



MAYO 2018

NOTA DE PRENSA

The TOP, terrazas con sabores del mundo

El Grupo Gallery Hoteles extiende The TOP, su marca de rooftops, a todos sus establecimientos. Por su parte, The TOP Gallery Hotel, inaugura en Barcelona su 5ª temporada y se afianza como 'rooftop' de moda en el cielo de Barcelona

Afianzada como marca de rooftops de Gallery Hoteles, este verano, **The TOP** pone rumbo a Málaga y Mallorca, donde están los otros dos hoteles del Grupo, para inaugurar sus recién reformadas azoteas.

El concepto **The TOP**, que nació en el Gallery Hotel de Barcelona en 2013, son **terrazas con piscina situadas en las azoteas de los hoteles**, que ofrecen una **personal propuesta de gastronomía para compartir y coctelería de autor, basadas en los viajes por el mundo**.

Todas ellas presentan una carta confeccionada por el equipo de cocina de cada hotel, adaptando el concepto de **"gastronomía y coctelería viajadas"** al estilo y público de cada ciudad. Sus novedosos maridajes de cócteles y platillos están inspirados en las rutas por los 5 continentes, para experimentar un verdadero viaje a través de los sentidos.

Las terrazas **The TOP** abren de abril a octubre, y en Málaga, además, todos los fines de semana del año.

The TOP Gallery Hotel se afianza en su 5ª temporada como 'rooftop' de moda en el cielo de Barcelona

En la 6ª planta del Gallery Hotel, **The TOP** inaugura su quinta temporada presentando sus novedades en gastronomía y coctelería viajadas. Su equipo de cocineros, maîtres y cocteleros han recorrido el mundo recogiendo los aromas, texturas y colores de lejanos paraísos, para traer a **The TOP** sabores todavía por descubrir.

En **The TOP**, los sabores originarios de cada continente se fusionan con los productos y las recetas más mediterráneas, para crear insólitos maridajes de gastro-coctelería creativa pensados para los *foodies* más aventureros. Sus cartas han sido diseñadas para que, sin moverse del centro de Barcelona, uno pueda sentir que está en cualquier rincón del mundo, en las exóticas playas de Hawái, en los caminos perdidos de Panamá, acariciado por la brisa del Mediterráneo, en la desconocida Polinesia, adentrándose en el Amazonas o bañado por los mares del Caribe.



Un viaje por la gastro-coctelería

El concepto de “gastronomía y coctelería viajada” es un aspecto que define las terrazas **The TOP**, pero este año, hay importantes novedades traídas de los cinco continentes a su *rooftop* de Barcelona.

La carta de cócteles en el **The TOP** de Barcelona se ha vuelto a reinventar y, como si de una ruta por el mundo se tratara, el viajero encontrará el camino para descubrirlos. Cada combinado es un tesoro escondido y además de su localización, se revelan sus orígenes, inspiración e ingredientes. Además, **Pablo Tomás**, el Chef del Hotel, propone para cada uno de ellos un maridaje gastronómico como acompañamiento. La nueva carta incluye hasta 12 increíbles propuestas para diferentes momentos del día.

Algunos de estos tesoros son **La Pachamama**, que significa “Madre Tierra” en los pueblos indígenas de los Andes, un cóctel que recuerda a la versión más auténtica de la piña colada brasileña.



Descubierto en Santo Domingo, con una mezcla de ron con especias, cachaça, piña, lima y Falernum, aterriza en Barcelona el **Mamajuana**, que según las leyendas caribeñas, contiene mágicos efectos afrodisíacos.



El **Soul & Sour** cruza el Mississippi recogiendo el ritmo mexicano y el exotismo de Nueva Orleans. Presentado en una fabulosa copa, este whisky sorprenderá por su toque ácido.



Haciendo historia, los cocteleros recuperan de la mismísima Habana el **Mediterranean Sea Gulab**, creando una versión actualizada del gulab o juleep, la primera versión del popular Mojito.



Y no podía faltar, para terminar este viaje alrededor del mundo, **Le Top Barcelona**, bautizado con el nombre de la terraza, una mezcla perfecta de sabores 100% mediterráneos: gin Xoriguer, uvas, flor de sauco y piña.





Otra importante novedad para esta temporada en **The TOP Barcelona** es el **Beerstorming**, un viaje por el mundo de la cerveza artesana local, de la mano de ART. Cervezas elaboradas únicamente con materias primas de alta calidad: malta de cereales, agua, lúpulo y levadura, sin conservantes ni aditivos químicos añadidos, con un proceso de fabricación que recupera las prácticas tradicionales. Elaboradas y para tomar sin prisas...

Este verano repite en carta el **Brunch on The TOP**, con una versión propia inspirada en la tendencia de origen neoyorquino, preparado con una tostada de pan de espelta aderezada con hummus, pico de gallo, jamón cocido y huevo poché. De postre, elije entre un generoso The Top Cheesecake o fruta fresca y, para apagar la sed, las opciones son un zumo detox natural o un atrevido cóctel. ¿Te quedas con el refrescante Pisco Ponchesito o con el clásico Bloody Mary?

Y cuando el hambre aprieta, en **The TOP** la propuesta gastronómica está especialmente pensada para compartir, con platos que invitan al picoteo como el cartucho de calamares con mahonesa de achiote, sabores sugerentes como la ostra en escabeche caribeño o clásicos reversionados como la brandadilla de bacalao, en su mejor versión de la ensaladilla. Además, mantiene su ya habitual-selección de carnes y pescados al grill, como el pulpo con ensalada marina y aliño thai, las brochetas de pollo Tikka Massala con hummus y cilantro, o el atún rojo del Mediterráneo.

Música para el viaje

Un año más, **The TOP Gallery Hotel** ha planificado una agenda de eventos con mucho estilo para este especial viaje desde su 'rooftop', donde la música es la gran protagonista, ofreciendo propuestas adecuadas para para cada tipo de viajero y para cada parada.

Una de las propuestas favoritas para los que desayunan tarde el domingo, es sin duda una novedad que se cuela en la agenda de esta temporada: los **'Sounds of Brunch'** de los domingos, 'brunch' con la mejor música en directo, de 13h a 16h.

Y los que empiezan el fin de semana la tarde del viernes, podrán disfrutar de una elegante programación de actuaciones **TOP Live**, con una selección de grupos emergentes del panorama nacional e internacional.

Los jueves son sin duda las tardes más jóvenes con los "High Thursdays", DJ parties desde las alturas que prometen convertir las tardes de los jueves en los mejores afterworks del cielo de Barcelona.



Toda la agenda y calendario de eventos se puede seguir en FB, IG (@thetopbarcelona) y en la web thetop.es

Gallery Hotel

Gallery Hotel es un hotel de 4 estrellas superior, situado en pleno centro de Barcelona, a escasos metros de Paseo de Gracia y muy próximo a Plaza Catalunya. Arquitectónicamente, es un edificio moderno y acorde con su entorno en el barrio del Eixample barcelonés. Gallery Hotel dispone de 110 habitaciones, 8 salones para eventos, gimnasio, sauna, piscina y solárium. El restaurante del hotel, “El Café del Gallery”, se caracteriza por su amplia y elaborada carta basada en la cocina de mercado, y por su íntima terraza, situada junto a los jardines del Palau Robert. También cuenta con un bar abierto a la calle, The Gallery Space, con una sugerente oferta de desayunos, tapas y un menú exprés. Además, en julio de 2013 se inauguró la terraza The TOP, un espacio con piscina y un segundo restaurante con vistas a la ciudad.

Más información:

Gallery Hoteles

Ruth Fochs

Marketing y Comunicación

rfochs@galleryhoteles.com

T 932 722 085

Cincuenta y Cinco (gabinete de prensa externo)

Ruth Abajo

rabajo@cincuentaycinco.com

T 93 206 55 55