



MAYO 2018

NOTA DE PRENSA

## The TOP, la terraza que te hará viajar

¡Atención viajeros! [The TOP Gallery Hotel](#), inaugura la temporada de terrazas en Barcelona con una genuina y atractiva propuesta de gastronomía, coctelería y actividades.



Barcelona ya huele a verano y [The TOP](#), asomando entre los tejados de la ciudad desde la 6ª planta del Gallery Hotel, pone de nuevo a la venta 'los pasajes' de su viaje gastro-coctelero alrededor del mundo y promete sorprender un año más a los barceloneses con sugerentes novedades.

Su **cocina non-stop de 13 h a 23 h** a cargo del chef **Pablo Tomás**, la convierte en uno de los únicos *rooftop-bar* con una oferta gastronómica de alta calidad, que marcha platos creados especialmente para este espacio.

Debido a su rotundo triunfo en temporadas pasadas, [@TheTOPBarcelona](#) regresa con una de las fórmulas que la hacen única en la ciudad, su refrescante '[Menú Chapuzón](#)', mediodías para disfrutar de un baño en la piscina entre plato y plato, aunque no estés alojado en el hotel. Una pausa refrescante y un plan alternativo para los 'midtimes' y las



jornadas intensivas en los meses de más calor en Barcelona. **The TOP** se esmera en que compartas planes y salgas de tu rutina para viajar desde la ciudad.

### Una gastro-coctelería única en la ciudad

En este pedacito de terrado barcelonés, los sabores originarios de cada continente se fusionan con los productos y las recetas mediterráneas, dando vida a una gastronomía y coctelería creativas, pensadas para 'cocktail-maniacs' y paladares exploradores de nuevas sensaciones, sin salir de la ciudad. La selección de cócteles, a cargo de la responsable del equipo de bartenders **Patricia Pacho**, marida a la perfección con las propuestas de Tomás, fiel al concepto de **gastronomía y coctelería viajadas** que define a las terrazas de Gallery Hoteles, **The TOP**, en una ruta para despertar los sentidos.



Uno de los combinados recién traídos de los mares del Caribe es el **PINEAPPLE EXPRESS**, creado en honor a una fuerte tormenta tropical de Hawaii. En **The TOP**, este clásico veraniego recupera su versión más pura y dulce, con Absolut Elyx y auténtico jarabe de fruta natural. Tomás nos invita a combinarlo con su poké-bol de atún rojo.



El **MAI- TAI- ROA** es el único cóctel que viene de tierras niponas, en **The TOP**, han reversionado su mezcla de ron y lo sirven con especias del Pacífico, whisky japonés Nikka y vino de Oporto infusionado con frutas de la pasión. Su maridaje con el exquisito Ssam de ensaladilla thai de langostinos destila sabor oriental.

Recién traído de Valparaíso y con auténtico pisco chileno, elaboran el **PISCO PONCHECITO**, un pisco sour inspirado en las tradiciones chilenas y sus gentes que habitan entre el desierto de Atacama y las imponentes montañas de los Andes. Tómatelo con el cartucho de calamares con mahonesa de achiote y maíz tostado, o con lo que más te apetezca. Rico de todas formas.

Para los clásicos que buscan la calidad del sabor con poco riesgo, recomendamos la elección del **MOJITO MAESTRO**, el mojito más puro que podrías encontrar en un bar del Malecón, la joya de la cultura cubana creada por maestros cantineros, tierra de tiburones y de ron. A sorbos entre bocado y bocado del Rey del pollo frito de The TOP, sabe a algo mucho más extremo.

## Cocina non-stop

En **The TOP** los fogones nunca se apagan, con una propuesta especialmente pensada para compartir e inspirada en tierras, aromas y sabores de todo el mundo. Propuestas ligeras y frescas traídas desde Corea y Thailandia, como el **Ssam de ensaladilla thai**, desde Italia como la **focaccia de oliva negra**, desde México como el **molcajete de guacamole con pico de gallo, jalapeños y totopos** o una deliciosa novedad con aromas del este, el **roll de goulash húngaro**, servido con mahonesa de paprika y cilantro.

La carta mantendrá su habitual **sección de grill**, con una succulenta selección de carnes y pescados frescos, como la **brocheta india de pollo Tikka Massala con hummus y cilantro**, el **costillar de cerdo asado en pincho moruno** traído tierras canarias o su espectacular versión del mítico **sándwich de pastrami NY de Katz's**. Bocados de brasa que se descubren y se disfrutan mejor en compañía.



A la carta de esta temporada regresa el saludable **Brunch on The TOP** en una nueva versión, con poké-bol de atún rojo, arroz, maíz, algas, pepino y sésamo, con su increíble **The TOP Cheesecake** - receta secreta de la casa- y dos opciones de zumo detox natural. Para los que los que prefieran una versión más animada de esta fórmula, se puede cambiar el detox por un exclusivo cóctel.

### Música para el viaje

¿Qué sería de un viaje por tierras lejanas sin buena música? Algo como un verano sin sol... Así que **The TOP Gallery Hotel** ha previsto una completa agenda de actividades, donde la música es la gran protagonista, con sus míticos **TOP Live**, las actuaciones en vivo de los viernes por la tarde, o los **TOP DJ's** de los domingos con las "Sunset sessions" de 17 h a 20 h; además de otras muchas actividades de baile y fiesta para acompañar el viaje y animar el espíritu.

Una repletísima agenda que se puede seguir en FB, IG ([@thetopbarcelona](#)) y en la web [thetop.es/Barcelona](http://thetop.es/Barcelona)