



Dossier de Prensa

Dirección :	Avenida del Litoral 10 – 08005 – Barcelona (Hotel AB SKIPPER)
Teléfono:	+34 93.221.65.65
E.mail :	syrah@restaurantsyrah.com
Página web :	www.restaurantsyrah.com
Parking:	Gratuito, acceso por Avenida del litoral, 10
Metro :	Ciutadella – Vila Olímpica (L4)
Tram:	Ciutadella-Vila Olímpica (T4)
Bus :	10, 36 ,45, 57 ,59 ,71 ,92, 157. Nocturnos N7 i N8.
Tipo de cocina:	Cocina catalana de autor.
Precio por persona:	Des de 60 € bebidas incluidas. Menú Degustación: 45 €; Maridaje de vinos opcional: 35 € .
Capacidad :	30 comensales.
Terraza:	Terraza de primavera y verano por la noche. Consultar fechas.
Horarios :	De 13.30 h. a 15.30 h. y de 20.30 h a 23.00 h. Domingos, lunes y festivos descanso semanal.
Vacaciones:	Del 6 al 9 de Diciembre 2007 Del 31 Diciembre 2007 al 6 de Enero 2008
Equipo Humano:	
Chef:	Xavier Gruber
Maitre:	Leyre Gutierrez
Equipo Directivo:	
Chef Ejecutivo Hotel:	José Sánchez
Director de Restauración:	Ricard Delgado
Director General:	Marc Serarols
Assistant General Manager:	David Paños

Una minuciosa selección de platos catalanes y mediterráneos: los más innovadores y los de siempre, definen el Restaurante Syrah. Un amplio pero equilibrado menú degustación nos permite recorrer todos los aspectos de nuestra carta: dos tapas, dos aperitivos, dos entrantes, dos platos principales, un pre postre y un postre, elaborados en armonía y mostrando todas y cada una de las innovadoras técnicas culinarias.

Xavier Gruber nos muestra su línea en los aperitivos, donde exhibe en pequeños detalles las posibilidades de su cocina. Cucharitas, burbujas, contrastes... todas las técnicas, texturas y sabores tienen presencia.

En los entrantes la reinterpretación de auténticos clásicos catalanes son presentes y siempre nos llevan sorpresas. El plato estrella del Restaurant Syrah que lleva presente desde la apertura es un excelente mar y montaña con arroz de "cap i pota" con cigalas.

En el pescado y el marisco no puede faltar los atrevidos mar y montaña y propuestas más tradicionales pero ligeramente sofisticadas y reinterpretadas.

Dentro del apartado de las carnes, cada plato ha estado elaborado con la técnica culinaria que es más apropiada.

En los postres no falta el chocolate, frutas autóctonas y de más allá, donde el contraste de sabores y texturas deleitan al paladar.

Para el maridaje, disponemos de 200 referencias nacionales e internacionales, cuidadosamente elegidas y recomendadas por el sommelier. Tanto las clásicas como las más atrevidas y también las innovadoras tendencias, tienen su espacio en nuestra bodega.

El equipo humano transmite aquella atmósfera que solo se consigue con la combinación de la juventud con la experiencia, pero sobretodo, con amor a la gastronomía y vocación de servicio.

En "La experiencia" gastronómica que nuestro restaurante SYRAH propone, encontrara una sensibilidad integral: decoración suave y cosmopolita, el ambiente exclusivo y acogedor, el servicio refinado y discreto, detallado... todo pensado para poder disfrutar al máximo de los sabores y sensaciones que la cocina única del nuestro Chef le puede transmitir.

