

**GUIA 2026
DE LA RESTAURACIÓ
VI PREMIS
BARCELONA RESTAURACIÓ**

Guía 2026 – VI Premios Barcelona Restauración
Guide 2026 – VI Barcelona Restaurant Awards

TAULA

COM

PAR

TIM

!

**GUIA 2026
DE LA RESTAURACIÓ
VI PREMIS
BARCELONA RESTAURACIÓ**

**Guía 2026 – VI Premios Barcelona Restauración
*Guide 2026 – VI Barcelona Restaurant Awards***





Barcelona es una ciudad vibrante que cuenta con una variada oferta gastronómica, reflejo de su identidad. La restauración en nuestra ciudad es mucho más que una actividad económica. Es punto de encuentro, llena de vida los barrios y genera comunidad. Barcelona no se entiende sin sus bares y restaurantes.

Esta guía reúne los restaurantes finalistas y galardonados en la sexta edición de los Premios Barcelona Restauración como reconocimiento a los establecimientos que han destacado por su vínculo con el barrio y por los valores de la integración, la calidad, la sostenibilidad, la innovación y la vocación de servicio. Todos son proyectos con alma.

Los más de 10.000 bares y restaurantes de la ciudad son motor de la vitalidad social y económica de Barcelona. Como Capital Europea del Comercio Local 2026, la restauración es una de las expresiones más visibles de un modelo barcelonés de comercio vivo, arraigado y sostenible. Porque la restauración es relato, memoria y futuro.

Esta guía pretende ser una herramienta para disfrutar de la riqueza culinaria que nos define y para apoyar a los restaurantes, que son un rasgo inseparable de nuestra forma de vivir.

¡Que aproveche!

Jaume Collboni Cuadrado | *El Alcalde de Barcelona*

Barcelona is a vibrant city with a wide range of food options, reflecting its identity. Restaurants in our city are much more than an economic activity. They are meeting points, bringing life to neighbourhoods and building community. Barcelona wouldn't be Barcelona without its eateries and restaurants.

This guide features the finalists and winners of the sixth edition of the Barcelona Restaurant Awards, recognising outstanding examples of neighbourhood roots and commitment to values such as inclusion, quality, sustainability, innovation and service. All these establishments are full of soul.

Barcelona's 10,000-plus eateries and restaurants are the driving forces for the social and economic vitality of the city, which has been recognised as the 2026 European Capital of Small Retail. Indeed, restaurants are among the most visible expressions of Barcelona's model of a living, sustainable, rooted retail ecosystem. Because restaurants are all about stories, memories and the future.

This guide will help you enjoy our unique culinary riches and support our restaurants, inextricably linked to our way of life.

Bon appétit!

Jaume Collboni Cuadrado | *Mayor of Barcelona*

Barcelona és una ciutat vibrant que compta amb una diversa oferta gastronòmica, reflex de la seva identitat. La restauració a la nostra ciutat és molt més que una activitat econòmica. És punt de trobada, dona vida als barris i genera comunitat. Barcelona no s'entén sense els seus bars i restaurants.

Aquesta guia recull els restaurants finalistes i guardonats a la sisena edició dels Premis Barcelona Restauració com a reconeixement als establiments que han destacat pel seu vincle amb el barri i pels valors de la integració, la qualitat, la sostenibilitat, la innovació i la vocació de servei. Tots són projectes plens d'ànima. Els més de 10.000 bars i restaurants de la ciutat són motor de la vitalitat social i econòmica de Barcelona. Com a Capital Europea del Comerç Local 2026, la restauració és una de les expressions més visibles d'un model barceloní de comerç viu, arrelat i sostenible. Perquè la restauració és relat, memòria i futur. Aquest recull vol ser una eina per gaudir de la riquesa culinària que ens defineix i per donar suport als restaurants, que són un tret indestriable de la nostra manera de viure.

Bon profit!



Jaume Collboni Cuadrado | *L'Alcalde de Barcelona*



BARRA 5

- BARRA -
Pedido: 513
Serv. por: JEFE
Fecha: 16-ene-2026
Hora: 21:30

ENTRANTES

- ~~1 CROQUETA CHIPIRON~~
- 1 ENTRAÑA
- 1 STEAK TARTAR
- 1 PAN
- 1 ~~BOQUERONES~~
- 2 PINCHO SOLOMILLO

BARRA 4

- BARRA -
Pedido: 514
Serv. por: CAMARERO 2
Fecha: 16-ene-2026
Hora: 21:30

ENTRANTES

- ~~1 TOSTA PRESA IBERICA~~
- 1 PAN BAO
- 1 Albondigas de ternera
- 1 ENTRAÑA

SALON 42

- BARRA -
Pedido: 509
Serv. por: CAMARERO
Fecha: 16-ene-2026
Hora: 21:37

ENTRANTES

- 1 PAN TOMATE
- 2 ~~BOZAS~~
- 4 CROQUETA SETAS
- 2 CROQUETA CHIPIRON
- ~~6 PAN BAO~~
- 1 TORREZNOS DE SORBI
- 1 CANELON DE PATO
- 2 RABO DE TORO
- 3 BRIOCHE DE CALAMAR

BARRA 1

- BARRA -
Pedido:515
Serv. por:JEFE
Fecha:16-ene-2026
Hora:21:56

ENTRANTES

1 ~~Burrata~~

1 ~~PAN TOMATE~~

1 ~~STEAK TARTAR~~

1 CROQUETA CHIPIRON

1 PAN BAO

1 ENTRAÑA

SALON 51

- BARRA -
Pedido:516
Serv. por:CAMARERO 1
Fecha:16-ene-2026
Hora:21:56

ENTRANTES

1 ~~TOSTA SARDINA~~

1 PAN BAO

1 buñuelo de bacalao

2 TACO LA TABERNA
2poco 1sin cilantro

1 ~~PAN TOMATE~~

GUIA 2026 DE LA RESTAURACIÓ

VI PREMIS BARCELONA RESTAURACIÓ

CATEGORIES / CATEGORÍAS / CATEGORIES

QUALITAT GASTRONÒMICA

CALIDAD GASTRONÓMICA
GASTRONOMIC QUALITY

PREMIAT / PREMIADO / AWARDED

01 **Bellafila** P. 22
Ciutat Vella

FINALISTES / FINALISTAS

FINALISTS

02 **Alba Granados** P. 26
Eixample

03 **Atypical** P. 28
Sant Martí

04 **BaLó** P. 30
Les Corts

05 **Ca l'Estevet** P. 32
Ciutat Vella

06 **Ca la Nuri Platja** P. 34
Ciutat Vella

07 **Can MarLau** P. 36
Eixample

08 **Deliri** P. 38
Eixample

09 **Direkte** P. 40
Eixample

10 **Dorotea** P. 42
Horta-Guinardó

11 **El Pilar't
d'en Marcelino** P. 44
Sant Martí

12 **Filigrana** P. 46
Sants-Montjuïc

13 **La Cholita** P. 48
Nou Barris

14 **La Gormanda** P. 50
Eixample

15 **Malparit** P. 52
Eixample

16 **Muysca** P. 54
Sant Martí

17 **Ovante** P. 56
Nou Barris

18 **Roig Robí** P. 58
Gràcia

19 **Teòric** P. 60
Eixample

20 **TocaTeca** P. 62
Sant Andreu

21 **UMO Àlex Vall** P. 64
Sarrià-Sant Gervasi

INTEGRACIÓ AL BARRI

INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED
INTO THE NEIGHBOURHOOD

PREMIAT / PREMIADO AWARDED

22 **La Esquinica** P. 68
Nou Barris

FINALISTES / FINALISTAS

FINALISTS

23 **El Camarote
d'en Tomás** P. 72
Sants-Montjuïc

24 **El Canalla** P. 74
Sarrià-Sant Gervasi

25 **El Muntal** P. 76
Sants-Montjuïc

26 **El Pernilet d'Horta** P. 78
Horta-Guinardó

27 **El Petit Galileu** P. 80
Les Corts

28 **La Dolors** P. 82
Gràcia

29 **La Marcelina** P. 84
Sant Andreu

30 **La Pau** P. 86
Ciutat Vella

31 **La Royale** P. 88
Sarrià-Sant Gervasi

32 **La Sosenga** P. 90
Ciutat Vella

33 **Los Tortillez** P. 92
Eixample

34 **Ponsa** P. 94
Eixample

35 **Sant Martí** P. 96
Sant Martí

36 **Vidorra** P. 98
Sant Andreu

SOSTENIBILITAT
SOSTENIBILIDAD
SUSTAINABILITY

PREMIAT / PREMIADO
AWARDED

37 **Xavier Pellicer** P. 102
Eixample

FINALISTES / FINALISTAS
FINALISTS

38 **Avenir** P. 106
Sarrià-Sant Gervasi

39 **Brugarol** P. 108
Barcelona
Ciutat Vella

40 **Can Culleres** P. 110
Sant Martí

41 **Gatblau** P. 112
Eixample

42 **Lata-Bern@** P. 114
Gràcia

43 **Nectari** P. 116
Eixample



SERVEI DE SALA
SERVICIO DE SALA
TABLE SERVICE

PREMIAT / PREMIADO
AWARDED

44 **Flash Flash** P. 120
Sarrià-Sant Gervasi

FINALISTES / FINALISTAS
FINALISTS

45 **Babula Bar 1937** P. 124
Eixample

46 **Casa Parada** P. 126
Sants-Montjuïc

47 **Gilda By Belgious** P. 128
Ciutat Vella

48 **Las Fernández** P. 130
Ciutat Vella

49 **Oníric** P. 132
Gràcia

50 **2cero7** P. 134
Les Corts

MENCIONS HONORÍFIQUES
MENCIONES HONORÍFICAS
HONOURABLE MENTIONS

54 **Los Caracoles** P. 146
Ciutat Vella

55 **Moncho Neira** P. 150

RESTAURACIÓ DELS MERCATS
RESTAURACIÓN DE LOS MERCADOS
RESTAURANTS IN MARKETS

PREMIAT / PREMIADO / AWARDED

51 **El Racó** P. 138
del Mercat
Sant Martí

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS

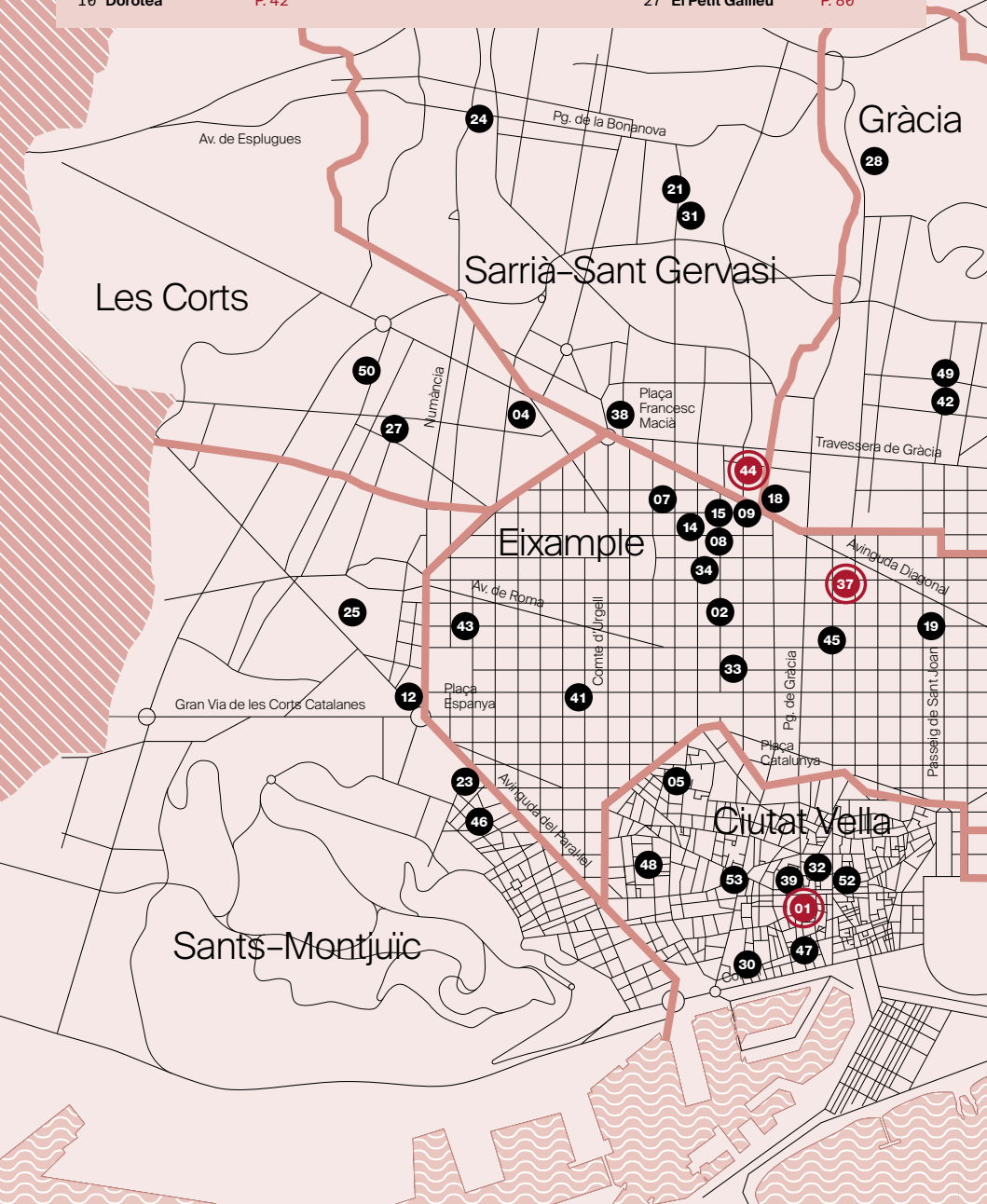
52 **Bar Joan** P. 140
Ciutat Vella

53 **Quiosc Modern** P. 142
Ciutat Vella

01 **Bellafla** P. 22
 02 **Alba Granados** P. 26
 03 **Atipical** P. 28
 04 **BaLó** P. 30
 05 **Ca l'Estevet** P. 32
 06 **Ca la Nuri Platja** P. 34
 07 **Can MarLau** P. 36
 08 **Deliri** P. 38
 09 **Direkte** P. 40
 10 **Dorotea** P. 42

11 **El Pilar't d'en Marcelino** P. 44
 12 **Filigrana** P. 46
 13 **La Cholita** P. 48
 14 **La Gormanda** P. 50
 15 **Malparit** P. 52
 16 **Muysca** P. 54
 17 **Ovante** P. 56
 18 **Roig Robí** P. 58

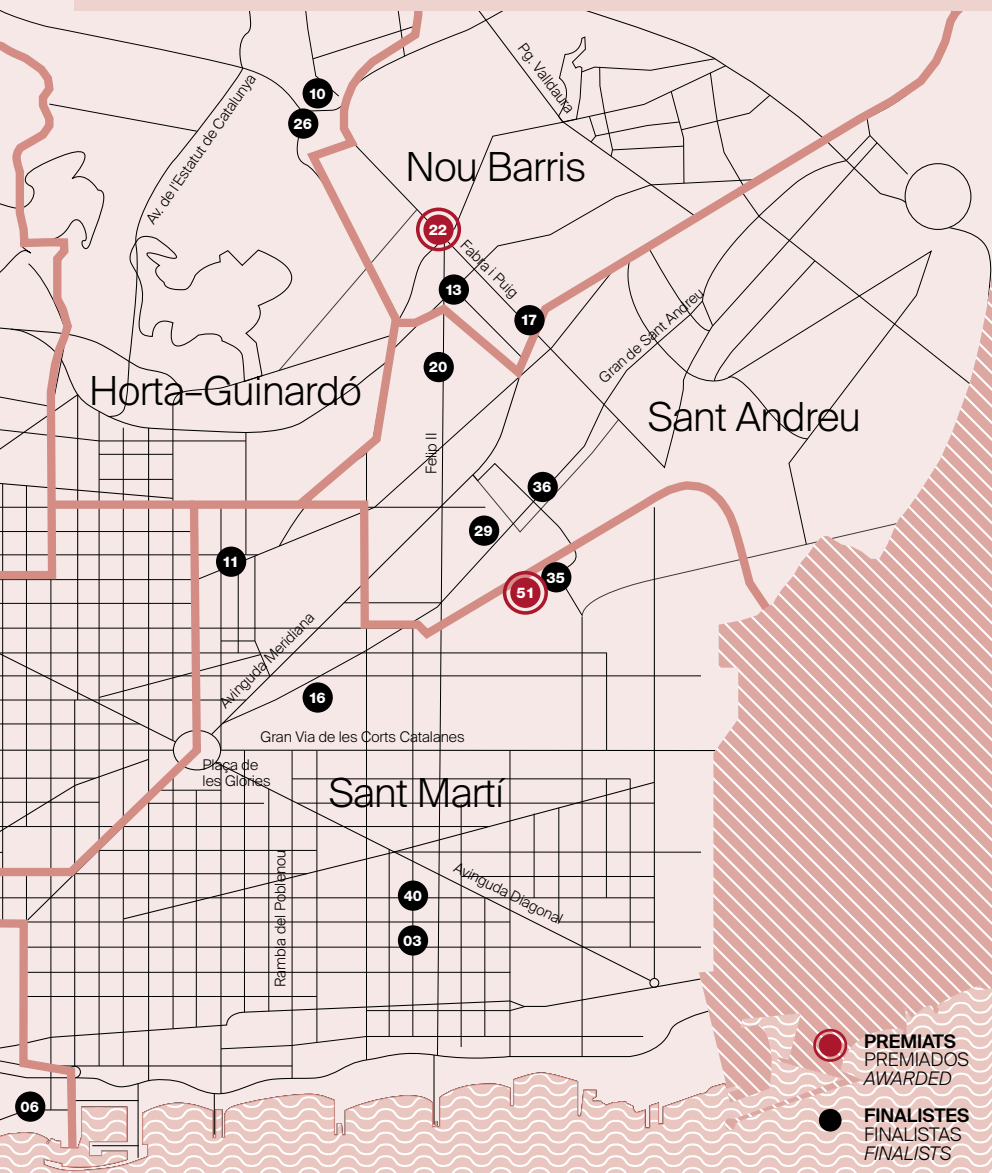
19 **Teòric** P. 60
 20 **TocaTeca** P. 62
 21 **UMO Alex Vall** P. 64
 22 **La Esquinca** P. 68
 23 **El Camarote d'en Tomás** P. 72
 24 **El Canalla** P. 74
 25 **El Muntal** P. 76
 26 **El Pernilet d'Horta** P. 78
 27 **El Petit Galleu** P. 80



28 La Dolors P. 82
 29 La Marcelina P. 84
 30 La Pau P. 86
 31 La Royale P. 88
 32 La Sosenga P. 90
 33 Los Tortillez P. 92
 34 Ponsa P. 94
 35 Sant Martí P. 96
 36 Vidorra P. 98
 37 Xavier Pellicer P. 102

38 Avenir P. 106
 39 Brugarol P. 108
 Barcelona
 40 Can Culleres P. 110
 41 Gatblau P. 112
 42 Lata-Bern@ P. 114
 43 Nectari P. 116
 44 Flash Flash P. 120
 45 Babula Bar 1937 P. 124
 46 Casa Parada P. 126

47 Gilda By Belgious P. 128
 48 Las Fernández P. 130
 49 Oniric P. 132
 50 2cero7 P. 134
 51 El Racó P. 138
 del Mercat
 52 Bar Joan P. 140
 53 Quisc Modern P. 142

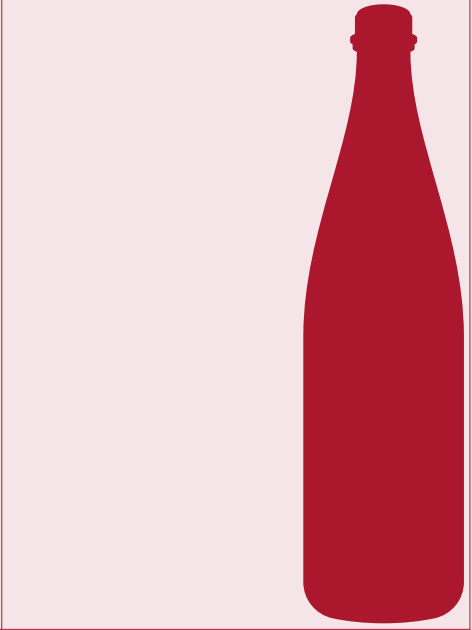


 **PREMIATS**
 PREMIADOS
 AWARDED

 **FINALISTES**
 FINALISTAS
 FINALISTS







QUALITAT
GASTRONÒMICA

CALIDAD
GASTRONÓMICA

GASTRONOMIC
QUALITY

Bellafila*

Els propietaris actuals de la centenària Bodega La Palma, Judit Giménez i Albert Rial, van confiar la cuina del seu nou projecte, el veí Bellafila, a Jordi Parramon, un xef conegut de sobres pel seu restaurant homònim a Vic, amb el qual va obtenir una estrella Michelin. De tornada com a assessor, va concebre una carta que beu de la tradició gastronòmica barcelonina (rescatant, fins i tot, receptes oblidades com les sardines marinades amb raïm) i juga amb el *zeitgeist* culinari, per exemple, els fermentats, que elabora ell mateix, pels quals té debilitat i que contribueixen a definir una proposta personalíssima. En el local que va ser Pla, i conservant l'atmosfera envoltant i informal del seu predecessor, així com els elements originals, un acollidor entresolat i el caràcter del barri Gòtic, Bellafila atreu amb plats per degustar amb calma, reconeixibles, però alhora sorprenents. S'hi ofereixen guisats clàssics, tocs d'autor precisos que marquen la diferència, tècniques acurades i respecte pel producte fresc de proximitat en un homenatge sincer fet amb ofici i sensibilitat. I la llista de vins catalans escollits per l'Albert, amb opcions per copa que conviden al descobriment, ha estat premiada per la Star Wine List.

Los actuales propietarios de la centenaria Bodega La Palma, Judit Giménez y Albert Rial, confiaron la cocina de su nuevo proyecto, el vecino Bellafila, a Jordi Parramon. Chef de sobras conocido por su restaurante homónimo en Vic, con el que obtuvo una

estrella Michelin. De vuelta como asesor, concibió una carta que bebe de la tradición gastronómica barcelonesa (rescatando, incluso, recetas olvidadas como las sardinas marinadas con uvas) y juega con el *zeitgeist* culinario, por ejemplo, los fermentados, que elabora él mismo, por los que siente debilidad y que contribuyen a definir una propuesta personalísima. En el local que fue Pla, y conservando la atmósfera envolvente e informal de su predecesor, así como los elementos originales, un acogedor altillo, y el carácter del *barri* Gòtic, Bellafila atrae con platos para degustar con calma, reconocibles al tiempo que sorprendentes. Guisos clásicos, toques de autor certeros que marcan la diferencia, técnicas precisas y respeto por el producto fresco de proximidad en un homenaje sincero hecho con oficio y sensibilidad. Y la lista de vinos catalanes escogidos por Albert, con opciones por copas que invitan al descubrimiento, ha sido premiada por la Star Wine List.

The current owners of the century-old Bodega La Palma, Judit Giménez and Albert Rial, entrusted Jordi Parramon with the kitchen of their new, nearby restaurant: Bellafila. This chef is well known for the restaurant named after him in Vic, which earned a Michelin star. Back as a consultant, he designed a menu that draws from Barcelona's culinary tradition (even reviving forgotten recipes such as sardines marinated with grapes) and plays with the culinary *zeitgeist*, such as the fermented



**Un homenatge
personalíssim
al receptari català,
amb plats
reconeixibles,
però sorprenents**

**Un homenaje
personalísimo
al recetario catalán,
con platos
reconocibles
pero sorprendentes**

*An extremely personal
tribute to traditional
Catalan recipes with
recognisable yet
surprising dishes*







foods –a weakness of his– that he makes himself and which contribute to shaping an extraordinarily personal menu. In the venue that used to be Pla, retaining the enveloping, informal atmosphere and original features of its predecessor, its cosy garret and the personality of the Gothic Quarter, Bellafila attracts diners with dishes worth savouring slowly, which are both familiar and surprising. Classic stews, masterful signature touches that make the difference, precise techniques and respect for fresh, local products result in

a sincere, professional, thoughtful homage. And the list of Catalan wines chosen by Albert, with options by the glass which encourage diners to experiment, has been awarded by the Star Wine list.

Bellafila, 5. 08002 Barcelona
T 934 126 552 / lapalmadebellafila.com

*El 2026 ha canviat la proposta gastronòmica.

*En 2026 ha cambiado la propuesta gastronómica.

*In 2026 the gastronomic proposal has changed.

Alba Granados

Amb Mario Claver al capdavant, aquest restaurant incombustible, malgrat l'incendi sofert en el 2014, ha celebrat el seu vintè aniversari. Rep la clientela amb una barra de principis del segle XX i, a continuació, se succeeixen l'exposició de carns, el forn, el menjador, el celler i la llotja, on despachen ostres amb cava i pernil de Guijuelo. Manifesten una tirada pel producte de qualitat fet a la brasa de carbó: talls carnis d'angus nacional i de Nebraska, vaca rossa gallega, *sashi choco*, frisona i *wagyu* de Miyazaki, i peix salvatge (que també preparen a la planxa, a la sal o confitat). A la carta, aquestes especialitats conviuen amb ous ferrats servits amb diferents quadrilles, croquetes de carn d'olla, de gamba vermella i ericó de mar o de calamars amb maionesa de chipotle i alga *wakame*, cargols a la llauna, la paella Alba i l'arròs negre del Delta, o el Gran caneló de faisà i pollastre de pagès banyat en salsa de *foie* i múrgoles, trufa fresca i ceba cruixent. Per beure ofereixen una dotzena de vins per copa, ampolles de D. O. catalanes i espanyoles i algunes etiquetes franceses. I a la primera planta hi ha la

sala Bala, destinada a celebrar esdeveniments privats i que també convida a gaudir dinars i sopars d'una manera encara més relaxada.

Con Mario Claver al tanto, este restaurante incombustible, pese al incendio sufrido en 2014, ha celebrado su vigésimo aniversario. Recibe con una barra de principios del siglo XX, y a continuación se suceden la exposición de carnes y el horno, el comedor, la bodega y la lonja, donde despachan ostres con cava y jamón de Guijuelo. Manifiestan querencia por el producto de calidad hecho a la brasa de carbón: cortes cárnicos de angus nacional y de Nebraska, vaca rubia gallega, *sashi choco*, frisona y *wagyu* de Miyazaki, y pescado salvaje (que también preparan a la plancha, a la sal o confitado). En la carta, estas especialidades conviven con huevos estrellados servidos con distintas cuadrillas, croquetas de *carn d'olla*, de gamba roja y erizo de mar o de chipirones con mayonesa de chipotle y alga *wakame*, caracoles a la llauna, la paella Alba y el arroz negro del Delta, o el Gran canelón de faisán y pollo de *pagès* bañado en salsa de *foie* y múrgulas, trufa fresca y

cebolla crujiente. Para beber ofertan una docena de vinos por copas, botellas de D. O. catalanas y españolas y algunas etiquetas francesas. Y en la primera planta está la sala Bala, destinada a acoger eventos privados, que también invita a disfrutar de almuerzos y cenas de forma aún más relajada.

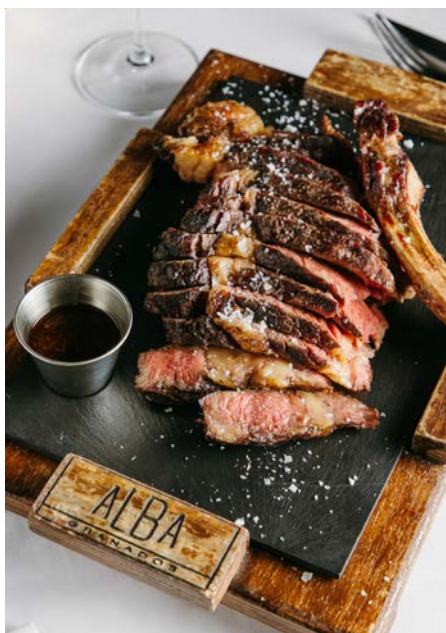
With Mario Claver at the helm, this restaurant, which remains incombustible despite the fire on its premises in 2014, recently turned twenty. It welcomes guests with an early twentieth-century bar, followed by a display of meat and the oven, dining room, wine cellar and fish display, where oysters are served with sparkling wine and Guijuelo ham. They serve high-quality products cooked on the charcoal grill: cuts of beef including domestic and Nebraska Angus, Galician Blond, *Sashi Choco*, Friesian and *Wagyu* from Miyazaki, along with wild fish (which they all prepare grilled, salt-baked or confit style). These specialties are joined on the menu by fried eggs served with different accompaniments; croquettes made with *carn d'olla* (stewed meat and vegetables), red prawns



Brasa de qualitat, ostres i vins en un clàssic renascut que ha celebrat el seu vintè aniversari

Brasa de calidad, ostres y vinos en un clásico renacido que ha celebrado su vigésimo aniversario

High-quality grilled food, oysters and wines in a revived classic that recently turned twenty



or sea urchin; baby squid served with chipotle mayonnaise and *wakame* seaweed; grilled *escargot a la llauna*; Alba *paella* and black rice from the Delta del Ebro; and the Jumbo pheasant and countryside chicken *canne-*

lloni smothered in foie gras and morel sauce with fresh truffle and crispy onions. To drink, they offer a dozen wines by the glass, bottles of Catalan and Spanish wines with designations of origin, and a few French wines.

The Bala Room on the first floor can host private events and facilitate more relaxed lunches and dinners.

Enric Granados, 34
08008 Barcelona. T 934 546 116
albagranados.cat

Atypical

Restaurant gastronòmic de barri, el seu, del xef italià Matteo Bertozzi (abans a My Fucking Restaurant i Assalto). A efectes pràctics, és una casa d'àpats contemporània al Poblenou menys gentrificat, en el local que havia ocupat el bar El Typical. Amb cuina vista, il·lustracions de Karen Klink emmarcades i plats senzills, sense artificis, però creatius i divertits, a preus moderats. La carta canvia sovint, així que, si hi tornes una vegada i una altra, sempre hi trobaràs novetats, i també té menú de migdia. En Matteo recrea el sentit del gust de la seva clientela amb sabors intensos i idees atípiques, que, riques en influències, defugen qualsevol lligam, però situen el producte fresc de proximitat al centre. I alhora, aplica accions conscients d'aprofitament a favor de la sostenibilitat: per exemple, fermenta per minimitzar els residus i, d'aquesta manera, aconseguix nous ingredients, com el *miso* de pa de massa mare, que utilitza per condimentar les Mongetes verdes amb *stracciatella* fumada i ametlles caramelitzades. A la sala, s'aposta per vins de mínima intervenció, molts dels quals

són naturals, que ofereixen per copa, i també venen amb descompte si te'ls vols emportar a casa. I cal provar el seu Super Selzo "sense llimona, sense por, *limoncello* de caramel".

Restaurante gastronómico de barrio, el suyo, del chef italiano Matteo Bertozzi (antes en My Fucking Restaurant y Assalto). A efectos prácticos, una casa de comidas contemporánea en el Poblenou menos gentrificado y el local que había ocupado el bar El Typical. Con cocina vista, ilustraciones de Karen Klink enmarcadas y platos sencillos, sin artificios pero creativos y divertidos, a precios moderados. Con una carta que cambia a menudo, así que si vuelves una y otra vez siempre encontrarás novedades, y menú al mediodía. Matteo recrea el sentido del gusto de su clientela con sabores intensos e ideas atípicas, que, ricas en influencias, escapan a toda atadura, pero sitúan el producto fresco de proximidad en el centro, al tiempo que aplica acciones conscientes de aprovechamiento a favor de la sostenibilidad: por ejemplo, fermenta para

minimizar los residuos y, de este modo, consigue nuevos ingredientes, como el *miso* de pan de masa madre, que utiliza para condimentar las Judías verdes con *stracciatella* ahumada y almendras caramelizadas. En la sala, apuestan por vinos de mínima intervención, muchos de ellos naturales, que brindan por copas, y también venden con descuento para llevarte a casa. Y hay que probar su Super Selzo "sin limón, sin miedo, *limoncello* de caramelo".

This is a neighbourhood *gourmet* restaurant run by Italian chef Matteo Bertozzi (previously at My Fucking Restaurant and Assalto) in his own neighbourhood. For practical purposes, it's a contemporary eatery in the less gentrified part of Poblenou at the premises where El Typical bar used to be. It offers an open kitchen, framed illustrations by Karen Klink and simple dishes free of artifice yet creative and fun, all at moderate prices. Its menu changes often, so even if you return again and again you'll always find new dishes, in addition to its daily lunchtime set meal. Matteo delights his clientele's sense



Idees atípiques riques en influències i sabors intensos, i vins de mínima intervenció

Ideas atípicas ricas en influencias y sabores intensos, y vinos de mínima intervención

Atypical ideas rich in influences and intense flavours, and minimally processed wines



of taste with intense flavours and atypical ideas that, rich in influences, defy limitations, although they all place fresh, local products front and centre. He also consciously applies sustainability measures, for example, he ferments to minimise waste

and get new ingredients, such as sourdough bread *mi-so*, which he uses to season Green beans with smoked *stracciatella* and caramelised onions. In the dining room, they embrace minimally processed wines, many of which are natural. They're served

by the glass and offered at a discount to take home. And you have to try the Super Selzo 'no lemon, no fear, caramel *limoncello*'.

Lull, 259. 08005 Barcelona
T 615 669 783 / restaurante.
covermanager.com/atypical

BaLó*

La parella de xefs Lena María Grané i Ricky Smith es van conèixer als fogons del restaurant londinenc Galvin La Chapelle, i avui continuen cuinant junts a BaLó, que agermana les seves ciutats natalis respectives, Barcelona i Londres, unint herència i creativitat, tradició i avantguarda, identitat catalana i britànica, allò mediterrani i allò atlàntic. Ubicat en una antiga vaqueria i decorat amb art urbà, proporciona un ambient càlid i contemporani. Treballen amb productes de proximitat i de temporada, molts dels quals cultivats al seu propi hort per preservar-ne els sabors autèntics. Entre els seus exercicis de fusió i innovació destaquen el Bonítol curat amb remolatxa, mores i rave, el Bacallà amb te de pollastre i bolets, els Ous i soldats, l'Entrepà de pell de pollastre cruixent i escamarlà, i el Ravioli de botifarra negra, *beurre blanc* de fonoll i essència de ginebró. A més del menú executiu que serveixen al migdia i a la nit de dimarts a divendres, hi ha les degustacions, de set i tretze serveis. Els enunciats de plats es completen amb una carta que aplega més de cinquanta vins de denominacions d'origen peninsulars,

i el *champagne* anglès Nyetimber Classic Cuvée, de la D. O. P. West Sussex, així com còctels. Té barra de bar i saló privat.

La pareja de chefs Lena María Grané y Ricky Smith se conocieron en los fogones del restaurante londinense Galvin La Chapelle, y hoy siguen cocinando juntos en BaLó, que hermana sus respectivas ciudades natales, Barcelona y Londres, aunando herencia y creatividad, tradición y vanguardia, identidad catalana y británica, lo mediterráneo y lo atlántico. Ubicado en una antigua vaquería y decorado con arte urbano, provee un ambiente cálido y contemporáneo. Trabajan con productos de proximidad y de temporada, muchos de ellos cultivados en su propio huerto, preservando así los sabores auténticos. Entre sus ejercicios de fusión e innovación destacan el Bonito curado, remolacha, moras y rábano, el Bacalao con té de pollo y setas, Huevos y soldados, el Bocadillo de piel de pollo crujiente y cigala y el Ravioli de botifarra negra, *beurre blanc* de hinojo y esencia de enebro. Además del menú ejecutivo que sirven al medio-

día y por la noche de martes a viernes, están las degustaciones, de siete y trece pases. Los enunciados de platos se completan con una carta que cobija más de cincuenta vinos de denominaciones de origen peninsulares, y el *champagne* inglés Nyetimber Classic Cuvée, de la D. O. P. West Sussex, así como cócteles. Dotado de barra de bar y salón privado.

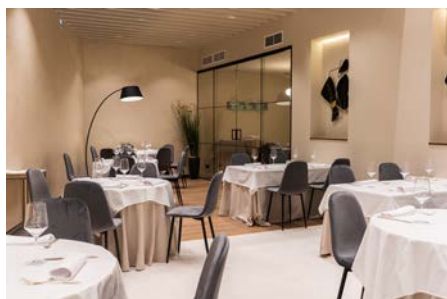
Chef-partners Lena María Grané and Ricky Smith met while manning the burners at the London restaurant Galvin La Chapelle and continue cooking together now at BaLó, which joins their two hometowns, Barcelona and London, merging legacy and creativity, tradition and avant-garde, Catalan and British identity, the Mediterranean and the Atlantic. Located in an old dairy and decorated with urban art, the restaurant boasts a warm, contemporary atmosphere. They work with local, seasonal products, many of them grown in their own allotment to preserve authentic flavours. Their exercises in fusion and innovation feature Cured tuna, beet, blackberries and radish; Codfish with chicken tea and



Barcelona i Londres es fusionen a BaLó, igual que herència i creativitat, tradició i avantguarda

Barcelona y Londres se fusionan en BaLó, así como herencia y creatividad, tradición y vanguardia

Barcelona and London merge at BaLó, as do legacy and creativity, tradition and avant-garde



wild mushrooms; 'Eggs and soldiers'; Crispy chicken skin and lobster sandwich; and Ravioli made with black *botifarra* sausage, *beurre blanc* infused with fennel and dill essence. In addition to the executive meal served at lunchtime and in the evenings from Tuesday

to Friday, they also offer seven and thirteen-dish tasting menus. The list of dishes is rounded off by more than fifty wines with designations of origin from the Iberian Peninsula, along with English Nyetimber Classic Cuvée *champagne* from the West Sussex DOP

and cocktails. It has a bar and a private dining room.

Déu i Mata, 141. 08029 Barcelona
T 930 378 601
restaurantebalo.com

*Tancat permanentment.

*Cerrado permanentemente.

*Permanently closed.

Ca l'Estevet

L'antiga Fonda Navarro, fundada el 1890 com a celler, i casa de menjars des del 1940, va ser rebatejada amb el nom de Ca l'Estevet, també conegut com "La Mariona", en referència a la filla del propietari d'aleshores, que atenia, amb una gràcia i desimboltura memorables, una clientela singularment variada. Però el 2010 va canviar de mans i ara les comandes les prenen el Pepe i la Carla Cabot. Estem davant d'un referent de qualitat i cuina catalana "de rereguarda" que ha situat la tradició i el producte en primer pla (es proveeix als mercats de La Boqueria i de Sant Antoni) i que, a més, actua com a aglutinador de la gent del barri i de diverses personalitats. I allà continua la taula del fons, un semiprivat que, expliquen, solien "prendre a l'assalt o sota consigna", figures conegudes de l'època de la Gauche Divine. Plats estrella com l'escudella i carn d'olla, els molt sol·licitats cargols amb sal, pebre i farigola, els canònics canelons, els macarrons gratinats, els cervells a la romana, el xató, l'ànec del Lluçanès a la taronja, les mandonguilles amb sípia i gambes, el fricandó o les especialitats

de quaresma, com les sardines amb bròquil, patata i mongeta blanca, li han valgut nombrosos parroquians. Servei a domicili o per portar a través de la seva botiga en línia, Estevet a Casa..

Antigua Fonda Navarro, fundada en 1890 como bodega, en 1940 y ya como casa de comidas fue rebautizada con el nombre de Ca l'Estevet, también conocido como "La Mariona", en referencia a la hija del entonces propietario, que atendía a la singularmente variada clientela con gracia y desparpajo memorables. Pero cambió de manos en 2010 y ahora las comandas las toman Pepe y Carla Cabot. Estamos ante un referente de calidad y cocina catalana "de retaguardia", que ha situado tradición y producto en primer plano (se abastece en los mercados de La Boqueria y de Sant Antoni), y que además actúa como aglutinador de la gente del barrio y de personalidades. Y ahí sigue la mesa del fondo, un semiprivado que, cuentan, solían "tomar al asalto o bajo consigna" figuras significadas de la época de la Gauche Divine. Platos estrella como la *escudella i carn d'olla*, los

muy solicitados caracoles con sal, pimienta y tomillo, los canónicos canelones, los macarrones gratinados, los sesos a la romana, el *xató*, el pato del Lluçanès a la naranja, las albóndigas con sepia y gambas, el fricandó o las especialidades de Cuaresma como las sardinas con brócoli, patata y alubia blanca, le han valido numerosos parroquianos. Servicio a domicilio o para llevar a través de su tienda en línea Estevet a Casa.

The former Fonda Navarro, founded in 1890 as a tavern and an eatery from 1940, was renamed Ca l'Estevet, also known as 'La Mariona' in reference to the daughter of the former owner, who welcomed a uniquely varied clientele with memorable grace and ease. But the restaurant changed owners in 2010 and is now led by Pepe and Carla Cabot. It is a touchstone of quality and 'rearguard' Catalan cuisine which foregrounds tradition and products (its raw materials come from La Boqueria and Sant Antoni markets) while bringing together neighbourhood folks and celebrities. In the back you can still find the semi-private



**Referent de cuina catalana
“de rereguarda”, que
ha situat tradició i producte
en primer pla**

**Referente de cocina catalana
“de retaguardia”, que ha
situado tradición y producto
en primer plano**

*A leader in ‘rearguard’ Catalan
cuisine which foregrounds
tradition and product*

table, which, they say, prominent figures from the Gauche Divine era would ‘wrest or commandeer’. Its star dishes include *escudella i carn d’olla* (soup and stewed meat and vegetables); the wildly popular *escargot* with salt, pepper and thyme; traditional *canne-*

lloni; *macaroni au gratin*; fried brains; *xató* codfish salad; *Lluçanès* duck in orange sauce; meatballs with cuttlefish and prawns; *fricandeau*; and its Lenten specialities such as sardines with broccoli, potato and white beans, all of which have earned it a loyal

following. Home delivery or takeaway are available through its online shop *Estevet a Casa*.

Vallonzella, 46. 08001 Barcelona
T 933 012 939
restaurantestevet.com

Ca la Nuri Platja

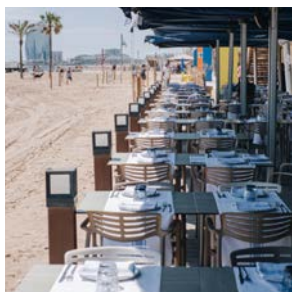
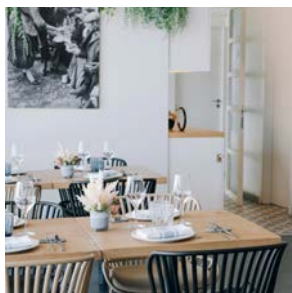
Ca la Nuri és a la Barceloneta des del 2003 i està situat a primera línia de platja, amb la terrassa pràcticament sobre la sorra. És el vaixell insígnia de Família Nuri, una empresa gastronòmica reconeguda per la seva cuina honesta, amb la Mediterrània com a quinta essència. La història del grup es remunta al 1962, quan Núria Calafell i Jordi Noguera van obrir un bar al Poblenou. Ella no tenia cap altra formació com a cuinera que el que havia après de la seva àvia i de la seva mare, però avui és evident que la seva emprenedoria va ser una decisió encertada. El primer Ca la Nuri va existir al carrer Aragó i despachaven tapes marineres i peix fregit. L'especialització en arrossos va arribar quan a la Nuri se li va ocórrer aprofitar les potes que no es fregien dels calamars que feien a la romana per preparar un arròs. Ara a la carta n'hi figuren cinc varietats –un al forn amb escamarlà i escopinyes, un altre de negre amb petxines i allioli de safrà, el de *magret* d'ànec amb *foie* i bolets, el mar i muntanya amb pollastre de corral, gamba vermella, sípia i allioli de llima, i el de verdures ecològiques–, així com una

fideuà amb gamba vermella, calamar, musclos i cloïsses, i una paella de marisc solidària. A més, hi trobem plats tan suggeridors com el de Rèmol a la planxa amb bisque de galeres i trinxat.

En la Barceloneta desde 2003, y situado en primera línea de playa, con terraza prácticamente sobre la arena, Ca la Nuri es el buque insignia de Familia Nuri, una firma gastronómica reconocida por su cocina honesta con el Mediterráneo como quintaesencia. La historia del grupo se remonta a 1962, cuando Núria Calafell y Jordi Noguera abrieron un bar en Poblenou. Ella no tenía más formación como cocinera que lo que había aprendido de su abuela y de su madre, pero hoy es evidente que su emprendimiento fue una decisión acertada. El primer Ca la Nuri existió en la calle Aragó y despachaban tapas marineras y pescado frito. La especialización en arroces llegó cuando a Nuri se le ocurrió aprovechar las patas que no se freían de los calamares, que hacían a la romana, para preparar un arroz. Ahora en la carta figuran cinco variedades –uno al horno de cigala y berberechos, otro

negro con zamburiñas y *allioli* de azafrán, el de *magret* de pato con *foie* y setas, el mar y montaña con pollo de corral, gamba roja, sepia y *allioli* de lima, y el de verduras ecológicas–, así como una *fideuà* con gamba roja, calamar, mejillones y almejas, y una paella de marisco solidaria. Junto a platos tan sugerentes como el de Rodaballo a la plancha con *bisque* de galeras y *trinxat*.

In Barceloneta since 2003 and located right on the beach with a terrace that's virtually on the sand, Ca la Nuri is the flagship of the Familia Nuri, a renowned culinary company known for its honest cooking with the Mediterranean as its quintessence. The group's history dates back to 1962, when Núria Calafell and Jordi Noguera opened an eatery in Poblenou. She had no training as a cook other than what she had learned from her grandmother and mother, but today it's clear that this entrepreneurial move was the right decision. The first Ca la Nuri was on Aragó street and served sea-themed tapas and fried fish. The specialisation in rice dishes came when Nuri decided to



Cuina honesta, amb la Mediterrània com a quinta essència i especialització en arrossos

Cocina honesta con el Mediterráneo como quintaesencia y especialización en arroces

Honest cooking with the Mediterranean as its quintessence, specialising in rice dishes

use the unfried legs of the *calamari*, which she breaded and fried, in a rice dish. Now the menu includes five varieties —one baked with lobster and cockles; a black rice with scallops and saffron *alloli*; a duck *magret* with *foie gras* and wild mushrooms; the

seafood and meat version with free-range chicken, red prawn, cuttlefish and lime *alloli*; and the organic vegetable rice— as well as *fideuà* (noodles) with red prawn, *calamari*, mussels and clams, and a seafood *paella* for a good cause. These are on

the menu alongside such enticing dishes as Grilled turbot with mantis shrimp bisque and *trinxat* (boiled potato and cabbage hash).

Pg. Maritim de la Barceloneta
08003 Barcelona. T 932 213 775
restaurantcalanuri.com

Can MarLau

Ferran Soler va completar els seus estudis a l'escola d'hostaleria CETT i, després d'una llarga trajectòria acumulant experiència i aprenentatge en projectes d'altres propietaris (estades a Londres i París, a elBulli, El Celler de Can Roca, Saüc, Bodega 1900, Tickets, Bambarol...), el 2022 va obrir el seu bar-restaurant gastronòmic i hi va posar un nom compost amb el qual homenatja les seves filles bessones, Maria i Laura. A Can MarLau es pot anar a esmorzar (de forquilla amb un suculent cap i pota, truites com la de pernil canari i entrepans especials) i a per tapes fredes i calentes, guisats tradicionals de cullera fets a la seva manera, i platets senzills de temporada, que uneixen, en cada mos, uns sabors genuïns, creativitat i una tècnica afina-da. Per exemple, hi ha els fideus amb gambes "com els preparava la meva àvia Francina a Palamós": els cuina en un sofregit d'all, tomàquet i julivert, per després afegir-hi brou de galera i gamba. Altres imprescindibles són l'ensalada russa, les mandonguilles amb pastanaga i *edamame* i el pastís de formatge inspirat en la recepta que va popularitzar

el restaurant La Viña de Sant Sebastià. A en Ferran l'ajuda a la cuina Daniel Molina i, a la sala, el *sommelier* Ton Díaz i Jonatan Viol ofereixen un servei apassionat i dedicat. Celler ben nodrit amb gairebé nou-centes referències.

Ferran Soler completó sus estudios en la escuela de hostelería CETT y, tras una larga trayectoria acumulando experiencia y aprendizaje en proyectos de otros propietarios (estancias en Londres y París, elBulli, El Celler de Can Roca, Saüc, Bodega 1900, Tickets, Bambarol...), en 2022 abrió su bar-restaurante gastronómico, con cuyo nombre compuesto homenajea a sus hijas gemelas, María y Laura. A Can MarLau se puede ir a desayunar (de tener con un suculento *cap i pota*, tortillas como la de jamón canario y bocadillos especiales) y a por tapas frías y calientes, guisos tradicionales de cuchara hechos a su manera y platillos sencillos de temporada, aunando, en cada bocado, sabores genuinos, creatividad y técnica afinada. Por ejemplo, los fideus con gambas "como los preparaba mi abuela Francina en Palamós", los cocina en un sofrito de ajo,

tomate y perejil, para luego añadir caldos de galera y gamba. Y otros imprescindibles son la ensaladilla rusa, las albóndigas con zanahoria y *edamame* y la tarta de queso inspirada en la receta que sentó cátedra de La Viña en San Sebastián. A Ferran le ayuda en la cocina Daniel Molina, y en la sala, el *sommelier* Ton Díaz y Jonatan Viol brindan un servicio apasionado y dedicado. Bodega bien nutrida con casi 900 referencias.

Ferran Soler finished his studies at CETT hospitality school, and after many years gaining experience and learning from other owners' restaurants (stages in London and Paris, elBulli, El Celler de Can Roca, Saüc, Bodega 1900, Tickets, Bambarol...), in 2022 he opened his own culinary bar/restaurant whose composite name is a tribute to his twin daughters, Maria and Laura. You can go to Can MarLau for breakfast (an *esmorzar de forquilla*, or hearty breakfast, with succulent *cap i pota* [stew made with veal head, snout and trotters], omelettes with ham from the Canary Islands and special sandwiches), or for cold and

**En cada mos,
uneix uns sabors
genuïns, tradició,
creativitat
i una tècnica
afinada**

Aúna, en cada
bocado, sabores
genuinos, tradición,
creatividad
y técnica afinada

*This restaurant
merges authentic
flavours, tradition,
creativity and
refined technique
in every bite*



warm *tapas*, traditional yet unique and simple seasonal dishes, each of which brings together authentic flavours, tradition, creativity and refined technique in every bite. Here's what he says about how he makes his noodles with prawns: 'just like my grandmother Francina made them in Palamós'; he first



sautéed them with garlic, tomato and parsley and then adds mantis shrimp and prawn stock. Other musts are the Russian salad, the meatballs with carrots and *edamame* and cheesecake inspired by the recipe that set the standard at La Viña in San Sebastián. Ferran is assisted in the kitchen by

Daniel Molina, and in the dining room, the *sommelier* Ton Díaz and Jonatan Viol provide passionate, dedicated service. The wine cellar is well stocked with almost 900 options.

París, 161. 08036 Barcelona
T 938 352 930 / canmarlau.com

Deliri

Petit gran restaurant d'ambient íntim i cuina oberta que des del 2021 allotja l'univers culinari de David Morera. Aquest xef transmet a l'equip el seu amor per l'ofici i la seva màxima és "un plat no pot sortir malament si treballes amb ganes i hi poses el cor". És la ment pensant i les mans realitzadores d'una llista d'enunciats que canvia cada mes i que, sempre a la recerca de la intensitat del sabor, busca que el comensal experimenti un deliri o al·lucinació gastronòmica. En David, que ha cuinat des de la infància, quan va créixer va passar per Coure, Dos Palillos, Alkimia, La Taverna del Clínic, Els Tinars i cuines de vaixells. A Deliri hi desenvolupa unes potents idees pròpies, treu partit als productes de temporada, que toca poc, i respecta la tradició mentre la reinterpreta. A casa seva mai no hi manquen la croqueta de pollastre rostit, l'*steak tartare*, les *migas* a la catalana, els "Macarras" de l'àvia –quatre *paccheri* grans farcits de vedella, porc i pollastre, servits sobre una reducció de tomàquet confitat i amb una beixamel feta amb el greix de la carn– o l'arròs melós amb tàrtar

de gamba vermella, la seva mantega i salicòrnia. També cal parar atenció, però, als plats fora de carta. Madura el peix *in situ* i honora la caça –becada per encàrrec: pularda, cérvol, llebre...–.

Pequeño gran restaurante de ambiente íntimo y cocina abierta, que desde 2021 acoge el universo culinario de David Morera. Un chef que transmite al equipo su amor por el oficio, cuya máxima es "un plato no puede salir mal si trabajas con ganas y vuelcas el corazón". Mente pensante y manos realizadoras de una lista de enunciados que cambia cada mes y que, siempre en búsqueda de la intensidad del sabor, persigue que el comensal experimente un delirio o alucine gastronómico. David, que ha cocinado desde la infancia, cuando creció pasó por Coure, Dos Palillos, Alkimia, La Taverna del Clínic, Els Tinars y cocinas de barcos. En Deliri desarrolla potentes ideas propias, saca partido a los productos de temporada, que toca poco, y respeta la tradición mientras la reinterpreta. En su casa nunca fallan la croqueta de pollo rustido, el *steak tartare*,

las migas a la catalana, los "Macarras" de l'àvia –cuatro *paccheri* grandotes rellenos de ternera, cerdo y pollo, servidos sobre una reducción de tomate confitado, y con una bechamel hecha con la grasa de la carne– o el arroz meloso con tartar de gamba roja, su mantequilla y salicornia, pero hay que prestar atención a los fuera de carta. Madura pescado *in situ* y honra la caza –becada por encargo, pularda, ciervo, liebre...–.

This incredible little restaurant with a cosy atmosphere and an open kitchen has been home to David Morera's culinary universe since 2021. This chef conveys a love of the profession to his team, with his maxim that 'a dish can't go wrong if you pour your heart and soul into it'. A thinking mind and able hands create a list of dishes that changes every month and, always, in search of intense flavours, aims to blow the diner's mind... and palate. David, who has been cooking since he was a child, has worked at Coure, Dos Palillos, Alkimia, La Taverna del Clínic, Els Tinars and ships' kitchens as an adult. At Deliri, he develops powerful ideas



Sempre a la recerca de la intensitat del sabor, respecta la tradició i, ahora, la reinterpreta

Siempre en busca de la intensidad del sabor, respeta la tradición mientras la reinterpreta

Always seeking intense flavours, respecting tradition while reinterpreting it

of his own, fully tapping into the power of seasonal products, which he barely tinkers with, and respects tradition while reinterpreting it. He never fails to offer roasted chicken croquettes, steak tartare, Catalan-style *migas*, 'Macarras' de l'àvia –four

large *paccheri* pasta tubes stuffed with beef, pork and chicken served over a tomato confit reduction with a béchamel made with grease from the meat– and creamy rice with red prawn tartare, its butter and samphire. But you really have to pay attention to

the off-menu items. He ages fish on site and honours game –woodcock on request, poularde, venison, hare and more.

Còrsega, 242. 08036 Barcelona
T 936 113 927 / deliribcn.com



ISOLDA BELGADO

Direkte

Conserva el tracte directe de la barra de cuina estacional que Arnau Muñio va tenir durant set anys al Mercat de La Boqueria, però ara són dues barres i ha guanyat en confort a totes dues bandes. El xef dissenya tres menús degustació sorpresa –el més llarg, compost per dotze plats i tres postres, està disponible amb reserva prèvia– per a vint comensals per tanda que menjaran alhora en dos tornos. Arnau, que va secundar Carles Abellán al restaurant Comerç, 24 (va ser-ne cap de cuina durant deu anys), conjuga el patrimoni català (productes i receptes) amb influències asiàtiques i predilecció pel peix i els vegetals. La complexitat en l'execució va unida a la dimensió lúdica: *Sashimi* de calamar de la costa amb orxata i *miso* de festuc, festucs tendres de Les Garrigues, fermentat de *jalapeño* del Baix Llobregat i llimona, *wasabi* fresc i AOVE d'arbequina, i, servida a part, una sopa *miso* de festucs i els tentacles del cefalòpode, ceba dolça de Can Fises i oli verge de festuc. O també hi ha l'Empedrat, amb mongetes del ganxet, vainilla de Tahití, mandarina de Cullera i la seva crema, vinagre de

Pedro Ximénez, AOVE, pebre negre i sal. Per beure, varietat de kombutxes o els seus propis vins en col·laboració amb ThunderWineMakers.

Conserva el trato directo de la barra de cocina estacional que Arnau Muñio tuvo durante siete años en el Mercat de La Boqueria, pero ahora son dos barras y ha ganado en confort a ambos lados. El chef diseña tres menús degustación sorpresa –el más largo, compuesto por doce platos y tres postres, disponible previa reserva–, para veinte comensales por tanda que comerán a la vez en dos turnos. Arnau, que secundó a Carles Abellán en el restaurante Comerç, 24 (fue jefe de cocina durante diez años), conjuga el patrimonio catalán (productos y recetas) con influencias asiáticas y predilección por el pescado y los vegetales. La complejidad en la ejecución va de la mano de una dimensión lúdica: *Sashimi* de calamar de la costa con horchata y *miso* de pistacho, pistachos tiernos de Les Garrigues, fermentado de *jalapeño* del Baix Llobregat y limón, *wasabi* fresco y AOVE de arbequina, y servida aparte, una sopa *miso* de pistachos y los

tentáculos del cefalópode, cebolla dulce de Can Fises y aceite virgen de pistacho. O el *Empedrat* (judías del ganxet, vainilla de Tahití, mandarina de Cullera y su crema, vinagre de Pedro Ximénez, AOVE, pimienta negra y sal). Para beber, variedad de *kombuchas* o sus propios vinos en colaboración con ThunderWineMakers.

This restaurant keeps up the direct relationships of the seasonal kitchen bar that Arnau Muñio ran at La Boqueria market for seven years, but now there are two bars and more comfort all around. The chef designs three surprise tasting menus –the longest one made of twelve dishes and three desserts, available with reservations– for twenty diners at a time who eat in two shifts. Arnau, who followed Carles Abellán at the Comerç, 24 restaurant (he was head chef for ten years), combines Catalan tradition (products and recipes) with Asian influences and a predilection for fish and vegetables. His dishes are complex but playful: Coastal *calamari sashimi* with *horchata* and pistachio *miso*, tender pistachios from Les Garrigues, fermented



**Patrimoni català,
influències asiàtiques,
complexitat en l'execució
i una dimensió lúdica**

Patrimonio catalán,
influencias asiáticas,
complejidad en la ejecución
y una dimensión lúdica

*Catalan heritage, Asian
influences, a complex execution
and a playful dimension*



jalapeño from the Baix Llobregat and lemon, fresh wasabi and arbequina olive EVOO; and served separately, a pistachio *miso* soup and cephalopod tentacles, sweet onion from Can Fises

and virgin pistachio oil. Or what about his *Empedrat* (*ganxet* beans, Tahitian vanilla, Cullera mandarins and their cream, Pedro Ximénez vinegar, EVOO, black pepper and salt). To drink, they offer

a variety of *kombuchas* and their own wines made in collaboration with ThunderWineMakers.

París, 200. 08008 Barcelona
T 934 508 789 / direkte.cat

Dorotea

Dorotea és un nom grec que significa “regal dels déus”, i aquest restaurant de plats i platets es diu així en record de la Doro, nascuda a l’Horta dels safarejos, abans de la Primera Guerra Mundial. De mirada clara, bona cuinera i amb opinions pròpies, representa les dones fortes de la seva època, capaces de remar, a Horta i a tot arreu, contra un vent i una marea que no van aconseguir aturar-les. I a Dorotea se li ret homenatge amb una cuina de mercat i mediterrània que neix de la tradició gastronòmica i que aplica tota aquesta saviesa a una òptica actual. A la carta hi ha de tot per a qualsevol apetència: des de tapes clàssiques –com les croquetes de ceps, de calamar en la tinta o de pollastre i pernil– fins a tripes amb cap i pota, cua de toro al vi negre, brasa, arrossos i receptes marineres. A més, té opcions vegetarianes i veganes. La carta es renova per adaptar-se a la temporada i garantir la màxima qualitat dels productes. I la propietària, la Montse Caixal, sovint s’implica personalment en l’atenció als comensals. A la planta superior es troba la sala polivalent Santo Cielo, idònia per a esdeveniments

privats, celebracions familiars, reunions d’empresa o trobades d’amics.

Dorotea es un nombre griego que significa “regalo de los dioses”, y este restaurante de platos y platillos se llama así en recuerdo de “La Doro”, nacida en la Horta de los lavaderos, antes de la Primera Guerra Mundial. De mirada clara, buena cocinera y con opiniones propias, representa a las mujeres fuertes de su época, capaces de remar, en Horta y en todas partes, contra el viento y la marea que no consiguieron detenerlas. Y en Dorotea se le rinde homenaje con una cocina de mercado y mediterránea que nace de la tradición gastronómica, aplicando toda esa sabiduría a una óptica actual, la del chef Pol de Miguel. En la carta, de todo para cualquier apetencia. Desde tapas clásicas –como las croquetas de ceps, de calamar en su tinta o de pollo y jamón– hasta callos con cap i pota, rabo de toro al vino tinto, brasa, arroces y recetas marineras. Además de opciones vegetarianas y veganas. La carta se renueva para adaptarse a la temporada y garantizar la máxima calidad de los productos. Y la propietaria, Montse Caixal, a

menudo se implica personalmente en la atención a los comensales. En la planta superior se encuentra la sala polivalente Santo Cielo, idónea para eventos privados, celebraciones familiares, reuniones de empresa o encuentros de amigos.

Dorotea, or Dorothy, is a Greek name that means ‘gift of the gods’, and this restaurant proffering small plates and regular dishes is named for ‘La Doro’, who was born in Horta before the First World War, back when it was famous for its washing sites. Clear-eyed, she was a good cook with ideas of her own who represents the strong women of her period, who were capable of taking action, in Horta and everywhere, when neither wind nor tide could stop them. And the restaurant pays homage to Dorotea with market-fresh and Mediterranean cuisine inspired by the culinary tradition, applying all that wisdom from chef Pol de Miguel’s modern vantage point. The menu includes a wide range of dishes to satisfy any craving. They serve everything from classic *tapas* –including wild mushroom, *calamari* and ink, chicken



Cuina de mercat i mediterrània que aplica a la saviesa tradicional una òptica actual

Cocina de mercado y mediterránea que aplica a la sabiduría tradicional una óptica actual

Market-fresh Mediterranean cuisine bringing a fresh perspective to traditional wisdom



and ham croquettes- to tripe with *cap i pota* (stew made with veal head, snout and trotters), oxtail cooked in red wine, grilled foods, rice dishes and sea-inspired recipes, along with vegetarian and vegan options. The

menu changes with the seasons to ensure the products' utmost quality. And the owner, Montse Caixal, is often personally involved in serving diners. The upper floor houses the multi-purpose Santo Cielo room, ideal for private

events, family celebrations, business meetings or gatherings with friends.

Plaça de les Santes Creus, 18
08031 Barcelona
T 933 879 243 / 647 277 572
dorotearestaurant.com

El Pilar't d'en Marcelino

És un restaurant, en les seves pròpies paraules, “per menjar com a casa, però sense rentar els plats”. Al Camp de l'Arpa des del 1929 com La Queixalada d'en Marcelino, ara està al càrrec de la seva neta, Pili Montserrat. Especialitats: esmorzars de forquilla, cargols a la llauna com els feia l'avi i arrossos (com el melós amb vieira, galera i gambot). També serveixen dos menús de temporada i una fórmula de migdia de cuina catalana i mediterrània que no passa desapercebuda, tant per la qualitat com pel format de racions generoses, i perquè inclou opcions vegetarians. A la llista de plats, “a la barcelonesa” o “a la manresana” són gentilicis que recullen el saber fer de generacions, mentre que la caldereta de llamàntol, escamarlans i cloïsses esdevé un luxe assequible. I, com a bona masia urbana, quan toca, penja l'especial *Calçotada*. Si hi sumem el racó de celler per fer-hi tapes amb vermut i vins, que també es venen, i un servei proper i d'anar per feina, ja sabem per què s'ha convertit en un far gastronòmic del Clot. La carta, impresa sobre el motiu de quadres del tradicional

mocador de fer farcells, és un altre detall que cal considerar per entendre fins a quin punt aquí es respecta la nostra cultura com a part essencial de l'experiència i en la manera de mostrar-se.

Un restaurante, en sus propias palabras, “para comer como en casa pero sin lavar los platos”. En Camp de l'Arpa desde 1929 como La Queixalada d'en Marcelino, ahora está al mando su nieta, Pili Montserrat. Especialidades: desayunos de tenedor, caracoles a la llauna como los hacía el abuelo y arroces (caso del meloso con vieira, galera y gambón). También sirven dos menús de temporada y una fórmula de mediodía de cocina catalana y mediterránea, que no pasa desapercibida, tanto por su calidad como por el formato de raciones generosas, y por incluir opciones vegetarians. En el listado de platos, ‘a la barcelonesa’ o ‘a la manresana’ son gentilicis que recogen el saber hacer de generaciones, y la caldereta de bogavante, cigalas y almejas resulta un lujo asequible. Y como buena masia urbana, cuando toca, cuelga el especial *Calçotada*. Si sumamos el rincón bodeguero para tapear

con vermut y vinos, también a la venta, y un servicio cercano y por la labor, sabremos por qué se ha convertido en un faro gastronómico del Clot. La carta, impresa sobre el motivo de cuadros del tradicional *mocador de fer farcells*, es otro detalle que considerar para entender hasta qué punto se respeta aquí nuestra cultura, como parte esencial de la experiencia y en la manera de mostrarse.

This is a restaurant where, as they put it, ‘you eat like you were at home, but don't have to wash the dishes’. In Camp de l'Arpa as La Queixalada d'en Marcelino since 1929, it is now run by Marcelino's granddaughter, Pili Montserrat. Specialities: *esmorzars de forquilla* or hearty breakfasts, *escargot a la llauna* the way her grandfather made them and rice dishes (such as creamy rice with scallops, mantis shrimp and jumbo prawns). They also serve two seasonal menus and a lunch-time menu of Catalan and Mediterranean cuisine, which is quite noteworthy due to both its quality and its generous portions, in addition to including vegetarian options. In the list of dishes, ‘Barcelona-style’ or ‘Manresa-style’



Far gastronòmic del Clot per la seva cuina casolana i generosa: arrossos, cargols a la llauna...

Faro gastronómico del Clot por su cocina casera y generosa: arroces, caracoles a la llauna...

A culinary landmark in El Clot thanks to its generous, home-cooked rice dishes, escargot a la llauna and more



refer to cities but also reflect the know-how of generations, and the lobster and clam stew is an affordable luxury. And just like any good urban farmhouse, it offers its own *Calçotada* special in season. If we add the tavern corner for *tapas* with ver-

mouth and wine, which are also for sale, and its friendly, willing service, it makes sense that this restaurant is a culinary landmark in Clot. The menu, which is printed over the motif of the traditional *mocador de fer farcells* plaid, is another detail that reflects

the restaurant's deep appreciation for Catalan culture as an essential part of the experience and a way of being in the world.

Guinardó, 18. 08041 Barcelona
T 930 118 716 / 657 355 190
elpilart.com

Filigrana

Fa més d'una dècada que és a l'Hotel Catalonia Barcelona Plaza i sempre ha estat una aposta segura al barri. Ara, restaurant del grup Eboca i, amb el xef Paco Hernández i el seu segon Kiku Ventura, continua seduïnt amb una cuina mediterrània de mercat, arrossos, carns i peix fresc de llotja a la brasa. I també convenç el tracte atent del personal de sala, amb la *maître* Amy Joy al capdavant. A Filigrana els talls de carn s'acaben a taula, al gust del comensal, que pot donar-los el punt que desitgi sobre una pedra de sal de l'Himàlaia. Serà possible escollir entre costella de bou, costella de vaca, els seus filets, un *cube roll* d'angus català, *entrecôte* madurat de 30 dies i xai. I del mar, com veiem l'Escòrpora a la llauna? Per començar, *Pork belly* a baixa temperatura amb *carpaccio* de gamba vermella, ceba tendra i llima, i, per a dos, l'Arròs cremós de l'lamàntol Bellavista o el de gambes de Palamós. La carta, els suggeriments setmanals i dos menús degustació s'harmonitzen amb vins ben descrits per dissipar dubtes. Àpats de negocis, reunions familiars, sopars en parella o amb amics,

qualsevol ocasió és bona per reservar-hi, acomodar-se en un entorn relaxat, amb la calidesa que hi aporta la fusta, i gaudir de productes de proximitat i qualitat. Obre tots els dies.

Lleva más de una década en el Hotel Catalonia Barcelona Plaza y siempre ha sido una apuesta segura en el barrio. Ahora, restaurante del grupo Eboca, con el chef Paco Hernández y su segundo Kiku Ventura, sigue seduciendo con cocina mediterránea de mercado, arroces, carnes y pescado fresco de lonja a la brasa. Y también convence el trato atento del personal de sala, con la *maître* Amy Joy al frente. En Filigrana los cortes cárnicos se terminan en la mesa, al gusto del comensal, que puede darles el punto que desee sobre una piedra de sal del Himalaya. Es posible escoger entre chuletón de buey, chuleta de vaca, sus solomillos, *cube roll* de angus catalán, *entrecôte* madurado 30 días y cordero. Del mar, ¿qué tal la Escòrpora a la llauna? Para empezar, *Pork belly* a baja temperatura con *carpaccio* de gamba roja, cebolleta y lima. Y para dos, el Arroz cremoso de bogavante Bellavista o el

de gambas de Palamós. La carta, las sugerencias semanales y dos menús degustación se armonizan con vinos bien descritos para disipar dudas. Comidas de negocios, reuniones familiares, cenas en pareja o con amigos, cualquier ocasión es buena para reservar, acomodarse en un entorno relajado, con la calidez que aporta la madera, y disfrutar de productos de proximidad y calidad. Abre todos los días.

This restaurant has been in the Hotel Catalonia Barcelona Plaza for over a decade, and it's never failed to delight the neighbourhood. Now, the Eboca restaurant group, with chef Paco Hernández and his right-hand man Kiku Ventura, continue to entice diners with market-fresh Mediterranean cuisine, rice dishes and grilled meat and fish fresh from the market. And the attentive service for diners, with *maître* d' Amy Joy running the show, is yet another reason for going. At Filigrana, diners can finish their cuts of meat at the table to suit their tastes, cooking the meat as they like it on a Himalayan salt rock. You can choose between steer or cow steak, their tenderloins,



Una aposta segura al barri per la seva cuina de mercat, arrossos i carns a la pedra de sal

Apuesta segura en el barrio por su cocina de mercado, arroces y carnes a la piedra de sal

You can't go wrong at this neighbourhood place boasting market-fresh cuisine, rice dishes and salt-baked meat



a cube roll of Catalan Angus beef, a *entrecôte* aged thirty days and lamb. And from the sea, how does Scorpion fish *a la llaua* sound? For starters, Sous-vide pork belly with red prawn *carpaccio*, chives and lime. And how about the Creamy rice with Bellavista lobster or Palamós

prawns for two? The menu, the weekly suggestions and two tasting menus are paired with wines that are thoroughly described to clear up any questions. Business lunches, family gatherings, dinners with partners or friends –any occasion is a good excuse to make a

reservation, settle into a relaxed environment with featuring woody warmth and enjoy local, high-quality products. Open every day.

Tarragona, 99. 08014 Barcelona
T 934 267 657
ebocarestaurants.com

La Cholita

Set taules –algunes altes–, barra i una cuina global i mestissa, que és el que significa *chola* en alguns països hispanoparlants. És una proposta honesta i viatgera la dels xefs Marlon Macarandang i Anni Andrea Facchini, que reinterpreten platets mediterranis de sempre amb tocs asiàtics i llatins, que canvien segons la temporada. Són per menjar amb les mans, compartir i acompanyar amb una acurada selecció de vins, alguns dels quals naturals. Hi trobem patates braves cruixents amb oli de xili *Thai*; *Torreznos* amb guacamole; *Hummus* de cigrons al curri amb moniato rostit i *focaccia* d'orenga; *Albergínia glacejada* amb *shiro-miso* i gebre de formatge de cabra; Taco de blat de moro blau d'Oaxaca amb pollastre i maionesa *d'ají groc*; *Brioix de seekh kebab* de botifarra i botifarró; *Ssam* de bacallà amb salsa agre-dolça de xili i ceba confitada o Mitjana de ronyonada de vedella a la brasa amb *mojo* canari verd, coriandre, llima i *shiso*. Compromesos amb la seva comunitat, el consum sostenible i el comerç de proximitat, i per garantir sabors autèntics, es proveeixen de producte fresc en petites

empreses familiars de Nou Barris. És una grata sorpresa a la zona de Virrei Amat que pren el seu nom de la Cholita, apel·latiu de la cèlebre actriu de Lima i bella hedonista María Micaela Villegas i Hurtado de Mendoza.

Siete mesas –varias altas–, barra i una cocina global y mestiza, que eso es lo que significa “chola” en algunos países hispanohablantes. Una propuesta honesta y viajera la de los chefs Marlon Macarandang y Anni Andrea Facchini, que reinterpretan platillos mediterráneos de siempre con toques asiáticos y latinos, cambiantes según la temporada. Para comer con las manos, compartir y acompañar con una cuidada selección de vinos, algunos de ellos naturales. Patatas bravas crujientes con aceite de chile *Thai*; *Torreznos* con guacamole; *Hummus* de garbanzos al curry con boniato asado y *focaccia* de orégano; Berenjena glaseada con *shiro-miso* y escarcha de queso de cabra; Taco de maíz azul de Oaxaca con pollo y mayonesa de ají amarillo; *Brioche* de *seekh kebab* de butifarra y morcilla; *Ssam* de bacalao con salsa

agridulce de chile y cebolla encurtida o Lomo bajo de ternera a la brasa con *mojo* canario verde, cilantro, lima y *shiso*. Comprometidos con su comunidad, el consumo sostenible y el comercio de proximidad, y para garantizar sabores auténticos, se abastecen de producto fresco de pequeñas empresas familiares de Nou Barris. Una grata sorpresa en la zona de Virrei Amat, que toma su nombre de La Cholita, apelativo de la célebre actriz limeña y bella hedonista María Micaela Villegas y Hurtado de Mendoza.

Seven tables of varying heights, a bar and a global, multicultural cuisine: that's what ‘*chola*’ means in some Spanish-speaking countries. Chefs Marlon Macarandang and Anni Andrea Facchini offer an honest, globetrotting menu which interprets traditional Mediterranean small dishes with Asian and Latin touches that change with the seasons. The dishes are all to be eaten with your hands, shared and paired with a well-curated selection of wines, some of them natural. Crispy *patatas bravas* (spicy potatoes) with Thai chilli sauce; *Torreznos* (cracklings) with



Una cuina global, mestissa i honesta, per compartir i menjar amb les mans

Una cocina global, mestiza y honesta, para compartir y comer con las manos

Global, multicultural, honest cuisine to share and eat with your hands

guacamole; Curried chickpea *hummus* with roasted sweet potato and oregano *focaccia*; Glazed aubergine with *shiro miso* and goat cheese 'icing'; Blue corn taco from Oaxaca with chicken and yellow chilli pepper mayonnaise; *Seekh kebab* with *botifarra* sausage and *morcilla* blood sausage; Codfish *ssam* with sweet-

and-sour chilli and pickled onion sauce; Grilled striploin with green Canary Islands *mojo*, cilantro, lime and *shiso*. Committed to their community, sustainable food and local retailers, they buy fresh products from small family-owned businesses in Nou Barris to guarantee authentic flavours. This pleasant sur-

prise in Virrei Amat, the area named after a former viceroy of Peru, gets its name from La Cholita, the nickname of a famous actress and beautiful hedonist from Lima, María Micaela Villegas y Hurtado de Mendoza.

Felip II, 244. 08016 Barcelona
T 932 809 493 / barlacholita.es

La Gormanda

Potser perquè és neta de cuinera, que confluïssin en ella la tradició familiar i la vocació era només una qüestió de temps per a Carlota Claver. L'oportunitat va arribar després d'un període de formació a l'Escola d'Hostaleria Hofmann, un *stage* a elBulli i les visites diàries al restaurant que la seva àvia, la seva mare i el seu pare regentaven al carrer París, on va definir els seus gustos i va adquirir experiència. Allà necessitaven un xef i s'hi va oferir. Tenia 20 anys, però se sentia preparada per afrontar el repte. Al cap d'un temps va obrir Carlota i, el 2017, el seu projecte més personal, La Gormanda, que comparteix amb la seva parella, Ignasi Céspedes. La seva cuina, reflex de cada estació i bona conexasora del producte, tracta el receptari de tota la vida amb tècniques contemporànies i tocs frescos d'autora, i ofereix sorpreses fora de carta. En temporada: Cors de carxofa, escopinyes i maionesa de bergamota, Cruixent d'ensaïmada amb *carpaccio* de gambes i *guanciale*, Ceba blanca farcida de botifarra del perol, Lletons de vedella amb xitake i figues. A més, per acompanyar els plats, l'equip proposa

una acurada selecció de vins, de grans cellers i petits productors, majoritàriament de D. O. catalanes i espanyoles, que s'adaptin a cada moment i paladar.

Quizá por ser nieta de cocinera, que tradición familiar y vocación confluyeran era solo cuestión de tiempo para Carlota Claver. La oportunidad llegó tras un período de formación en la Escuela d'Hostaleria Hofmann, un *stage* en elBulli i las visitas diarias al restaurante que su abuela, su madre y su padre regentaban en la calle París, donde definió sus gustos y adquirió experiencia. Allí necesitaban un chef y se ofreció. Tenía veinte años pero se sentía preparada para afrontar el reto. Pasado un tiempo abrió Carlota y, en 2017, su proyecto más personal, La Gormanda, que comparte con su pareja, Ignasi Céspedes. Su cocina, reflejo de cada estación y buena conocedora del producto, trata el recetario de toda la vida con técnicas contemporáneas y frescos toques de autora, y ofrece sorpresas fuera de carta. En temporada: Corazones de alcachofa, berberechos y mayonesa de bergamota,

Crujiente de ensaimada con *carpaccio* de gambas y *guanciale*, Cebolla blanca rellena de botifarra del perol, Mollejas de ternera con *shiitake* e higos. Además, para acompañar los platos, el equipo propone una cuidada selección de vinos, de grandes bodegas y pequeños productores, en su mayoría de D. O. catalanas y españolas, que se adaptan a cada momento y paladar.

Perhaps because she is the granddaughter of a cook, it was only a matter of time before family tradition and a personal calling converged for Carlota Claver. The opportunity came after a training stint at the Hofmann Hospitality School, a *stage* at elBulli and daily visits to the restaurant that her grandmother, mother and father ran on París street, where she defined her tastes and gained experience. They needed a chef, and she volunteered for the job. She was only twenty years old, but she felt ready to rise to the challenge. After some time she opened Carlota, and in 2017 she launched her more personal project, La Gormanda, which she shares with her partner, Ignasi Céspedes.



Tracta el receptari de tota la vida amb tècniques contemporànies i tocs frescos d'autora

Trata el recetario de toda la vida con técnicas contemporáneas y frescos toques de autora

A contemporary, fresh signature take on traditional recipes



Her cooking, a reflection of every season and her deep knowledge of the products, approaches traditional recipes with contemporary, fresh signature touches, plus she offers off-menu surprises. In season: Artichoke hearts, cockles and bergamot ma-

yonnaise; Crispy *ensaimada* pastry with prawn *carpaccio* and *guancia*; White onion stuffed with *botifarra del perol* sausage; Beef sweetbread with *shiitake* mushrooms and figs. Plus, the team offers a carefully curated selection of wines to

pair with the dishes, from both large and small producers, most of them with Catalan and Spanish designations of origin, to match every moment and every palate.

Aribau, 160. 08036 Barcelona
T 931 276 049 / lagormanda.com

Malparit

El nom del quart integrant del grup No Hay Mañana, fundat per Leo Chechelnitzkiy, abraça la tendència de posar a bars i restaurants noms burletes i una mica irreverents. I, d'altra banda, es presenta com un “castís català”, on la gent a qui li agrada gaudir pot fer-hi tapes a la barra de l'entrada, a dues altures, com ho farien a Malasaña, demanar a la carta asseguts a una taula o totes dues coses! Allà hi despleguen la gilda Triple seitó, llocs de peix espasa, navalles de bus a la planxa, l'Amanida del Priorat, uns torreznos i altres menges, de forma ininterrompuda, del migdia a la mitjanit. I al menjador del fons es pot optar per unes mandonguilles amb sípia, la Truita lletja, uns lletons, el Moll de vaca vella amb tàrtar de tonyina Bluefin o peces senceres de peix de llotja i talls de carn com el Mall de vedella, pensats per compartir. Amb cuina oberta, aquest local ofereix una experiència gastronòmica transparent i vibrant. Aquí, els plats de tota la vida s'actualitzen amb gràcia i inventiva i respectant el producte, fresc, de temporada i, sempre que sigui possible, de proximi-

tat. Per beure, hi ha prop de 150 vins procedents de vinyaters petits i grans, i quinze referències per copa, per descobrir-ne més d'una cada vegada que hi vas.

El nombre del cuarto integrante del grupo No Hay Mañana, fundado por Leo Chechelnitzkiy, abraza la tendencia de llamar a bares y restaurantes con apelativos guasones y algo irreverentes. Y, por otro lado, se presenta como un “castizo catalán”, donde los disfrutones pueden tapear en la barra de la entrada, a dos alturas, como lo harían en Malasaña, pedir a la carta sentados a una mesa ¡o ambas cosas! Una gilda Triple boquerón, caña de lomo de pez espada, navajas de buzo a la plancha, la Ensalada del Priorat, unos torreznos u otros bocados que despliegan de forma ininterrumpida, desde el mediodía hasta la medianoche. Y en el comedor del fondo, se puede optar por unas albóndigas con sepia, la Tortilla fea, unas mollejas, el Tuétano de vaca vieja con tartar de atún Bluefin o piezas enteras de pescado como el Mazo de ternera, pensados para compartir.

Con cocina abierta, este local procura una experiencia gastronómica transparente y vibrante. Aquí, los platos de toda la vida se actualizan con gracia e inventiva, y respetando el producto, fresco, de temporada y, siempre que es posible, de proximidad. Para beber, cerca de 150 vinos, procedentes de pequeños y grandes viñadores, y quince referencias por copas, para descubrir más de una cada vez que vas.

The name of the fourth addition to the No Hay Mañana group, founded by Leo Chechelnitzkiy, is embracing the trend of giving bars and restaurants jokey, somewhat irreverent names (in Catalan, a *malparit* is a bit of a bastard). And yet it presents itself as ‘dyed-in-the-wool Catalan’, where food lovers can eat *tapas* at the two-height bar at the entrance, as they would do in Malasaña, order off the menu seated at a table, or both! A Triple anchovy *gilda*, swordfish loin, hand-caught razor clams on the grill, Priorat salad, *torreznos* (cracklings) and other bites are brought out non-stop from noon to midnight. And in the dining room in the back, you can pick meatballs



Una cuina tradicional amb inventiva que ofereix una experiència gastronòmica transparent i vibrant

Cocina tradicional con inventiva, procura una experiencia gastronómica transparente y vibrante

Traditional cuisine with a twist, seeking a transparent, vibrant culinary experience



with cuttlefish, the 'Ugly' omelette, sweetbreads, Aged beef marrow with Bluefin tuna tartare or entire pieces of market-fresh fish and meat cuts like the Beef 'mallet', meant to be shared. With its open kitchen, this restau-

rant seeks a transparent, vibrant culinary experience. Here, traditional dishes are updated with panache and inventiveness, respecting fresh, seasonal and —when possible, local— products. To drink, they offer almost 150

wines from small and large vineyards, along with fifteen wines served by the glass, so you can discover more than one every time you come.

Còrsega, 253. 08036 Barcelona
T 936 416 595 / malparit.com

Muysca

Muysca és una comunitat indígena de l'altiplà cundi-boyacà i part del Santander colombià, i també el nom d'aquest restaurant que està convencent el Clot des del 2023. Volen retre homenatge als seus avantpassats mostrant la diversitat gastronòmica del país, des de l'Amazones fins a Punta Gallinas, però aportant a la tradició uns tocs creatius. A la cuina, Johnattan Arias tracta productes d'aquí amb tècniques contemporànies. La seva oferta inclou *Patacón amb carn entatxonada*; *Encocado* de gambeta típica de la costa pacífica; *empanades* (massa de blat de moro trillat), *carimañolas* (massa de iuca fregida farcida); *arepes*; *Ceviche* de tonyina vermella, blat de moro i maracujà; *Posta negra* de Cartagena; *Sobrebarriga a la brasa* amb patates *chorreadas*; *garrí* o el clàssic *llardó*, i postres com el *Tres leches* o la *Pasta fullada* de crema pastissera, nata i *arequipe* (el seu almívar de llet). La carta i els especials fora de carta canvien amb la temporada, i es mariden amb vins catalans, cerveses, refrescs i *refajo* (beguda que resulta de barrejar cervesa i gasosa de cola vermella) d'importació. Els caps de

setmana serveixen insígnies nacionals com la *frijolada* o l'*ajjaco* de Bogotà, i còctels d'autor com el Muysca, a base de *chicha* (ferment de blat de moro), fruita de la passió i tequila.

Muysca es una comunidad indígena del altiplano cundiboyacense y parte del Santander colombiano, y el nombre de este restaurante que lleva desde 2023 convenciendo en el Clot. Quieren rendir tributo a sus antepasados, mostrando la diversidad gastronómica del país, desde el Amazonas hasta Punta Gallinas, aportando a la tradición toques creativos. En la cocina Johnattan Arias trata productos de aquí con técnicas contemporáneas. Su oferta incluye *Patacón* con carne mechada; *Encocado* de camarón típico de la costa pacífica; *empanadas* (masa de maíz trillado), *carimañolas* (masa de yuca frita rellena); *arepas*; *Ceviche* de atún rojo, maíz y maracujá; *Posta negra* cartagenera; *Sobrebarriga a la brasa* con papitas *chorreadas*; *lechona* o el clásico *chicharrón*, y postres como el *Tres leches* o la *Milhoja* de crema pastelera, nata y *arequipe* (su dulce de leche). La carta y los especiales fuera de ella

cambian con la temporada, y se maridan con vinos catalanes, y cervezas, refrescos y *refajo* (bebida que resulta de mezclar cerveza y gaseosa de cola roja) de importación. Los fines de semana sirven insignias nacionales como la *frijolada* o el *ajjaco* de Bogotà, y cócteles de autor como el Muysca, a base de *chicha* (fermento de maíz), fruta de la pasión y tequila.

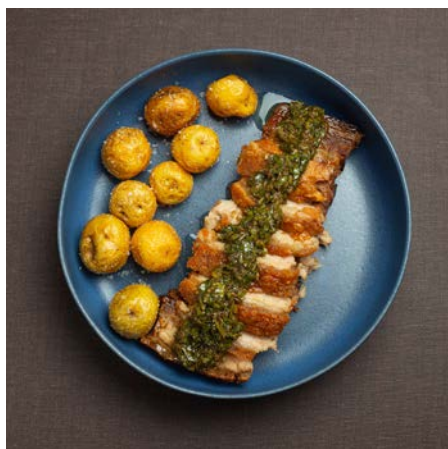
Named after an indigenous community from the Cundiboyacense highlands and part of the Santander region of Colombia, Muysca restaurant has been winning over diners in El Clot neighbourhood since 2023. They aim to pay tribute to their ancestors by showcasing the country's culinary diversity, from the Amazon to Punta Gallinas, while adding creative touches to tradition. In the kitchen, Johnattan Arias approaches local products with contemporary techniques. His offerings include *Patacón* (fried plantain) with shredded beef; Prawn *encocado* typical of the Pacific coast; *empanadas* (with hominy corn dough), *carimañolas* (fried, stuffed yucca dough); *arepas*; *Ceviche* with red tuna, corn and passion fruit; *Posta negra*



La diversitat gastronòmica de Colòmbia, aportant a la tradició tocs creatius

La diversidad gastronómica de Colombia, aportando a la tradición toques creativos

The culinary diversity of Colombia, with tradition enriched by creative touches



beef from Cartagena; Grilled flank steak with *papitas chorreadas* (potatoes in sauce); suckling pig or the classic pork belly; and desserts such as Tres Leches or Puff pastry with pastry cream, whipped cream and *arequipe* (their *dulce de leche*). The menu

and its seasonal specials change throughout the year and are paired with Catalan wines, as well as imported beers, soft drinks and *refajo* (a drink made by mixing beer with red cola soda). At weekends they serve national dishes such as the

frijolada beans or *ajiaco* soup from Bogotá and signature cocktails such as the Muisca based on *chicha* (fermented corn), passion fruit and tequila.

Clot, 135. 08026 Barcelona
T 931 987 194 / muisca.es

Ovante

A Ovante treballen amb productes frescos de qualitat i tècniques contemporànies, amb l'objectiu d'oferir una experiència sensorial equilibrada i un tiberi divertit. Aquesta hamburgueseria gurmè triomfa amb una trentena de varietats, algunes inspirades en pel·lícules, i el setè art també caracteritza la decoració. La majoria de les *burgers* van amb pa de brioix amb doble de mantega de Bretanya i de colors saborosos. I admeten personalització –se'n pot triar la proteïna–: hamburgueses de vedella de la Meseta de Toledo, de pollastre *crunchy* i la Beyond Burger. Entre les creacions més recents de Marc Navarro Munich hi ha la solidària Mulla't (1 euro es destina a la recerca en esclerosi múltiple) i la Missió Impossible, al costat d'altres de ja clàssiques com la Capi, que recrea l'escut del Capità Amèrica, i la Cachopo Manostijeras. La de la casa se serveix fumada amb cúpula, un detall que evidencia la cura que tenen amb la presentació. La carta, molt cinematogràfica, es completa amb una varietat de tapes (patates "bravamelitzades", anelles de ceba, natxos amb guacamole, tequeños

amb confitura de tomàquet), amanides, coques, *hot dogs* a l'estil americà i sandvitxos cinèfils. I el local es complementa amb una terrassa que esdevé punt de trobada. Obre cada dia amb horari ininterromput.

En Ovante trabajan con productos frescos de calidad y técnicas contemporáneas, con el objetivo de procurar una experiencia sensorial equilibrada y un divertido festín. Esta hamburguesería *gourmet* triunfa con unas treinta variedades, algunas inspiradas en películas, y el séptimo arte también caracteriza la decoración. La mayoría de *burgers*, en pan de *brioche* con doble de mantequilla de Bretaña y de sabrosos colores. Y admiten personalización –se puede elegir la proteína–. Hay hamburguesas de ternera de la Meseta de Toledo, de pollo *crunchy* y Beyond Burger. Entre las creaciones más recientes de Marc Navarro Munich está la solidaria Mulla't (1 € se destina a la investigación de la esclerosis múltiple) y la Misión Imposible, junto a ya clásicas como la Capi, que recrea el escudo del Capitán América, y la Cachopo Manostijeras.

La de la casa se sirve ahumada en cúpula, detalle que evidencia el cuidado que ponen en la presentación. La carta, muy cinematográfica, se completa con variedad de tapes (patatas "bravamelizadas", aros de cebolla, nachos con guacamole, tequeños con confitura de tomate), ensaladas, cocas, *hot dogs* al estilo americano y sándwiches cinéfilos. Y el local se complementa con una terraza que deviene punto de encuentro. Abre todos los días con horario ininterrumpido.

Ovante works with fresh, high-quality ingredients and contemporary techniques to provide a balanced sensory experience and a fun feast. The success of this gourmet burger joint lies in its thirty or so different kinds of burgers, some inspired by films, the 'seventh art' which is also the inspiration for the décor. Most of the burgers are served on brioche bread with double-cream Breton butter and deliciously vibrant colours. And they can be customised –you can choose the protein, such as burgers of beef from the Toledo plateau, crunchy chicken and the Beyond Burger. The



Productes frescos de qualitat i tècniques contemporànies per a un tiberi divertit

Productos frescos de calidad y técnicas contemporáneas para un divertido festín

Fresh, quality ingredients and contemporary techniques for a fun feast



most recent creations by Marc Navarro Munich are the Mulla't, which supports a good cause (€1 of each sale goes to research into multiple sclerosis) and the Misión Imposible, which stand along with classics such as the Capi, which looks like the Captain America shield, and the Cachopo Manostijeras.

The house burger is served smoked in a dome, a detail that shows the care they put into presentation. The heavily cinematic menu also includes a variety of *tapas* (such as 'bravamelised' potatoes, onion rings, *nachos* with guacamole, and *tequeños* with tomato jam), salads, flatbreads, American-style

hot dogs, and sandwiches, all with a film buff twist. The venue also features a terrace, which has become a popular meeting point. It is open all day, every day.

Pg. Fabra i Puig, 95
08016 Barcelona
T 938 573 265 / ovantebcn.com

Roig Robí

Els anys de trajectòria d'aquest restaurant el converteixen en un autèntic clàssic. Inaugurat el 1982 per Mercè Navarro –cuinera autodidacta i perfeccionista, amb la intuïció d'un paladar educat en el bon producte ben cuinat i l'esforç de l'aprenentatge meticulós–, des del primer dia la premissa va ser “cuinar amb amor i honradesa”. La il·lusió de la seva *alma mater* que cada plat fos memorable la manté el seu fill, Joan Crosas, que avui s'ocupa que tot funcioni. En una sala elegant i una agradable terrassa-jardí interior, proposa cuina tradicional catalana revisada per adaptar-la als gustos actuals, en convivència amb nous sabors. Reben marisc i peix fresc dues vegades al dia i més productes de màxima qualitat. Els arrossos –com l'emblemàtic d'espardenyes i carxofes–, el bacallà i altres peixos de llotja al forn, a la sal o a la brasa i les carns, com el farcell de perdiu amb col, el pollastret de pagès farcit amb orellanes, prunes i pinyons o l'*steak tartare* de filet amb crema de mascarpone i mostassa, sempre són apostes guanyadores. I en temporada ofereixen menús amb tòfona i bolets

comprats directament al recol·lector. Carta extensa de vins.

Los años de andadura de este restaurante lo convierten en un verdadero clásico. Inaugurado en 1982 por Mercè Navarro –cocinera autodidacta y perfeccionista, con la intuición de un paladar educado en el buen producto bien cocinado y el esfuerzo del aprendizaje meticuloso–, desde el primer día allí la premissa ha sido “cocinar con amor y honradez”. La ilusión de su *alma mater* de que cada plato fuese memorable la mantiene su hijo Joan Crosas, que hoy se ocupa de que todo funcione. En una sala elegante y una muy apetecible terraza-jardín interior, propone cocina tradicional catalana revisada para adaptarla a los gustos actuales, en convivencia con nuevos sabores. Reciben marisco y pescado fresco dos veces al día y más productos de máxima calidad. Los arroces –como el emblemático de *espardenyes* y alcachofa–, el bacalao y otros pescados de lonja al horno, a la sal o a la brasa, y carnes como la de perdiz en hatillo con col, el pollito de *pagès* relleno de orejones, ciruelas y piñones

o el *steak tartare* de solomillo con crema de mascarpone y mostaza, son siempre apuestas ganadoras. Y en temporada, ofrecen menús con trufa y setas compradas directamente al recolector. Extensa carta de vinos.

This restaurant has many years under its belt, making it a true classic. Opened in 1982 by Mercè Navarro –a self-taught, perfectionist cook, with the intuition of a palate trained in quality, well-cooked products and the effort of meticulous apprenticeship– from day one the guiding principle has been “to cook with love and integrity”. The passion of its founder, who wanted every dish to be memorable, is upheld by her son, Joan Crosas, who now ensures everything runs smoothly. In an elegant dining room and attractive interior garden/terrace, he offers traditional Catalan cuisine revised to suit modern tastes, in harmony with new flavours. They receive fresh seafood and fish twice a day, along with other high-quality products. The rice dishes –such as the emblematic *espardenyes* (sea cucumbers) and artichoke– cod and other fish from the market, baked,



Els anys de trajectòria del restaurant fundat per Mercè Navarro el converteixen en un autèntic clàssic

Los años de andadura del restaurante fundado por Mercè Navarro lo convierten en un verdadero clásico

This restaurant founded by Mercè Navarro has many years under its belt, making it a true classic

salt-baked or grilled, and meats such as partridge with cabbage, free-range chicken stuffed with dried apricots, prunes and pine nuts or steak tartare with mascarpone cream and mustard, are always winning choices.

And in season, they offer menus featuring truffles and mushrooms sourced directly from the forager. Extensive wine list.

Sèneca, 20. 08006 Barcelona
T 932 189 222 / roigrobi.com

Teòric

Aquesta taverna gastronòmica, en les seves pròpies paraules, d'“alta cuina inclusiva” o, dit d'una altra manera, a preus continguts, amb un ambient informal, complirà deu anys a finals del 2026, dirigida pel xef Oriol Casals i un cap de sala molt atent, Teo Rubio. L'Oriol es va graduar en Gastronomia i Arts Culinàries al Basque Culinary Center i va treballar, entre altres cases, a Calima amb Dani García i a Lluerna amb Víctor Quintillà. Portant la teoria a la pràctica, i subscriuint els principis de l'eminent Santi Santamaria, va ser pioner a reivindicar el receptari tradicional català en un restaurant de nivell, però desenfadat i assequible, i continua defensant-lo i interpretant-lo en tres menús degustació (llarg, curt i vegetarià) que canvien en part amb les estacions i recorren el paisatge de Catalunya. Per confeccionar-los tria productes ecològics i d'aquí, als quals accedeix tractant directament amb els proveïdors, petits productors especialitzats, en una forma de procedir sostenible i socialment responsable. El seu plat més emblemàtic és el mar i muntanya, un concepte present des del seu logo (un

gall amb cap de gamba), i que adopta configuracions diferents: Cruixent de pell de porc-tàrtar de sípia-fonoll marí, Croqueta de pollastre-gamba blanca, Calamar farcit de pilota-pèsols, i Bacallà-cap i pota-cigrons.

Esta taberna gastronómica, de, en sus propias palabras, “alta cocina inclusiva”, o dicho de otra manera, a precios contenidos, y en un ambiente informal, cumplirá a finales de 2026 diez años, dirigida por el chef Oriol Casals y el muy atento jefe de sala Teo Rubio. Oriol se graduó en Gastronomía y Artes Culinarias en el Basque Culinary Center, y trabajó, entre otras casas, en Calima con Dani García y en Lluerna con Víctor Quintillà. Llevando la teoría a la práctica, y suscribiendo los principios del eminente Santi Santamaria, fue pionero en poner en valor el recetario tradicional catalán en un restaurante de nivel pero desenfadado y asequible, y sigue defendiéndolo e interpretándolo en tres menús degustación (largo, corto y vegetariano) que cambian en parte con las estaciones y recorren el paisaje de Cataluña. Para su confección escoge

productos ecológicos y de aquí, a los que accede tratando directamente con los proveedores, pequeños productores especializados, una forma de proceder sostenible y socialmente responsable. Su plato más emblemático es el *mar i muntanya*, concepto presente desde el mismo logo (un gallo con cabeza de gamba), y que adopta distintas configuraciones: Crujiente de piel de cerdo-tartar de sepia-hinojo marino, Croqueta de pollo-gamba blanca, Calamar relleno de *pilota-guisantes* y *Bacalao-cap i pota-garbanzos*.

This *gourmet* tavern serves, as they put it, ‘inclusive haute cuisine’, in other words, at affordable prices and in an informal atmosphere. It will turn ten at the end of 2026 and is directed by chef Oriol Casals and the highly attentive maître d’ Teo Rubio. Oriol holds a degree in Gastronomy and Culinary Arts from the Basque Culinary Center and has worked at venues such as Calima with Dani García and Lluerna with Víctor Quintillà. Taking theory to practice, and embracing the principles of the eminent Santi Santamaria, he was



Pioner a reivindicar el receptari català en un restaurant de nivell, però assequible

Pionero en poner en valor el recetario catalán en un restaurante de nivel pero asequible

A pioneer in showcasing traditional Catalan recipes in a high-end yet affordable restaurant



a pioneer in showcasing traditional Catalan recipes in a high-end yet relaxed and affordable restaurant, and he continues to defend and interpret this approach in three tasting menus (long, short and vegetarian) which partly change with the seasons and encompass the entire landscape of Catalonia. For his

dishes, he chooses organic, local products purchased directly from small specialised producers, an approach that is both sustainable and socially responsible. His most emblematic dishes are the *mar i muntanya*, a concept found in the restaurant's very logo (a rooster with a prawn head), which



comes in different forms: Crispy pork skin-cuttlefish tartare–sea fennel, Chicken croquette–white prawn, *Calamari* stuffed with *pilota* meatballs–peas and Cod–fish–*cap i pota*–chickpeas.

Bailén, 117. 08009 Barcelona
T 930 002 552 / teoric.cat

TocaTeca

El 2012, després d'haver passat per les cuines de diversos restaurants, Guillem Carulla i Maria Cots van considerar que era el moment de plasmar el que sabien en un projecte propi. I amb molta il·lusió van obrir aquest bar de tapes de barri i per al barri, on treballen amb ingredients de qualitat i proximitat que tracten amb tècniques actuals, amb respecte per la tradició, però amb picades d'ullet a la innovació. A més de les tapes amb noms de confiança —olives farcides d'anxova de l'Escala El Xillu— i propostes poc habituals per a aquesta finalitat, com les patates reverdes (amb allioli d'alfàbrega i julivert), tenen panets de calamar i secret ibèric, ous estrellats i guisats. A la seva pizarra anuncien diàriament suggeriments fora de carta: *fondue de Camembert*; *bun* de costella de porc amb salsa hoisin; *flammkuchen* amb ceba i cansalada; en temporada, rovellons amb botifarra de perol i flors de carxofa del Prat amb pernil, o bé les ja clàssiques, de tan sol·licitades, vieires a la carbonara. I tenen un menú acurat al migdia i postres amb molt d'èxit, com és el cas de les torradetes amb crema

d'ametlles i fruites vermelles, el *lemon pie* en got i el *cheesecake* amb una presentació totalment inesperada. Pel que fa als vins, predominen els de denominacions d'origen catalanes.

En 2012, después de haber pasado por las cocinas de varios restaurantes, Guillem Carulla y Maria Cots consideraron que era el momento de plasmar lo que sabían en un proyecto propio. Y, con mucha ilusión, abrieron este bar de tapas de barrio y para el barrio, donde trabajan con ingredientes de calidad y proximidad, que tratan con técnicas actuales, respetando la tradición pero con guiños a la innovación. Además del tapeo con nombres de confianza —aceitunas rellenas de anchoa de L'Escala de El Xillu— y propuestas inhabituales para ese fin, como las patatas reverdes (con *allioli* de albahaca y perejil), tienen molletes de calamar y secreto ibérico, huevos estrellados y guisos. En su pizarra anuncian a diario sugerencias fuera de carta: *fondue* de Camembert, *bun* de costilla de cerdo con salsa hoisin, *flammkuchen* con cebolla y panceta, en temporada unos niscalos con botifarra de

perol y flores de alcachofa del Prat con jamón, o bien las ya clásicas, por muy solicitadas, vieiras a la carbonara. Y cuentan con un esmerado menú al mediodía y exitosos postres, como es el caso de las torrijas con crema de almendras y frutos rojos, la *lemon pie* en vaso y el *cheesecake* con una presentación totalmente inesperada. En cuanto a los vinos, predominan los de denominaciones de origen catalanas.

After having spent time in the kitchens of different restaurants, in 2012 Guillem Carulla and Maria Cots thought it was time to put their knowledge to use in their own venture. So, with a great deal of excitement they opened this *tapas* bar by and for the neighbourhood, where they work with high-quality, local ingredients cooked with up-to-the-minute techniques, respecting tradition yet with nods to innovation. In addition to *tapas* with trusted names –El Xillu brand anchovy-stuffed olives from L'Escala– and unusual offerings for this purpose, such as *patatas reverdes* (potatoes with basil and parsley *allioli*), they also serve *calamari* and Iberian



Treballen amb ingredients de qualitat i proximitat, amb respecte a la tradició, però amb picades d'ullet innovadores

Trabajan con ingredientes de calidad y proximidad, respetando la tradición pero con guiños innovadores

Working with high-quality local ingredients respecting tradition while adding innovative touches

pork fillet buns, fried eggs and stews. They announce daily off-menu suggestions on their blackboard: Camembert *fondue*, pork rib bun with hoisin sauce, *flammkuchen* with onion and *pancetta*, seasonal saffron milkcap mushrooms with *botifarra*



de perol sausage and El Prat artichoke flowers with ham, or the popular scallops carbonara, which has become a true classic. They also offer a carefully crafted lunchtime meal and popular desserts, such as *torrijas* (French toast) with almond cream and

berries, lemon pie in a glass and a cheesecake with a completely unexpected presentation. The wine selection primarily features Catalan designations of origin.

Garcilaso, 172. 08027 Barcelona
T 934 086 288 / tocateca.com

UMO Àlex Vall

Projecte experimental d'Àlex Vall, que, després del seu pas per Kak Koy de Hideki Matsuhisa (Barcelona), i una estada de sis mesos al costat del mestre de cuina *kaiseki* Yoshihiro Murata a l'històric Kikunoi de Kyoto, posa en pràctica el que ha après i les seves idees pròpies, mà a mà amb Jordi Paz, que té Koy Shunka entre les seves credencials. L'Àlex busca, amb un interès gairebé obsessiu, un producte local de primera que sublima en cada mossegada del seu menú degustació de temporada, sorpresa, d'estil *omakase*, és a dir, "confia en el xef". A tall d'exemple, hi ha Bunyol de calamar i botifarra de perol amb emulsió de *yuzu*, *Sashimi* de mero (pescat a pulmó amb arpó) amb brou d'espines, fulla de bleada i brots de mostassa. El servei és proper i directe, en un espai íntim: dotze cadires al voltant d'una barra amb fogons i una *robata* (graella nipona). Obre de dilluns a divendres, el dijous per dinar i la resta de dies només per sopar, amb la fórmula de torn únic. Per cert, baixant les escales, el local torna a sorprendre amb -Umos, una sala amb sofàs, il·luminació tènue, tocadiscs i un mo-

ble-bar proveït de whiskies japonesos i sakes, per prendre alguna cosa després de menjar.

Proyecto experimental de Àlex Vall, que tras su paso por Kak Koy de Hideki Matsuhisa (Barcelona) y una estancia de seis meses, junto al maestro de cocina *kaiseki* Yoshihiro Murata, en el histórico Kikunoi de Kyoto, pone en práctica lo aprendido e ideas propias, mano a mano con Jordi Paz, que tiene Koy Shunka entre sus credenciales. Àlex busca, con interés casi obsesivo, producto local de primera, que sublima en los bocados de su menú degustación de temporada, sorpresa, estilo *omakase*, es decir, "confía en el chef". A modo de ejemplos: Buñuelo de calamar y botifarra de perol con emulsión de *yuzu*, *Sashimi* de mero (pescado a pulmón con arpón) con caldo de espines, hoja de acelga y brotes de mostaza. El servicio es cercano y directo, en un espacio íntimo: doce sillas alrededor de una barra con fuegos y una *robata* (parrilla nipona). Abierto de lunes a viernes, el jueves para comer y el resto de días solo cenas con la fórmula de turno

único. Por cierto, bajando las escaleras, vuelve a sorprender con -Umos, una sala con sofàs, iluminación tenue, tocadiscos y un mueble-bar abastecido con whiskies japoneses y sakes, para tomar algo una vez has terminado.

This is Àlex Vall's experimental project following his stint at Hideki Matsuhisa's Kak Koy (Barcelona) and a six-month stage with *kaiseki* cooking master, Yoshihiro Murata at the historic Kikunoi in Kyoto. Now he is putting what he learned into practice, peppered with his own ideas, along with Jordi Paz, whose credentials include Koy Shunka. Àlex seeks prime local products almost obsessively and elevates them in the bites on his seasonal tasting menu, a surprise, *omakase*-style, in other words, trust the chef. For example: *Calamari* and *botifarra de perol* fritter with *yuzu* emulsion, Grouper *sashimi* (free-dive fished with a harpoon) with fishbone stock, chard leaves and mustard sprouts. The service is friendly and direct, in an intimate space: twelve chairs around a bar with burners and a *robata* (Japanese grill). Open from Monday to Friday,



Producte local de primera sublimat en un menú estil omakase, és a dir, “confia en el xef”

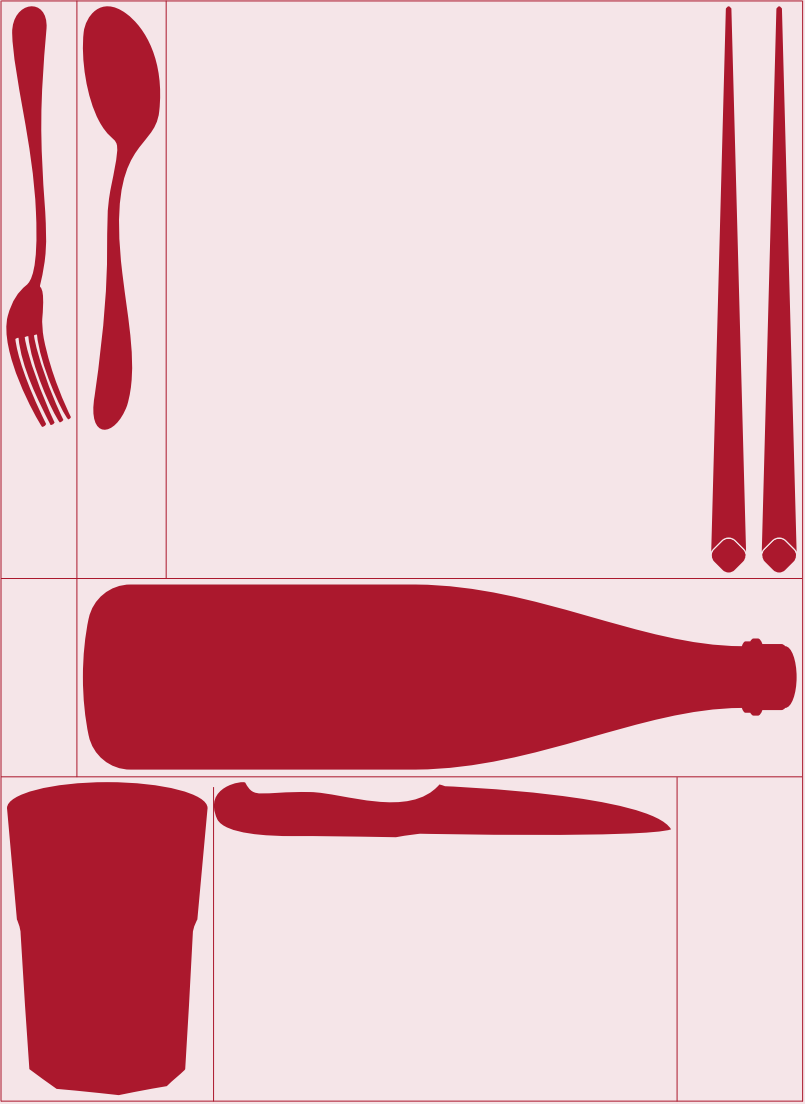
Producto local de primera sublimado en un menú estilo omakase, es decir, “confía en el chef”

Prime local products elevated in an omakase-style (“trust the chef”) meal

Thursday for lunch and the other days only for dinner with just a single seating. By the way, if you go downstairs you'll be surprised once again by -Umos, a lounge with sofas, dim lighting, a record

player and a bar supplied with Japanese whiskey and sake, where you can have a drink once you've finished dinner.

Reus, 25. 08022 Barcelona
T 672 715 772 / umoalexvall.com



INTEGRACIÓ
AL BARRI

INTEGRACIÓN
EN EL BARRIO

INTEGRATED
INTO THE
NEIGHBOURHOOD

PREMIAT

INTEGRACIÓ AL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO THE NEIGHBOURHOOD

NOU BARRIS

La Esquinica

Amb una trentena de tapes a la carta, capitanejades per les seves preuades patates braves, estem davant la que per a molta gent és “la meca de les tapes” de Barcelona. Altres especialitats són el *choquico*, el *morríco frito*, les *bombicas de hombre y mujer*, los *tigrecicos* (musclos arrebossats), les *almejicas a la planchica*, els *champiñoncicos* de París, els pebrots de Padrón, el peixet de l'Ebre, la llonganisseta... La seva filosofia: el millor producte fresc a un preu competitiu, sempre acompanyat d'un servei proper. L'equip, liderat per Paco Marco, José M^a. Utrillas i el xef Félix Domínguez, gaudeix cada dia de la seva feina i continua oferint avui l'experiència única que els ha caracteritzat des dels seus inicis el 1972, quan van obrir un petit local al barri del Turó de la Peira, situat al carrer Montsant cantonada amb Cadí, que és d'on ve el nom. El 1997 es van traslladar a un altre de més ampli, que van decorar amb un marcat accent aragonès i que disposa d'una estupenda terrassa i d'una peculiar *salica* d'espera. Si prefereixes menjar a casa, tenen servei a domicili. S'hi arriba amb la línia d'autobús 47, protagonista de la pel·lícula homònima de Marcel Barrena, que narra la història d'un acte de dissidència pacífica i d'un moviment veïnal que el 1978 va canviar per sempre la imatge de la perifèria barcelonina.

Con una treintena de tapas en la carta, capitaneadas por sus apreciadas patatas bravas, estamos ante la que para muchos es “la

meca del tapeo” de Barcelona. Otras especialidades son el choquico, el morrico frito, las bombicas de hombre y mujer, los tigrecicos (mejillones rebozados), las almejicas a la planchica, los champiñoncicos de París, los pimientos de Padrón, el pescadico del Ebro, la longanica... Su filosofía: el mejor producto fresco a un precio competitivo, siempre acompañado de un servicio cercano. El equipo, liderado por Paco Marco, José M.^a Utrillas y el chef Félix Domínguez, disfruta cada día de su trabajo y sigue ofreciendo hoy la experiencia única que les ha caracterizado desde sus inicios en 1972, cuando abrió en un pequeño local del barrio de El Turó de la Peira, situado en la calle Montsant esquina con Cadí, de ahí su nombre. En 1997 se trasladó a otro más amplio, que decoraron con marcado acento aragonés, y que cuenta con una estupenda terraza y una peculiar salica de espera. Si prefieres comer en casica, tienen servicio a domicilio. Se llega con la línea de autobús 47, protagonista de la película homónima de Marcel Barrena, que narra la historia de un acto de disidencia pacífica y de un movimiento vecinal que en 1978 cambiaron para siempre la imagen de la periferia barcelonesa.

With around thirty tapas on the menu, led by their prized *patatas bravas* (spicy potatoes), this is the place many consider to be ‘the mecca of tapas’ in Barcelona. Other specialities include *choquico* (fried baby squid), *morríco frito* (fried pork snout), *bombicas*



Per a molts, “la meca de les tapes” de Barcelona, un autèntic punt de pelegrinatge gastronòmic a Nou Barris

Para muchos “la meca del tapeo” de Barcelona, un auténtico punto de peregrinación gastronómica en Nou Barris

For many, the ‘mecca of tapas’ in Barcelona, a true culinary pilgrimage site in Nou Barris



de hombre y mujer (fried stuff mashed potato balls), *tigrecicos* (breaded mussels), grilled clams, Paris mushrooms, Padrón peppers, fish from the Ebro River and *longaniza* sausage. Their philosophy: the best fresh products at a competitive price, always with friendly service. The team, led by Paco Marco, José M^o. Utrillas and chef Félix Domínguez, enjoy what they do every day and today continue to offer the unique experience that they've been known for since 1972, when they opened a small establishment in El Turó de la Peira neighbourhood, on the corner of Montsant and Cadí streets, hence its name

(which means 'The Corner'). In 1997, it moved to a larger venue, decorated in a clearly Aragonese style, which has an amazing terrace and a unique waiting room. If you prefer to eat at home, they have a delivery service. You can get there on the Line 47 bus, which inspired Marcel Barrena film of the same name, that tells the story of an act of peaceful protest and a neighbourhood movement in 1978 that forever changed the image of Barcelona's outlying neighbourhoods.

Fabra i Puig, 296. 08031 Barcelona
T 933 582 519 / laesquinica.com



El Camarote d'en Tomás

Aquesta marisqueria històrica d'ambient informal del Poble-sec està ara en mans de Josep Ribot i Núria Espallargas, parella de restauradors amb altres locals a la ciutat. Van saber que es tancava per jubilació, es van enamorar del lloc després d'anar-hi a sopar, en van agafar el timó i, amb la seva gestió convincent, han conservat el "passatge" d'aquesta cabina amb parets i una xarxa de pesca de color blau, i la placa "Puente de mando" que identifica una taula. Des de la llotja i el mercat hi arriben diàriament captures fresques que exposen a la vitrina perquè el comensal esculli el seu festí: percebes, escamarlans de costa, gamba vermella de Palamós, navalletes del delta de l'Ebre, cloïsses de Carril, calamar de potera, calamarsets de platja o rèmol salvatge, entre altres delícies del mar, que ells tractaran amb la mínima intervenció –marisc a la planxa, gambes a la sal, peix al forn– i servirán amb patata tallada a rodanxes, ceba, tomàquet i espècies. A més, hi ha entrants com l'esqueixada de bacallà, el guisat del dia, la crema de marisc, una graellada i una costella *tomahawk*

que saciarà la gana carnívora. I també tenen postres que elaboren artesanalment, com el pastís de Santiago, el flam del Camarote o la pasta fullada amb nata i avellanes garapinyades. Han ampliat l'horari de nit i han estrenat terrassa.

Marisquería de ambiente informal històrica del Poble-sec, ahora en manos de Josep Ribot y Núria Espallargas, pareja de restauradores con otros locales en la ciudad. Supieron del cierre por jubilación, se enamoraron del lugar acudiendo a cenar, cogieron el timón, y con su convincente gestión, han conservado el "pasaje" de este camarote con paredes y una red de pesca de color azul, y la placa Puente de Mando identificando una mesa. Desde la lonja y el mercado llegan a diario capturas frescas, que exponen en la vitrina para que el comensal escoja su festín: percebes, cigalas de costa, gamba roja de Palamós, navajitas del Delta del Ebro, almejas de Carril, calamar de potera, chipirones de playa, rodaballo salvaje, entre otras delicias del mar, que tratarán con la mínima intervención –marisco a la plancha,

gambas a la sal, pescado al horno– y servirán con patata panadera, cebolla, tomate y especias. Además de entrantes como la *esqueixada* de bacalao, el guiso del día, la crema de marisco, una parrillada y un chuletón *tomahawk* que saciará el apetito carnívoro. Y los postres que elaboran artesanalmente, caso de la tarta de Santiago, el flan del Camarote o el milhojas con nata y avellanas garrapiñadas. Han ampliado horario de noche y han estrenado terraza.

An informal, longstanding seafood restaurant in Poble-sec, now owned by Josep Ribot and Núria Espallargas, a pair of restaurateurs with other venues in the city. They heard that it was closing because the previous owners were retiring, and they fell in love with the place at dinner one night. So they took the helm, and through their skilful management they've kept the clientele of this ship's cabin with blue walls and fishing nets, as well as the Bridge plaque marking one table in particular. They bring fresh daily catches from the fish and produce market, which they display so diners can



Una marisqueria històrica del Poble-sec en unes noves mans, que ha conservat el "passatge" de l'anterior

Marisquería histórica del Poble-sec en nuevas manos, ha conservado el "pasaje" de la anterior

A longstanding seafood restaurant in Poble-sec under new ownership that has kept the clientele of the previous one



choose their own feast: goose barnacles, coastal lobster, red prawns from Palamós, baby razor clams from the Delta del Ebro, Carril clams, jig-caught squid, baby squid from the beach and wild turbot, among other delicacies from the sea, which they cook with minimal intervention –grilled seafood,

salt-baked prawns, oven-baked fish– and serve with sliced baked potatoes, onion, tomato and spices. They also serve appetisers such as codfish *esqueixada* salad, the stew of the day, creamy seafood soup, grilled seafood and a Tomahawk steak which will satisfy any meat lover's appetite. And they make their

desserts in-house, including *Santiago cake*, the house flan and puff pastry with whipped cream and candied hazelnuts. They've extended their evening hours and opened a terrace.

Lleida, 3. 08004 Barcelona
T 934 266 736
camarotedetomas.com

El Canalla

Es tracta d'una taberna amb barra i tamborets de fusta, tauletes de marbre amb peu de ferro forjat i terrassa amb sol i ombra sobre la plaça de Sarrià, que ofereix clàssics per fer el vermut sense preses (olives farcides d'anxova El Xillu, patates xips amb musclos en escabetx, bitxos d'lbarra i salsa Espinaler, escopinyes amanides amb llimona i AOVE...), tapes i plats de cuina mediterrània, de mercat i de quilòmetre zero, en un espai amb caràcter, entre tradicional i actual, que reflecteix l'esperit d'un barri que ha sabut conquerir des de l'any 2011. Hi ha plats pensats per compartir, des d'una Ensalada russa picanteta i uns *Torreznos* de Sòria fins a l'*Esqueixada* de bacallà amb tomàquet, ceba dolça, olives i tàperes, una ració de Mandonguilles amb salsa i patatetes o la Milanesa ibèrica amb ou *poché* i *tartufata*. I, de postres, la seva copa Dalky de xocolata amb nata o el mític *Lemon pie*. Varietat de vins per copa i menú de migdia entre setmana. Sala per a grups amb llum natural, de nom El Villano, a la planta superior. El Canalla pertany al Grupo San Telmo, dirigit per Isidro Marqués, format a l'Escola d'Hostaleria Hofmann

i després a restaurants del Grupo Tragaluz i la Hacienda Benazuza, amb Rafa Morales i Pepe García de l'equip d'elBulli.

Una bodega con barra y taburetes de madera, mesitas de mármol con pie de hierro forjado y terraza con sol y sombra sobre la plaza de Sarrià, que ofrece clásicos para hacer el vermut sin prisas (olivas rellenas de anchoa El Xillu, patatas chips con mejillones en escabeche, piparras y salsa Espinaler, berberechos aliñados con limón y AOVE...), tapas y platos de cocina mediterránea, de mercado y kilómetro cero, en un espacio con carácter, entre tradicional y actual, que refleja el espíritu de un barrio al que ha conquistado desde el año 2011. Pensados para compartir, desde una Ensaladilla rusa picantona y unos *Torreznos* de Soria a la *Esqueixada* de bacalao con tomate, cebollita dulce, aceitunas y alcaparras, una ración de Albóndigas en salsa con patatitas o la Milanesa ibérica con huevo *poché* y *tartufata*. Y de postre, su Copa Dalky de chocolate con nata o el mítico *Lemon pie*. Variedad de vinos por copas y menú al

mediodía entre semana. Sala para grupos con luz natural, de nombre El Villano, en la planta superior. El Canalla pertenece al Grupo San Telmo, dirigido por Isidro Marqués, formado en la Escuela de Hostelería Hofmann y después en restaurantes del Grupo Tragaluz y la Hacienda Benazuza, con Rafa Morales y Pepe García del equipo de elBulli.

A tavern with a bar and wooden stools, little marble tables with wrought-iron legs and a terrace with sun and shade above Plaça de Sarrià that offers the classics for a leisurely snack (such as El Xillu anchovy-stuffed olives, crisps with pickled mussels, *piparra* peppers with Espinaler sauce, cockles sprinkled with lemon and EVOO...), along with *tapas* and Mediterranean market-fresh, local small dishes in a venue with character, straddling tradition and modernity, that reflects the spirit of a neighbourhood that it has been winning over since 2011. The dishes are designed to share, from a Spicy Russian salad to *Torreznos* (cracklings) from Soria to Codfish *esqueixada* with tomato, sweet spring onion, olives and capers, a



Un espai amb caràcter, entre tradicional i actual, que reflecteix l'esperit d'un barri que ha sabut conquerir

Un espacio con carácter, entre tradicional y actual, que refleja el espíritu del barrio al que ha conquistado

A venue with lots of personality, straddling tradition and modernity, that reflects the spirit of the neighbourhood it has won over



serving of Meatballs in sauce with chips and Iberian pork schnitzel with poached egg and tartufata sauce. And for dessert, how about their Chocolate Dalky Cup with whipped cream or mythical Lemon pie? They serve a variety of wines by the glass

and a lunchtime meal on weekdays. Upstairs, the naturally lit El Villano dining room offers a space for groups. El Canalla is part of the Grupo San Telmo, run by Isidro Marqués, who was trained at the Hofmann Hospitality School and later in restaurants

owned by the Grupo Tragaluz and Hacienda Benazuza, with Rafa Morales and Pepe García from the elBulli team.

Major de Sarrià, 95
08017 Barcelona / T 932 058 806
gruposantelmo.com

FINALISTA

INTEGRACIÓ AL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO THE NEIGHBOURHOOD

SANTS-MONTJUÏC

El Muntal

La casa de menjars de Llorenç Roca i Toni Suau fa honor al llegat de l'anterior arrendatari, Terra d'Escudella, amb la mateixa qualitat i atenció que els seus clients valoraven, i preserva l'essència de l'obrador de pa El Muntal, que també va ocupar aquest local i el va impregnar de tradició i autenticitat. Té un ambient acollidor i constitueix un punt de trobada al barri que reivindica la sobretaula i fomenta el vincle i la sensació de pertinença a una comunitat viva. Cuina mediterrània honesta i actualitzada, amb picades d'ullet a altres latituds, i plats del dia per compartir, que varien segons el que dicta el mercat. A la carta hi trobem Santes braves, Sa truita d'es jefe, la Russa Barbate amb tàrtar de tonyina, Sardina fumada amb ruca i mango, Cremós de blat de moro amb curri groc i gambots, Sípia estofada, Fricandó d'herència, Caneló de xai amb beixamel trufada, Terrina de peus de porc desossats amb trinxat i maionesa de poma, i arrossos els dijous. Vins catalans per copa. Menú de migdia i fórmules especials per a grups. Col·laborador de les sales de teatre Flyhard i Heartbreak Hotel, ofereix

descomptes a les entrades i, juntament amb El Menjador de la Beckett i El Jardí de l'Ateneu, tendeix ponts entre restauració i escena, perquè la gastronomia també és cultura. Obre de dilluns a diumenge.

La casa de comidas de Llorenç Roca y Toni Suau honra el legado del anterior arrendatario, Terra d'Escudella, con la misma calidad y atención que sus clientes valoraban, y preserva la esencia del obrador de pan El Muntal, que también ocupó este local y lo impregnó de tradición y autenticidad. Ambiente acogedor para un punto de encuentro en el barrio que reivindica la sobremesa y fomenta el vínculo y la sensación de pertenencia a una comunidad viva. Cocina mediterránea honesta y actualizada, con guiños a otros lares, y platos del día para compartir, que varían según dicte el mercado. En la carta: Santes braves, Sa truita d'es jefe, Rusa Barbate con tartar de atún, Sardina ahumada con rúcula y mango, Cremoso de maíz con curry amarillo y carabineros, Sepia estofada, Fricandó de herencia, Canelón de cordero con

bechamel trufada, Terrina de peus de porc deshuesados con trinxat y mayonesa de manzana, arroces los jueves. Vinos catalanes por copas. Menú de mediodía y fórmulas especiales para grupos. Colaborador de las salas de teatro Flyhard y Heartbreak Hotel, ofrece descuentos en las entradas, y junto a El Menjador de la Beckett y El Jardí de l'Ateneu tienden puentes entre restauración y escena, porque la gastronomía también es cultura. Abre de lunes a domingo.

The restaurant owned by Llorenç Roca and Toni Suau honours the legacy of its former tenant, Terra d'Escudella, with the same quality and service its clients appreciated, and it preserves the essence of El Muntal bakery, which also used to occupy the space and imbued it with tradition and authenticity. They offer a welcoming atmosphere as a meeting point in the neighbourhood which advocates long, leisurely meals and encourages connection and the sense of belonging to a living community. They purvey honest, up-to-date Mediterranean cuisine with nods to other places, and



Casa d'àpats que afavoreix el vincle i la sensació de pertinença a una comunitat viva

Casa de comidas que favorece el vínculo y la sensación de pertenencia a una comunidad viva

An eatery that encourages connection and the sense of belonging to a living community

daily dishes to share which change according to the market. On the menu: *patatas bravas* (spicy potatoes), Sa truita d'es jefe omelette, Russian salad with Barbate tuna tartar, Smoked sardines with rocket and mango, Creamy corn soup with yellow curry and red prawns, Stewed cuttlefish, Traditional

fricandeau, Lamb *cannelloni* with truffled *béchamel* sauce, Deboned pig trotter terrine with *trinxat* (boiled potato and cabbage hash) and apple mayonnaise, and rice every Thursday. Catalan wines by the glass. Lunchtime set meal and special options for groups. They work with the Flyhard and Heartbreak Hotel

theatres and offer ticket discounts; and they're building bridges between restaurants and stages with El Menjador de la Beckett and El Jardí de l'Ateneu, because after all, food is culture, too. Open Monday to Sunday.

Premià, 20. 08014, Barcelona
T 931 292 721 / elmuntal.cat

El Pernilet d'Horta

Xarcuteria amb una dotzena de taules dins i una terrassa per a degustacions. Hi despatxen embotits de qualitat –com ara *botifarró* de Burgos i *morcons*–, una gran varietat de formatges, pernil de primeres marques en presentacions diferents i en el moment òptim de curació, carns fresques (presa, filet...), altres *delicatessen* –la costella de porc a baixa temperatura de la gamma de precuinats carnis del xef Jordi Cruz, anxoves del Cantàbric o un caviar ecològic granadí–, conserves artesanes, ous amb dos rovells, assortiment d'olives, vins i licors... Preparen entrepans durant tot el dia i disposen de cafeteria. Veïns del barri i gent de Barcelona en general queden allà per gaudir d'un esmorzar, de la truita casolana servida amb pa amb tomàquet, d'una ració de pernil tallat a mà, d'una cervesa ben tirada o una copa de vi, d'una tapa d'ibèrics, de cargols a la llauna, d'una broqueta de *foie* a la planxa, d'un plat de temporada o, simplement, d'un bon cafè. És un lloc per gaudir d'aquests petits homenatges quotidians tan necessaris. I per a esdeveniments i celebracions, ofereixen safates de gènere

al tall. Per cert, el seu propietari, Miguel Frías, és molt actiu a les xarxes i hi divulga les bondats gastronòmiques dels productes que ven.

Charcutería con una docena de mesas dentro y terraza para degustación. Despachan embutidos de calidad –entre ellos, morcilla de Burgos y morcones–, una gran variedad de quesos, jamón de primeras marcas en distintas presentaciones y en el momento óptimo de curación, carnes frescas (presa, solomillo...), otras *delicatessen* –la costilla de cerdo a baja temperatura de la gama de precocinados cárnicos del chef Jordi Cruz, anchoas del Cantábrico o un caviar ecológico granadino–, conservas artesanas, huevos con dos yemas, un surtido de aceitunas, vinos y licores... Preparan bocadillos durante todo el día y disponen de cafetería. Vecinos del barrio y gente de Barcelona en general quedan allí para disfrutar de un desayuno, su tortilla casera servida con pan con tomate, una ración de pernil cortado a mano, una cerveza bien tirada o una copa de vino, una tapa de ibéricos, caracoles a la llauna, un pincho de *foie* a la plancha,

un platillo de temporada o, simplemente, un buen café. Es decir, se trata de un lugar para darse esos pequeños homenajes cotidianos tan necesarios. Y para eventos y celebraciones, ofrecen bandejas de género al corte. Por cierto, su propietario Miguel Frías es muy activo en las redes, divulgando las bondades gastronómicas de los productos que vende.

A charcuterie with a dozen tables inside and a terrace for sampling. They offer high-quality sausages –including blood sausage from Burgos and *morcón* sausage– along with a wide variety of cheeses, ham from the leading brands in different sizes and cuts, all perfectly cured, fresh meat (pork shoulder, tenderloin...), other delicacies –the sous-vide pork rib from the range of precooked meat dishes by chef Jordi Cruz, Cantabrian anchovies and organic caviar from Granada–, artisan tinned foods, eggs with two yolks, an assortment of olives, wines and liqueurs... They make sandwiches all day long and have a café. Neighbourhood residents and people from all over Barcelona meet up here to enjoy



Veïns del barri i gent de Barcelona en general queden en aquesta xarcuteria amb degustació d'Horta per gaudir-hi bé

Vecinos del barrio y gente de Barcelona en general quedan en esta charcutería con degustación de Horta para disfrutar



A Horta neighbourhood charcuterie and tasting spot where locals and people from all over Barcelona gather to indulge

breakfast, their home-made omelette served with bread with tomato, a portion of hand-cut ham, a well-drawn beer or a glass of wine, an Iberian pork *tapa*, *escargot a la llauna*, a skewer of grilled

foie gras, a seasonal small dish or simply a good coffee. That is, it's a place where you can give yourself these much-needed daily treats. And for events and celebrations, they offer sliced goods.

By the way, the owner, Miguel Frías, is very active posting online about the culinary virtues of the goods he sells.

Pg. Maragall, 396
08031 Barcelona / T 933 589 101

FINALISTA

INTEGRACIÓ AL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO THE NEIGHBOURHOOD

LES CORTS

El Petit Galileu

Amb la seva presència –des de fa 28 anys – i participació, ha contribuït a la cohesió comunitària. El freqüenten tant veïns com comerciants de la zona o gent de pas, sigui per feina o per oci. Ismael Gil i Carmen Flores, la parella propietària, han creat, amb el seu tracte càlid, un ambient acollidor i amigable que aconseguix que tothom se senti benvingut. Continuen amb el mateix entusiasme que aquell dia del 1998 en què es van fer càrrec del local, amb la intenció de cobrir tant capritxos com necessitats de la gent que s'atansa a fer-los una visita i a gaudir d'un bon esmorzar, un mos nutritiu a mig matí per recarregar piles, o un menjar ràpid i saborós. A jutjar per la quantitat de comentaris favorables emesos pels qui l'han tastada, broden la truita (en les seves versions de patata, patata i ceba i patata i xoriço picant). Al migdia ofereixen plats casolans (arròs a la cubana, estofat de llenties o de vedella, cigrons amb espinacs i ou dur, *spaghetti* a l'all, pollastre rostit, mandonguilles a la jardinera i, els dimarts, peix fresc). A més, no hi falten les croquetes de pernil o de bacallà per picar, els entrepans freds i calents,

les amanides i els plats combinats, que són pura *comfort food*. Obre de dilluns a divendres, de 6:30 a 21 h.

Con su presencia –desde hace 28 años– y participación, ha contribuido a la cohesión comunitaria; lo frecuentan tanto vecinos como comerciantes de la zona y gente de paso, ya sea por trabajo o por ocio. Ismael Gil y Carmen Flores, la pareja propietaria, con su trato cálido han creado un ambiente acogedor y amigable que consigue que todo el mundo se sienta bienvenido. Continúan con el mismo entusiasmo que aquel día de 1998 en el que se hicieron cargo del local, con la intención de cubrir tanto caprichos como necesidades de quienes se acerquen a hacerles una visita para disfrutar de un buen desayuno, un bocado nutritivo a media mañana para recargar pilas, o comer rápido y bien sabroso. A juzgar por la cantidad de comentarios favorables emitidos por quienes la han probado, bordan la tortilla (en sus versiones de patata, patata-cebolla i patata-chorizo picante). Al mediodía ofrecen platos caseros (arroz a la cubana, estofado de lentejas o de ternera, garbanzos con

espinacas y huevo duro, *spaghetti* al ajo, pollo rustido, albóndigas a la jardinera, y los martes, pescado fresco). Y, además, no faltan las croquetas de jamón o de bacalao para picar, bocadillos fríos y calientes, ensaladas y platos combinados, que son pura *comfort food*. Abre de lunes a viernes de 6:30 a 21 h.

With a 28-year history and outreach, it has contributed to bringing the community together. Its patrons are both neighbourhood residents and nearby shopkeepers, as well as people passing through, whether for work or leisure. With their warm service, Ismael Gil and Carmen Flores, the couple who owns it, have created a cosy, friendly atmosphere where everyone feels welcome. They carry on with the same enthusiasm as that day back in 1998 when they took over the venue with the intention of covering both the cravings and the needs of the people who came by to see them to savour a delicious breakfast, a nutritious mid-morning bite to recharge their batteries or enjoy a quick but delicious lunch. Judging by the number of rave reviews



**Amb la seva presència
–des de fa 28 anys– i cuina
casolana, ha contribuït
a la cohesió comunitària**

**Con su presencia –desde
hace 28 años– y cocina
casera, ha contribuido
a la cohesión comunitaria**



***With a 28-year history
and home cooking, it has
contributed to bringing
the community together***

from those who have tried them, they are masters of the omelette (in its versions with potato, potato and onion and potato and spicy *chorizo*). At midday, they serve home-made dishes (Cuban rice, lentil or beef stew,

chickpeas with spinach and hard-boiled egg, *spaghetti* with garlic, roasted chicken, meatballs with vegetables in tomato sauce and fresh fish every Tuesday. And of course they have ham or codfish croquettes to munch on,

cold and warm sandwiches, salads and plate lunches, which are pure comfort food. Open Monday to Friday from 6.30 am to 9 pm.

Galileu, 294. 08028 Barcelona
T 934 901 459

FINALISTA

INTEGRACIÓ AL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO THE NEIGHBOURHOOD

GRÀCIA

La Dolors

És una guingueta a l'aire lliure per esmorzar, fer el vermut, dinar, passar la tarda i sopar, que el veïnat gaudeix com un lloc amè, amb concerts, monòlegs, presentacions de llibres o tastos de vins. Annex a l'antiga residència del pintor Joan Junyer i de la pionera en puericultura Dolors Canals (d'aquí el nom i l'homenatge), que en morir van donar la propietat al barri com a bé social i cultural: "Casa seva és casa vostra". Tothom hi és benvingut: jubilats, famílies, grups d'amics, parelles... Aquí es fomenta la convivència de la comunitat, és un punt de trobada per al veïnat. Al capdavant hi ha Cristina Mas, restauradora amb una llarga trajectòria que, abans de ser La Dolors, va ser La Ramona. Els empleats són gent de Vallcarca i migrants en risc d'exclusió que van tenir la sort de creuar-se en el seu camí. Junts atenen una terrassa aïllada del soroll mundà que atreu amb una proposta senzilla, però feta amb afecte i productes de proximitat, de venda directa i ecològics: pica-pica, platets com l'*hummus* i l'esqueixada de bacallà, l'hamburguesa del Quimet (xarcuteria propera) i quatre menús (del dia,

per a grups, vegà i infantil). L'enclavament és ideal per als més petits, que poden jugar i córrer en llibertat!

Un chiringuito al aire libre para desayunar, vermu-tear, comer, pasar la tarde y cenar, que el vecindario disfruta como lugar ameno, con conciertos, monólogos, presentaciones de libros o catas de vinos. Anexo a la antigua residencia del pintor Joan Junyer y la pionera en puericultura Dolors Canals (de ahí el nombre y homenaje), que, al fallecer, donaron la propiedad al barrio como bien social y cultural: "Casa seva és casa vostra" (su casa es vuestra casa). Todo el mundo es bienvenido: jubilados, familias, grupos de amigos, parejas... Aquí se fomenta la convivencia de la comunidad, es un punto de encuentro de los vecinos. Al frente, Cristina Mas, restauradora con larga trayectoria, que antes de ser La Dolors fue La Ramona. Los empleados son gente de Vallcarca y migrantes en riesgo de exclusión que tuvieron la suerte de cruzarse en su camino. Juntos atienden una terraza aislada del mundanal ruido, que atrae con una propuesta sencilla aunque hecha con cariño y

productos de proximidad, de venta directa y ecológicos: picoteo, platillos como el *hummus* y la *esqueixada* de bacalao, la hamburguesa del Quimet (charcutería cercana) y cuatro menús (del día, para grupos, vegano e infantil). ¡El enclave es ideal para los más pequeños, que pueden jugar y correr en libertad!

This outdoor *chiringuito* is open for breakfast, snacks, lunch, dinner or a leisurely evening out, and has become a neighbourhood hub for concerts, stand-up comedy, book launches and wine tastings. It is attached to the former residence of painter Joan Junyer and childcare pioneer Dolors Canals (hence the name in tribute to her), who bequeathed the property to the neighbourhood as a social and cultural asset: 'Casa seva és casa vostra' (Their house is your house). Everyone is welcome here: pensioners, families, groups of friends, couples... It's a place that encourages the community to mingle, a meeting point among residents. At the helm is Cristina Mas, a restaurateur with a long career who was at La Ramona before coming to La Dolors. The employees



Una guingueta que el veïnat gaudeix com un lloc amè, en un enclavament que ha estat donat al barri

Un chiringuito que el vecindario disfruta como lugar ameno, en un enclave donado al barrio

A local favourite, this friendly chiringuito, or snack bar, is located in a space donated to the neighbourhood



are from Vallcarca along with immigrants at risk of exclusion who were lucky enough to cross paths with her. Together they serve a terrace tucked away from the hustle and bustle of everyday life that attracts customers with

simple food made with love and local organic products purchased directly from the suppliers: *hummus*, codfish *esqueixada*, hamburgers from Quimet (a nearby charcuterie) and four set menus (daily, for groups, vegan and

for kids). It's the ideal spot for kids, who can run around and play freely!

Viaducte de Vallcarca, 4-6
(jardins de Canals i Junyer)
08023 Barcelona
ladolorsbar@gmail.com

La Marcelina

Regentat per Fran Guillén i Alexandra Salas, veïns del barri, ocupa un antic celler totalment reformat on l'Alexandra acostumava a anar de petita amb el seu pare a comprar vermut casolà i que estava situat a l'edifici de maó conegut com "el gratacel de la Sagrera". La Marcelina va néixer el 2019 gairebé per casualitat, quan es van quedar un restaurant en traspàs que veien cada dia. I no és d'estranyar que en Fran, que havia respirat a casa un ambient culinari, el bategés amb el nom de la seva mare, a qui ret homenatge. El xef proposa un menú diari, sempre diferent, de cuina mediterrània amb tocs actuals: tres primers i tres segons i unes aplaudides postres per triar. S'elabora amb productes frescos de temporada, amb influències de les seves arrels gallegues, l'experiència d'haver treballat per tota la geografia espanyola en els seus inicis en la restauració, el saber fer de vint anys de trajectòria i l'amor pel receptari tradicional. Es poden considerar representatius de la seva proposta els arrossos (fixos els dijous), la Terrina de peus de porc, el Melós de galtes i la

Torradeta caramel·litzada. És una fórmula d'èxit que, arrodonida pel tracte familiar de l'Alexandra a la sala, ha estat reconeguda amb un solet Repsol. Obre de dilluns a divendres, de 13 a 17 hores.

Regentado por Fran Guillén y Alexandra Salas, vecinos del barrio, ocupa una antigua bodega totalmente reformada, donde Alexandra solía ir de pequeña con su padre a comprar vermut casero, ubicada en el edificio de ladrillo conocido como "el rascacielos de la Sagrera". La Marcelina nació en 2019 casi por casualidad, cuando se quedaron un restaurante en traspaso que veían cada día. Y Fran, que había respirado en casa un ambiente culinario, no es de extrañar que lo bautizase con el nombre de su madre, a quien homenajea. El chef propone un menú diario siempre distinto de cocina mediterránea con toques actuales, tres primeros y otros tantos segundos y aplaudidos postres entre los que elegir. Elaborado con productos frescos de temporada, influencias de sus raíces gallegas, la experiencia de haber trabajado por toda la geografía española

en sus inicios en la restauración, el saber hacer de veinte años de trayectoria y amor por el recetario tradicional. Pueden considerarse representativos de su propuesta los arroces (fijos los jueves), la Terrina de pies de cerdo, el Meloso de carrillera y la Torrija caramelizada. Una fórmula de éxito que, redondeada por el trato familiar de Alexandra en la sala, ha sido reconocida por un solete Repsol. Abren de lunes a viernes de 13 a 17 horas.

Run by Fran Guillén and Alexandra Salas, neighbourhood residents, this restaurant occupies a fully renovated former tavern where Alexandra would go with her father as a girl to buy home-made vermouth. It is located in the brick building known as the 'skyscraper of la Sagrera'. La Marcelina was founded almost by chance in 2019, when a restaurant they passed by every day was up for sale and they decided to take the plunge. And it's no surprise that Fran, who was raised in a culinary home, named it after his mother as a tribute. The chef offers an ever-changing daily meal featuring Mediterranean cuisine with modern touches,



Regentat per veïns del barri, proposa un menú diari, sempre diferent, de cuina mediterrània

Regentado por vecinos del barrio, propone un menú diario siempre distinto de cocina mediterránea

Run by neighbourhood residents, it offers an ever-changing daily meal featuring Mediterranean cuisine



three first and three second courses, topped off by the dessert of your choice. Influenced by his Galician roots and his early days in the restaurant business working all over Spain, the food is crafted with fresh, seasonal products and enriched by

everything he's learned in his twenty-year career and his love for traditional recipes. Representative dishes include rice (every Thursday), Pig trotter terrine, Braised pork cheek and Caramelised *torrija* (French toast). It's a successful approach

enhanced with Alexandra's warm front-of-house service, all of which has earned them a Repsol sun. Open Monday to Friday from 1 to 5 pm.

Costa Rica, 24
08027 Barcelona / T 931 753 154

La Pau

Aliança de l'empresa local Enjoy BCN per generar ocupació de qualitat i donar continuïtat a la tasca de l'Escola de Noves Oportunitats El Llindar, per on passen adolescents i joves en risc d'exclusió social. L'entitat ofereix una fórmula educativa d'alternança entre formació i treball, amb l'objectiu d'orientar-los, acompanyar-los i donar-los suport en el seu camí cap a la vida adulta. Ubicat al costat del passatge de homònim, constitueix una via de futur per a les persones que acaben el seu itinerari formatiu en restauració a l'escola-restaurant El Repartidor, on s'especialitzen en cuina o sala. A La Pau se'ls ofereix una experiència laboral i l'oportunitat de ser treballadors qualificats. Així, aquest espai gastronòmic té impacte social i valor comunitari. Treuen partit al receptari català amb pinzellades d'altres tradicions culinàries, coccions pacients i productes de proximitat, en el menú de migdia entre setmana, el menú per a festius, el menú per a grups i la carta. Un Timbal d'escalivada amb formatge de cabra per obrir boca, arrossos secs, Fideuà negra amb calamarsos i allioli de pera, i el Suquet de

peix amb closca i romesco per quedar-se satisfet. Plats disponibles per emportar. I els vins de la terra que serveixen estan a la venda.

Alianza de la empresa local Enjoy BCN para generar empleo de calidad y dar continuidad a la labor de la Escuela de Nuevas Oportunidades El Llindar, por donde transitan adolescentes y jóvenes en riesgo de exclusión social. La entidad ofrece una fórmula educativa de alternancia entre formación y trabajo, con el objetivo de orientarlos, acompañarlos y apoyarlos en su camino hacia la vida adulta. Ubicado junto al Pasatge homónimo, constituye una vía de futuro para las personas que finalizan su itinerario formativo en restauración en la escuela-restaurant El Repartidor, donde se especializan en cocina o sala. En La Pau se les brinda una experiencia laboral y la oportunidad de ser trabajadores cualificados. Así, este espacio gastronómico tiene impacto social y valor comunitario. Sacan partido al recetario catalán con pinceladas de otras tradiciones culinarias, cocciones pacientes y productos de proximidad,

en el menú de mediodía entre semana, el menú para festivos, el menú para grupos y la carta. Un Timbal de *escalivada* con queso de cabra para abrir boca, arroces secos, *Fideuà* negra con chipirones y *allioli* de pera, y el *Suquet* de pescado con concha y romesco para quedarse a gusto. Platos disponibles para llevar. Y los vinos de la tierra que sirven están a la venta.

This restaurant is a partnership with the local company Enjoy BCN to create quality jobs and continue the work of El Llindar School of New Opportunities, which serves teens and young adults at risk of social exclusion. The organisation offers an educational approach that alternates training and work with the goal of guiding, assisting and supporting these youths in their journey to adulthood. Located near the small passageway of the same name, it offers a pathway to the future for people finishing their restaurant industry training at El Repartidor restaurant school, where they specialise in either kitchen or dining room professions. La Pau gives them job experience and



Restauració amb impacte social i valor comunitari a Ciutat Vella, promou la inclusió

Restauración con impacto social y valor comunitario en Ciutat Vella, promueve la inclusión

A restaurant with a social impact and community value in Ciutat Vella that promotes inclusion



the opportunity to become skilled workers, meaning that this eatery has a social impact and community value. They draw from traditional Catalan recipes with touches from other culinary traditions, patient cooking times and local products in their week-

day lunchtime meal, holiday meal, meal for groups and *à la carte* menu. A Roasted vegetable timbale with goat cheese to get started; dry rice dishes; Noodles with squid ink, baby squid and pear *allioli*; and Fish *suquet* stew with shellfish and *romesco*

sauce will all please your palate. Dishes available for takeaway. And the local wines they serve are also for sale.

Josep Anselm Clavé, 19
08002 Barcelona
T 613 043 258
restaurantlapau.com

La Royale

Inaugurada el 2011 pels amics Albert Forment, Javier Planas i el xef Paco Pérez, artífex dels restaurants biestrellats Miramar (Llançà) i Enoteca (Barcelona), que aquí signa hamburgueses gurmet que es mariden amb els gintònics i vodka-tònics ideats pel mixòleg Rafa Barrera. A La Royale, que ha esdevingut un referent gastronòmic per al veïnat de Sarrià-Sant Gervasi, cada matí hi piquen les millors peces fresques i ecològiques de carn de *wagyu* i vaca vella, pollastre o tonyina en una picadora refrigerada a 0 °C –perquè no perdin ni un bri de qualitat i sabor– i després les condimenten amb ingredients de producció local i les pasten sense premsadora, de manera que surten d'allò més sucoses i esponjoses. La *Burger* al plat amb salsa Café de París és un clàssic reinventat en format casual, i la GP Monza 2.0 amb *stracciatella* de burrata, mortadel·la de Bolonya, maionesa d'oliva kalamata, ruca i festucs, és la seva creació més recent. I, com entrants o alternatives, hi ha les Braves de Bruno, les Albergínies arrebossades amb xarop d'atzavara, l'*Hummus* de remolatxa amb *poppadom*

i *crudités* de pastanaga, unes Aletes amb salsa de soja, mel i *mirin*, els Ous a baixa temperatura amb patates de reixeta, bacó picat i pebrots de Padrón, i el Costellam de porc ibèric.

Inaugurada en 2011 por los amigos Albert Forment, Javier Planas y el chef Paco Pérez, artífice de los restaurantes biestrellados Miramar (Llançà) y Enoteca (Barcelona), que aquí firma hamburguesas *gourmet* a maridar con los *gin-tonics* y *vodka-tonics* ideados por el mixólogo Rafa Barrera. En La Royale, que ha devenido un referente gastronómico para el vecindario de Sarrià-Sant Gervasi, cada mañana pican las mejores piezas frescas y ecológicas de carne de *wagyu* y vaca añejas, pollo o atún, en una picadora refrigerada a 0 °C –para que no pierdan ni un ápice de calidad y sabor–, que después condimentan con ingredientes de producción local y amasan sin premsadora, con lo que resultan de lo más jugosas y esponjosas. La *Burger* al plato con salsa Café de París es un clásico reinventado en formato casual, la GP Monza 2.0 con *stracciatella* de burrata, mor-

tadela de Bologna, mayonesa de aceituna kalamata, rúcula y pistachos, su creación más reciente. Y como entrantes o alternativas están las Braves de Bruno, las Berenjenas rebozadas con sirope de agave, el *Hummus* de remolacha con *poppadom* y *crudités* de zanahoria, unas Alitas con salsa de soja, miel y *mirin*, los Huevos a baja temperatura con patatas rejilla, picadillo de *bacon* y pimientos de Padrón, y el Costillar de cerdo ibérico.

Opened in 2011 by friends Albert Forment, Javier Planas and chef Paco Pérez, the mastermind behind the two-star restaurants Miramar (Llançà) and Enoteca (Barcelona), this joint offers gourmet hamburgers to be paired with the gin tonics and vodka tonics dreamt up by mixologist Rafa Barrera. At La Royale, which has become a gourmet landmark for Sarrià-Sant Gervasi residents, every morning they mince the best fresh, organic cuts of *Wagyu* from aged cows, chicken or tuna in a mincer cooled to 0° C –so they don't lose a bit of their quality and flavour– which they later season with locally produced ingredients and



Hamburgueses gourmet i gintònics d'autor en un referent gastronòmic per al veïnat

Hamburguesas gourmet y gin-tonics de autor en un referente gastronómico para el vecindario

Gourmet hamburgers and signature gin and tonics in one of the neighbourhood's culinary landmarks



shape by hand, leaving them extremely juicy and tender. Dishes include Plated burger with Café de Paris sauce, a reinvented classic served casually, and the GP Monza 2.0 with burrata *straciatella*, mortadella from Bologna, kalamata olive mayonnaise,

rocket and pistachios, their most recent creation. And appetisers or alternatives include Bruno's *patatas bravas* (spicy potatoes); Breaded aubergine with agave syrup; Beet *hummus* with *pappadam* and carrot *crudités*; Wings with soy

sauce, honey and *mirin*; Sous-vide eggs with waffle potatoes sprinkled with bacon and Padrón peppers; and Iberian pork ribs.

Plaça del Camp, 5
08022 Barcelona
T 932 547 393 / laroyale.es

La Sosenga

Pren el nom d'una elaboració medieval recollida al *Llibre de Sent Soví*, un receptari escrit en català al segle XIV. A saber: l'element principal de la sosenga era la seva base, que, evolucionada, s'ha convertit en l'essència dels nostres guisats: el sofregit. Però a La Sosenga ofereixen cuina catalana des d'una perspectiva contemporània. Amb la convicció que els petits projectes donen grans fruits, reivindicant el territori escollint productes de proximitat i temporada, comprats a preus justos a productors seleccionats que donen a conèixer en la seva carta. Verdures ecològiques de quilòmetre zero, peix fresc de llotja, carns sostenibles, formatges de pastura, pa artesà de massa mare, vins naturals... Amb tot això, orquestrat en un menú degustació mensual de nou serveis, han recuperat l'esperit gastronòmic del barri, aquell que es va perdre en part durant la pandèmia amb el tancament de la veterana taverna Mercè Vins, el local de la qual ocupa. Marc Pérez (amb Carles Gaig i Carme Ruscalleda entre els seus mentors) i Tània Doblàs capitanegen un equip compromès i còmplice que

ofereix una experiència honesta i de qualitat amb el segell Slow Food Catalunya. Servida en plats de Bon Vent, una botiga d'artesanía mediterrània que regenta la família d'en Marc.

Toma el nombre de una elaboración medieval recogida en el *Llibre de Sent Soví*, recetario escrito en catalán en el siglo XIV. A saber: el elemento principal de la *sosenga* era su base, que evolucionada se ha convertido en la esencia de nuestros guisos: el sofrito. Pero en La Sosenga ofrecen cocina catalana desde una perspectiva contemporánea. Con la convicción de que los pequeños proyectos dan grandes frutos, reivindican el territorio escogiendo productos de proximidad y temporada, comprados a precios justos a los productores seleccionados que dan a conocer en su carta de manjares. Verduras ecológicas de km 0, pescado fresco de lonja, carnes sostenibles, quesos de pasto, pan artesano de masa madre, vinos naturales... Con todo ello, orquestrado en un menú degustación mensual de nueve pases, han recuperado el espíritu gastronómico del

barrio, aquel que se perdió en parte durante la pandemia con el cierre de la veterana tasca Mercè Vins, cuyo local ocupa. Marc Pérez (con Carles Gaig y Carme Ruscalleda entre sus mentores) y Tània Doblàs capitanean un equipo comprometido y cómplice, que brinda una experiencia honesta y de calidad, con el sello Slow Food Catalunya. Servida en platos de Bon Vent, tienda de artesanía mediterránea que regenta la familia de Marc.

This restaurant gets its name from a mediaeval dish found in the *Llibre de Sent Soví*, a fourteenth-century cookery book written in Catalan. The main ingredient in *sosenga* was its base, which has evolved to become the essence of Catalan stews: *sofrito*. But La Sosenga offers Catalan cuisine from a contemporary perspective. Convinced that small projects yield huge rewards, they showcase the region by choosing local, seasonal products purchased at fair prices from selected producers featured on their menus. Organic local vegetables, market-fresh fish, sustainable meat, farmhouse cheese, artisan sourdough bread,



Amb la seva cuina catalana contemporània ha recuperat l'esperit gastronòmic del barri

Con su cocina catalana contemporánea ha recuperado el espíritu gastronómico del barrio

With its contemporary Catalan cuisine, it has revived the neighbourhood's culinary spirit

natural wines... With all of this, orchestrated in a monthly nine-dish tasting menu, they have revived the neighbourhood's culinary spirit, which had been partly lost during the pandemic with the closure of the

longstanding tavern Mercè Vins, whose premises it now occupies. Marc Pérez (whose mentors include Carles Gaig and Carme Ruscalleda) and Tània Doblàs lead a committed, engaged team providing an honest, high-quality expe-

rience, all with the Slow Food Catalunya seal. All dishes are served on crockery from Bon Vent, a Mediterranean craft shop run by Marc's family.

**N'Amargós, 1. 08002 Barcelona
T 937 505 820 / lasosenga.es**



FINALISTA

INTEGRACIÓ AL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO THE NEIGHBOURHOOD

EIXAMPLE

Los Tortílez

En aquest restaurant és fàcil sentir-se com a casa. Concretament, en una llar espanyola dels anys setanta o vuitanta. No només per la decoració sinó també per la seva cuina casolana, especialitzada en truites de patata, i per la calidesa que desprèn el seu equip. Els propietaris, Liad Finkelstein i Vicky Martínez, van apostar per col·laborar amb fundacions locals, cosa que es tradueix en una plantilla formada en part per persones amb diversitat funcional. Igual que el seu altre establiment del carrer Manso, és un antic bar de barri propietat d'un matrimoni, que, en jubilar-se, volia mantenir el seu llegat per als seus clients de tota la vida. Per això, s'ha conservat l'interiorisme original amb alguns petits canvis. En la seva declinació de truites fetes al moment, de les quals pots escollir el punt de cocció, hi ha setze varietats i una al gust, entre elles la Bravo (amb salsa brava, alloli i *sjug*), la García de formatges o la Thaitilla (gambes, curri tailandès i coriandre). I es presenten al costat d'"altres meravelles" o tapes i platets, com ara Bunyols de bacallà amb mel i ratlladura de llima, Xoriço

a l'infern flamejat amb anís, Melós de vedella amb salsa de porto o Cap i pota. I, per acabar, les Postres de Paco, creades cada setmana pels empleats.

En este restaurante es fácil sentirse como en casa. Concretamente, en un hogar español de los años 70 u 80. No solo por la decoración, también por su cocina casera, especializada en tortillas de patata, y por la calidez que desprende su equipo. Los propietarios, Liad Finkelstein y Vicky Martínez, apostaron por colaborar con fundaciones locales, lo que se traduce en una plantilla formada en parte por personas con diversidad funcional. Al igual que su otro establecimiento de la calle Manso, es un antiguo bar de barrio propiedad de un matrimonio, que, al jubilarse, deseaba mantener su legado para sus clientes de toda la vida. Por ello, se ha conservado el interiorismo original con algunos pequeños cambios. En su declinación de tortillas hechas al momento, cuyo punto de cocción escoges, dieciséis variedades y una al gusto, entre ellas la Bravo (con salsa brava, *alloli* y *sjug*), la García de quesos

o la Thaitilla (gambas, curry tailandés y cilantro). Y se presentan junto a "otras maravillas" o tapas y platillos, verbigracia Buñuelos de bacalao con miel y ralladura de lima, Chorizo al infierno flambeado con anís, Meloso de ternera con salsa oporto o *Cap i pota*. Y para terminar, el Postre de Paco, creado cada semana por los empleados.

It's easy to feel at home in this restaurant, specifically, in a Spanish home from the 1970s or 1980s, not just because of the décor but also because of the home cooking, specialising in potato omelettes, and the warmth of its team. The owners, Liad Finkelstein and Vicky Martínez, are committed to partnering with local foundations, which means that their staff is made up of people with disabilities. Just like their other place on Manso street, it's an old neighbourhood establishment owned by a married couple who wanted to ensure that their legacy would live on for their lifelong customers after they retired. That's why they kept the original interior design, with just a few minor changes. Their range of omelettes made so far –and



Llar de truites i altres meravelles, conserva el llegat d'un bar de barri tancat per jubilació

Hogar de tortillas y otras maravillas, conserva el legado de un bar de barrio cerrado por jubilación

The home of omelettes and other wonders, this restaurant carries on the legacy of a neighbourhood bar that closed when the owner retired



you can choose how well done you want them- includes sixteen varieties and one made to order, including the Bravo (with spicy *brava* sauce, *alloli* and *sjug*), the García (with cheese) and the Thaitilla (with prawns, Thai

curry and cilantro). And they also offer 'other wonders' or *tapas* and small dishes, such as Codfish fritters with honey and lime zest, 'Infernal' chorizo flambéed with anise, Tender beef with Port wine sauce and *Cap i pota* (stew

made with veal head, snout and trotters). And to finish, Paco's dessert, created every week by the employees.

Consell de Cent, 299
08007 Barcelona
T 934 543 308 / lostortillez.com

Ponsa

Present des de fa 85 anys a l'Antiga Esquerra de l'Eixample, és una icona gastronòmica i un punt de referència per a generacions de veïns del barri i barcelonins en general. Un celler de finals del segle XIX es convertia, el 1940, en aquest restaurant de cuina casolana de mercat i típica de Catalunya, èxits sense complicacions a base de bon producte –procedent del Mercat de La Boqueria i de petits agricultors– treballat amb saviesa. En una de les poques cuines de carbó que queden a la ciutat, Nacho Salanova de Cruells broda receptes tradicionals entre les quals destaquen els guisats. Plats fixos: estofat de toro de lídia (dilluns), escudella i carn d'olla a l'hivern o bacallà a l'estiu (dimarts), cua de bou (dimecres), paella (dijous) i xai al forn (divendres). I en la seva carta extensa i per a tots els gustos, n'hi trobem d'altres que cal provar, perquè són poc habituals: consomé imperial, cervells de xai a la romana, ronyons saltats, cargols a l'empordanesa, espinacs a la catalana, recuit de drap, pinya al *kirsch*. L'espai, amb ambient de fonda i renovat el 1972 per un client, l'arqui-

tecte i interiorista Santiago Roqueta, disposa d'una majestuosa barra i una tranquil·la terrassa, i conserva el balconet de l'altell que havia estat habitatge.

Presente desde hace 85 años en la Antiga Esquerra de l'Eixample, es un icono gastronómico y punto de referencia para generaciones de vecinos del barrio y barceloneses en general. Una bodega de finales del siglo XIX se convertía en 1940 en este restaurante de cocina casera de mercado y típica de Catalunya, logros sin complicaciones a base de buen producto –procedente del Mercat de La Boqueria y de pequeños agricultores–, trabajado con sabiduría. En una de las pocas cocinas de carbón que quedan en la ciudad, Nacho Salanova de Cruells borda recetas tradicionales entre las que destacan los guisos. Platos fijos: estofado de toro de lidia (lunes), *escudella i carn d'olla* en invierno o bacalao en verano (martes), rabo de buey (miércoles), paella (jueves) y cordero al horno (viernes). Y en su carta extensa y para todos los gustos, otros que hay que probar, por poco habituales en las minutas:

consomé imperial, sesos de cordero a la romana, riñones salteados, caracoles a la *empordanesa*, espinacas a la catalana, *recuit de drap*, piña al *kirsch*. El espacio, con ambiente de fonda, renovado en 1972 por un cliente, el arquitecto e interiorista Santiago Roqueta, cuenta con una majestuosa barra y una tranquila terraza, y conserva el balconcito del attillo que fue vivienda.

In the Antiga Esquerra de l'Eixample for 85 years, it is a culinary icon and reference point for generations of neighbourhood denizens and Barcelona residents in general. In 1940, a late nineteenth-century tavern was turned into this restaurant serving market-based traditional Catalan home cooking, uncomplicated dishes based on good products –from La Boqueria Market and small farmers– crafted with wisdom. In one of the few charcoal stoves remaining in the city, Nacho Salanova de Cruells cooks traditional recipes, most notably stews. Regular dishes: Stewed fighting bull (Monday), *escudella i carn d'olla* (soup and stewed meat and vegetables) in winter and codfish in summer



Icona gastronòmica per a generacions de veïns del barri i barcelonins en general

Icono gastronómico para generaciones de vecinos del barrio y barceloneses en general

Culinary icon for generations of neighbourhood denizens and Barcelona residents in general



(Tuesday), oxtail (Wednesday), *paella* (Thursday) and baked lamb (Friday). And there are other unusual dishes worth trying on their extensive menu to please all tastes: imperial consommé, breaded lamb brain, sautéed kidney, Empordà-style *escargot*,

Catalan-style spinach, *recuit de drap* cheese and pineapple with *kirsch*. The space, which still feels like a tavern, was renovated in 1972 by a client, architect and interior designer Santiago Roqueta. It features a magnificent bar and a quiet terrace, and

it still has the little balcony for the garret that used to be a home.

Enric Granados, 89
08008 Barcelona
T 934 531 037
restaurantponsa.com

Sant Martí

Cuina mediterrània de producte, amb varietat de tapes –des d'uns *torreznos* fets com a Sòria fins a anxoves netejades *in situ*, xupa-xups de formatge de cabra amb nous, mermelada de tomàquet i sèsam, o *fish & chips* amb emulsió de llima–, arrossos com el caldós de llamàntol o el de muntanya, carn d'angus procedent de la Granja Corominas d'Avinyó i, els dijous per la nit, una safata de marisc fresc, peix segons el mercat, i sípia o calamar. En un local lluminós i funcional, idoni tant per menjar de menú els dies laborables com per apropar-t'hi qualsevol cap de setmana o en una ocasió especial. La trajectòria d'aquest negoci familiar en el sector de l'hostaleria va començar el 1969 amb el Bar Trabado i els pares de l'Olga Trabado, l'actual propietària d'un restaurant que el 2024 va fer vint anys al barri, conegut primer com El Cafè de Sant Martí. Fa dues dècades que posen passió a la cuinària i al tracte, ja que diuen que és com han crescut, après i evolucionat, aportant bon gust a cadascun dels plats, que recomanen acompanyar amb vins i caves d'un celler seleccionat. El seu esforç

per crear una carta eloqüent, resultat, en les seves pròpies paraules, “de moltes matinales pensant i nits cuinant”, es veu recompensat per una clientela fidel.

Cocina mediterrànea de producto, con variedad de tapas –desde unos *torreznos* hechos como en Soria hasta anchoas limpiadas *in situ*, chupa-chups de queso de cabra con nueces, mermelada de tomate y sésamo, o *fish & chips* con emulsión de lima–, arroces como el caldoso de bogavante o el de montaña, carne de angus procedente de la Granja Corominas de Avinyó y, los jueves por la noche, una bandeja de marisco fresco, pescado según mercado y sepia o calamar. En un local luminoso y funcional, idóneo tanto para comer de menú los días laborables como para acercarte cualquier fin de semana o en una ocasión especial. La trayectoria de este negocio familiar en el sector de la hostelería se inició en 1969 con el Bar Trabado y los padres de Olga Trabado, la actual propietaria de un restaurante que, en 2024, cumplió veinte años en el barrio, conocido primero como El Cafè de Sant Martí. Dos

décadas poniéndole pasión a la culinaria y al trato, en las que dicen haber crecido, aprendido y evolucionado, aportando buen gusto en cada uno de sus platos, que recomiendan acompañar con los vinos y cavas de una bodega seleccionada. Su esfuerzo por crear una carta elocuente, resultado, en sus propias palabras, “de muchas madrugadas pensando y noches cocinando”, se ve recompensado por una clientela fiel.

Product-based Mediterranean cuisine, with a variety of *tapas* –from Soria-style *torreznos* (cracklings) to anchovies cleaned on-site, goat cheese with walnut lollipops, tomato and sesame jam and fish & chips with a lime emulsion– along with rice dishes such as brothy one with lobster or meat-based, Angus beef from Granja Corominas in Avinyó and every Thursday evening a platter of fresh seafood, fresh fish from the market and cuttlefish or *calamari*. It's a light-filled, functional space, ideal for having the lunchtime meal on workdays or for any weekend or special occasion. The backstory of this family-owned business in



Un negoci familiar de cuina mediterrània de producte, que el 2024 va complir vint anys al barri de Sant Martí



Un negocio familiar de cocina mediterránea de producto, que en 2024 cumplió veinte años en el barrio de Sant Martí

A family business serving Mediterranean cuisine made with fresh produce, which celebrated twenty years in the Sant Martí neighbourhood in 2024

the hospitality sector started in 1969 with Bar Trabado and the parents of Olga Trabado, the current owner of a restaurant known initially as El Café de Sant Martí, which celebrated twenty years in the neighbourhood in 2024. For two decades, they have pou-

red their passion into food and service, where they say they have grown, learned and evolved, bringing good taste to each of their dishes, which they recommend pairing with the still and sparkling wines from their well-curated wine list. Their effort to create an

eloquent menu, the outcome, they say, 'of many late nights thinking and evenings cook-ing', is rewarded by a faithful clientele.

Pont del Treball Digne, 11
08020 Barcelona / T 933 131 083
santmarti-restaurant.es

Vidorra

Aquest bar del barri de la Sagrera promou amb èxit la cohesió social al voltant de productes seleccionats, música en directe i xefles o tastos. La seva porta acolorida dona pas a un interior dissenyat amb una atmosfera acollidora, gràcies al tracte distès, que tothom elogia, de Laura Pou i Mar Badosa, apassionada practicant del vermut la primera i amant del vi la segona. Aquí, “Vins, vermut i vida” és, més que un lema, una experiència per gaudir sense presses, amb amics o en parella. Són moments ben nodrits amb salaons com la moixama de tonyina amb ametlles salades i amb fumats, taules d’embotits i de formatges, bikinis d’autor (atenció al planxat de gilda amb tomàquet, Idiazabal i anxoves) i platets per compartir que han arribat per quedar-s’hi, com el *Carpaccio* de pera i cremós de formatge de cabra, nous, tomàquet sec, ruca i vinagreta de mel, o bé el Brioix de tàrtar de fuet i les Galtes de porc ibèric a baixa temperatura. I proposen maridar la carta amb vermut de diversos cellers i vins procedents majoritàriament de denominacions d’origen catalanes, molts servits per

copa. Si els proves i t’agraden, els pots comprar i emportar-te’ls a casa.

Este bar del barrio de la Sagrera promueve con éxito la cohesión social alrededor de productos seleccionados, música en directo y *xefles* o catas. Su puerta colorada da paso a un interior diseñado de acogedora atmósfera, gracias al trato distendido, que todo el mundo elogia, de Laura Pou y Mar Badosa, apasionada practicante del vermut la primera, amante del vino la segunda. Aquí, “Vinos, vermut y vida” es, más que un lema, una experiencia para disfrutar sin prisas, con amigos o en pareja. Momentos bien nutridos con salazones como la mojama de atún con almendras saladas, ahumados, tablas de embutidos y de quesos, bikinis de autor (atención al planchado de gilda con tomate, Idiazabal y anchoas) y platillos para compartir que llegaron para quedarse, como el *Carpaccio* de pera y cremoso de queso de cabra, nueces, tomate seco, rúcula y vinagreta de miel, junto a un *Brioche* de tartar de fuet y las Carrilleras de cerdo ibérico a baja temperatura. Una carta que proponen maridar

con vermut de diverses bodegas y vinos procedentes en su mayoría de denominaciones de origen catalanas, muchos servidos por copas. Si los pruebas y te gustan, los puedes comprar y llevártelos a casa.

This bar in the Sagrera neighbourhood successfully promotes social cohesion around select products, live music and *xefles* or tastings. Its colourful door leads to a cosily designed interior made all the more inviting by the warm and highly praised service from *vermut* aperitif fan Laura Pou and wine lover Mar Badosa. Here, ‘Wines, vermouths and life’ is not just a slogan; it’s a leisurely experience to enjoy with friends or your partner. Well-nourished moments seasoned with dishes such as cured tuna with salted almonds, smoked fish, *charcuterie* and cheese boards, signature grilled sandwiches (note the *gilda* with tomato, Idiazabal cheese and anchovy grilled sandwich) and small shareable dishes that are here to stay, such as the Pear *carpaccio* with creamy goat cheese, walnuts, dried tomato, rocket and honey vinaigrette, along with a



Situat al barri de la Sagrera, promou amb èxit la cohesió social amb el lema “Vins, vermut i vida”

En el barri de la Sagrera, promueve con éxito la cohesión social con el lema “Vinos, vermut y vida”

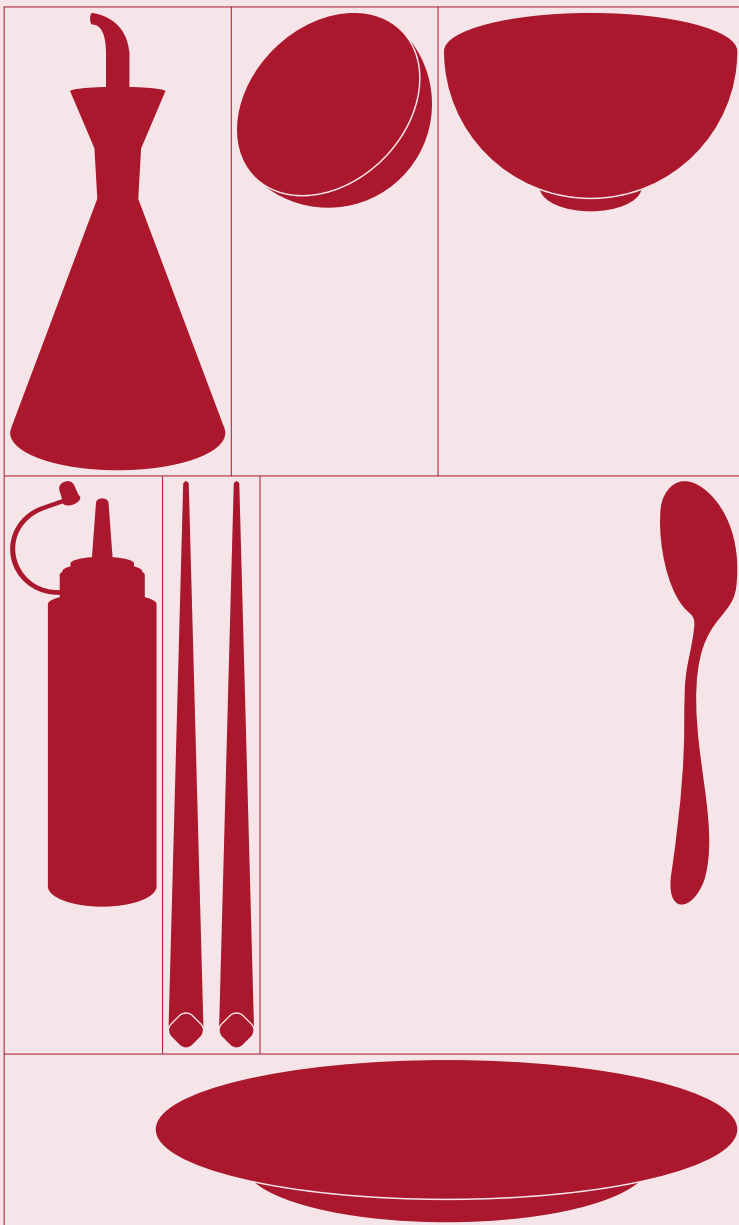
Successfully promoting social cohesion in the Sagrera neighbourhood with the slogan ‘Wines, vermouths and life’



Brioche with fuet sausage tartare and Sous-vide Iberian pork cheeks. They suggest pairing the menu with vermouths from different makers and wines mostly from Catalan designations of

origin, many of them served by the glass. If you sample one and like it, you can buy it and take it home with you.

Monlau, 35. 08027 Barcelona
T 722 642 825 / vidorrabcn.com



SOSTENIBILITAT

SOSTENIBILIDAD

SUSTAINABILITY

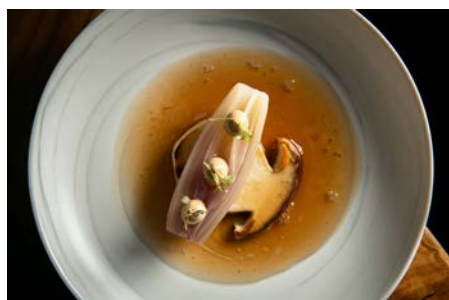
Xavier Pellicer

Xavier Pellicer, forjat a Can Fabes (Sant Celoni), a ABaC (Barcelona), i Premi Nacional de Gastronomia d'Autor 2024, amb el seu espai homònim, reconegut per la *We're Smart Green Guide* com a Millor Restaurant de Verdures del Món el 2018 i el 2019, és un referent internacional de la cuina saludable i sostenible. La seva proposta uneix tradició mediterrània i agricultura biodinàmica, i aposta per ingredients locals i ecològics i per l'estacionalitat en una cuina emocional que connecta amb la memòria i el territori. Des d'una barra que permet no perdre detall del que passa a cada partida, el xef ofereix als comensals la seva forma de vida, amb el convenciment que les mans que treballen la terra transmeten energia positiva als qui cuinen i que aquests la traslladen a les persones que degusten els plats. Les verdures, tractades amb la mateixa precisió que les proteïnes nobles, expressen la seva màxima essència gràcies a unes tècniques i coccions curoses, en una experiència del concepte *healthy kitchen* que promou, des del respecte per la natura, un equilibri entre el plaer gastronòmic i el benestar. Carta a migdia entre setmana, i a la nit tres menús degustació (vegà, vegetarià i omnívor). I annex hi ha El Menjador, una sala privada per a vint persones.

Xavier Pellicer, forjado en Can Fabes (Sant Celoni), en ABaC (Barcelona), y Premi Nacional de Gastronomía d'Autor 2024, es, con su espacio homónimo, reconocido por

la *We're Smart Green Guide* como Mejor Restaurante de Verduras del Mundo 2018 y 2019, un referente internacional de la cocina saludable y sostenible. Su propuesta aún a tradición mediterránea y agricultura biodinámica, y apuesta por ingredientes locales y ecológicos y la estacionalidad en una cocina emocional que conecta con la memoria y el territorio. Desde una barra que permite no perder detalle de lo que sucede en cada partida, el chef ofrece a los comensales su forma de vida, con el convencimiento de que las manos que trabajan la tierra transmiten energía positiva a quienes cocinan, y estos la trasladan a los que degustan los platos. Las verduras, tratadas con la misma precisión que las proteínas nobles, expresan su máxima esencia gracias a técnicas y cocciones cuidadosas, en una experiencia del concepto *healthy kitchen* que promueve, desde el respeto por la naturaleza, un equilibrio entre el placer gastronómico y el bienestar. Carta al mediodía entre semana, y por la noche tres menús degustación (vegano, vegetariano y omnívoro). Y anexo está El Menjador, un comedor privado para veinte personas.

The restaurant bearing the name of Xavier Pellicer, trained at Can Fabes (Sant Celoni) and ABaC (Barcelona), and a National Auteur Cuisine Award winner in 2024, was recognised by the *We're Smart Green Guide* as the Best Vegetable Restaurant in the World in 2018 and 2019, making it an international touchstone in healthy, sustainable cuisine.



**Alta cuina sostenible
que uneix tradició
mediterrània
i agricultura biodinàmica**

Alta cocina sostenible,
aúna tradición mediterránea
y agricultura biodinámica

*Sustainable haute cuisine,
merging Mediterranean
tradition and biodynamic
agriculture*





His cooking merges the Mediterranean tradition and biodynamic agriculture and focuses on local, organic ingredients and seasonality in an emotional cuisine that connects with memory and the region. From a bar that makes sure that you don't miss any comings or goings, the chef offers diners his way of life with the conviction that hands working the earth convey positive energy to those who cook it, who in turn pass it on to those who savour the dishes. The careful techniques and cooking bring out the best in the vegetables, treated with the same precision as pricey proteins, in a healthy kitchen experience based on respect for nature that promotes a balance between culinary pleasure and well-being. Lunch *à la carte* during the week, and three tasting menus in the evening (with options for vegans, vegetarians and omnivores). El Menjador, a private dining room seating twenty people, is attached.

Provença, 310. 08037 Barcelona
T 935 259 002 / xavierpellicer.com





Avenir

Roger Viñas i Chesco Salrach es van conèixer a l'escola dels seus fills, quan Roger va tenir la idea de cuinar per a les reunions de l'AMPA, per tal d'augmentar la participació parental, i Chesco es va convertir en el seu ajudant. Avui, el primer a la cuina i el segon a la sala, lideren aquest restaurant sense carta que ofereix només degustacions. Tres en concret –La Barra del Avenir i La Barra *Pesquetariana* amb 15 serveis, i Avenir, amb 19–, i un menú de migdia, de dimecres a divendres, compost per 8 platets. Són enunciats plens dels sabors amb què van créixer, tractats amb les tècniques que Roger va aprendre amb Jordi Herrera a Manairó i Ada Parellada a Semproniana, en diversos desplegaments de gastronomia catalana i mediterrània tradicional, de mar i de muntanya, de fons i de guisats, amb tocs d'autor. Així, a Avenir reinventen els clàssics i els presenten en petites racions. Amb el temps i per aclamació popular, algunes receptes s'han convertit en insubstituïbles: les Dues llimones al cava, el Calamar brau o el Peix à la *meunière*. Una menció a part mereix un aperitiu tan idio-

sincràtic com els grans d'all confitats. El seu pla d'acció contra l'impacte mediambiental de la seva activitat inclou col·laborar amb productors locals, minimitzar les minves reutilitzant sobrants i netejar amb ozó –innocu i ecològic–.

Roger Viñas y Chesco Salrach se conocieron en la escuela de sus hijos, cuando Roger tuvo la idea de cocinar para las reuniones del AMPA, con el fin de aumentar la participación parental, y Chesco se convirtió en su pinche. Hoy, el primero en la cocina y el segundo en la sala, lideran este restaurante sin carta, que ofrece solamente degustaciones. Tres en concreto –La Barra del Avenir y La Barra *Pesquetariana* con 15 pases, y Avenir, con 19–, y un menú de mediodía de miércoles a viernes, compuesto por 8 platillos. Enunciados plenos de los sabores con los que crecieron, tratados con las técnicas que Roger aprendió con Jordi Herrera en Manairó y Ada Parellada en Semproniana, en varios despliegues de gastronomía catalana y mediterránea tradicional, de mar y de montaña, de fondos y de guisos, con toques de

autor. Así, en Avenir reinventan clásicos y los presentan en pequeñas raciones. Con el tiempo y por aclamación popular, algunas recetas se han convertido en insustituibles: los Dos limones al cava, el Calamar bravo o el Pescado à la *meunière*. Mención aparte merece ese aperitivo tan idiosincrásico que son los dientes de ajo confitados. Su plan de acción contra el impacto medioambiental de su actividad incluye colaborar con productores locales, minimizar mermas reutilizando sobrantes y limpiar con ozono –inocuo y ecológico–.

Roger Viñas and Chesco Salrach met at their children's school, when Roger had the idea of cooking for the parents' association meetings as a way to increase participation, and Chesco became his sous-chef. Today, with Roger in the kitchen and Chesco in the dining room, they lead this menu-less restaurant that only offers tastings. Specifically three –La Barra del Avenir and La Barra *Pesquetariana* with 15 dishes, and Avenir with 19– and a lunchtime meal made up of eight small dishes Wednesday to Friday. The dishes are



Compleix amb un sòlid decàleg d'objectius per al desenvolupament sostenible de la seva activitat

Cumple con un sólido decálogo de objetivos para el desarrollo sostenible de su actividad

This restaurant checks every box on the sustainability list

filled with the flavours they grew up with, handled with the techniques that Roger learned from Jordi Herrera at Manairó and Ada Parellada at Semproniana. They offer different versions of traditional Catalan and Mediterranean cuisine, encompassing both land and sea, both stocks and stews, all with signa-

ture touches. At Avenir, they reinvent classics and present them in small portions. Over time and due to popular demand, some recipes never leave the menu: Two lemon-and-sparkling wine, Spicy *calamari* and Fish *à la meunière*. Their idiosyncratic appetiser, confit garlic cloves, deserves a mention

of its own. Their action plan against the environmental impact of their work includes partnering with local producers, minimising waste by reusing leftovers and cleaning with ozone, which is harmless and organic.

Avenir, 72. 08021 Barcelona
T 691 907 138 / avenir.restaurant

Brugarol Barcelona

Bar de tapes a l'estil d'una *izakaya* japonesa, per a 21 comensals que poden seguir de prop el treball del xef Angelo Scirocco. Nascut a Sud-àfrica i quinta generació d'una família de cuiners, a Ciutat del Cap es va forjar amb Luke Dale-Roberts a La Colombe i The Test Kitchen, i al costat de Liam Tomlin a Chefs Warehouse i Canteen, una etapa en la qual va ser finalista del certamen San Pellegrino Africa & Middle East Young Chef 2015. Amb 25 anys va obrir a Johannesburg el seu primer restaurant, Urbanologi, i després va conèixer Victoria Engelhorn, qui el va fitxar per cuinar al seu hotel Mas Bell-Lloc de Palamós (Girona), amb una granja i una vinya pròpies. Inspirant-se en aquesta connexió amb el territori de l'Empordà i els seus fruits, Angelo va proposar a Victoria portar-los a Barcelona i així va néixer Brugarol Barcelona, que tendeix un fil viu entre la ciutat i el paisatge de la Costa Brava. La seva proposta denota una predilecció per la gastronomia nipona tradicional i la defineixen com a "crua en essència": honesta i respectuosa amb la puresa i l'estacionalitat dels produc-

tes de proximitat. Integren la filosofia del residu zero (per exemple, reaprofiten les tiges de bleda per fermentar, i transformen els retalls de peix en *garum*), col·laboren amb artesans i desenvolupen un projecte regeneratiu a la vall del riu Muga. Tenen el segell Slow Food.

Bar de tapas estilo *izakaya* japonesa para 21 comensales, que pueden seguir de cerca el trabajo del chef Angelo Scirocco. Nació en Sudáfrica y quinta generación de una familia de cocineros, en Ciudad del Cabo se forjó con Luke Dale-Roberts en La Colombe y The Test Kitchen, y junto a Liam Tomlin en Chefs Warehouse y Canteen, etapa en la que fue finalista del certamen San Pellegrino Africa & Middle East Young Chef 2015. Con 25 años abrió en Johannesburgo su primer restaurante, Urbanologi, y después conoció a Victoria Engelhorn, que lo fichó para cocinar en su hotel Mas Bell-Lloc en Palamós (Girona), con granja y viñedo propios. Inspirado por esa conexión con el territorio del Empordà y sus frutos, Angelo propuso a Victoria llevarlos a Barcelona, y así

nació Brugarol Barcelona, que tiende un hilo vivo entre la ciudad y el paisaje de la Costa Brava. Su propuesta denota predilección por la gastronomía nipona tradicional, y la definen como "crua en esencia": honesta y respetuosa con la pureza y estacionalidad de los productos de proximidad. Integran la filosofía de residuo 0 (por ejemplo, reaprovechan los tallos de acelga para fermentar, y transforman los recortes de pescado en *garum*), colaboran con artesanos y desarrollan un proyecto regenerativo del valle del río Muga. Cuentan con el sello Slow Food.

This is a Japanese *izakaya*-style *tapas* bar for 21 diners who can closely watch the work of chef Angelo Scirocco. Born in South Africa and the fifth generation in a family of chefs, he trained in Cape Town with Luke Dale-Roberts at La Colombe and The Test Kitchen and with Liam Tomlin at Chefs Warehouse and Canteen. During this period, he was a finalist in the San Pellegrino Africa & Middle East Young Chef 2015 contest. At the age of 25, he opened his first restaurant in Johannes-



Subscriu el moviment Slow Food i integra la filosofia d'aprofitament total-residu zero

**Suscribe el movimiento
Slow Food, e integra la
filosofía de aprovechamiento
total-residuo 0**

*Part of the Slow Food movement,
this restaurant implements the
philosophy of total use, zero waste*

burg, Urbanologi, and later met Victoria Engelhorn, who hired him to cook at her hotel Mas Bell-Lloc in Palamós (Girona), which has its own farm and vineyards. Inspired by this connection with the Empordà and its produce, Angelo suggested to Victoria that they take this food to Barcelona, and thus Brugarol

Barcelona was founded, a bridge between the city and the Costa Brava landscape. His menu reveals a predilection for traditional Japanese cuisine, and they define it as 'raw in essence': honest and respectful with the purity and seasonality of local products. They implement the zero waste philosophy

(for example, they ferment chard stems and transform fish trimmings into *garum*), partner with artisans and run a regenerative project in the Muga River valley. They have the Slow Food seal.

Salomó ben Adret, 10
08002 Barcelona. T 933 158 995
brugarolbarcelona.com

Can Culleres

Finalista dels premis Cuiner de l'Any i Cuiner Sostenible al Fòrum Gastronòmic de Girona 2023, distingit amb un cargol a la guia *Slow Food Barcelona*, inclòs en la *Guia Augusta-Els millors restaurants de cuina catalana* i destacat a *Barcelona Sustainable Gastronomy* com a restaurant que s'esforça a complir els objectius de desenvolupament sostenible de l'ONU. Proposa carta i plats de temporada amb ingredients frescos de proximitat, qualitat i ecològics, proveïts per Brots EcoSocial, Xavier Carbó, Can Puxic, Cal Tomàs, DPagès... Tradició culinària local i elaboracions creatives. El Caneló de rostit amb beixamel trufada i encenalls de pernil i els arrossos figuren entre les seves credencials. Amb Can Culleres, el xef Jordi Asensio va tornar al lloc que el va veure créixer, i va posar sobre la taula el que havia après en cuines de prestigi (Martín Berasategui, Pierre Gagnaire, etc.). El nom del local remet i ret homenatge a Metales y Platería Ribera, una fàbrica de coberts del Poblenu, coneguda popularment com Can Culleres, on va treballar molta gent del barri; als anys seixanta, l'avi

de la seva parella, Patricia Nieves, que atén la sala. Amb el seu horari, de dilluns a divendres, aposten per la conciliació familiar, entesa com a sostenibilitat social, i col·laboren amb el projecte Brots EcoSocial, que vetlla per la integració de persones en risc d'exclusió.

Finalista de los premios Cuiner de l'Any y Cuiner Sostenible en el Fòrum Gastronòmic de Girona 2023, distinguido con un caracol en la guía *Slow Food Barcelona*, incluido en la *Guia Augusta-Els millors restaurants de cuina catalana* y destacado en *Barcelona Sustainable Gastronomy* como restaurante que se aplica en cumplir los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU. Propone carta y platos de temporada con ingredientes frescos de proximidad, calidad y ecológicos, provistos por Brots EcoSocial, Xavier Carbó, Can Puxic, Cal Tomàs, DPagès... Tradición culinaria local y elaboraciones creativas. El Canelón de rustido con bechamel trufada y virtus de jamón y los arroces figuren entre sus credenciales. Con Can Culleres, el chef Jordi Asensio regresó al lugar que le vio

crecer, y puso sobre la mesa lo aprendido en cocinas de prestigio (Martín Berasategui, Pierre Gagnaire...). El nombre del local remite y rinde homenaje a Metales y Platería Ribera, fábrica de cubiertos del Poblenu, conocida popularmente como Can Culleres, donde trabajó mucha gente del barrio; en los años 60, el abuelo de su pareja, Patricia Nieves, que atiende la sala. Con su horario, de lunes a viernes, apuestan por la conciliación familiar, entendida como sostenibilidad social, y colaboran con el proyecto Brots EcoSocial, que vela por la integración de personas en riesgo de exclusión.

Finalist in the Chef of the Year and Sustainable Chef awards at the Girona Fòrum Gastronòmic 2023; recognised with the *Slow Food Barcelona* snail; included in the *Guia Augusta-Els millors restaurants de cuina catalana* and highlighted in the *Barcelona Sustainable Gastronomy* guide as a restaurant that strives to fulfil the UN's Sustainable Development Goals. It offers a seasonal menu and dishes with fresh, local, high-quality, organic ingredients supplied



S'aplica a la sostenibilitat en tots els àmbits i vetlla per la integració de persones en risc d'exclusió

Se aplica en la sostenibilidad en todos los ámbitos y vela por la integración de personas en riesgo de exclusión

It is devoted to sustainability in all areas and ensures the integration of people at risk of social exclusion



by Brots EcoSocial, Xavier Carbó, Can Puxic, Cal Tomàs, DPagès and others. Local culinary tradition and creative dishes. The *Cannelloni* stuffed with roasted meat with truffled *béchamel* and shaved ham and rice dishes are among their specialities. With Can Culleres, chef Jordi Asensio went back to the place where he grew up and brings everything he learned

in prestigious kitchens (Martín Berasategui, Pierre Gagnaire and others) to the table. The restaurant's name refers and pays tribute to Metales y Plateria Ribera, a cutlery manufacturer in Poblenou popularly known as Can Culleres, where many neighbourhood people worked, including, back in the 1960s, the grandfather of his partner, Patricia Nieves, who

oversees the front-of-hour service. Open from Monday to Friday, they are committed to a work-family balance, which they see as part of social sustainability, and they partner with the Brots EcoSocial project, which advocates the integration of people at risk of exclusion.

Bilbao, 79. 08005 Barcelona
T 693 069 694 / canculleres.cat

Gatblau

Aquest restaurant aposta pels productes de quilòmetre zero i ecològics, inclosos el peix de llotja i les carns de producció responsable. Estableixen relacions directes i duradores amb els productors i els donen a conèixer detalladament en la seva web, i defensen l'agroecologia: "unir el saber popular i el coneixement científic per relocalitzar l'alimentació, defensar la terra i dignificar els qui la treballen". Des de la seva cuina contribueixen a un model alimentari just, net, saludable, sostenible i sobirà, amb pràctiques conscients en tots els processos, des de la concepció de les receptes per evitar minves fins a la gestió de recursos, envasos i residus. El xef Pere Carrió dissenya una carta de temporada, una fórmula de migdia a preu fix entre setmana, un menú degustació i un altre per a grups. Tenen un enfocament omnívor amb predomini d'opcions vegetarianes, com la seva avui emblemàtica *Tatin* de fonoll i cigrons, perquè des de la seva militància creuen que és possible compaginar el plaer gastronòmic amb la reducció de l'impacte mediambiental. A més, per ser cent per cent coherents

amb el moviment Slow Food que els guia, Jo Mestres atén la sala respectant el ritme de cada comensal: "Volem que se sentin ben alimentats i ben acollits". El 2025 Gatblau va complir vint anys.

Este restaurante apuesta por los productos de km 0 y ecológicos, incluyendo pescado de lonja y carnes de producción responsable. Establecen relaciones directas y duraderas con los productores, a los que dan a conocer detalladamente en su web, y defienden la agroecología: "aunar el saber popular y el conocimiento científico para relocalizar la alimentación, defender la tierra y dignificar a quienes la trabajan". Desde su cocina contribuyen a un modelo alimentario justo, limpio, saludable, sostenible y soberano, con prácticas conscientes en todos los procesos, desde la concepción de las recetas para evitar mermas hasta la gestión de recursos, envases y residuos. El chef Pere Carrió diseña carta de temporada, fórmula de mediodía a precio fijo entre semana, un menú degustación y otro para grupos. Un enfoque omnívoro con predominio de opcio-

nes vegetarianas, como su hoy emblemática *Tatin* de hinojo y garbanzos, porque desde su militancia creen que es posible compaginar el placer gastronómico con la reducción del impacto medioambiental. Además, para ser cien por cien coherentes con el movimiento Slow Food que les guía, Jo Mestres atiende la sala respetando el ritmo de cada comensal: "Queremos que se sientan bien alimentados y bien acogidos". En 2025 Gatblau cumplió veinte años.

This restaurant is committed to local, organic products, including responsibly produced fish and meat. They forge direct, lasting relationships with producers, featured extensively on their website, and they defend agroecology: 'joining folk wisdom and scientific knowledge to relocalise food, defend the land and dignify those who work it'. From their kitchen, they contribute to a fair, clean, healthy, sustainable and sovereign food model, with conscientious practices in all their processes, from coming up with the recipes to avoid wastage to managing resources, containers



Contribueixen a un model alimentari sostenible, amb pràctiques conscients en tots els processos

Contribuyen a un modelo alimentario sostenible, con prácticas conscientes en todos los procesos

Contributing to a sustainable food model, with conscientious practices in all their processes



and waste. Chef Pere Carrió designs the seasonal menu, a lunchtime set menú during the week and a tasting and group menu. He takes an omnivorous approach with primarily vegetarian options, such as his now emblematic Fennel and chickpea *tatin*,

because with his activism he believes that it is possible to combine culinary pleasure with a lower environmental impact. Plus, in order to be 100% aligned with the Slow Food movement that guides them, maître d' Jo Mestres runs front-of-house service

with respect for each diner's pace: 'we want them to feel well fed and welcomed'. Gatblau turned twenty in 2025.

Comte Borrell, 122
08015 Barcelona. T 933 256 199
gatblaurestaurant.com

Lata-Bern@

Taverna contemporània creada, en els seus inicis, amb la idea de presentar les tapes en llaunes de conserva. Però amb el xef i propietari Matías Rago –que acredita més de deu anys d'experiència en hostaleria, incloent-hi estades en diversos restaurants de renom–, el concepte va donar un gir cap a una cuina amb tirada pel món asiàtic i amb detalls creatius que sorprenden. La carta es divideix en cinc apartats: refrigeris com la Torrada integral de sardina fumada amb guacamole i poma àcida –un dels seus *hits*– i la Presa ibèrica sobre pa *carasau* –que interpreta la caça en un exercici d'arrel, narrativa i tècnica–; suggeriments del xef, com ara la supervendes Albergínia a la flama sobre crema lleugera de parmesà; el “Fred fred”, amb elaboracions com la Burrata amb tomàquets cirerol confitats a la llimona i musli; el “Calent calent”, com la Truita trufada amb rovell líquid i cruixent de porro, o el “Caneló” d'ànec, i “El més dolç”, amb postres com la Llet fregida tradicional amb sopeta freda de canyella. El local permet escollir entre una barra dinàmica i càlida

o un íntim reservat. Pel que fa a les seves accions per la sostenibilitat, adapten contínuament l'oferta per donar sortida als excedents i reduir el malbaratament alimentari.

Taberna contemporánea creada, en sus inicios, con la idea de presentar las tapas en latas de conserva. Pero con el chef y propietario Matías Rago –que acredita más de diez años de experiencia en hostelería, incluyendo estancias en diversos restaurantes de renombre–, el concepto dio un giro hacia una cocina con querencia por lo asiático y detalles creativos que sorprenden. La carta se divide en cinco apartados: tentempiés como la Tosta integral de sardina ahumada con guacamole y manzana ácida –uno de sus *hits*– y la Presa ibérica sobre pan *carasau* –que interpreta la caza en un ejercicio de raíz, narrativa y técnica–; sugerencias del chef, caso de la superventas Berenjena a la llama sobre crema ligera de parmesano; el “Frio frío”, con elaboraciones como la Burrata con tomates cherry confitados al limón y muesli; el “Caliente caliente”, como la Tortilla trufada con yema

líquida y crujiente de puerro, o el “Canelón” de pato, y “Lo más dulce”, postres como la Leche frita tradicional con sopita fría de canela. El local permite escoger entre una barra dinámica y cálida al mismo tiempo, la acogedora sala principal o un íntimo reservado. En cuanto a sus acciones en pro de la sostenibilidad, adaptan continuamente la oferta para dar salida a los excedentes y reducir el desperdicio alimentario.

This is a contemporary tavern created at first with the idea of presenting tapas in tins. But with chef and owner Matías Rago –who has more than ten years of experience in the restaurant business, including stages at various renowned restaurants– the concept shifted towards Asian-inspired cooking and surprising creative details. The menu is divided into five sections. It starts with nibbles like Whole-grain toast topped with smoked sardines with guacamole and sour apple –one of his *hits*– and Iberian pork *presa* on *carasau* bread –which interprets game as an exercise in roots, stories and technique. They also offer chef's



Adapten contínuament l'oferta per donar sortida als excedents i reduir el malbaratament alimentari

Adaptan continuamente la oferta para dar salida a los excedentes y reducir el desperdicio alimentario

Constantly adapting their menu to make use of surpluses and reduce food waste

suggestions, such as the popular Flamed aubergine on a light parmesan cream; the 'Frio frío' (cold dishes) featuring creations like Burrata cherry tomato confit with lemon and muesli; the 'Caliente caliente' (hot dishes) like the Truffled omelette with runny yolk and

crispy leeks and the Duck 'cannello'; and finally 'Lo más dulce', with desserts such as traditional *Leche Frita* pudding with cold cinnamon soup. The premises allow diners to choose between the bar, which is both dynamic and warm, the welcoming main dining

room or a cosy private room. Their sustainability work includes constantly adapting the dishes to make use of surpluses and reduce food waste.

Torrent de les Flors, 53
08024 Barcelona. T 911 673 922
latabernagracia.com





Nectari

Nectari combina l'alta cuina amb pràctiques sostenibles i responsabilitat social. El xef, Jordi Esteve, format a l'Escola Hofmann i forjat en restaurants com el de Martín Berasategui (San Sebastià) i L'Ambroisie (París), és un virtuós del producte, que adquireix de proximitat cada temporada o cultiva al seu hort i tracta amb un saber fer tècnic i una creativitat mesurada que aporta un toc actual a la tradició. Fa plats que fugen de la fusió de sabors i textures complexos per concentrar-se en la nitidesa i que van ser reconeguts el 2012 amb una estrella Michelin. Carta i menú degustació es tradueixen al braille o amb pictogrames per a autistes, i inclouen opcions sense gluten certificades per l'Associació de Celiacs de Catalunya. Perquè la seva activitat generi el menor impacte mediambiental possible, s'han proposat complir els objectius de desenvolupament sostenible de l'ONU que estigui a la seva mà aconseguir i expliquen com detalladament en el seu web. Per exemple, i a part de la compra conscient, minimitzen el malbaratament donant els excedents d'aliments.

I, a més, donen suport a projectes inclusius com l'Autism Friendly Club. El 2025 va ser guardonat amb el Premi Nacional d'Hostaleria en la categoria d'empresa hostalera compromesa amb les persones amb discapacitat.

Nectari combina alta cocina con prácticas sostenibles y responsabilidad social. El chef, Jordi Esteve, formado en la Escuela Hofmann y forjado en restaurantes como el de Martín Berasategui (San Sebastián) y L'Ambroisie (París), es un virtuoso del producto, que adquiere de proximidad cada temporada o cultiva en su propio huerto, y trata con saber hacer técnico y medida creatividad, aportando a la tradición un toque actual. Platos que huyen de la fusión de sabores y texturas complejas para concentrarse en la nitidez, reconocidos en 2012 con una estrella Michelin. Carta y menú degustación se traducen al braille o con pictogramas para autistas, e incluyen opciones sin gluten certificadas por la Asociación de Celiacs de Catalunya. Para que su actividad genere el menor impacto medioambiental posible, se han propuesto cumplir

los objetivos de desarrollo sostenible de la ONU que está en su mano conseguir, explicando cómo pormenorizadamente en su web. Por ejemplo, y aparte de la compra consciente, minimizan el desperdicio donando los excedentes de alimentos. Y, además, apoyan proyectos inclusivos como el Autism Friendly Club. En 2025 fue galardonado con el Premio Nacional de Hostelería en la categoría de empresa hostalera comprometida con las personas con discapacidad.

Nectari combines haute cuisine with sustainable practices and social responsibility. The chef, Jordi Esteve, was trained at the Hofmann School and honed his skills in restaurants including Martín Berasategui (San Sebastián) and L'Ambroisie (Paris). He is a produce virtuoso who purchases it locally every season or grows it in his own allotment, and he treats it with technical know-how and creativity, bringing a modern touch to tradition. His dishes shy away from a fusion of complex flavours and textures and instead concentrate on simplicity, earning a Michelin star in 2012. The regular and tasting



Cuina d'autor amb un ideari detallat de pràctiques sostenibles i responsabilitat social

Cocina de autor con un detallado ideario de prácticas sostenibles y responsabilidad social

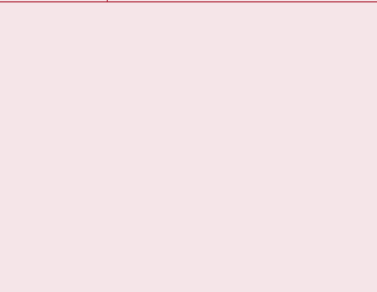
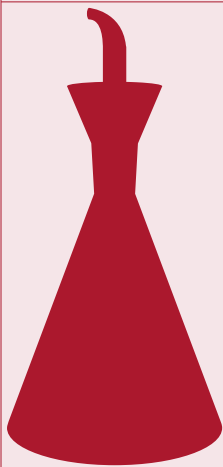
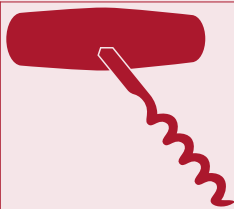
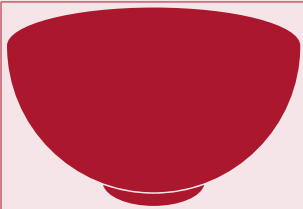
Signature cuisine with a detailed philosophy of sustainable practices and social responsibility

menus are translated into Braille and have pictograms for people with autism. They also include gluten-free options certified by the Celiac Association of Catalonia. To minimise their environmental impact, they've set out to fulfil the UN's Sustainable Development Goals which

are within their reach, as explained in detail on their website. For example, in addition to conscientious procurement, they minimise waste by donating surplus food. They also support inclusive projects such as the Autism Friendly Club. In 2025, they were given

the National Hospitality Award in the category of 'Hospitality Company Committed to People with Disabilities'.

València, 28. 08015 Barcelona
T 932 268 718 / 633 532 635
nectari.es



SERVEI
DE SALA

SERVICIO
DE SALA

TABLE SERVICE

Flash Flash

Està a Barcelona des del 1970 i podria definir-se com un clàssic modern. Va ser una idea innovadora en el seu moment, concebuda per quatre amics (Alfonso Milá, Cecilia Santo Domingo, Leopoldo Pomés i Karin Leiz), aficionats a menjar bé, que van materialitzar el seu espai somiat: un *diner* d'estètica refinada. Elles en van dissenyar la carta, els arquitectes Federico Correa i Alfonso Milá es van ocupar de l'interiorisme, avui considerat símbol d'una època, i el fotògraf Leopoldo Pomés va immortalitzar Karin Leiz, també model, disparant el flaix de la seva càmera. La seva especialitat és la truita, i a la carta n'hi ha més de cinquanta, variades, de patates, de verdures, de peix i dolces: des de la *Panadera* de patates en rodanxes amb dauets de pa, formatge i tomàquet fregit, i la *De les nenes* amb pollastre i beixamel, fins a la de patates xips, la de l'Excursionista amb botifarra, o la de fines herbes, a banda d'hamburgueses, amanides i plats del dia de cuina mediterrània elaborada amb producte fresc. I, a més, és un punt de trobada que abasta diverses generacions i on sempre et donen la benvinguda amb professionalitat i amabilitat. El qualificat equip de sala el componen Gabriel, Carla, Johanna, Mònica, Albert, David, Jordi, Marcos i Toni. Personal amb jaqueta curta, que, en molts casos, fa mitja vida que hi treballa.

Desde 1970 en Barcelona, podría definirse como un clásico moderno. Una idea innovadora en su momento, concebida por

cuatro amigos (Alfonso Milá, Cecilia Santo Domingo, Leopoldo Pomés y Karin Leiz), aficionados a comer bien, que materializaron su espacio soñado: un *diner* de estética refinada. Ellas diseñaron la carta, los arquitectos Federico Correa y Alfonso Milá se ocuparon del interiorismo, hoy considerado símbolo de una época, y el fotógrafo Leopoldo Pomés inmortalizó a la también modelo Karin Leiz disparando el flash de su cámara. Su especialidad es la tortilla, en la carta hay más de cincuenta, variadas, de patatas, de verduras, de pescado y dulces: desde la *Panadera* con daditos de pan, queso y tomate frito y la *De las niñas* con pollo y bechamel, a la de patatas chips, la del *Excursionista* con butifarra o a las finas hierbas, así como hamburguesas, ensaladas y platos del día de cocina mediterránea elaborada con producto fresco. Y es un punto de encuentro que abarca varias generaciones, donde siempre te dan la bienvenida con profesionalidad y amabilidad. El cualificado equipo de sala lo componen Gabriel, Carla, Johanna, Mónica, Albert, David, Jordi, Marcos y Toni. Personal con chaquetilla, que, en muchos casos, lleva media vida allí.

In Barcelona since 1970, this restaurant could be defined as a modern classic. An innovative idea at the time, it was dreamt up by four friends (Alfonso Milá, Cecilia Santo Domingo, Leopoldo Pomés and Karin Leiz) who love to eat well and made their ideal space –a diner with a refined aesthetic–



**Un *diner* d'estètica refinada
on sempre donen la
benvinguda amb
professionalitat i amabilitat**

Un *diner* de estètica refinada
donde siempre dan la
bienvenida con profesionalidad
y amabilidad

*A diner with a refined
aesthetic where guests
always receive a professional,
friendly welcome*







a reality. Santo Domingo and Leiz designed the menu, architects Federico Correa and Alfonso Milá were in charge of the interior design –today considered a symbol of an era– and photographer Leopoldo Pomés immortalised Karin Leiz (also a model) as she fired the flash of her camera. Their speciality is omelettes, and their menu now offers more than fifty varieties with potatoes, vegetables, fish and sweet: from the *Panadera* with little cubes of bread, cheese and tomato sauce and The girls' omelette with chicken and *béchamel*, to the potato-chip omelette, the Hiker's omelette with *botifarra* sausage and

the *finés herbes* version, as well as hamburgers, salads and daily dishes featuring Mediterranean cuisine crafted with fresh products. It's a meeting point that spans several generations, where guests always receive a professional, friendly welcome. The skilled front-of-house staff include Gabriel, Carla, Johanna, Mónica, Albert, David, Jordi, Marcos and Toni, all decked out in waistcoats, and some having spent half their lives there.

La Granada del Penedès, 25. 08006 Barcelona
T 932 370 990 / flashflashortilleria.com

Babula Bar 1937

El Babula (“àvia” en rus) és un homenatge a totes les àvies del món, però en particular a la de Leo Chechelnitskiy, creador d'aquest restaurant-cocteleria, l'ambient i el servei del qual volen portar el record de la calidesa i la cura que reben els nets en les visites a casa de l'àvia. En Leo, criat en un bar, se sent orgullós de la permanència i la implicació del seu equip, ara que és tan complicat retenir el personal en hostaleria. Proposa una cuina sense regles, però amb arrels, mestissa, amb fusió de cultures i tradicions culinàries diferents, guiada per l'instint de sorprendre i elaborada amb productes de proximitat i qualitat. Sent estima pels plats crus i pels sabors del sud d'Europa, el sud-est asiàtic i l'Amèrica del Sud. Entre els plats més demanats hi ha l'*Steak tartare* amb el seu amaniment secret, que conviu a la carta amb els Cruixents de tàrtar de gamba, l'*Anticeviche* de corbina amb *aguachile* verd del Pacífic, el *Tataki* de vaca vella, les Vieires amb escuma de col llombarda i salsa de musclos, el Brioix de cua de toro amb mermelada de ruibarbre i *crème fraîche*, el Caneló de rostít de la iaia...

L'experiència es completa amb còctels clàssics i d'autor, que renoven cada temporada i ofereixen com a maridatge.

Babula (“abuelita” en ruso) es un homenaje a todas las abuelas del mundo, pero en particular a la de Leo Chechelnitskiy, creador de este restaurante-coctelería, cuyo ambiente y servicio quieren traer el recuerdo de la calidez y cuidado que reciben los nietos en las visitas a casa de la abuela. Leo, criado en un bar, se siente orgulloso de la permanencia e implicación de su equipo, cuando retener al personal en hostelería es complicado. Propone una cocina sin reglas pero con raíces, mestiza, fusión de distintas culturas y tradiciones culinarias, guiada por el instinto de sorprender, y elaborada con productos de proximidad y calidad. Con querencia por los crudos, y sabores del sur de Europa, el sudeste asiático y América del Sur. Entre los platos más demandados está el *Steak tartare* con su aliño secreto, que en la carta convive con los Bocaditos crujientes de tartar de gamba, el *Anticeviche* de corvina con aguachile verde

del Pacífico, el *Tataki* de vaca vieja, las Vieiras con espuma de col lombarda y salsa de mejillones, el *Brioche* de rabo de toro con mermelada de ruibarbo y *crème fraîche*, el Canelón de *rostít de la iaia*... Una experiencia que se completa con cócteles clásicos y de autor, que renuevan cada temporada y ofrecen como maridaje.

Babula ('grandma' in Russian) is an homage to all grandmothers in the world, but especially the grandmother of Leo Chechelnitskiy, the creator of this restaurant/cocktail bar whose atmosphere and service aim to call to mind a grandchild's visit to a doting grandmother's home. Leo, who was raised in a bar, is proud of his team's loyalty and engagement at a time when retaining staff in the restaurant business is a challenge. They offer a multicultural cuisine that has no rules but does have roots, a fusion of different culinary cultures and traditions guided by the instinct to surprise. Their dishes are crafted with local, high-quality products, particularly featuring raw foods and flavours from southern Europe, south-east Asia and South



L'ambient i el servei evocuen la calidesa i la cura que reben els nets a casa de l'àvia

Ambiente y servicio evocan la calidez y cuidado que reciben los nietos en casa de la abuela

The atmosphere and service evoke a grandchild's visit to a doting grandmother's home



America. Their most popular dishes include steak tartare with a secret dressing, joined on the menu by Crispy prawn tartare bites, Meagre *anti-ceviche* with *aguachile verde* from the Pacific, Aged beef *tataki*, Scallops with red cabbage foam and mussel sauce, Oxtail brioche with rhubarb jam and *crème*

fraîche, grandma's *cannelloni* stuffed with roasted meat, and more. The experience is rounded off by classic and signature cocktails which are updated every season and offered as pairings.

Pau Claris, 139. 08009 Barcelona
T 933 826 096 / babulabar.es

Casa Parada

José Parada Río, nascut el 1930 en un petit llogaret de Samos (Lugo), va descobrir la seva vocació fent la mili, quan se'l va destacar com a responsable de la cantina de la caserna i, uns mesos més tard, va convertir-se en el cuiner de la companyia. Un cop finalitzada la instrucció, va decidir no tornar a Galícia i establir-se a Barcelona, com ja havien fet ja algunes de les seves germanes. Acabat d'arribar a la ciutat, va treballar de cambrer durant sis mesos i no va ser fins al 1960 que, amb tots els diners que havia estalviat amb altres ocupacions i juntament amb la seva dona Luisa, van decidir llogar un bar que van batejar amb el seu cognom. Els inicis no van ser fàcils, però dedicant-hi hores i amb l'ajuda de la seva família van aconseguir tirar endavant. Avui, hi trobem tres generacions lluitant cada dia amb il·lusió, una actitud que es percep en el servei de sala, càlid, curós i perfectament coordinat. Amb barra, menjador i terrassa, la seva carta inclou des de brou galleg, pebrots de Padrón, pop *a feira* i costella de vaca rossa gallega, fins a peix a la planxa, xapatets i hamburgueses especials. I, per esmorzar, varietat d'entre-

pans freds i calents, com el de pernil ibèric, sandvitxos, torrades, truites farcides, ous fregits o remenats, braó de porc i unes cobejades tripes.

José Parada Río, nacido en 1930 en una pequeña aldea de Samos (Lugo), descubrió su vocación haciendo la mili, cuando fue posicionado como responsable de la cantina del cuartel, y unos meses más tarde se convirtió en el cocinero de la compañía. Una vez concluida la instrucción, decidió no volver a Galicia y afincarse en Barcelona, como habían hecho ya algunas de sus hermanas. Nada más llegar a la ciudad trabajó de camarero durante seis meses, pero no fue hasta 1960 cuando, con todo el dinero que había ahorrado con otros empleos, y junto a su mujer Luisa, decidieron alquilar un bar que bautizaron con su apellido. Los inicios no fueron fáciles, pero echándole horas y con la ayuda de su familia, consiguieron salir adelante. Hoy, allí encontramos a tres generaciones luchando día a día con ilusión, actitud que se percibe en el servicio de sala, cálido, cuidado y perfectamente coordinado. Con barra, comedor y terraza, su

carta incluye desde caldo gallego, pimientos de Padrón, pulpo *a feira* y chuletón de vaca rubia gallega hasta pesca a la plancha, chapatas y hamburguesas especiales. Y para desayunar, variedad de bocadillos fríos y calientes como el de jamón ibérico, sándwiches, tostadas, tortillas rellenas, huevos fritos o revueltos, lacón y unos codiciados callos.

José Parada Río, born in a small village in Samos, in Galicia's Lugo province, in 1930, discovered his calling during his military service, when he was made the head of the barracks canteen, and several months later assigned to be the company cook. Once he finished his training, he decided not to return to Galicia and instead moved to Barcelona, as some of his sisters had already done. As soon as he reached the city, he spent six months working as a waiter, but it wasn't until 1960 that he and his wife Luisa decided to use all their savings from other jobs to rent a bar that they named after his surname. It wasn't easy at first, but by putting in long hours and with the help of their families, they managed to make it a going



**La seva actitud es percep
en el servei de sala, càlid,
curós i perfectament
coordinat**

Su actitud se percibe en
el servicio de sala, cálido,
cuidado y perfectamente
coordinado

*Its spirit comes through in
the front-of-house service:
warm, meticulous and perfectly
coordinated*



concern. Today we find three generations enthusiastically working day in and day out, an attitude that comes through in the warm, meticulous and perfectly coordinated front-of-house service. With a bar, dining room and terrace, their menu includes everything

from Galician soup, Padrón peppers, octopus *a feira* and blond Galician beef steak to grilled fish, ciabatta and special hamburgers. And for breakfast, they offer a variety of warm and cold sandwiches on baguette bread (*bocadillos*), including one with Iberian ham, as well as

sandwiches on sliced bread, toast, stuffed omelettes, fried or scrambled eggs, pork shoulder and the popular tripe.

Grases, 29. 08004 Barcelona
T 933 252 690 / 622 517 697
casaparada.com

Gilda By Belgious

Aquest restaurant de tapes espanyoles amb tocs belgues combina tradició i creativitat amb una atenció curosa, esmentada en totes les ressenyes de qui ha tingut la sort de ser rebut per en Michel –xef i propietari– i el seu equip. La carta, que comença amb la gilda que hi dona nom i amb els ineludibles *moules-frites* (musclos *Marinière* cuits al vapor amb ceba, api, all, julivert i vi blanc, o *Thai* amb llet de coco, curri vermell, herba llimona i coriandre, sempre servits amb patates fregides), anuncia un *sampler* de croquetes belgues artesanes –entre les quals, una de formatge Grimbergen–, les barquetes de vedella estofada a l'estil flamenc amb cervesa Westmalle Dubbel i Kwak, la seva versió de les braves –amb salsa picant de tomàquet sec, canyella i café– i les costelles de xai que et porten en flames a la taula. I, com que està relacionada amb la desapareguda helateria Belgious, no pot estranyar que alguns plats vinguin amb aquesta guarnició: és el cas del Gaspatxo de remolatxa amb gelat de farigola, els Llagostins en tempura sobre gelat de curri o el Salmó amb gelat

de *wasabi*, ni que el *Fondant* de xocolata belga es presenti coronat amb una bola de gelat de cànnabis. Per beure, hi ha cerveses d'importació i còctels com el *Mojito Black* o el *Cosmopolitan 2.0* “On Bubble”.

Este restaurante de tapas españolas con toques belgas combina tradición y creatividad con una atención esmerada, mencionada en todas las reseñas de quienes han tenido la suerte de ser recibidos por Michel –chef y propietario– y su equipo. La carta, que comienza con la gilda que le da nombre, aparte de los ineludibles *moules-frites* (mejillones *Marinière* cocidos al vapor con cebolla, apio, ajo, perejil y vino blanco, o *Thai* con leche de coco, curry rojo, hierba limón y cilantro, siempre servidos con patatas fritas), anuncia un *sampler* de croquetas belgas artesanas –entre ellas, una de queso Grimbergen–, los montaditos de ternera estofada al estilo flamenco con cervesa Westmalle Dubbel y Kwak, su versión de las braves –con salsa picante de tomate seco, canela y café– y las costillas de cordero que traen a la mesa en llamas.

Y al estar relacionada con la desaparecida heladería Belgious, no puede extrañar que ciertos platos vengan con esta guarnición, caso del Gazpacho de remolacha con helado de tomillo, los Llagostinos en tempura sobre helado de curry o el Salmón con helado de *wasabi*, ni que la *Fondant* de chocolate belga se presente coronada con una bola de helado de cannabis. Para beber, cervezas de importación y cócteles como el *Mojito Black* o el *Cosmopolitan 2.0* “On Bubble”.

This Spanish tapas restaurant with Belgian touches combines tradition and creativity with attentive service, which is mentioned in all the reviews of diners who have been welcomed by Michel –the chef and owner– and his team. The menu, which begins with the gilda that gives the restaurant its name, also includes musts such as *moules-frites* (*Marinière* mussels steamed with onion, celery, garlic, parsley and white wine, or *Thai* style with coconut milk, red curry, lemongrass and cilantro, always served with chips); a sampler of artisan Belgian croquettes –including one



**La seva atenció curosa
s'esmenta en totes
les ressenyes de qui
hi ha estat rebut**

**La atención esmerada
se menciona en todas las
reseñas de quienes han
sido recibidos allí**

*Diners rave about
the attentive service*

with Grimbergen cheese, Flemish style stewed beef in Westmalle Dubbel and Kwak beer served on a slice of bread; their version of *patatas bravas* (spicy potatoes) served with spicy dried tomato, cinnamon and coffee sauce; and lamb ribs which they bring to the table flambéing.

And because of its ties to the Belgiois ice-cream shop, which has since closed, it's no surprise that some dishes come with an ice-cream garnish, such as the Beet *gazpacho* with thyme ice cream, Tempura king prawns on curry ice cream and Salmon with *wasabi* ice cream.

In fact, even the Belgian chocolate fondant is topped with a scoop of cannabis ice cream. To drink, they offer imported beer and cocktails such as the Black Mojito and the Cosmopolitan 2.0 'On Bubble'.

Ample, 34. 08002 Barcelona
T 933 103 492 / gildabybelgious.com

Las Fernández

El tracte que dispensen Berta, Bibiana i Beatriz fa que l'experiència en Las Fernández transcendeixi allò gastronòmic. Simpatia, una mica de barra, un cert esperit canalla, estètica almodovariana, productes de qualitat de la seva *tierrina*, el Bierzo lleonès, i una carta eclèctica defineixen la seva proposta. A taula o a la seva llarga i vermella barra, pots prendre-hi una copa o sopar. Les germanes conquereixen amb sidra o vins de raïm *mençia* maridats amb el festival de *cecina*, braó de porc, llom, xoricets i formatges que és El Tablao, les *Patatucas* amb allioli d'all rostit i oliet de chipotle i taronja, les Croquetes de Patri, els *Bunyols* de bròquil, el *Crumble* de temporada (verdurettes, ametlla cruixent, burrata i vinagreta de pinya i cúrcuma), els *Spaguetti* de calamar fresc, els tacos, el *Burrito* sabanero de confit d'ànec amb taronja, sàlvia i iogurt grec amb mel... Les Fer, com se les coneix, són la confirmació que amb senzillesa i creativitat es poden fer uns plats que animin a tornar-hi una vegada i una altra i acompanyar-los amb un ambient molt peculiar, trets que, després de 23 anys al

Raval, són les seves senyes d'identitat. És imprescindible reservar, perquè els seus incondicionals són tota una legió. També s'hi fan exposicions d'artistes locals i figura al full de ruta de la Ravalada Drag Tour.

El trato que dispensan Berta, Bibiana y Beatriz hace que la experiencia en Las Fernández trascienda lo gastronómico. Simpatía, descaro, cierto espíritu canalla, estética almodovariana, productos de calidad de su *tierrina*, el Bierzo leonés, y una carta ecléctica definen su propuesta. Sentado a una mesa o en la larga y colorada barra, puedes tomar una copa o cenar. Las hermanas conquistan con sidra o *mençias* maridadas con el festival de *cecina*, *lacón*, *lomito*, *choricines* y quesos que es El Tablao, las *Patatucas* con *allioli* de ajo asado y aceite de chipotle y naranja, las *Croquetas* de Patri, los *Buñuelos* de brócoli, el *Crumble* de temporada (verduras, almendra crujiente, burrata y vinagreta de piña y cúrcuma), los *Spaguetti* de calamar fresco, los tacos, el *Burrito* sabanero de confit de pato con naranja, salvia y yogur griego con miel... Las

Fer, como se las conoce, son la confirmación de que con sencillez y creatividad se pueden hacer platos que animen a volver una y otra vez, y acompañarlos de un ambiente muy peculiar, que, tras veintitrés años en el Raval, son sus señas identitarias. Resulta imprescindible reservar porque sus incondicionales son legión. Acoge exposiciones de artistas locales y figura en la hoja de ruta de la Ravalada Drag Tour.

The way Berta, Bibiana and Beatriz treat their guests makes the experience at Las Fernández about more than just food. Affability, sassiness, a bit of a raucous spirit, an Almodovar-style aesthetic, quality products from their homeland, the Bierzo region of León, and an eclectic menu define this restaurant. Seated at a table or the long, colourful bar, you can have a drink or dinner. The sisters are masters of cider and *Mençia* wine paired with El Tablao, a feast of jerky, pork shoulder, pork loin, *chorizo* sausages and cheese, along with Potatoes with roasted garlic *allioli* and chipotle and orange oil, Patri's croquettes, Broccoli fritters,



El tracte distès de les germanes Fernández fa que l'experiència transcendeixi allò gastronòmic

El trato distendido de las hermanas Fernández hace que la experiencia trascienda lo gastronómico

The Fernández sisters' easygoing service makes for an experience that's about more than just food



the seasonal Crumble (baby vegetables, crispy almond, burrata and pineapple and turmeric vinaigrette), Fresh calamari spaghetti, tacos, the Burrito sabanero made of duck confit with orange, sage and Greek yoghurt with honey, and the list goes on.

The Fers, as they are known, prove that a simple yet creative approach can result in dishes that will keep you coming back for more, and a unique atmosphere that, after 23 years in the Raval neighbourhood, is part of their hallmark. Reservations

are needed because their die-hard fans are legion. The venue also hosts exhibitions by local artists and is on the roadmap of the Ravalada Drag Tour.

Carretes, 11. 08002 Barcelona
T 934 432 043 / lasfernandez.es

Oníric

Una singular façana de fusta amb uns ulls de bou dona pas a un espai petit, tot i que ben optimitzat, i càlid, on la barcelonina Laura Humanes a la sala, el palentí Jonatan Izquierdo a la cuina, i el seu equip, tenen cura de cada detall per assegurar que l'experiència global dels comensals sigui memorable. Es van conèixer treballant al restaurant Atempo de Jordi Cruz i van somiar amb un lloc on expressar allò que havien après i donar curs a noves idees. Aquest somni és Oníric i allà hi celebren "la bellesa d'allò senzill: productes humils que, amb cura i respecte, revelen tota la seva grandesa". Disposen de tres menús de degustació (un dels quals és per als migdies entre setmana) i una carta, que van canviant periòdicament, i agermanen ingredients locals, del món i opcions de temporada, així com tradició i avantguarda, a preus continguts. Els enunciats obren la gana: Llet fregida de moniato, pipes, fariola; *Ssam* d'ànec amb *chutney* de pera especiada, *ají panca* i cogombrets; Escamarlà, cansalada, gel de vermut; Corbina amb salsa *satay*, xarop de pas-tanaga i pols de coriandre;

Torrada de blat de moro blau, tomàquet semisec, còidium i tàrtar de calamar; *Frangipane*, poma rostida, ratafia i nous. "A Oníric oferim el que ens agradaria menjar i com ens agradaria que ens ho servissin".

Una singular fachada de madera con ojos de buey da paso a un espacio pequeño, aunque optimizado, y cálido, donde la barcelonesa Laura Humanes en la sala, el palentino Jonatan Izquierdo en la cocina, y su equipo, cuidan cada detalle para asegurar que la experiencia global del comensal sea memorable. Se conocieron trabajando en el restaurante Atempo de Jordi Cruz, y soñaron con un lugar donde expresar lo aprendido y dar rienda suelta a nuevas ideas. Ese sueño es Oníric, y allí celebran "la belleza de lo sencillo: productos humildes que, con mimo y respeto, revelan toda su grandeza". Cuentan con tres menús degustación (uno de ellos para los mediodías entre semana) y una carta, que van cambiando periódicamente, y hermanan ingredientes locales, del mundo y opciones de temporada, así como tradición y vanguardia, a precios

contenidos. Los enunciados abren el apetito: Leche frita de boniato, pipas, tomillo; *Ssam* de pato con *chutney* de pera especiada, ají panca y pepinillos; Cigala, pance-ta, gel de vermut; Corvina con salsa *satay*, sirope de zanahoria y polvo de cilantro; Tosta de maíz azul, tomate semiseco, *codium* y tartar de calamar; *Frangipane*, manzana asada, ratafia y nueces. "En Oníric ofrecemos lo que nos gustaría comer y como nos gustaría que nos lo sirvieran".

A unique wooden façade with portholes leads into a small yet warm, optimised space with Laura Humanes as the maître d' and Jonatan Izquierdo is in the kitchen. Together with their team, they attend to every detail to ensure an all-around memorable experience for diners. They met working at Jordi Cruz's Atempo restaurant and dreamt about a place where they could express what they had learned and give free rein to new ideas. That dream is Oníric, where they celebrate 'the beauty of what's simple: humble products that, when coddled and respected, reveal their grandeur'. They have three



Tenen cura de cada detall per assegurar que l'experiència global dels comensals sigui memorable

Cuidan cada detalle para asegurar que la experiencia global del comensal sea memorable

Attending to very detail to ensure an all-around memorable experience for diners



tasting menus (one for week-day lunches) and a regular menu which they change periodically. They pair local and global ingredients and seasonal options, as well as tradition and avant-garde, at reasonable prices. Just a glance at the menu will whet your appetite: *Leche frita* ma-

de of sweet potato, sunflower seeds and thyme; Duck *ssam* with spicy pear chutney, *ají panca* pepper and pickles; Lobster, pancetta, vermouth gel; Meagre with *satay* sauce, carrot syrup and cilantro powder; Blue corn toast, semi-dried tomato, *codium* seaweed and *calamari*

tartare; *Frangipane*, roasted apple, *ratafia* and walnuts. 'At Oníric, we serve what we like to eat the way we like to be served'.

Rabassa, 37
08024 Barcelona. T 931 259 806
oniricrestaurant.com

2cero7

Conegut pel seu excel·lent servei de sala, en què la hospitalitat i el tracte al client són prioritaris. L'equip que el dispensa, capitanejat per la *maître* Olga Marinescu, es distingeix per una atenció càlida i personalitzada que fa que els comensals sempre es trobin a gust. L'eficiència i professionalitat del personal, juntament amb la capacitat per recomanar plats i vins segons les preferències de qui s'asseu a la taula fan de 2cero7 tot un referent. I a fer que l'experiència sigui inoblidable hi contribueix, per descomptat, la cuina del xef David Sanmartín, mediterrània, elaborada amb ingredients locals i frescos, que intercala suggeriments de temporada i jornades gastronòmiques, per assaborir en un entorn cuidat i diàfan. El restaurant es complementa amb sis sales equipades i modulables per a reunions i convencions (aforament 5-60 assistents) i un saló de 375 m², per acollir entre 50 i 185 persones. Estan oberts a *coffee breaks*, dinars per a empreses o particulars, *brunchs*, còctels, esdeveniments, banquets de casaments i altres celebracions... perquè hi ha ocasions que es presenten

una vegada a la vida i mereixen un lloc a l'altura de les circumstàncies. Responen als requisits més exigents amb originals menús a mida, que poden ser vegetarians i que sempre són cartes guanyadores.

Conocido por su excelente servicio de sala, donde la hospitalidad y el trato al cliente son prioritarios. El equipo que lo dispensa, capitaneado por la *maître* Olga Marinescu, se distingue por una atención cálida y personalizada, que hace que los comensales se encuentren siempre a gusto. La eficiencia y profesionalidad del personal, junto con su capacidad para recomendar platos y vinos según las preferencias de quienes están sentados a las mesas, hacen de 2cero7 todo un referente. Y a que la experiencia sea inolvidable contribuye, por supuesto, la cocina de David Sanmartín, mediterránea, elaborada con ingredientes locales y frescos, que intercala sugerencias de temporada y jornadas gastronómicas, para saborear en un entorno cuidado y diáfano. El restaurante se complementa con 6 salas equipadas y modulables

para reuniones y convenciones (aforo 5-60 asistentes), y un salón de 375 m², para acoger desde 50 hasta 185 personas. Abiertos a *coffee breaks*, almuerzos para empresas o particulares, *brunchs*, cócteles, eventos, banquetes de bodas y otras celebraciones... porque hay ocasiones que se presentan una vez en la vida y merecen un lugar a la altura de las circunstancias. Respondiendo a los requisitos más exigentes, y con originales menús a medida, que pueden ser vegetarianos y siempre resultan cartas ganadoras.

This restaurant is known for its outstanding service, where hospitality and customer service are priority. The serving team, lead by the *maître* d' Olga Marinescu, stands out for their warm, personalised manner, which always makes diners feel comfortable. The staff's efficiency and professionalism, along with their ability to recommend dishes and wines in line with diners' preferences, make 2cero7 a touchstone. And, of course, the experience is unforgettable in part because chef David Sanmartín cooks Mediterranean dishes crafted



Servei de sala excel·lent, on l'eficiència acompanya sempre l'hospitalitat

**Excelente servicio de sala,
donde la eficiencia acompaña
siempre a la hospitalidad**

*Excellent service, where
efficiency always goes hand
in hand with hospitality*

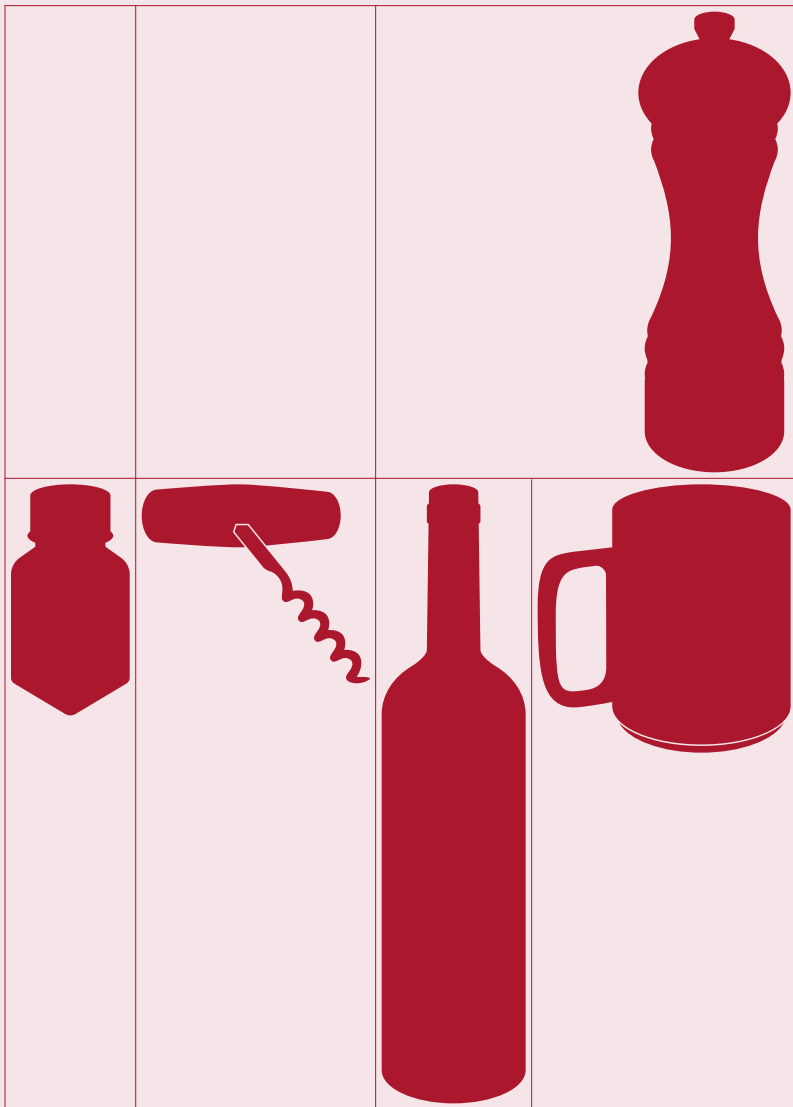


with local, fresh ingredients interspersed with seasonal suggestions and culinary events to be savoured in a carefully designed, spacious environment. The restaurant also has six equipped, adaptable rooms for meetings and conventions (seating 5-60 participants) and a

room measuring 375 m² that fits from 50 to 185 people. It's open for coffee breaks, business or private lunches, brunches, cocktails, events, wedding banquets and other celebrations, because once-in-a-lifetime events deserve a venue befitting the circumstances. Meeting the

most stringent requirements, and with original customised lunchtime meals, with a vegetarian option, they are always winners.

Atenea Barcelona Aparthotel.
Joan Güell, 207
08028 Barcelona. T 934 906 640
2cero7restaurant.com



RESTAURACIÓ
DELS MERCATS

RESTAURACIÓN
DE LOS MERCADOS

RESTAURANTS
IN MARKETS

El Racó del Mercat

Fa més de vint anys que és al Mercat de Provençals, amb Sonia López al capdavant. Amb el seu ambient acollidor i familiar, s'ha convertit en punt de trobada per al veïnat del barri i per al públic visitant per igual. Una atenció cordial i dinàmica resol el servei quan hi ha pressa per posar-se mans a l'obra. L'aroma dels seus plats tradicionals, com les truites (que també fan per emportar) i les croquetes casolanes fregides a demanda, es barreja amb unes converses animades i rialles compartides. El Racó del Mercat és conegut pels seus esmorzars de forquilla (unes bones tripes –a la setmana en venen prop de 90 kg–, peus de porc, galtes al porto, conill guisat amb salsa, bacallà amb samfaina), l'entrepà de broquetes de secret ibèric amb allioli (hi ha matins que tallen fins a cent barres de pa de muntanya per preparar-los), la paella del dijous, el menú del divendres (amb quatre primers i quatre segons per triar, per exemple, des d'uns espinacs a la catalana, un potatge de mongetes o uns macarrons a la manera de La Rioja fins a un fricandó, un garró rostit o seitons a l'andalusa) i el marisc a la planxa del dissabte. Sens dubte, aquest racó no és només un lloc per menjar, sinó un espai on conflueixen sabors i experiències.

Lleva en el Mercat de Provençals más de veinte años, con Sonia López al frente. Con su ambiente acogedor y familiar, se ha convertido en punto de encuentro para los vecinos del barrio y el público visitante por

igual. Una atención cordial y dinámica solventa el servicio cuando hay prisa por volver al tajo. El aroma de sus platillos tradicionales, como las tortillas (que también hacen para llevar) y las croquetas caseras fritas a demanda, se mezcla con conversaciones animadas y risas compartidas. El Racó del Mercat es conocido por sus desayunos de tenedor (unos buenos callos –a la semana venden unos 90 kg–, pies de cerdo, carrilleras al oporto, conejo guisado en salsa, bacalao con *samfaina*), el bocadillo de pincho moruno de secreto ibérico con *allioli* (algunas mañanas cortan hasta cien barras de pan de montaña para prepararlos), la paella de los jueves, el menú del viernes (con cuatro primeros y cuatro segundos entre los que elegir, verbigracia: desde unas espinacas a la catalana, un potaje de alubias o unos macarrones a la riojana, hasta un fricandó, un codillo rustido o boquerones a la andaluza) y el marisco a la plancha del sábado. Sin duda, este rincón no es solo un lugar para comer, sino un espacio donde confluyen sabores y experiencias.

It has been at the Provençals Market for more than twenty years, with Sonia López at the helm. With its welcoming, family atmosphere, it has become a meeting point for neighbourhood residents and visitors alike. Their friendly, dynamic service adapts easily diners are in a hurry to get back to work. The scent of their traditional small dishes, such as omelettes (which they also make for



No és només un lloc per menjar al mercat, sinó un espai on conflueixen sabors i experiències

No es solo un lugar para comer en el mercado, sino un espacio donde confluyen sabores y experiencias

Not just a place to eat at the market, but a space where flavours and experiences come together



takeaway) and home-made croquettes fried on demand, mixes with lively conversations and shared laughter. El Racó del Mercat is known for its *esmorzars de forquilla* or hearty breakfasts (wonderful tripe –they sell around 90 kg per week, pig trotters, cheeks cooked in Port, stewed rabbit with sauce, codfish with *ratatouille*), their sandwich with *pincho moruno* made of Iberian pork *secreto* with *alloli* (some mornings they cut up to 100 loaves of rustic bread to make them), the Thursday *paella*, the Friday meal (with four

first courses and four second courses for the diner to choose from, such as Catalan-style spinach, a bean potage or Rioja-style pasta, as well as *fricandeau*, roasted pork shank or Andalusian-style fresh anchovies) and grilled seafood on Saturdays. Without a doubt, this spot is not only an eatery but also a place where flavours and experiences come together.

Mercat de Provençals. Menorca, 19, parades 12-13
08020 Barcelona / T 657 957 545

Bar Joan

Inaugurat el 1984 a l'interior del Mercat de Santa Caterina i ampliat diverses vegades, ha esdevingut una icona de la cuina catalana tradicional elaborada amb productes frescos, com és lògic atesa la seva ubicació. I també és apreciat pel tracte familiar que dispensen Joan Hernández i les seves filles: la Laura i l'Olga atenent barra i taules, i la Cristina als fogons. Reconegut pel seu llegat de qualitat, al Bar Joan hi serveixen des d'esmorzars de forquilla (els seus adeptes recomanen el cap i pota amb cigrons, el bacallà a la llauna, els cargols, la botifarra de sang i les truites) fins a entrepans senzills, però convincents, com el de salsitxes del país amb pebrots, i al migdia un menú pel qual es fa cua, sempre diferent, amb plats d'arrel popular com les mongetes tendres o altres verdures bullides amb patates, carns i peixos a la planxa, i alguns plats fixos: arròs negre el dimarts, fideuà el dimecres, paella el dijous i receptes més festives el dissabte, com la costella de vedella al forn. La seva fórmula ha conquerit tant el públic local com el forà que s'hi atansa a entreveure la coberta de mosaic ceràmic

que Enric Miralles i Benedetta Tagliabue van projectar sobre l'edifici original del 1844. De fet, la carta es lliura traduïda a set idiomes.

Inaugurado en 1984 en el interior del Mercat de Santa Caterina y varias veces ampliado, ha devenido un icono de cocina catalana tradicional, elaborada con productos frescos, como es lógico dada su ubicación. Y también es apreciado por el trato familiar que dispensan Joan Hernández y sus hijas: Laura y Olga atendiendo barra y mesas, y Cristina tras los fogones. Reconocido por su legado de calidad, en el Bar Joan sirven desde desayunos de teneror (sus adeptos recomiendan el *cap i pota* con garbanzos, el bacalao a la llauna, los caracoles, la morcilla y las tortillas), bocadillos sencillos pero convincentes como el de salchichas del país con pimientos, y al mediodía un menú por el que se hace cola, siempre distinto, con platos de raigambre popular como las judías tiernas u otras verduras hervidas con patatas, carnes y pescados a la plancha, y algunos platos fijos: arroz negro los martes, *fideuà* los miércoles, los

jueves paella y los sábados recetas más festivas como la chuleta de ternera al horno. Su fórmula ha venido conquistando tanto al público local como al foráneo, que se acerca a entrever la cubierta de mosaico cerámico que Enric Miralles y Benedetta Tagliabue proyectaron para el edificio original de 1844. De hecho, la carta se entrega traducida a siete idiomas.

Opened inside the Santa Caterina Market in 1984 and expanded several times since then, it has become an icon of traditional Catalan cuisine crafted with fresh products –obviously, given its location. It is also renowned for the friendliness of Joan Hernández and his daughters: Laura and Olga at the bar and tables and Cristina in the kitchen. Renowned for its legacy of quality, Bar Joan serves *esmorzars de forquilla*, or hearty breakfasts (its fans recommend the *cap i pota* [stew made with veal head, snout and trotters] with chickpeas, codfish a la llauna, escargot, *morcilla* blood sausage and omelettes), simple yet satisfying sandwiches like the one with country sausage and peppers, and at lunchtime a set meal



Cuina catalana popular per la seva qualitat, i tracte familiar, al Mercat de Santa Caterina

Cocina catalana popular por su calidad, y trato familiar, en el Mercat de Santa Caterina

A Catalan restaurant renowned for its quality and warm service in the Santa Caterina market



that people queue up for, which is always different. It includes traditional folk dishes such as green beans and other vegetables boiled with potatoes, grilled meat and fish, as well as several regular dishes: black rice on Tuesday, *fideuà* noodles

with seafood on Wednesday, *paella* on Thursday and more festive dishes such as baked veal chop on Saturday. Their approach has won over both locals and visitors alike, the latter coming after glimpsing the ceramic mosaic roof that Enric Miralles and Benedetta

Tagliabue designed for the original 1844 building. In fact, the menu is translated into seven different languages.

Mercat de Santa Caterina.
Av. Francesc Cambó, 16,
parades 108-109-110
08003 Barcelona / T 933 106 150

Quiosc Modern

Amb la tercera i quarta generacions al capdavant, aquest quiosc fa 47 anys que és a La Boqueria, per començar el dia a la barra. Els seus reclams: esmorzars preparats al moment, entrepans tradicionals freds i calents, tapes, marisc fresc i plats que ja són clàssics d'aquest local. Servits amb agilitat i proximitat, enmig de la bullícia i l'energia del mercat, per un equip multicultural que és l'ànima del negoci, alguns amb una llarga trajectòria a la casa i d'altres que s'hi han anat incorporant i sumant il·lusió, però tots treballant amb el mateix objectiu: oferir una experiència autèntica. A Quiosc Modern creuen que el que més es recorda, a banda del sabor, és la forma com t'han atès. I s'hi apliquen, des de qui prepara el cafè i la truita de patates del matí fins a qui ofereix unes braves per compartir, unes ostres, unes tripes o gambes, pop i llamàntol acabats de fer a la planxa, que gairebé que es mengen primer amb la vista. Els avis del propietari actual, Javier García, van regentar al Mercat una petita parada de fruites i verdures, i els seus pares van comprar aquest bar, que va aixecar la persia-

na el 1978 amb uns quants tamborets. Des de llavors, amb esforç i dedicació, ha anat evolucionant i avui ja té 32 seients.

Con la tercera y cuarta generaciones al frente, este quiosco lleva en La Boqueria desde hace cuarenta y siete años, para empezar el día en la barra. Sus reclamos: desayunos preparados al momento, bocadillos tradicionales fríos y calientes, tapas, marisco fresco y platos que son ya clásicos del lugar. Servidos con agilidad y cercanía, con el bullicio y energía del mercado alrededor. Por un equipo multicultural que es el alma del negocio; algunos con larga trayectoria en la casa, y otros que se han ido incorporando y sumando ilusión, pero todos trabajando con el mismo objetivo: brindar una experiencia auténtica. En Quiosc Modern creen que lo que más se recuerda, además del sabor, es la forma en la que uno ha sido atendido. Y se aplican, desde quien prepara el café y la tortilla de patatas de la mañana hasta quien ofrece unas bravas para compartir, unas ostras, unos callos, y gambas, pulpo o bogavante

recién hechos a la plancha, que primero se comen con la vista. Los abuelos del actual propietario, Javier García, regentaron en el Mercat un pequeño puesto de frutas y verduras, y sus padres compraron este bar, que levantó la persiana en 1978 con unos pocos taburetes. Desde entonces, con esfuerzo y dedicación, ha ido evolucionando, y hoy cuenta con treinta y dos asientos.

With the third and fourth generations now at the helm, this stand has been in La Boqueria Market for 47 years for all those who want to start the day at the bar. Its features: breakfast prepared as you wait, traditional cold and warm sandwiches, *tapas*, fresh seafood and dishes that have become classics, all served quickly and warmly, with the bustle and energy of the market around it, by a multicultural team that is the soul of the business. Some of them have worked there for many years, and others have brought their enthusiasm more recently, but they all work with the same goal in mind: to provide an authentic experience. At Quiosc Modern they believe that what diners remember the most,



Quatre generacions han atès ja aquest quiosc de mercat que ofereix sabor i proximitat

Cuatro generaciones han atendido ya este quiosco de mercado, que brinda sabor y cercanía

Four generations have manned this flavourful, friendly market stand

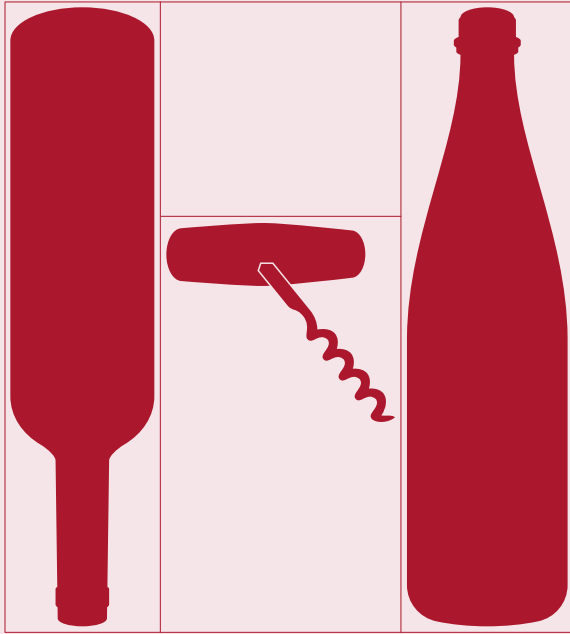


in addition to the flavour, is the way they were treated. And they strive to do their best, from the person making the coffee and potato omelette in the morning to the one offering *patatas bravas* (spicy potatoes) to share, oysters, tripe, and prawns,

octopus or lobster just off the grill, which the eyes devour before the mouth can. The grandparents of the current owner, Javier Garcia, ran a small fruit and vegetable stall in the market, and his parents bought this bar, which first opened in 1978

with a handful of stools. It has evolved since then through effort and dedication and now has 32 seats.

Mercat de La Boqueria.
La Rambla, 91, parades 398-400-431-434 / 08001 Barcelona.
T 617 756 448 / quioscmodern.com



2026

MENCIONS
HONORÍFIQUES

MENCIONES
HONORÍFICAS

HONOURABLE
MENTIONS

Los Caracoles

El 1835 i en el lloc més típic de Barcelona, Agustí Bofarull va inaugurar Casa Bofarull, una botiga de conveniència de l'època i un celler que, amb el pas del temps, va evolucionar a taverna, i el 1915, amb Feliciano Bofarull al càrrec, va adoptar el nom del seu plat més popular: els cargols que sopranos, tenors i espectadors demanaven en sortir del Liceu i que li han donat fama internacional. Des de llavors unes altres cinc generacions de la família –avui el porten Aurora Bofarull, el seu fill Edu, el seu nebot Pablo, el seu germà Ramón i la seva cosina Cristina– han continuat guisant gasteròpodes amb sofregit i han posat molt alt el llistó culinari. Restaurant carismàtic i el segon més antic de la ciutat, l'han freqüentat personalitats del món de l'art, l'espectacle, la política o l'esport d'aquí o que hi eren de visita. El local es va ampliar amb la compra d'un estanco contigu, i la clientela hi arriba atreta per les seves sales plenes d'història i de fotografies i, per descomptat, pel plaer gastronòmic –els macarrons del cardenal, les paellas, la bullabessa que Irving Penn va immortalitzar amb la seva càmera, el mig pollastre cuinat a la rostidora que van instal·lar al carrer els fills de Feliciano, Ramón i Antonio, i que encara gira–. La seva feina i hospitalitat es van recompensar amb la Medalla al Mèrit Turístic, que van recollir Feliciano i Agustín, besnets del fundador.

En 1835 y en lo más típico de Barcelona, Agustín Bofarull inauguró Casa Bofarull, una tienda de conveniencia de la época y bodega que, con el paso del tiempo, evolucionó a

taberna, y en 1915 y con Feliciano Bofarull al mando, adoptó el nombre de su plato más popular: los caracoles que sopranos, tenores y espectadores pedían al salir del Liceu y que le han dado fama internacional. Desde entonces otras cinco generaciones de la familia –hoy lo llevan Aurora Bofarull, su hijo Edu, su sobrino Pablo, su hermano Ramón y su prima Cristina– han continuado guisando gasterópodos con sofrito y han fijado alto el listón culinario. Restaurante carismático y el segundo más antiguo de la ciudad, lo han frecuentado personalidades del mundo del arte, el espectáculo, la política, el deporte..., de aquí y de visita. El local se amplió con la compra de un estanco contiguo, y la clientela llega atraída por sus salas llenas de historia y de fotografías, y por supuesto por el placer gastronómico –los macarrones del cardenal, las paellas, la bullabesa que Irving Penn immortalizó con su cámara, el medio pollo cocinado en el asador que instalaron en la calle los hijos de Feliciano, Ramón y Antonio, que sigue girando–. Su labor y hospitalidad se recompensaron con la Medalla al Mérito Turístico, que recogieron Feliciano y Agustín, bisnietos del fundador.

In 1835, Agustín Bofarull opened Casa Bofarull in the heart of traditional Barcelona as a kind of a convenience store of the period and a wine shop that over time evolved into a tavern. In 1915, with Feliciano Bofarull at the helm, it was renamed after its most popular dish: the *caracoles* (*escargot*) that sopranos, tenors and audience members would order



**Restaurant carismàtic,
tradicó familiar i cargols
amb fama internacional**

**Restaurante carismático,
tradicón familiar y caracoles
con fama internacional**

*A charismatic restaurant,
family tradition and
internationally renowned
escargot*







after leaving the Liceu opera house, and which earned the establishment international renown. Since then, five generations of the family –now Aurora Bofarull, her son Edu, her nephew Pablo, her brother Ramón and her cousin Cristina run it– have continued to cook these gastropods with *sofrito*, setting the culinary bar high. A charismatic restaurant and the second oldest in the city, its patrons have included leading figures from the worlds of art, show business, politics and sports... both locals and visitors. The premises were expanded when they bought the tobacco shop next door, and the clientele

comes for their dining rooms full of history and photographs, and of course for culinary pleasure –*macarrones del cardenal* (*macaroni*), *paella*, the *bouillabaisse* that Irving Penn immortalised with his camera and half a chicken cooked in the spit that Feliciano's sons, Ramón and Antonio, installed on the street, and which is still rotating. Their efforts and hospitality were rewarded with the Tourist Merit Medal, collected by the founder's great-grandchildren, Feliciano and Agustín.

Escudellers, 14. 08002 Barcelona
T 933 012 041 / loscaracoles.es

Moncho Neira

Silva, Pol (Lugo), 1940 – Barcelona, 2025

José Ramón Neira va fundar i va presidir el grup de restauració Botafumeiro-Moncho's, del qual avui formen part Botafumeiro, Patrón, Asador del Mar, Marina Bay, Taberna del Cura, Europa Café, The Chipirón, Mama Grill, Wynwood Café, les línies de càtering Moncho's i Fresh & Deli, i un gran centre de producció a Sant Boi. Gallec nascut a la província de Lugo, va emigrar a Barcelona per forjar-se un futur, cosa que va aconseguir amb escreix, en convertir-se en un referent de la cuina amb marisc i peix fresc. El 1975 va inaugurar el seu primer restaurant, l'emblemàtica marisqueria Botafumeiro, a la barra, sales i reservats de la qual s'ha atès el bo i millor de la societat barcelonina i forana, amb un servei que és pura artesanía. El 1990 va traslladar la seva manera de fer, propera en el tracte i exigent en l'ofici, a Malibú (EUA), amb la marca Moncho's, i després va anar sumant gradualment nous espais a la ciutat comtal. Emprenedor admirat en el seu sector, va diversificar el negoci per abraçar les darreres tendències. Les persones que el van conèixer el van definir com "un home apassionat, visionari i generós, dedicat a fer feliços els altres a través del seu treball, la seva entrega i el seu exemple". Continua al timó del seu llegat la seva esposa i mà dreta, Noa El Hadri.

José Ramón Neira fundó y presidió el grupo de restauración Botafumeiro-Moncho's, del que hoy forman parte Botafumeiro, Patrón, Asador del Mar, Marina Bay, Taberna del

Cura, Europa Café, The Chipirón, Mama Grill, Wynwood Café, las líneas de *catering* Moncho's y Fresh & Deli y un gran centro de producción en Sant Boi. Gallego nacido en la provincia de Lugo, emigró a Barcelona para labrarse un futuro, algo que consiguió con creces, al convertirse en un referente de la cocina con marisco y pescado fresco. En 1975 inauguró su primer restaurante, la emblemática marisquería Botafumeiro, en cuya barra, salas y reservados se ha atendido a lo más selecto de la sociedad barcelonesa y foránea, con un servicio que es pura artesanía. En 1990 trasladó su manera de hacer cercana en el trato y exigente en el oficio a Malibú (EE. UU.), con la marca Moncho's, y después sumaría paulatinamente nuevos espacios en la ciudad condal. Emprendedor admirado en su sector, diversificó el negocio para abrazar las últimas tendencias. Fue definido por quienes le conocieron como "un hombre apasionado, visionario y generoso, dedicado a hacer feliz a los demás a través de su trabajo, su entrega y su ejemplo". Continúa al timón de su legado su esposa y mano derecha, Noa El Hadri.

José Ramón Neira founded and ran the restaurant group Botafumeiro-Moncho's, which now includes Botafumeiro, Patrón, Asador del Mar, Marina Bay, Taberna del Cura, Europa Café, The Chipirón, Mama Grill, Wynwood Café, the catering lines Moncho's and Fresh & Deli and a large production centre in Sant Boi. A Galician born in the province of Lugo, he came to Barcelona to build a future for



Va crear la marisqueria Botafumeiro amb exigència en l'ofici i un servei que és pura artesanía

Creó la marisquería Botafumeiro con exigencia en el oficio y un servicio que es pura artesanía

The man behind the Botafumeiro seafood restaurant is renowned for his high professional standards and service that is pure craft







himself and succeeded beyond his wildest expectations, as he is now a touchstone in cooking with seafood and fresh fish. In 1975, he opened his first restaurant, the iconic sea-food-based Botafumeiro, whose bar, dining rooms and private rooms have welcomed the *crème de la crème* of Barcelona and international society with service that is pure craft. In 1990, he moved his affable yet demanding way of working to Malibu in the United States with the Moncho's brand, and after

that he gradually added new establishments in Barcelona. An admired entrepreneur in his sector, he diversified his business to embrace the latest trends. He was defined by those who knew him as a 'passionate, visionary, generous man devoted to making others happy through his work, his dedication and his example'. His wife and right-hand woman, Noa El Hadri, remains at the helm of his legacy.

monchos.com





Director

Roger Ribó

Redacció

Silvia Micolau

Disseny

Pere Canals / Óscar González

Il·lustració

Pere Canals

Traducció

Linguaserve Internacionalización
de Servicios S.A.

Impressió

SYL. The Art of Books

Barcelona, maig 2026

- © de l'edició: Ajuntament de Barcelona
- © dels textos: Silvia Micolau
- © de les traduccions: els traductors/es
- © de les imatges: els autors i autores
- © de les imatges dels restaurants:
 - Lekuona Studio: UMO Àlex Vall (pàg. 64-65)
 - Luis Prada: El Petit Galileu (pàg. 80-81)
 - Pau Kin Baldellou: Brugarol Barcelona (pàg. 108-109)
 - Pau Kin Baldellou: Lata-Bern@ (pàg. 114-115)
- © de les imatges de les separates:
 - Jordi Folch: Restaurant Lasarte (pàg. 8-9)
 - Pau Kin Baldellou: Lata-Bern@ (pàg. 12-13)
 - Pau Kin Baldellou: Lata-Bern@ (pàg. 18-19)
 - Restaurant Xavier Pellicer (pàg. 154-155)

Les imatges han estat cedides pels establiments. S'han fet totes les gestions possibles per identificar les persones propietàries dels drets de les fotografies. Qualsevol error o omissió cal notificar-los per escrit a l'editor o l'editora i es corregirà en edicions posteriors.

EDITA

Ajuntament de Barcelona
Direcció de Comerç, Restauració i Alimentació
Amb el suport de Turisme de Barcelona

Direcció de Comerç, Restauració i Alimentació

Silvia Ruiz Bardon (Direcció)
Elisenda Martínez Batalla (Coordinació)

**Consell d'Edicions i Publicacions
de l'Ajuntament de Barcelona**

Xavier Marcé Carol, Gemma Arau Ceballos,
Maria Buhigas San José, Ferran Burguillos Martínez,
Mireia Escobar Costa, Sonia Fuertes Ledesma,
Oriol Guiu Ruiz, Oriol Martí Sambola, Lluís Mauri
Roldán, Àlex Montes Flotats, Jaume Muñoz Jofre,
Joan Ramon Riera Alemany, Pilar Roca Viola,
Miquel Rodríguez Planas, Edgar Rovira Sebastià,
Montserrat Surroca Comas i Anna Giralt Brunet.

Directora de Comunicació

Pilar Roca i Viola

Departament d'Edicions i Publicacions
Plaça de Sant Jaume, s/n, 2a planta
08002 Barcelona
barcelonallibres@bcn.cat
barcelona.cat/barcelonallibres

ISBN: 978-84-9156-714-1
DL.: B 9296-2026



La certificació Biosphere és un sistema de gestió de sostenibilitat i està reconeguda internacionalment per destinacions i empreses turístiques atorgada per l'Institut de Turisme Responsable (ITR). A la ciutat de Barcelona el projecte *Compromís per la Sostenibilitat Turística Barcelona* és el marc de treball que gestiona el programa de la certificació. Biosphere està alineat amb els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS), creant un llenguatge i marc comú en el qual avançar en el desenvolupament sostenible de tota l'indústria del turisme.



