

COMUNICADO DE PRENSA

El Club del Gourmet estrena un nuevo espacio en El Corte Inglés Diagonal

- *El Club del Gourmet refuerza su apuesta por la gastronomía experiencial con un espacio en la quinta planta de más de 750 m² y terraza panorámica, concebido como un destino donde descubrir novedades, realizar compras especializadas y degustar propuestas de calidad.*
- *Este nuevo concepto gourmet incorpora una barra degustación con cocina propia, para más de 150 comensales.*

Barcelona, 22 de septiembre de 2026. El Club del Gourmet de Diagonal inicia una nueva etapa en la quinta planta de El Corte Inglés. El nuevo espacio, de más de 750 metros cuadrados, supone una evolución del concepto gourmet de la compañía, con una propuesta más amplia, experiencial y abierta a la ciudad que combina compra, degustación y restauración en un entorno renovado.

Uno de los principales atractivos del nuevo espacio será La Barra del Gourmet, equipada con cocina propia. Su propuesta gastronómica se basará en materias primas cuidadosamente seleccionadas por el Club del Gourmet, con especial protagonismo de los pescados frescos, de las lonjas de La Ràpita, Tarragona, Blanes, Vilanova i la Geltrú y Palamós. Los mariscos, las carnes de máxima calidad y las elaboraciones a la brasa y al fuego. La oferta variará en función de la temporada, incorporando diferentes propuestas de carnes y pescados, y contará además con una selección rotativa de platos tradicionales catalanes reinterpretados con el sello propio del espacio. Especialidades tan emblemáticas como la esqueixada de bacalao, las albóndigas con sepia o el fricandó con moixernons convivirán con el resto de propuestas de la barra, reforzando su vínculo con la tradición gastronómica catalana y el producto de proximidad.

La oferta se completa con algunas de las especialidades más representativas de La Barra del Gourmet, como ostras, ibéricos, quesos, conservas y pinchos, además de una variada selección de propuestas para compartir. Todo ello acompañado por una cuidada carta de vinos, cavas y champanes diseñada para ofrecer la mejor armonía en cada ocasión.

La experiencia podrá disfrutarse tanto en el interior de la tienda como en la amplia terraza exterior de más de 150 m², con vistas panorámicas.

La nueva ubicación reforzará también el carácter diferencial del Club del Gourmet a través de distintas áreas especializadas.

Como parte de su apuesta por el producto de proximidad, el nuevo Club del Gourmet contará con cerca de 500 referencias de origen local, poniendo en valor algunas de las marcas y productores más representativos de Cataluña. Entre ellas destacan firmas como Bubó, referente en pastelería y chocolatería de autor; Vicens, reconocida por sus turroneos artesanos; Ardai y Tou dels Til·lers, especializados en quesos de alta calidad; Carpier y Benfumat, referentes en productos ahumados premium; Can Bech, especialista en mermeladas y acompañamientos gourmet; o Olirium y Estornell, productores de aceites de oliva virgen extra de referencia; los chocolates Gaudeat, del maestro chocolatero Lluç Crusellas. A esta selección se suma la nueva gama de yogures premium desarrollada por Peralada Mas Marcè y Jordi Roca, elaborada artesanalmente con leche de oveja. Así como una amplia variedad de vinos y cavas con denominación de origen Penedès, Empordà y Montsant, y vermouths de firmas locales.

La charcutería reunirá una destacada selección de ibéricos, quesos, salazones, ahumados, salmón y caviar, junto con una amplia representación de la charcutería tradicional. Un espacio atendido por profesionales especializados que acompañarán al cliente en la elección de productos únicos.

Por su parte, el universo dulce ofrecerá una cuidada selección de bombones, chocolates, galletas, repostería y especialidades nacionales e internacionales, convirtiéndose en un escaparate de algunas de las mejores firmas y productores del sector.

La propuesta salada reunirá una amplia selección de aceites de oliva, conservas de pescado y de vegetales, platos preparados y otras especialidades gourmet.

La bodega ocupará un lugar destacado, contará con una amplia variedad de vinos, champanes, espumosos y destilados, donde referencias regionales convivirán con grandes etiquetas nacionales e internacionales. Además, dispondrá de una vinoteca dedicada a referencias exclusivas y ediciones especiales.

El Club del Gourmet de Diagonal ha sido concebido como un auténtico destino gastronómico donde el producto se transforma en experiencia. Un lugar pensado para descubrir novedades, realizar compras especializadas, degustar propuestas gastronómicas de calidad y compartir momentos alrededor de la mesa.

Todo ello estará respaldado por un equipo de profesionales expertos, capaces de asesorar y recomendar en cada categoría, ofreciendo una atención personalizada y un profundo conocimiento del producto.

Más información:
Comunicación y Relaciones Institucionales

Teléfono: 932.701.730 / Mail: comunicaciocatalunya@elcorteingles.es