



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