

DOSSIER DE PRENSA INAUGURACIÓN

Y L'ART

signifika
comunicación

Natalia Barcons. T. 660862919

natalia@signifika.com



L'Art, un renovado concepto de club, abre sus puertas en pleno centro de Barcelona

El nuevo club situado en la misma antigua fábrica de chocolates "L'Ametllier" que el restaurante **La Nau**, pero en un espacio totalmente independiente, se define a sí mismo como club-galería, un espacio polivalente donde se combinarán coctelería, música y arte. El arte entendido como "el arte del beber", el "arte de la buena música", el "arte de la buena compañía entre amigos", el "arte de las buenas charlas", de ahí su nombre: **L'Art**.

L'Art es un espacio cálido y relajado, con una decoración delicadamente escogida y paredes con obras de artistas plásticos del arte actual: Muxart, Lorenzo Quinn, entre otros, que irán cambiando periódicamente.

El club propone actividades culturales innovadoras y atrayentes entre las cuales citamos exposiciones de pintura, fotográficas, videoarte, moda... todo ello ambientado con una música especialmente escogida para cada momento de la tarde o de la noche.

L'Art pretende tener la capacidad de un camaleón que busca la perfecta combinación de gentes y de música. Dirigido a todo aquel que busca calidad y diversión, busca el encuentro que une diferentes colectivos, diferentes conversaciones y diferentes estilos.

Los cócteles serán uno de los platos fuertes del renovado local. A cargo del reconocido barman **Javier Roberto Sarsanedas**, con experiencia en diferentes coctelerías de Barcelona, como el Ideal Cocktail Bar, se podrán degustar cerca de 50 cócteles diferentes desde el clásico Dry Martini, pasando por hasta creaciones propias del barman o combinaciones a gusto del cliente, todo con los mejores espirituosos especialmente escogidos para cada combinación.

Isidoro Andaluz vuelve para dirigir con ilusión la nueva trayectoria del club. Un personaje bien conocido y prestigioso que cuenta con una larga trayectoria en la historia de la noche de Barcelona. Ha estado al frente de locales tan emblemáticos de la ciudad condal como Centro Ciudad, Otto Zutz, Fibra Óptica, o fuera como el Amnesia de Ibiza, entre otros.

L'Art
C/Manresa 6. T. 932 687 698
Abierto de 7 de la tarde a 3 de la madrugada

La Nau

Restaurant

El Restaurante La Nau nos presenta a su nuevo chef de cocina, Marcos Espinosa

El prestigioso restaurante **La Nau**, situado en el barrio del Borne, en pleno centro de la ciudad de Barcelona, renueva su carta con la incorporación de su nuevo chef de cocina, Marcos Espinosa.

Marcos Espinosa, chef barcelonés de 29 años de edad e hijo de restauradores, ha estudiado en la "Escola de Restauració i Hostelatge de Barcelona" y ha trabajado durante años en restaurantes de alto nivel. Define su cocina como "cocina de mercado, catalana e internacional", y en la nueva carta incorpora platos como el Carpaccio de atún maguro tataki, ensalada de castañas y langostinos a la vinagreta de fresón, o el carré de cordero a la mostaza antigua y finas hierbas.

Ubicado en la antigua fábrica de chocolates "L'Ametller", **La Nau** lleva más de tres años ofreciendo una cocina de primerísima calidad en un ambiente cálido, acogedor e íntimo, apostando por "el plato de cuchara", una carta no excesivamente extensa formada por platos creativos pero sencillos y que cambia cada temporada.

La extensa bodega de **La Nau** está compuesta por aproximadamente unas 190 marcas de vino, procedentes de todo el mundo, y cada semana conforman las recomendaciones procedentes de diferentes denominaciones de origen.

El diseño de **La Nau** hace que cuente con espacios no demasiado grandes, favoreciendo la conversación acompañados de una decoración intimista, escogida con un gusto exquisito. El exclusivo salón **Dom Perignon**— sólo existen dos en el mundo— es un pequeño comedor totalmente privado que puede contar con su propio servicio, y que permite de este modo una intimidad absoluta para celebraciones o reuniones.

En la Carta de otoño elaborada por Marcos Espinosa se incluyen platos como:

- Ensalada de castañas y langostinos a la vinagreta de fresón.
- Judías tiernas con virutas de foie a la reducción de PX.
- Carpaccio de atún maguro tataki
- Medallones de merluza de palangre con trompetas de la muerte al perfume de ajitos.
- Carré de cordero a la mostaza antigua y finas hierbas.

La Nau
C/ Manresa 4. T. 932 687 747
De 13:30h. a 16:00h. y de 20:30h. a 24:00h.