 1898, aquesta joia modernista s'ha especialitzat a vendre els millors productes delicatessen gastronòmics tant locals com internacionals (no oblidem que el primer xampany i salmó fumat que es van vendre a Barcelona van sortir del seu taulell). I ara, al Time Out Market, oferiran els millors embotits catalans ibèrics, el ?foie? més fi, una selecció extensa de vins, caves i xampany prèmium, les conserves més delicades i també una acurada selecció de formatges. Tot sota l'atenta mirada de Joan Múrria, mestre entre els botiguers de productes gourmet.

Silvia Nuri, directora general de Time Out Market Barcelona, ??diu: ?Time Out Market Barcelona crearà una experiència local, autèntica i accessible per a la gent de la ciutat. Volem assegurar-nos que tot el que oferim els interpel·li, i per aquest motiu tots els talents culinaris i culturals del Market seran locals i autòctons. Estem molt orgullosos que els millors xefs i restauradors s'uneixin a Time Out Market Barcelona: la seva creativitat, excel·lència i habilitats faran d'aquest espai un lloc com cap altre".

"L'experiència de Time Out en matèria d'oci i el profund coneixement de la ciutat es troben al cor

de Time Out Market. Per tal de crear la selecció, identifiquem les cuines i els xefs més importants de la ciutat, des dels consolidats als emergents. Hem convidat els millors a unir-se a nosaltres. La nostra missió és mostrar i celebrar l'excel·lent escena gastronòmica i cultural de la ciutat i estem desitjant donar-vos la benvinguda a tots quan obrim ben aviat".

Us detallem una relació del primer line-up de xefs i restauradors que recentment vam comunicar com a part de l'elenc gastronòmic del nou Time Out Market al Port Vell que obrirà les portes aquest estiu:

- Després d'haver guanyat dues estrelles Michelin amb els seus restaurants, el xef Fran López crearà una experiència gastronòmica insuperable a Time Out Market Barcelona.
- La parella de xefs Lena Maria Grané i Ricky Smith de BaLó serviran els seus sabors únics a Time Out Market Barcelona.
- Darvaza jugarà amb foc al Time Out Market Barcelona per oferir plats a la brasa.
- Can Ros Barceloneta portarà els seus apreciats arrossos al Time Out Market Barcelona.
- La cuina tradicional catalana de Casa Amàlia serà el restaurant de servei complet de Time Out Market Barcelona.

Sobre el Time Out Market

Time Out Market és el primer mercat gastronòmic i cultural amb curació editorial al món. Es tracta de reunir sota un mateix sostre els millors xefs, restauradors, bars i experiències culturals de la ciutat. De xefs guardonats a autèntiques joies locals que gaudeixen de l'afecte i el respecte dels veïns, passant per classes de cuina amb xefs destacats i instal·lacions d'artistes locals i entreteniment en directe, Time Out Market aglutina i celebra el millor de la ciutat. El primer Time Out Market va obrir el 2014 en un mercat històric de Lisboa, convertint-se ràpidament en una de les destinacions més populars de la ciutat. Aquest èxit va comportar una expansió addicional del concepte i actualment hi ha vuit mercats a ciutats com Nova York, Montreal, Dubai i Ciutat del Cap, més diverses ubicacions amb noves dates d'obertura prevista pel 2024 i més endavant.

Time Out Market és part de Time Out Group PLC (AIM: TMO), un negoci global de mitjans i hostaleria que inspira i permet a les persones experimentar el millor de la ciutat a través de les seves dues divisions: Time Out Media i Time Out Market. Time Out va néixer a Londres el 1968 per ajudar les persones a descobrir les noves i emocionants cultures urbanes que havien començat a aparèixer per tota la ciutat: avui es tracta de l'única marca global dedicada a la vida a la ciutat. Periodistes experts seleccionen i creen contingut sobre les millors coses per fer, veure i menjar a 333 ciutats de 59 països, i a través d'un model multiplataforma únic que abasta canals tant digitals com físics.

[Autor: Redacció](#)