

Mañana llega a Barcelona PDT, Please Don't Tell by World Class



Jeff Bell, Adam Smith y Victor Laiseca presentando el proyecto PDT. MUNDO

La oferta gastronómica de una de las más célebres coctelerías de Nueva York se adapta al gusto catalán a su paso por Barcelona

EL MUNDO / Barcelona ----- 31/08/2016

Cinco hot dogs con nombre, apellido y pedigrí de alta gastronomía acompañarán a la oferta de cócteles de la más célebre coctelería de Nueva York a su paso por Barcelona. Carne Ruscalleda, Ángel León y Gastón Acurio -los tres chefs residentes del hotel-, además de **Albert Adriá** y Joan Roca, han creado sus propios hot dogs para Please Don't Tell, que llega a España por primera vez y se instala en el Banker's Bar de Mandarin Oriental, Barcelona, durante el mes de septiembre de la mano de World Class.

Ángel León vuelve a mirar al mar y aporta al producto su toque gaditano, el que ya conoce el hotel a través de BistrEau. Propone el Bluefin hot dog, a base de atún, pepino encurtido y camarones fritos.

De la catalana Carme Rusalleda, también presente en el hotel junto a su hijo Raül Balam con Moments, el público podrá demandar su propuesta más saludable, su Hot dog CR, a base de salchicha vegetal, rúcula y dos salsas (HKM y queso de finas hierbas). El peruano Gastón Acurio, el que completa el tridente culinario de Mandarin Oriental, Barcelona, propone con El Limeñaso, un hot dog que mira a su tierra - Perú- con ternera, crema de aguacate, salsa tari, sauerkrute, chalaca y patatas paja.

A las propuestas de los tres chefs del hotel, Please Don't Tell ha conseguido que se sumen las de dos de los cocineros más importantes del mundo, ambos catalanes: Joan Roca y **Albert Adrià**. Roca, como un homaneje a Acurio, ha preparado un Completo Chileno, un hot dog de ternera, aguacate trufado, sauerkrute, tomate especiado y cebolla pochada; y Adrià ofrece el Hot dog New Orleans Style, con salchicha de frankfurt, bacon ahumado, choucroute y queso Gruyère, y salsa New Orleans (con ketchup y horseradish).

Cada chef ha buscado su estilo y ha concentrado conocimientos en formato hot dog, la comida que marida tradicionalmente con los cócteles World Class de la mítica coctelería americana. Cinco propuestas que se sumarán al Hot dog Hummer de John John Deragon, el clásico del local, y a su propuesta informal de picoteo: los Tater Tots y las Waffle French Fries caseras de dos sabores. La consumición en PDT, además, tendrá un componente benéfico, ya que se destinarán 2 por la venta de cada hot dog (16) a proyectos de l'Obra Social "la Caixa".

Todo a disfrutar del **1 al 30 de septiembre** en el Banker's Bar de Mandarin Oriental, Barcelona, el lugar secreto y escogido por PDT para mostrarse en España. La coctelería del hotel mudará durante un mes y recreará el ambiente único del club neoyorkino, accediendo a su interior a través de una cabina de teléfono, como en el local original. Para que la experiencia sea más fidedigna, tres bartenders de PDT New York (Jim Meehan, fundador de la coctelería; Jeff Bell, actual director general y ganador de la competición World Class 2013 en EEUU; y Adam Schmidt) serán los encargados de hacer volar la imaginación y crear tras la barra los cócteles más originales.

Please Don't Tell by World Class (PDT) estará abierto de martes a sábado y como sucede en el local primigenio, los clientes que quieran reservar deberán contactar previamente con el bar enviando un email a mobcn-pdtbankers@mohg.com o llamando al teléfono 610 726 449 (10 h a 18 h).