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

BarcelonaTurisme
Barcelona
Barcelona Capital Europea del Comerç Local 2026





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*

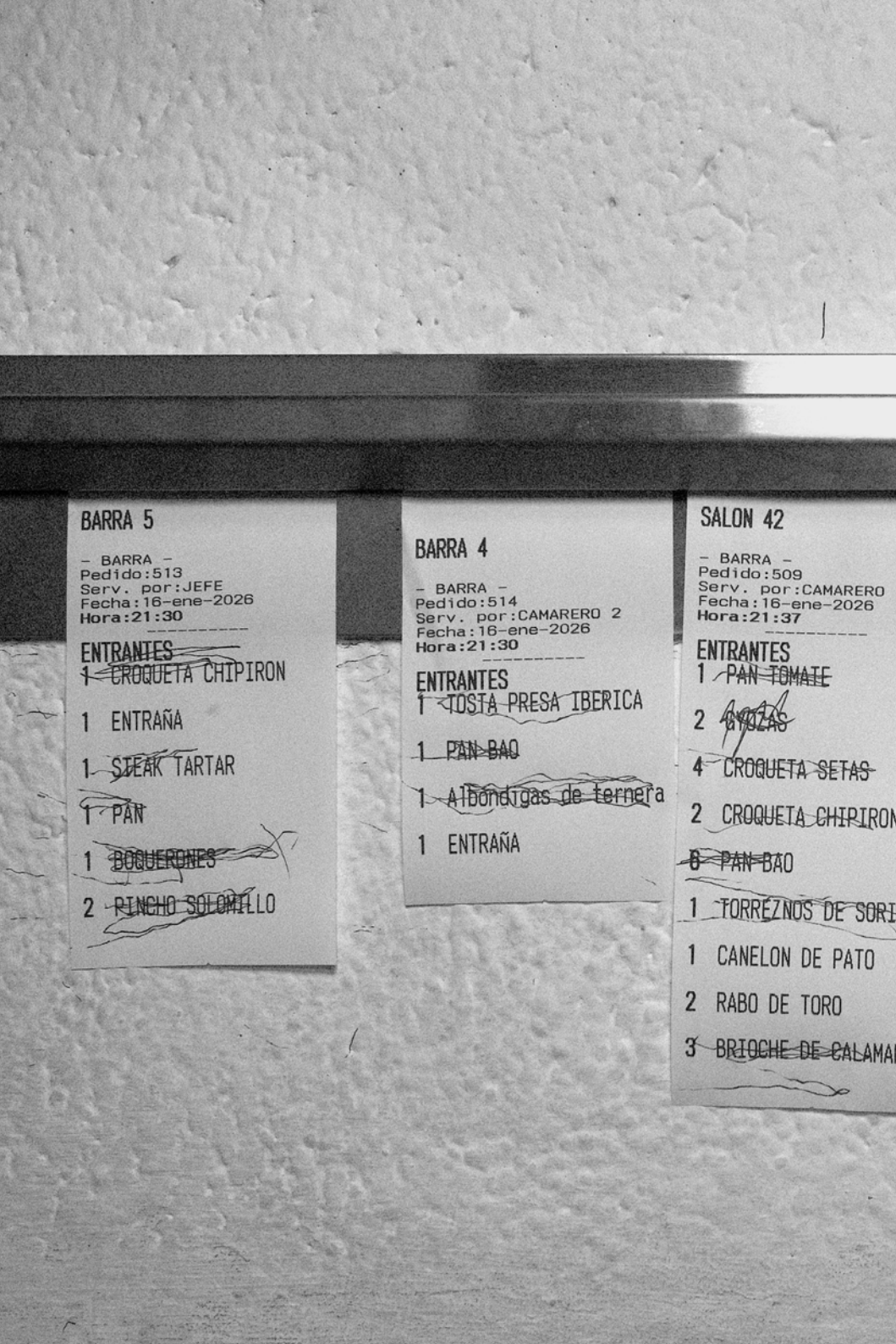
Barcelona is a vibrant city with a wide range of food options, reflecting its identity. Restaurants in our city are much more than an economic activity. They are meeting points, bringing life to neighbourhoods and building community. Barcelona wouldn't be Barcelona without its eateries and restaurants.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

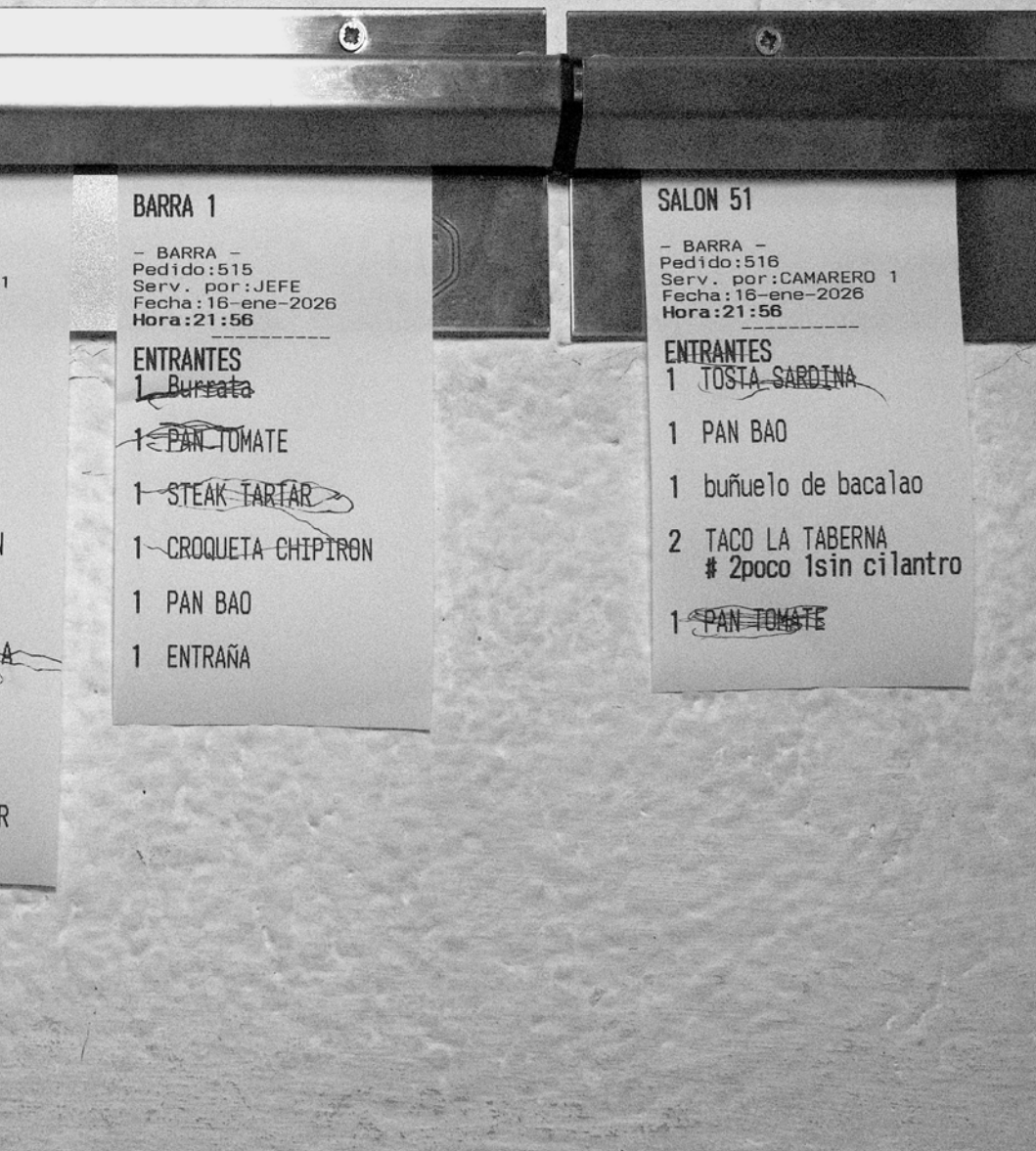
Jaume Collboni Cuadrado | *Mayor of Barcelona*

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
4 CROQUETA SETAS
2 CROQUETA CHIPIRON
6 PAN BAO
1 TORREZNOS DE SORI
1 CANELON DE PATO
2 RABO DE TORO
3 BRIOCHE DE CALAMA



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 **Atipical** 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 Tortíllez** 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 Barcelona** P. 108
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*

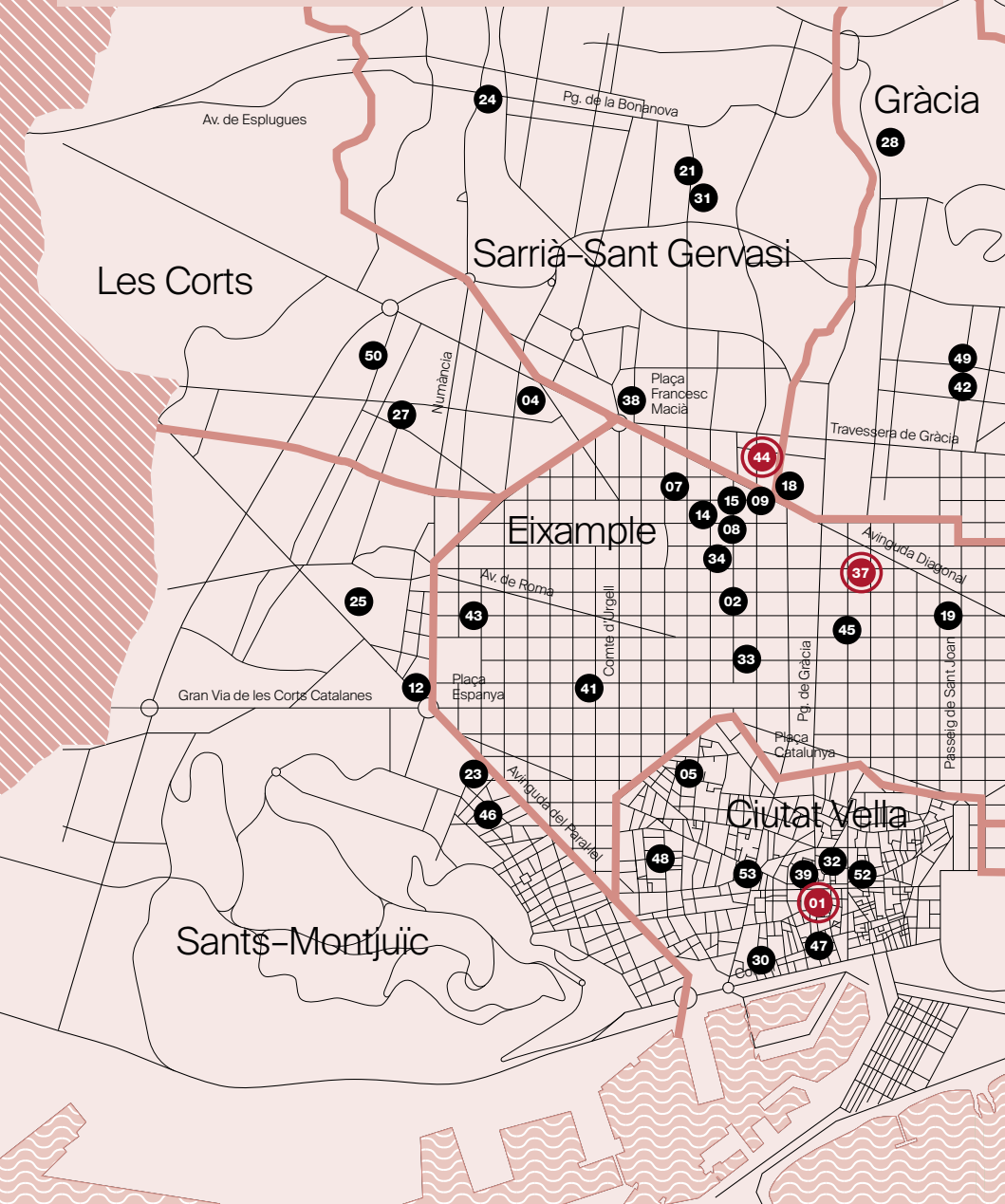
51 **El Racó del Mercat** P. 138
Sant Martí

FINALISTES / FINALISTAS / *FINALISTS*

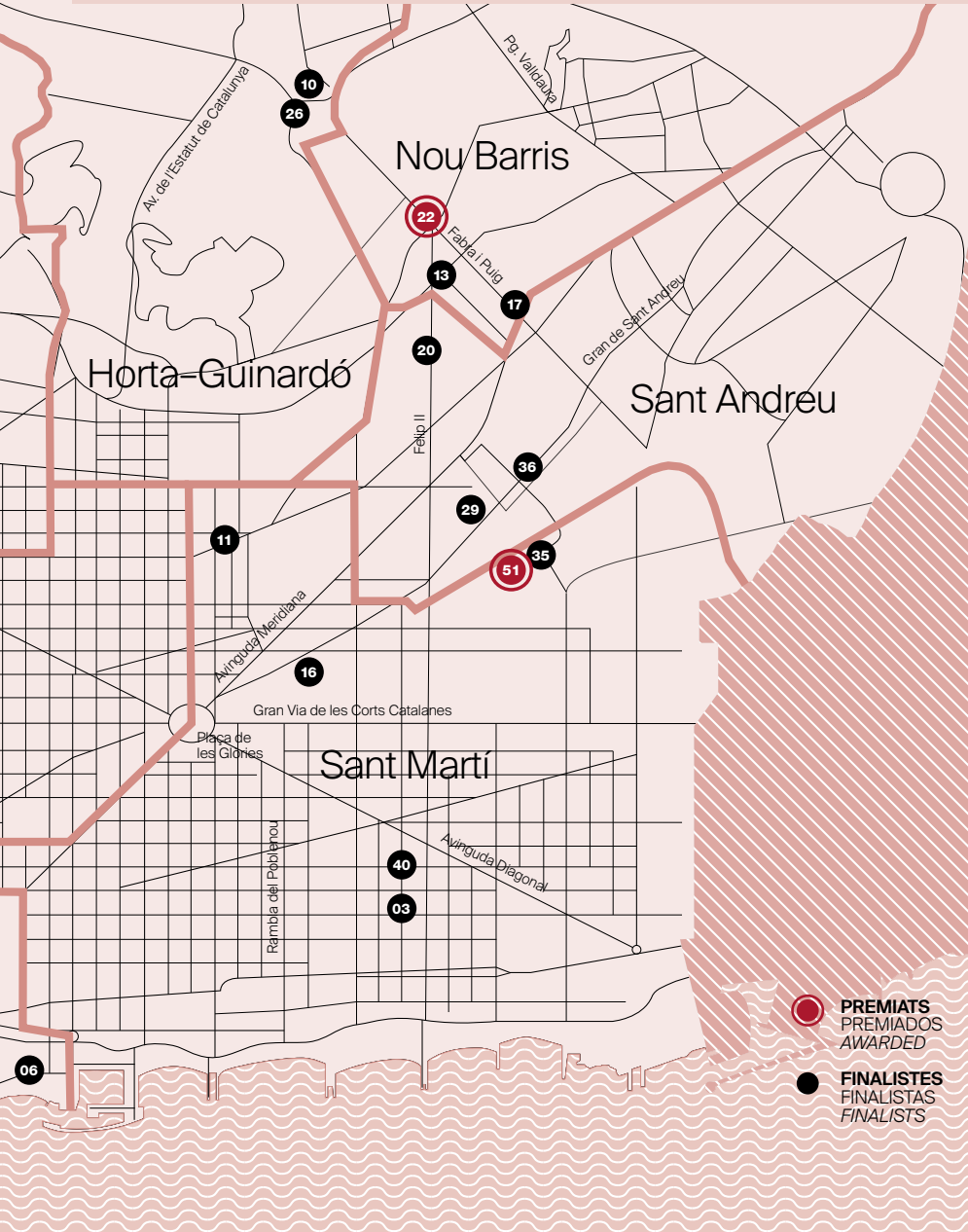
52 **Bar Joan** P. 140
Ciutat Vella

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

01 **Bellafila** 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 Àlex Vall** P. 64
22 **La Esquinica** 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 Galileu** 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 Tortíllez 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 Barcelona P. 108
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 Oníric P. 132
50 2cero7 P. 134
51 El Racó del Mercat P. 138
52 Bar Joan P. 140
53 Quiosc 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 despatxen 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 eriçó 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 ostras 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 specialities 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, ostras 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 *canneloni* 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

FINALISTA
QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
GASTRONOMIC QUALITY

SANT MARTÍ

Atipical

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 Tipical. 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, aconsegueix nous ingredients, com el *miso* de pa de massa mare, que utilitza per condimentar les Mongetes verdes amb *stracciatella* fumada i ametlles caramel·litzades. 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 Tipical. 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 Tipical 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 *miso*, 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*'.

Llull, 259. 08005 Barcelona
T 615 669 783 / restaurante.covermanager.com/atipical