

Time Out Market desvela buena parte del elenco gastronómico del mercado que abrirá en el Port Vell

Noticias 24hs | 31-05-2024 | 15:04



Riaskru

La capital catalana se prepara para el desembarco, este verano, del primer mercado gastronómico y cultural con curaduría editorial en el estado español. Barcelona se sumará a la lista de ciudades con un Time Out Market, que reúne las mejores propuestas locales bajo un mismo techo, como ya lo han hecho Nueva York, Dubái, Montreal, Lisboa, Oporto y Ciudad del Cabo

Time Out Market Barcelona calienta motores antes de su apertura prevista para este verano en el Port Vell. Y lo hace anunciando nuevas incorporaciones a su selección de chefs galardonados, talentos emergentes y propuestas locales reconocidas dentro del panorama culinario de la ciudad.

Time Out Market es un mercado gastronómico y cultural basado en la curación editorial por la que Time Out es reconocido y que reúne lo mejor de la ciudad bajo un mismo techo: sus mejores chefs, restauradores, bares y experiencias culturales.

Con casi todo el line-up de chefs y restauradores del mercado ya anunciado, Time Out Market Barcelona muestra su dedicación para exhibir el talento autóctono, ofreciendo propuestas gastronómicas de gran calidad de manera accesible. El espacio donde se ubicará Time Out Market Barcelona en la zona del Port Vell, en la planta superior del Maremàgnum, está en pleno proceso de transformación para convertirse en un punto de encuentro atractivo para los barceloneses. Un espacio de diseño único donde el público podrá disfrutar de experiencias culinarias y culturales en un ambiente informal y distendido y que reunirá lo mejor de la gastronomía, la coctelería y la cultura de Barcelona. El nuevo mercado contará con unas increíbles vistas al mar y la ciudad, a edificios tan emblemáticos como la Torre del Reloj de la Barceloneta y la nueva Lonja de Pescadores.

Time Out Market Barcelona contará con unas instalaciones de 5.250 m² y albergará una cuidada

selección editorial de catorce cocinas, un restaurante de servicio completo, cuatro bares (dos interiores y dos exteriores), un espacio para eventos y un estudio de pódcast. Habrá acceso directo desde la calle, mediante una escalera mecánica y un ascensor.

Los nuevos chefs y restauradores que se han unido a Time Out Market Barcelona cuando abra este verano (la fecha exacta de la apertura se anunciará pronto, junto con las últimas incorporaciones al elenco, y con más detalles sobre la coctelería y el programa cultural):

Xuba Tacos, del chef ganador de dos estrellas Michelin Antonio Sáez, ofrecerá unos tacos espectaculares en el Market.

Xuba Tacos, una de las mejores taquerías de Barcelona, es el proyecto del chef Antonio Sáez ¿ganador de dos estrellas Michelin en Lasarte? junto a su amigo y socio mexicano, Raúl Salcido, para celebrar su amor por la cocina mexicana. La carta de Xuba Tacos rescata la esencia de este producto, con tacos clásicos como los tacos al pastor ¿cocinados como debe ser, en un trompo? o una deliciosa cochinita pibil. Xuba también incorpora platos de creación propia, como un taco de solomillo y foie. En consonancia con la tradición, preparan los tacos delante de cliente, con tortillas de maíz azul ¿de sabor neutro, que realza productos de calidad máxima? elaboradas cada día en el local. Xuba significa maíz en lengua indígena zapoteca.

RíasKru servirá marisco clásico y creativo en el Time Out Market Barcelona.

RíasKru, una fusión de dos legendarios restaurantes de marisco, Rías de Galicia y Espai Kru, se unirá al Time Out Market Barcelona para ofrecer el mejor producto marino. Pionero de la fusión culinaria en Barcelona, el chef Robert Gelonch practica una cocina elegante y creativa bajo el lema "menos es más". Con los mejores ingredientes de temporada que puede ofrecer el mar, el menú contará con mariscos crudos y marinados basados en la cocina clásica gallega, maridados con elementos de inspiración japonesa. Recientemente, RíasKru ha sido nombrado como uno de los mejores restaurantes por Time Out Barcelona.

Bar Nuri llevará sus tapas al Time Out Market Barcelona.

Nuri, junto con su esposo Jordi, abrió Bar Núria en el barrio de Poble Nou en 1962, después de haber aprendido a cocinar las recetas de su madre y de su abuela. Su legado culinario perdura en Bar Nuri que, seis décadas y tres generaciones más tarde, fue reabierto en 2022 por Familia Nuri para celebrar la cocina tradicional y honesta y rendir homenaje a los inicios de sus padres y abuelos. Muy apreciado por los vecinos del barrio, Bar Nuri también llevará al Time Out Market sus tapas clásicas elaboradas con ingredientes de temporada y los platillos más destacados que Nuri cocinaba cuando abrió en 1962.

Casa Guinart servirá cocina catalana con ingredientes locales en el Time Out Market Barcelona.

Inaugurado en 1899, Casa Guinart se reinventó hace unos años y ahora es uno de los puntos de referencia de la cocina catalana en la ciudad. Ubicado entre la Rambla y el mercado de la Boqueria, este establecimiento es muy popular entre los vendedores del mercado, así como entre los locales y visitantes. David Moya junto al chef Òscar Manresa, gran conocedor de la Boqueria, llevará al Market su mejor producto y su particular visión de la cocina clásica catalana, con platos, como el fricandó o las albóndigas con sepia.

La Balmesina ofrecerá su pizza gourmet en el Time Out Market Barcelona.

Detrás de La Balmesina, abierta desde el año 2017, están Max, Ale y Mattia; tres italianos conocidos y muy queridos en toda la ciudad por su pizza gourmet ligera y crujiente, hecha con una base de masa madre. Sus recetas y técnicas de cocción son las que hicieron famoso a este local de culto, donde se utilizan harinas ecológicas y una masa que fermenta en frío hasta 72 horas. Recientemente incluida en la lista de 50 Top Pizza como la novena mejor pizzería de Europa, La Balmesina también ofrecerá sus sublimes pizzas en el Time Out Market Barcelona.

Las clásicas y deliciosas hamburguesas de La Real Hamburguesería se unirán al Time Out Market Barcelona.

Arturo López, socio del establecimiento, y el chef Eduardo Egui llevarán La Real Hamburguesería al Time Out Market Barcelona para ofrecer sus hamburguesas clásicas servidas sobre deliciosos panes de brioche. Su excelente presentación, con una precisión perfecta y una gran coherencia de sabores, hace que las recetas de La Real Hamburguesería marquen la diferencia sobre aquellas hamburguesas enormes, tan de moda, que se limitan a apilar ingredientes. Todo se elabora en cocina y partiendo de cero, desde el guacamole hasta el ketchup, pasando por las patatas fritas, para cocinar unas hamburguesas excepcionales.

Monster Sushi aportará una explosión de sabores japoneses al Time Out Market Barcelona.

El sushi es la sublimación de la cocina cruda y en el corazón de Monster Sushi hay muchos años de formación en Japón, California y Barcelona. Mediante la combinación de ingredientes japoneses y de origen local, todos de máxima calidad, y depuradas técnicas japonesas, Monster Sushi ofrece una explosión de sabores y texturas que pronto también se encontrarán en el Time Out Market Barcelona. Pero Monster Sushi no solo tiene un sushi sensacional, también ofrece una amplia gama de platos calientes asiáticos. Una receta imprescindible son los fideos de yakisoba salteados con filete de ternera, que se encuentran entre los mejores de la ciudad.

Bubó llevará su alta chocolatería creativa al Time Out Market Barcelona.

Desde su apertura en 2005, Bubó ha sido pionero en la chocolatería y la pastelería moderna en Barcelona. Utilizan materia prima ecológica y de proximidad y todo el cacao de sus creaciones proviene de cultivo sostenible. Sobresalen en todas las vertientes: chocolate, bollería y pasteles. Tanto en el fondo como en la forma: sus creativos y atrevidos envases son una pieza clave que fusiona sabor, diversión y redefine el concepto del dulce. La calidad y esta forma de trabajar los ha llevado a exportar su producto a diez países y su fama ha llegado hasta Japón. La calidad y esta forma de trabajar los ha llevado a exportar sus productos a los cinco continentes y a firmar franquicias en Japón, Corea del Sur y Singapur.

Colmado Múrria abre su segunda tienda en 126 años... ¡en Time Out Market Barcelona!

Decir que el Colmado Múrria es un comercio icónico es quedarse corto. Desde que abrió en 1898, esta joya modernista se ha especializado en vender los mejores productos de delicatessen gastronómicos tanto locales como internacionales (no olvidemos que el primer champán y salmón ahumado que se vendieron en Barcelona salieron de su mostrador). Y ahora, en el Time Out Market, ofrecerán los mejores embutidos catalanes e ibéricos, el foie más fino, una selección extensa de vinos, cavas y champán premium, las conservas más delicadas y también una cuidada selección de quesos. Todo bajo la atenta mirada de Joan Múrria, maestro entre los tenderos de productos gourmet.

Sílvia Nuri, directora general de Time Out Market Barcelona, dice: "Time Out Market Barcelona creará una experiencia local, auténtica y accesible para la gente de la ciudad, con una amplia representación de talentos culinarios y culturales autóctonos. Estamos muy orgullosos de que los mejores chefs y restauradores se unan a Time Out Market Barcelona: su creatividad, excelencia y habilidades harán de este espacio un lugar único".

"La experiencia de Time Out en materia de ocio y su profundo conocimiento de la ciudad son el espíritu del Time Out Market. Para crear la selección, identificamos las cocinas y los chefs más representativos de la ciudad, desde los consolidados hasta los emergentes. Hemos invitado a los mejores a unirse a nosotros. Nuestra misión es mostrar y celebrar la excelente escena gastronómica y cultural de la ciudad y estamos deseando dar la bienvenida a todos cuando abramos muy pronto".

Este es el primer line-up de chefs y restauradores que comunicamos recientemente como parte del elenco gastronómico del nuevo Time Out Market que abrirá sus puertas este verano en el Port Vell:

Después de haber ganado dos estrellas Michelin con sus restaurantes, el chef Fran López creará una experiencia gastronómica insuperable en Time Out Market Barcelona.

La pareja de chefs Lena Maria Grané y Ricky Smith de BaLó servirán sus sabores únicos en Time Out Market Barcelona.

Darvaza jugará con fuego en Time Out Market Barcelona para ofrecer platos a la brasa.

Can Ros Barceloneta llevará sus apreciados arroces a Time Out Market Barcelona.

La cocina tradicional catalana de Casa Amàlia será el restaurante de servicio completo de Time Out Market Barcelona.

Acerca de Time Out Market

Time Out Market es el primer mercado gastronómico y cultural con curación editorial en el mundo. Se trata de reunir bajo un mismo techo a los mejores chefs, restauradores, bares y experiencias culturales de una ciudad. De chefs galardonados a auténticas joyas locales que gozan del cariño y el respeto de los vecinos, pasando por clases de cocina con chefs destacados e instalaciones de artistas locales y entretenimiento en directo, Time Out Market aglutina y celebra lo mejor de la ciudad. El primer Time Out Market abrió en 2014 en un mercado histórico de Lisboa, convirtiéndose rápidamente en uno de los destinos más populares de la ciudad. Este éxito trajo consigo una expansión adicional del concepto y actualmente existen ocho mercados en ciudades como Nueva York, Montreal, Dubái y Ciudad del Cabo, más varias ubicaciones con nuevas fechas de apertura prevista para 2024 y también más adelante.

Time Out Market es parte de Time Out Group PLC (AIM: TMO), un negocio global de medios y hostelería que inspira y permite a las personas experimentar lo mejor de la ciudad a través de sus dos divisiones: Time Out Media y Time Out Market. Time Out se lanzó en Londres en 1968 para ayudar a las personas a descubrir las nuevas y emocionantes culturas urbanas que habían comenzado a aparecer por toda la ciudad: hoy se trata de la única marca global dedicada a la vida en la ciudad. Periodistas expertos seleccionan y crean contenido sobre las mejores cosas para hacer, ver y comer en 333 ciudades de 59 países, y a través de un modelo multiplataforma único que abarca canales tanto digitales como físicos.

Autor: Redacción