



★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA ★★ NI FU NI FA, CORRECTE ★★ POSA'L A LA TEVA LLISTA D'HABITUALS ★★★★★ GRAN DESCOBRIMENT ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

JARDÍ MIMOSA

CUINA MEDITERRÀNIA EN UN OASI URBÀ

La primavera ja ha arribat. Per celebrar-ho, l'Hotel Mandarin Oriental de Barcelona obre les portes del seu esplèndid Jardí Mimosa avui 23 d'abril, amb motiu de la diada de Sant Jordi. Un espai a l'aire lliure on els visitants poden disfruitar d'un àpat saludable, beure un còctel de fruites o un te gelat tot deixant-se acariciar per l'olor de les flors que donen nom al Jardí. Sol, natural, íntimitat i una proposta gastronòmica sana i variada fan, junt amb la seva cèntrica ubicació –al passeig de Gràcia–, que aquest jardí esdevingui un perfecte “oasi urbà” a l'abast de tothom on el visitant pot gaudir del confort i tracte d'un cinc estrelles.

GASTRONOMIA SALUDABLE

El Mimosa ofereix una àmplia selecció de plats lleugers amb ingredients de temporada com un gran assortiment d'amanides, pasta i especialitats en peix i carn a la planxa. La carta es complementa amb un ampli repertori de postres i sucs elaborats amb fruita fresca que els mateixos clients poden escollir. Tanmateix, les

flors que donen nom al Jardí es veuen, s'oloren i... es beuen! Els deliciosos daquiris fets a l'estil Mandarin són perfectes per ser degustats sota el sol. Tot i que el clàssic còctel de xampany amb innovadors matisos de préssec, fruits vermells o taronja sanguina també són temptadors per relaxar-se en aquest esplèndid jardí.

UN JARDÍ “SECRET”

Bet Figueras, desapareguda recentment, paisatgista i coautora del Jardí Botànic de Barcelona i la dissenyadora Patricia Urquiola han aprofitat el tradicional pati de l'Eixample barceloní per crear un original pulmó verd que permet gaudir del fantàstic clima local en la intimitat d'un jardí excepcional. Un espai artístic i alhora acollidor que aposta per una imatge més natural i silvestre que el típic jardí de ciutat. Encara que la mimosa és la gran protagonista del jardí, també té plantes i arbres autòctons, com les alzines o les oliveres, que aporten al jardí unes tonalitats verdes i gresques especials. AIGI GRAU



QUÈ FEM DESPRÉS

Amb motiu de la diada de Sant Jordi, **Carme Ruscalleda** és al Jardí Mimosa per signar el seu **últim llibre** de receptes, trucs i consells culinàris ‘100 plaers per a compartir’. Avui divendres, 23 d'abril, de 16 a 17 h de la tarda.

REMENAT

Per Toni Massanès
Gastrònom

Ja fa massa temps que em faig la raó i s'observa a la foto – per plantejar-me el contrapèl. Si avui és Sant Jordi, parlant recomano abans clàssics que novetats, rabia d'autor, queixós de com els llibres per perpetuar el coneixement, caducant un mató fora de la nevera. I mira que a l'escriptura conservem receptes de besties de la sobrepública gairebé revistes mensuals. I a més, tanta tria

Contra això, i sense que serveixi de dues novetats que mereixen ser conegudes científic capaç d'explicar la química de cada elaboració culinària –sigui creïble o tòrica– d'una manera entenedora i y macarrones, de Claudi Mans. El sap perquè sap explicar-la. Un altre savent Carbonell, ens ajuda a entendre per imperfectes. Ha entrat a la cuina de sense salacot, per coescriure amb els drets d'autor són per a la Fundació

HOTEL MANDARIN ORIENTAL

Jardí Mimosa Passeig de Gràcia, 38-40. BCN. ☎ Passeig de Gràcia (L3, L2, L4). ☎ 93 151 88 88. ☺ De 13 a 21 h. ♿ Adaptat. Web: www.mandarinoriental.com.