



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



FC Barcelona y Singularis inauguran el espacio gastronómico 'Roma 2009'

16-02-2016

El FC Barcelona y Singularis, en colaboración con los hermanos Iglesias, han creado un espacio abierto a todo el público y complementario al 'Camp Nou Experience' para poder disfrutar de platos creativos y de vanguardia.

El pasado 15 de febrero se inauguró en las instalaciones del FC Barcelona el primer espacio gastronómico abierto al público y que ofrecerá un servicio complementario al 'Camp Nou Experience', concebido para disfrutar de las propuestas creativas de los hermanos **Iglesias**, reconocidos empresarios del mundo de la gastronomía. El FC Barcelona ha confiado en la experiencia de Singularis, catering de autor de la empresa Serunió, para impulsar este proyecto que aumenta la oferta gastronómica en las instalaciones del club con el primer espacio que se halla dentro del Camp Nou, abierto de manera permanente.

Singularis es la encargada, desde mediados de octubre, de gestionar la **restauración de las zonas de hospitality** de las instalaciones del FC Barcelona y del Palau Blaugrana.

'Roma 2009, el Espacio Gastronómico' está situado en la parte alta del Camp Nou, en la llamada Sala Roma, donde durante los días de partido se ofrece el servicio *vip* de los palcos allí situados. El nuevo espacio funcionará durante el horario de apertura del 'Camp Nou Experience', de 10 de la mañana a 18.00 horas, con un servicio abierto a los visitantes y a todo el público en general durante el mediodía. Los días de partido de fútbol, el espacio estará cerrado, igual que el día antes y el mismo día que se dispute un partido de Champions.

La oferta gastronómica ha sido ideada y elaborada conjuntamente con los hermanos Iglesias, responsables de restaurantes del prestigio del 'Rías de Galicia', 'Espai Kru' y 'Casa de Tapas Cañota', y fusiona las principales creaciones culinarias de los tres espacios en una propuesta única que destaca por la calidad del producto y la presencia de los productos del mar.

La oferta gastronómica

En el nuevo espacio gastronómico se podrá disfrutar de una carta que incluye desde unos aperitivos como las anchoas de l'Escala a

las croquetas de jamón de bellota, o unas ostras, hasta entrantes como las gambas rojas de Palamós, la ensalada de bacalao marinado, escarola y vinagreta cortada de romesco, o la especialidad de la casa, el *Canelón de pollo de payés con foie*. A estos platos debemos sumar la opción del *sashimi*, el tártar o el ceviche, cocinados al momento delante del cliente, en la barra.

Entre los platos principales de la carta destacan el *Suquet de rape negro con gambas y almejas de carril*, o la *Paletilla de lechazo a baja temperatura*, así como los arroces o las fideuás, algunas de las especialidades culinarias de los hermanos Iglesias.

En cuanto a los postres, 'Roma 2009' ofrece un amplio surtido que incluye desde la tarta de queso clásica hasta unos fresones osmotizados con Pedro Ximenez y helado de nata de Ulzama. La carta de vinos también tiene una extensa oferta, con representación de todas las referencias varietales, Verdejo, Chardonnay, Albariño, Xarel·lo, Garnatxa o Sauvignon, entre otras.

Funcionalidad y diseño

La nueva Sala Roma estrena una nueva imagen, creación del prestigioso estudio Lázaro Rosa Violán, el cual ha hecho un rediseño y adaptación del espacio jugando con los materiales y la iluminación. Los materiales predominantes son la madera y el latón, y se ha apostado por la luz amarilla para ganar calidez, sumado a la contraposición del blanco y el negro que aporta al espacio un toque de sofisticación y elegancia. También se ha roto la simetría formal que presenta la sala con la creación de una nueva barra abierta, que será la barra principal los días de servicio al mediodía. Desde el palco central del espacio gastronómico también se puede disfrutar de vistas exclusivas al terreno de juego.

www.singularis.com.es