

THE ONE BARCELONA CELEBRA UNA NUEVA EDICIÓN DE LA MOOD SWISS FONDUE EXPERIENCE



- El Mood Rooftop Bar, situado en la última planta del hotel, acogerá su ya tradicional pop-up gastronómico en torno a la fondue suiza.
- La gran novedad de esta edición es la fondue de Champagne, elaborada con este espumoso y tres variedades de queso, capaz de sorprender a los paladares más exclusivos.
- La experiencia estará disponible del 11 de enero al 26 de marzo de 2023.

Barcelona, 5 de diciembre de 2022 – Un año más, el Mood Rooftop Bar del emblemático hotel The One Barcelona se convierte en el escenario perfecto para disfrutar de un original ambiente alpino en el centro de la ciudad. El establecimiento de cinco estrellas acoge la 4ª edición de la **Mood Swiss Fondue Experience**, su ya tradicional pop-up gastronómico dedicado a la esencia de la gastronomía helvética: unas auténticas *fondues* con quesos suizos.

The One Barcelona vuelve a importar desde las montañas de Friburgo esta experiencia gastronómica que se ha convertido en un clásico de la agenda de la ciudad. Y es que no hay plan de invierno más tentador que sentarse en una mesa con un mantel de cuadros rojos a degustar unas deliciosas *fondues* de queso y chocolate suizos, en un entorno de lo más chic y en buena compañía.

La Mood Swiss Fondue Experience 2023 podrá disfrutarse en el **Mood Rooftop Bar** del hotel, tanto en su acogedor espacio interior como en su cálida terraza con vistas a Barcelona, del **11 de enero al 26 de marzo**, todos los días de la semana de 13:00h a 22:30h.

A la carta habitual del Mood Rooftop Bar le acompañarán una selección de auténticas *fondues* y otros platos típicos helvéticos, que podrán pedirse individualmente o escogiendo entre cuatro menús donde los mejores quesos suizos serán los grandes protagonistas.

Tenerife · Lanzarote · Fuerteventura · La Palma · Gran Canaria · Mallorca · Costa del Sol · Costa Daurada · Costa Blanca · Riviera Maya · Punta Cana · Jamaica · Barcelona · Madrid · Sevilla · Córdoba · Málaga · Tarragona · Roma · Venecia · Londres · Berlín · Lisboa

A las opciones de cada año Friburgo, La Gruyère y Zermatt, en esta edición se añade el exclusivo menú GSTAAD, que incluye una **fondue de Champagne** elaborada con este espumoso, inspirándose en la gastronomía típica de las estaciones de esquí de Suiza. La combinación de quesos Gruyère, Vacherin Fribourgeois y Tête de Moine y las burbujas del Champagne son una auténtica explosión de sabor para el paladar.

Más allá de los menús, el comensal podrá elegir entre diferentes tipos de fondue, entre las que destacan:

- Fondue de quesos suizos "moitié moitié", elaborada con Gruyère y Vacherin Fribourgeois.
- Fondue de Gruyère y Vacherin con Queso Azul, que le aporta una especial intensidad al sabor.
- Fondue de quesos suizos con Gruyère, Vacherin Fribourgeois y Tête de Moine.
- Fondue de quesos suizos y trufa fresca melanosporum.

La riqueza de la gastronomía suiza estará también representada en la Mood Swiss Fondue Experience 2023 con platos helvéticos típicos como la Nüssli Salat, ensalada típica de los cantones alemanes de Suiza, elaborada con canónigos, huevo, bacón y crujiente de pan y queso; la Ensalada de endivias y manzana con nueces y queso azul; el Vitello tonnato con queso Sbrinz; el plato de Cecina y Tête de moine con pan de centeno y nueces; el Salmón con polenta Ticinese y aceite de hierbas aromáticas, plato típico del cantón Ticino, o el Estofado de ternera blanca al estilo Zürich con champiñones y rösti de patata.



Como no podía ser de otra manera, la fondue también será protagonista en la oferta de postres de este pop-up gastronómico con la Fondue de chocolate (70% de cacao), frutas, madalenas y nubes. Compitiendo por conquistar a los más golosos, se encuentran el delicioso postre típico suizo Strudel de manzana y pasas con helado de vainilla y la Tarta



de nueces caramelizadas, un clásico que el chef ha versionado añadiendo un toque de flor de sal que le aporta un contrapunto exquisito. Aunque la gran novedad de esta edición en términos de postre es el delicioso **Mousse de Toblerone**, perfecto para completar esta experiencia gastronómica, que sorprenderá a los paladares más exigentes con el famoso chocolate suizo con turrón de almendras y miel.

La oferta se completa con una selección de vinos y cava, incluyendo el vino caliente típico de Suiza.

Las terrazas son también para el invierno y The One Barcelona se ha propuesto demostrarlo con la celebración de esta nueva edición de su Mood Swiss Fondue Experience, que trae hasta Barcelona lo mejor de la cocina suiza, en especial, sus afamados quesos y chocolates.

Tenerife · Lanzarote · Fuerteventura · La Palma · Gran Canaria · Mallorca · Costa del Sol · Costa Daurada · Costa Blanca · Riviera Maya · Punta Cana · Jamaica · Barcelona · Madrid · Sevilla · Córdoba · Málaga · Tarragona · Roma · Venecia · Londres · Berlín · Lisboa

THE ONE BARCELONA***GL**

C/ Provença, 277. Barcelona

(34) 932 142 070

www.hotelstheone.com

info.hto@hotelstheone.com

Instagram: [@theonebarcelona](https://www.instagram.com/theonebarcelona)

Facebook: [@TheOneBarcelona](https://www.facebook.com/TheOneBarcelona)

ACERCA DE THE ONE BARCELONA

The One Barcelona es el primer 5* Gran Lujo urbano de H10 Hotels. Abierto en enero de 2017 en Barcelona, está ubicado en la esquina de las calles Pau Claris y Provença, en la milla de oro del modernismo y el shopping, junto a Passeig de Gràcia y la emblemática La Pedrera. The One Barcelona es el primer hotel de la marca The One by H10 Hotels, orientada al segmento del lujo, y está llamado a ser el buque insignia de la compañía en la ciudad. Sus 88 habitaciones, de las cuales 25 son suites, el **Somni Restaurant**, el **Mood Rooftop Bar** con su terraza y la **zona wellness Despacio Spa at The One** con productos de **iS Clinical**, convierten el hotel en una magnífica opción para que el viajero descubra la ciudad. The One Barcelona es miembro del prestigioso grupo **Preferred Hotels & Resorts** en la gama **L.V.X.**

ACERCA DE H10 HOTELS

H10 Hotels se fundó a principios de los 80, cuando empezó a operar en los principales destinos vacacionales de España. En la actualidad, la compañía cuenta con 66 hoteles en 23 destinos y 8 países, lo que constituye más de 16.000 habitaciones. H10 Hotels es una de las 10 primeras compañías hoteleras de España y sigue reforzando su presencia en Europa y el Caribe. Los establecimientos de la cadena operan bajo tres marcas: H10 Hotels, su emblema y marca para los hoteles en Europa; Ocean By H10 Hotels, su división de resorts cinco estrellas en el Caribe, y The One By H10 Hotels, establecimientos de lujo urbano con ubicaciones privilegiadas y servicios del más alto nivel. H10 Hotels garantiza la máxima calidad de su servicio con instalaciones de alta gama, una selecta gastronomía y ubicaciones de excepción. Todo ello con el compromiso medioambiental y social que impregnan la actividad de la compañía y que se definen e implementan con su Plan de Sostenibilidad Stay Green.

Descarga las imágenes en alta resolución [aquí](#).

Para más información: www.h10hotels.com

**Alexandra Ramírez
Communications & PR**

C/Numància, 185, 1º

08034 Barcelona

alexandra.ramirez@h10hotels.com

T (34) 93 430 41 47

Tenerife · Lanzarote · Fuerteventura · La Palma · Gran Canaria · Mallorca · Costa del Sol · Costa Daurada ·
Costa Blanca · Riviera Maya · Punta Cana · Jamaica · Barcelona · Madrid · Sevilla · Córdoba · Málaga ·
Tarragona · Roma · Venecia · Londres · Berlín · Lisboa

INFORMACIÓN Y RESERVAS: T (34) 900 444 466 - www.h10hotels.com - reservas@h10hotels.com