



La chef y jurado del concurso Master Chef France, Chloé Saada, ha sido la responsable de diseñar todos los menús del espacio gastronómico del Born

The Pan's Club, el espacio "flexivegetariano" con toque parisino de Barcelona

Todos los platos de The Pan's Club están cocinados diariamente con ingredientes orgánicos

Barcelona, 2018. – Situado en el corazón del Born, a unos metros del Museu Picasso, se encuentra **The Pan's Club**. Este espacio gastronómico nos ofrece una amplia variedad de comida recién hecha: quiches, ensaladas, pasteles, smoothies... una verdadera oda al estilo flexivegetariano. Cocina casera, con productos frescos, orgánicos y de primera calidad, lo que asegura unos platos exquisitos para degustar "in-situ" o entregado a domicilio, a través de la propia web.

La carta de **The Pan's Club** ha sido diseñada íntegramente por la prestigiosa chef francesa **Chloé Saada**, jurado del concurso Master Chef France y autora de los libros gastronómicos "Salam- Shalom" – un libro para compartir recetas de Oriente Medio y el Norte de África, que incita a la paz entre todas las culturas mediterráneas – y "París-Tel Aviv" – un viaje gastronómico por los orígenes de la cocina israelí, en el que han participado 30 reputados chefs. Saada ha sido también embajadora de la última campaña de Fresas de Europa, junto con el cantante onubense **Manuel Carrasco** y la bloguera y repostera **Alma Obregón**.

Aunque la mayor parte de la carta de **The Pan's Club** es vegetariana, también ofrece propuestas en las que se incluyen otros tipos de productos, siempre orgánicos y frescos, entre los que destacan el salmón y el pollo. Es la dieta denominada **flexivegetariana**, que consiste en una base vegetariana a la que, ocasionalmente, se le añade algún pescado, marisco o algún tipo de carne. Para los exploradores que se predisponen a visitar la ciudad, ya sean de Barcelona o de fuera,

Chloé Saada y **The Pan's Club** han ideado unas **lunchboxes** que contienen los alimentos necesarios para cargar energías: una quiche, una ensalada y un smoothie. También han llegado a acuerdos con comercios de Barcelona para proveer comida a sus clientes, como es el caso de los salones de belleza **Salon Toro**.

El espacio físico donde se encuentra **The Pan's Club** – en la Plaça de la Llana, 16 – ha sido diseñado por la arquitecta **Barbara Appolloni**, autora del interiorismo del **Café Federal** en el barrio de Sant Antoni de Barcelona. Su estilo fresco y moderno, crea el ambiente y la experiencia perfectos e invita a sentarse y disfrutar de la gastronomía que ofrece el restaurante.

Para más información:

M : contact@thepansclub.com

[Plaça de la Llana, 16 -08 003 Barcelona](#)

T : 932 77 68 27 www.thepansclub.com

7/ 7 , 10H - 21H30

referencias

[@salontoro](#) [@chloesaada](#)

[Barbara Appolloni](#),

[@manuelcarrasco](#) [@obregon.alma](#)



The Master Chef France contest's chef and jury, Chloé Saada, has been responsible for designing all the menus of the Born gastronomic space

The Pan's Club, the "flexivegetarian" space with a Parisian touch from Barcelona

Barcelona, 2018. - Located in the heart of El Born, a few meters from the Picasso Museum, The **Pan's Club** is found. This gastronomic space offers us a wide variety of fresh food: quiches, salads, cakes, smoothies..., a true ode to the flexivegetarian style. Home cooking, with fresh, organic and top quality products, which ensures exquisite meals to taste "on-site" or delivered to home, through the website itself.

The **Pan's Club** card has been designed entirely by the prestigious French chef **Chloé Saada**, the Master Chef France contest's jury and author of the gastronomic books « Salam- Shalom »- a book to share recipes from the Middle East and the North Africa, which encourages peace among all Mediterranean cultures – and « Paris- Tel Aviv » - a gastronomic journey through the origins of Israeli cuisine, in which 30 renowned chefs have participated. Saada has also been an ambassador for the latest Strawberries campaign from Europe, along with Huelva singer **Manuel Carrasco** and blogger and pastry chef **Alma Obregón**.

Although most of **The Pan's Club's** menu is vegetarian, it also offers options that include other types of products, always organic and fresh, including salmon and chicken. It is the diet called **flexivegetarian**, which consists of a vegetarian base to which, occasionally, some fish, seafood or some type of meat is added. For the explorers who are ready to visit the city, whether from Barcelona or from abroad,

necessary to increase energy: a quiche, a salad and a smoothie. They have also reached agreements with shops in Barcelona to provide food to their customers, such as **Salon Toro** beauty salons.

Chloé Saada and The Pan's Club have created some lunchboxes that contain food

The physical space where **The Pan's Club** is located - at Plaça de la Llana, 16 - has been designed by the architect **Barbara Appolloni**, author of the interior design of the **Café Federal** in Sant Antoni neighborhood of Barcelona. Its fresh and modern style creates the perfect atmosphere and experience and invites you to sit down and enjoy the gastronomy offered by the restaurant.

For more information:

M : contact@thepansclub.com

[Plaça de la Llana, 16 -08 003 Barcelona](#)

T : 932 77 68 27 www.thepansclub.com

7/ 7 , 10H - 21H30

References

[@salontoro](#) [@chloesaada](#)

[Barbara Appolloni.](#)

[@manuelcarrasco_](#) [@obregon.almaa](#)