



VANITY FAIR



VÍDEOS | ACTUALIDAD | PERSONAJES | TENDENCIAS | AGENDA | CINE&TV | LISTAS | VANITY SHOW | BLOGS | FOTOS | LA REVISTA

GOURMET LIBRE



Un blog para hedonistas confesos. Sírvese al gusto...

< Foie gras y manzana para despedir el año

Isabel Maestre, el solomillo y la última noche del año >

Siete platos, surtido de postres y gin tonic para despedir el año

Like 5

Esta entrada se publicó el 28 diciembre, 2012 a las 10:46 por [Andrés Guerra](#).

Decir que entre su clientela habitual se cuentan inversores, abogados y periodistas no es darle más lustre del debido. Es contar la verdad. Al lado de **Daps** conviven algunos de los mejores despachos de la zona alta de Barcelona así como el grupo de comunicación que capitanea La Vanguardia. Por eso es de los locales que con más éxito **apuesta por el 'after work'**, esa jarra de cerveza o gin tonic al salir de la oficina que en Barcelona se estila tan poco y que tanta falta hace. **La apuesta por la alta coctelería les lleva a no cerrar nunca la terraza, tan cercana a la plaza de Francesc Macià.** Y la barra, en forma de anillo y situada en el centro de su vestíbulo, conforma una primera y confortable estancia en el restaurante. No es necesario ir más allá si no se desea cenar. Sin embargo, no pretende Daps cerrarse a un target determinado: los fines de semana pueden encontrarse familias enteras comiendo o cenando en él. Su carta lo permite. Y la explica al detalle su directora, Nuria Gimeno.

VANITY FAIR RSS

Miriam Reyes sufre una recaída de la grave enfermedad que padece

La modelo tinerfeña tuvo que apartarse de la pasarela después de que en 1995 le diagnosticasen un tumor cerebral. La última vez que apareció ante las cámaras fue en 2008.

Michael Phelps vuelve a la soltería

El nadador termina su relación con la modelo Megan Rossee tras 10 meses juntos.

El Descodificador: Matar el año

Sobre la peculiar pareja que reparará el 2012 en Antena 3 Neox y sobre las (poco esperanzadoras) palabras que Remedios Cervantes ha dicho sobre Cecilia Jiménez en una entrevista.

De fiesta con Rosario Nadal

La exmujer de Kyriil de Bulgaria acude por sorpresa a la inauguración del hotel de su íntima Antonia María Horrach Moyá.



Vanity Fair en Facebook



En estas fiestas, la carta del Daps se multiplica para atender a todos los gustos y bolsillos con hasta seis menús distintos: Daps1, Daps2, Ars, Pictoris y Magnum. Entre los platos más destacables, las carnes (hamburguesa de ternera de Nebraska, turnedó de magret, entrecot de buey de Dinamarca y solomillo de buey a las cuatro mostazas) y los pescados (lubina, dorada, ventresca de atún, o rodaballo a la plancha). **Pero la gran apuesta es la de la fiesta de Fin de Año. Por un muy competitivo precio de 60 euros, podemos probar casi de todo:** jamón ibérico de bellota, bombones de foie con manzana, espárragos con salmón y huevo hilado, gambas rebozadas, ensalada de bogavante, medallones de rape con cigalas y crema de marisco, solomillo de buey, surtido de repostería y vinos de crianza, así como cava, uvas y cotillón. Esa noche tienen previsto, además, que un DJ nos ayude a entrar en 2013 con el mejor gintonic premium en la mano.

Daps

Avenida Diagonal, 469

◀ Foie gras y manzana para despedir el año Isabel Maestre, el solomillo y la última noche del año ▶

Deja un comentario

Nombre (requerido)

Correo electrónico (no será publicado) (requerido)

Web

Enviar comentario


Vanity Fair España en Facebook

A 38,999 personas les gusta **Vanity Fair España**

Ess

Judit

Natalia

Juanjo

Victor

C

Entradas recientes

- Eneko Atxa y su original sorbete
- Fin de año a la italiana
- Isabel Maestre, el solomillo y la última noche del año
- Siete platos, surtido de postres y gin tonic para despedir el año
- Foie gras y manzana para despedir el año

Comentarios recientes

Ajedrez en El turrón, según Ferran Adrià
Irene en El turrón, según Ferran Adrià

Categorías

Gastronomía
Restaurantes
Sin categoría
Vinos

Archivos

diciembre 2012