

Un oasi a Barcelona

LA TORRE ROSA PROPOSEN DIVERSOS COMBINATS I TRES AMBIENTS DIFERENTS PER GAUDIR AMB TRANQUIL·LITAT



Imatge de la Torre Rosa i de l'equip del local. A sota, alguns dels còctels de la carta.

Situada en una casa indiana de principis del segle XX, la Torre Rosa us ofereix un ambient únic i privilegiat a la ciutat de Barcelona. L'any 1987, Cecília Clavell i els seus quatre fills van recuperar l'edifici centenari i van començar la seva aventura en el món de la cocteleria. La seva trajectòria ha estat avalada pels diferents premis internacionals que Jordi Reig i altres membres del seu equip han rebut al llarg dels anys i han situat l'establiment entre els millors de la ciutat.

Especialitats

La Torre Rosa us ofereix una àmplia varietat de còctels i gintònics. Podreu degustar-hi des dels còctels més clàssics fins a cocteleria d'autor. La passió pels combinats la trobareu en cada una de les



propostes que ofereixen, sempre amb l'objectiu de trobar la millor combinació per a cada tipus de client. Alguns suggeriments per a qui li agradi descobrir noves sensacions:

- **Italian Mule:** Amaro Montenegro de Bolonya i Ginger Beer.
- **Ukelele:** suc de taronja, suc de pinya, suc de llimona, xarop d'ametlles i grosella, una versió de la cocteleria tiqui sense alcohol. O també amb rom especiat del Pacífic per als que no vulgueu renunciar a res.

Si la vostra preferència són els gintònics, la seva carta conté més de 40 marques diferents de ginebra que, juntament amb la seva varietat de tòniques, us permetran fer múltiples combinacions. N'hi ha per a tots els gustos i per no avorir-se mai! Recomanem el **gintònic del Julio:** gin, xarop de llima, flor de saüc i tònica.

Tres ambients diferents

A part de les dues sales a la planta baixa i primer pis de l'edifici, compta amb dos espais més exteriors: una zona lounge coberta, ideal per estar-hi totes les nits de l'any, i un ampli jardí de palmeres i pins centenaris amb estufes i zona de fumadors.

Els caps de setmana toca vermut

Preneu-ne nota els amants del vermut: en caps de setmana i festius, de 12 a 4 de la tarda, ofereixen un esplèndid vermut. Què us pot venir més de gust que asseure-us a la terrassa i deixar que el temps s'aturi per uns moments?

L'excel·lent qualitat dels seus còctels i la singularitat de l'edifici el converteix en un espai únic a tota la ciutat. No us el perdeu!

TORRE ROSA

Francesc Tàrraga, 22.
Tel. 933 408 854. **OBERT CADA DIA.** Horari: de dl. a dj., de 19 a 2.30h; dv. i vigílies, de 19 a 3h; ds., de 12 a 3h; diumenge i festius, de 12 a 2.30h. Preu mitjà còctels: 8,50€.

• Torrerosa.com