



[CAST](#) | [ENG](#)

[AGENDA](#) | [MAPA LOCALIZADOR](#)

[PUBLICIDAD](#) | [CONTACTO](#) | [B-GUIDED EDITORIAL](#)

b-guided > **Barcelna**



[B-INSPIRED](#) ▶ [ART](#)

[B-ING](#) ▶ [DESIGN](#)

[B-WEAR](#) ▶ [FASHION](#)

[B-SERVED](#) ▶ [FOOD&DRINK](#)

[B-SEEN](#) ▶ [ENTERTAINMENT](#)

[B-GUIDED](#) ▶ [GUIDE](#)

Vive el vermut de Le Bouchon Mercer Hotel Barcelona

31.03.14

TWEET

“Tomar el vermut” es, posiblemente, una de las más “sencillas y agradables” costumbres barcelonesas, por eso, Mercer Hotel Barcelona pone en marcha “Vive el vermut de Le Bouchon”. Cada domingo el pequeño y coqueto gastrobar de este establecimiento hotelero ofrecerá a sus clientes un menú cerrado para disfrutar de los placeres de hacer el aperitivo (solo los domingos entre las 12.00 y las 14.00 h).

Diseñado por el prestigioso chef del Mercer Restaurant JLF, Jean Luc Figueras, “Vive el vermut de Le Bouchon” consta de diversos platos puramente mediterráneos: patatas bravas, croquetas de jamón ibérico, calamares a la romana y sardinillas en aceite de oliva, todo ello armonizado con Vermut Izaguirre y sífon. Y todo por 10 Euro por persona. Jean Luc Figueras explica sobre “Vive el vermut de Le Bouchon”: *“Queremos recuperar la buena costumbre de hacer el vermut y por ello me he inspirado en las tapas y platos que permanecen en la memoria de todos y que tan bien sientan a media mañana”.*

Le Bouchon (el tapón) es el gastrobar del Mercer Hotel Barcelona, un espacio más distendido e informal donde Jean Luc Figueras, con la ayuda de su hija Claudia, ofrece platos, platillos y platos elaborados al momento, y todo ello, regados por vinos y cavas en botellas o a copas. Abierto todos los días de 12.00h a 16.00h y de 19.00h a 23.30h., en Le Bouchon los clientes pueden disfrutar en un ambiente mucho más informal y distendido de los productos de la tierra o de algunos platos con toques francófonos, típicos de la cocina de Jean Luc Figueras.



Le Bouchon

Carrer dels Lledó, 7, 08003 Barcelona

T:933 10 74 80

CITY

BAR & RESTAURANT

Via Laietana, 30 · citybar.es



B-SERVED ► NOTICIAS RELACIONADAS

GASTRONOMÍA

De Pans Per Catalunya. Panes de Cataluña, una reflexión

Recientemente publicado por la editorial Sd. edicions, el libro /De Pans Per Catalunya/ es un interesante recorrido ...

GASTRONOMÍA

Nandu Jubany / Majestic Hotel & Spa. Una buena opción

A lo largo de los últimos años, algunos de los chefs más talentosos han forjado un exitoso vínculo de colaboración ...

GASTRONOMÍA

'1902. Café Modernista'. Cocina catalana y vistas gastronómicas

Declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la Unesco en 1997, el Recinto Modernista de Sant Pau, obra de Lluís ...

GASTRONOMÍA

Off Barcelona, Mediterranean Chill-out. El Jardí de Can Marc, Begur

A pesar del exceso de construcción en la Costa Brava durante las últimas décadas permanecen allí numerosos paisajes ...

GASTRONOMÍA

Ósties Pedrín. Sabores locales

Situado en el entorno del recinto del famoso mercado de la Boquería, en el corazón del centro culinario de Barcelona, ...

GASTRONOMÍA

El Sortidor de la Filomena Pagès. Historia, cocina, ambiente y encanto

Ya no quedan muchos lugares en Barcelona en los que una línea desde el pasado hasta el presente pueda ser fácilmente ...

GASTRONOMÍA

Flash Fash cumple 45. 70's chic, cocina atemporal

Celebrando su 45 aniversario durante este mes de julio el emblemático restaurante Flash Flash sigue siendo uno de los ...

GASTRONOMÍA

La Roca Village. Fashion meets Food

Es sabido que las distintas disciplinas creativas se alimentan mutuamente; la polinización cruzada de ideas e ...

GASTRONOMÍA

Perelló 1898. Bacalao, tradición y degustación
El emblemático Mercat del Ninot de Barcelona (inaugurado originalmente en el año 1894) ha reabierto recientemente sus ...

GASTRONOMÍA

Gatsby, Speakeasy, Cócteles & Gastronomía
Los locos años 20 y los excesos de la época inspiraron a F. Scott Fitzgerald para crear una de las figuras más ...

