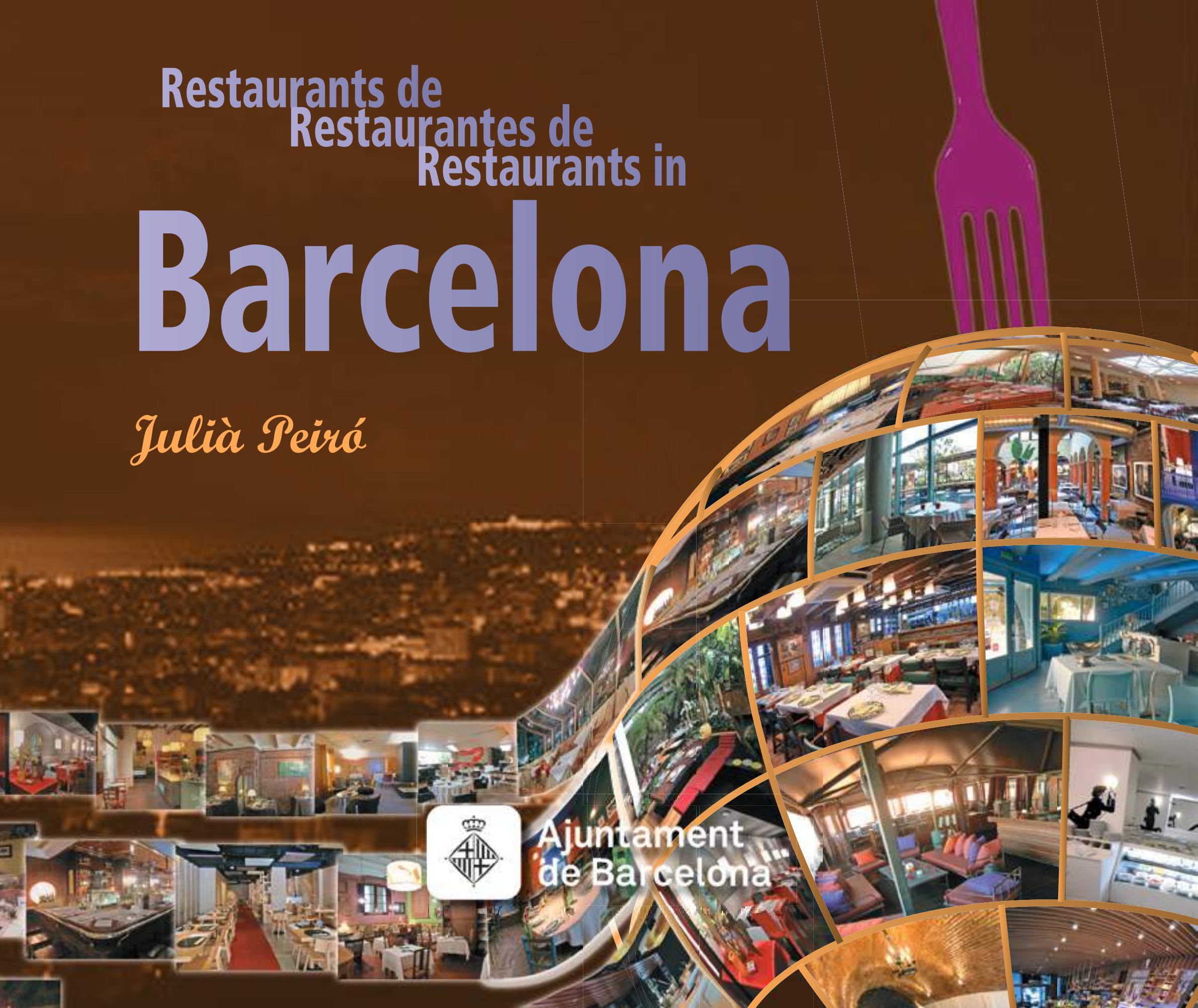


Restaurants de
Restaurantes de
Restaurants in

Barcelona

Julia Peiró



Ajuntament
de Barcelona

Restaurants de Restaurantes de Restaurants in Barcelona

ÍNDICE

PRESENTACIÓN ALCALDE DE BARCELONA	5
<i>Excm. Sr. Xavier Trias</i>	
PRESENTACIÓN CONCEJAL DE COMERCIO, CONSUMO Y MERCADOS	7
<i>Ilmo. Sr. Raimond Blasi</i>	
PRÓLOGO DEL AUTOR	9
<i>Sr. Julià Peiró</i>	
RESTAURANTES	13
ÍNDICE ALFABÉTICO	265
ÍNDICE TEMÁTICO	271

ÍNDEX

PRESENTACIÓ ALCALDE DE BARCELONA	5
<i>Excm. Sr. Xavier Trias</i>	
PRESENTACIÓ REGIDOR DE COMERÇ, CONSUM I MERCATS	7
<i>Excm. Sr. Xavier Trias</i>	
PRÒLEG AUTOR	9
<i>Sr. Julià Peiró</i>	
RESTAURANTS	13
ÍNDEX ALFABÈTIC	265
ÍNDEX TEMÀTIC	271

INDEX

MAYOR OF BARCELONA PRESENTATION	5
<i>Excellency Mr. Xavier Trias</i>	
COUNCILIOR OF COMMERCE, CONSUMER AFFAIRS AND MARKET PRESENTATION	7
<i>Illustrius Mr. Raimond Blasi</i>	
FOREWORD BY THE AUTHOR	9
<i>Mr. Julià Peiró</i>	
RESTAURANTS	13
ALPHABETICAL INDEX	265
THEMATIC INDEX	271



Restaurants de Barcelona és quelcom més que una guia de restaurants. És, en primer lloc, una mostra de la riquesa i diversitat de la nostra cuina que, com la pròpia ciutat, sap combinar amb encert tradició i avantguarda. Per això, al costat d'establiments que ofereixen una carta creativa i innovadora, n'hi ha d'altres que basen el seu èxit en receptaris que es transmeten de pares a fills.

Aquest llibre és, a més, un recorregut per la història i la tradició de la Barcelona dels darrers segles. Cadascun dels 252 restaurants inclosos a la publicació han estat testimonis d'un fragment de la nostra història: l'Eixample de Cerdà, l'època modernista, les vivències de la bohèmia literària i gastronòmica dels anys de la postguerra o la lluita per la recuperació de la democràcia, per citar-ne només alguns exemples. L'autor també inclou referències explícites a la trajectòria i vivències de persones que, amb empenya i determinació, han fet del seu restaurant la seva vida i han ajudat a difondre l'esperit emprenedor de la nostra ciutat.

L'Ajuntament de Barcelona vol aprofitar tots aquests actius i convertir-los en oportunitats per reactivar l'economia, atreure turisme, dinamitzar el comerç i crear llocs de treball. I en aquest sentit, la restauració juga un paper decisiu.

Xavier Trias
Alcalde de Barcelona

Restaurants de Barcelona es más que una guía de restaurantes. Es, en primer lugar, una muestra de la riqueza y diversidad de nuestra cocina que, como la misma ciudad, sabe combinar con acierto tradición y modernidad. Por eso, al lado de establecimientos que ofrecen una carta creativa e innovadora, hay otros que basan su éxito en recetas que se transmiten de padres a hijos.

Este libro es también un recorrido por la historia y la tradición de la Barcelona de los últimos siglos. Cada uno de los 252 restaurantes incluidos en esta publicación han sido testigos de un fragmento de nuestra historia: el Eixample de Cerdà, la época modernista, las vivencias de la bohemia literaria y gastronómica de los años de la postguerra o la lucha por la recuperación de la democracia, por citar tan sólo algunos ejemplos. El autor también incluye referencias explícitas de la trayectoria y vivencias de las personas que, con empuje y determinación, han hecho de su restaurante su vida y han contribuido a difundir el espíritu emprendedor de nuestra ciudad.

El Ayuntamiento de Barcelona quiere aprovechar todos estos activos y convertirlos en oportunidades para reactivar la economía, atraer turismo, promover el comercio y crear puestos de trabajo. Y en este sentido, la restauración desempeña un papel decisivo.

*Xavier Trias
Alcalde de Barcelona*

Barcelona Restaurants is rather more than a guide to eating out. First of all, it's a showcase of the wealth and diversity of our cuisine, which, like the city itself, manages to successfully combine tradition and avant-garde. That's why, alongside establishments offering a creative and innovative menu, there are others whose success is based on recipes handed down from one generation to the next.

This book is also a tour of the history and traditions of Barcelona in the last few centuries. Each of the 250 restaurants included in the book have been witnesses of a fragment of our history: Cerdà's Eixample, the Modernista period, the experiences of the literary and gastronomic bohemia of the post-war years or the struggle to recover democracy, to give just a few examples. The author also includes explicit references to the lives and careers of people who, with verve and determination, have made their restaurant their life and have helped to make known our city's enterprising spirit.

Barcelona City Council wants to take advantage of all these assets and turn them into opportunities for reactivating our economy, attracting tourists, dynamising trade and creating jobs. And in this respect, restaurants play a decisive role.

*Xavier Trias
Mayor of Barcelona*



L'Ajuntament de Barcelona, a través de la Regidoria de Comerç, Consum i Mercats, obre una nova etapa amb la voluntat d'enfortir el caràcter de motor econòmic que la restauració juga a la ciutat. La seva contribució a la generació de llocs de treball i el pes que representa en l'estructura productiva de la ciutat és significativa: dóna feina a més de 57.000 persones i concentra el 6% de l'afiliació total a la capital catalana.

Però a més de contribuir a la generació de llocs de treball, la restauració aporta valor a la nostra ciutat. En les properes pàgines hi trobaran una mostra rica i plural de la cuina que ofereix Barcelona i que contribueix també a posicionar-la com una ciutat atractiva turísticament, que gaudeix d'una qualitat de vida que ocupa els primers llocs en els rànquings internacionals.

Conscients de la importància estratègica d'aquest col·lectiu per propiciar un marc econòmic de futur, mostrem tot el suport a iniciatives que, com aquesta, contribueixen a reforçar la importància i el paper dinamitzador que aquest sector juga a la ciutat. En aquest sentit mantenim el diàleg obert amb el sector privat per cercar sinèrgies i avançar cap a un escenari de futur, on el comerç i la restauració siguin eines fonamentals per generar feina, riquesa i cohesió social.

Els convido a compartir les properes pàgines i gaudir del nivell que la restauració ha assolit a casa nostra i que fa possible que la marca Barcelona esdevingui, més enllà de les nostres fronteres, sinònim de qualitat, diversitat i innovació.

Raimond Blasi i Navarro
Regidor de Comerç, Consum i Mercats

El Ayuntamiento de Barcelona, a través de la Concejalía de Comercio, Consumo y Mercados, abre una nueva etapa con el objetivo de fortalecer el carácter de motor económico que la restauración desempeña en la ciudad. Su contribución a la generación de empleo, así como el peso que representa en la estructura productiva de la ciudad, es significativa: da trabajo a más de 57.000 personas y emplea al 6% de la afiliación total en la capital catalana.

Pero, además de contribuir a la creación de puestos de trabajo, la restauración aporta valor a nuestra ciudad. En las páginas siguientes encontrarán una muestra rica y plural de la cocina que ofrece Barcelona y que contribuye a situarla como una ciudad atractiva turísticamente. Ciudad que, además, goza de una calidad de vida que ocupa los primeros lugares en el ranking internacional.

Conscientes de la importancia estratégica de este colectivo para propiciar un marco económico de futuro, ofrecemos todo nuestro soporte a las iniciativas que, como esta, contribuyen a reforzar la importancia y el papel dinamizador que este sector desempeña en la ciudad. En este sentido, mantenemos un diálogo abierto con el sector privado para buscar sinergias y trabajar hacia un escenario con futuro, donde el comercio y la restauración sean herramientas fundamentales para generar empleo, riqueza y cohesión social.

Les invito a compartir las siguientes páginas y disfrutar del nivel que la restauración ha logrado en nuestro país y que hace posible que la marca Barcelona se convierta, más allá de nuestras fronteras, en sinónimo de calidad, diversidad e innovación.

*Raimond Blasi i Navarro
Concejal de Comercio, Consumo y Mercados*

Barcelona City Council, through its Department of Commerce, Consumer Affairs and Markets, is opening a new period with the wish to strengthen the role of restaurants as a driving force for the city's economy. It makes a considerable contribution to job creation and carries significant weight in the city's productive structure, employing more than 57,000 people and concentrating 6% of the total affiliation in the Catalan capital.

But as well as contributing to job production, restaurants give added value to our city. In the coming pages you will find a rich and plural sample of the cuisine on offer in Barcelona, which positions it as an attractive city to tourists, with a life quality that ranks amongst the highest in the world.

Realising the strategic importance of this sector for contributing to an economic framework for the future, we give all our support to initiatives like this one, which help to reinforce the importance of the sector and its dynamising role for the city. In this respect, we are keeping dialogue open with the private sector to create synergies and to progress towards a future scenario in which trade and catering are fundamental tools for generating employment, wealth and social cohesion.

I would like to invite you to share in the pages of this book and enjoy the standard of catering our country has reached, which has made the Barcelona brand a byword for quality, diversity and innovation outside our borders.

*Raimond Blasi i Navarro
Councillor for Commerce, Consumer Affairs and Markets*

Restaurants de Barcelona

Julià Peiró

Que ningú busqui en aquest llibre una guia o una Bíblia gastronòmica del que és avui la restauració barcelonina; no pretén ser-ho. Tampoc s'ha escrit amb mirada crítica, sinó informativa, i des d'aquesta òptica hem preparat un recull o, millor encara, un ventall de les possibilitats que ofereix la ciutat en el camp de la restauració. Segur que alguns lectors hi trobaran absències que qualificaran d'imperdonables, o arrufaran el nas amb alguns dels establiments inclosos. És inevitable, ja que hem volgut abastar tot tipus de cuines, i també de preus, mai inclosos però sempre implícits.

Barcelona té una quantitat exagerada de restaurants, aquesta és la veritat, i aquí n'hi han uns dos-cents cinquanta, no n'hi cabien més. I com s'han escollit? Amb l'ajut de les xarxes socials i els e-mails. L'Anna Garriga, col·laboradora imprescindible en aquesta tasca, m'ha superat enviant missatges a amics i coneguts on els demanava quins eren els seus preferits i perquè. He de dir que la resposta ha estat massiva, i les opinions molt sensates. Ells han fet la primera i gran selecció, arrodonida amb els noms obligats, que tothom trobaria a faltar.

Pot ser hi haurà qui es queixi per la presència d'establiments senzills, sense carta i amb menús modestos. No crec que hi sobrin; són els que busca el noranta i molts per cent de la ciutadania en llibres com aquest i no els acostuma a trobar mai. De fet, són els eters oblidats. Afegiré que són també els que a mi, cronista i no gastrònom, més m'agraden. Des de fa una o potser dues dècades el món de la gastronomia està de moda a casa nostra, però, aquesta moda, és el brogit d'una dèria col·lectiva o més aviat el ressò multiplicat d'una petita minoria amb veu?

Per que, curiosament, la primera conclusió que podria treure de les entrevistes realitzades a xefs i màitres per escriure aquest llibre és que els temps de glòria s'han acabat. El tancament en els darrers mesos d'alguns restaurants notoris, que ha fet trontollar l'ordre de les pàgines que segueixen, sembla confirmar-nos el seu raonament. Comença, diuen, una nova etapa on es treballa i es treballarà per a una generació molt més cauta a l'hora de gastar, i que, per davant del menjar, té altres prioritats: l'últim model de mòbil o la marca més innovadora de camises o sabatilles esportives, per exemple.

En qualsevol cas, la restauració és un món viu, i tota aquesta bellugadissa, la prova de la seva vitalitat.

Restaurantes de Barcelona

Julià Peiró

Que nadie busque en este libro una guía o una biblia gastronómica de lo que es hoy la restauración barcelonesa, no pretende serlo. Tampoco se ha escrito con mirada crítica, sino informativa, y desde esta óptica hemos preparado una recopilación o, mejor aún, un abanico de las posibilidades que ofrece la ciudad en el campo de la restauración. Seguro que algunos lectores encontrarán ausencias que calificarán de imperdonables, o fruncirán el ceño por algunos de los establecimientos incluidos. Es inevitable, ya que hemos querido abarcar todo tipo de cocinas, así como de precios, nunca incluidos pero siempre implícitos.

Barcelona tiene una cantidad exagerada de restaurantes, esta es la verdad, y aquí hay unos doscientos cincuenta, no cabían más. ¿Y cómo se han escogido? Con la ayuda de las redes sociales y los e-mails. Anna Garriga, colaboradora imprescindible en esta tarea, me superado enviando mensajes a amigos y conocidos donde les pedía cuáles eran sus favoritos y por qué. Tengo que decir que la respuesta ha sido masiva, y las opiniones muy sensatas. Ellos han hecho la primera y gran selección, redondeada con los nombres obligados, que todo el mundo echaría de menos.

Puede ser que haya quien se queje por la presencia de establecimientos sencillos, sin carta y con menús modestos. No creo que sobren, son los que busca el noventa y muchos por ciento de la ciudadanía en libros como éste y no los suele encontrar nunca. De hecho, son los eternos olvidados. Añadiré que son también los que a mí, cronista y no gastrónomo, más me gustan. Desde hace una o quizás dos décadas el mundo de la gastronomía está de moda en nuestra ciudad, pero esta moda, ¿es el ruido de una obsesión colectiva o más bien el eco multiplicado de una pequeña minoría con voz?

Porque, curiosamente, la primera conclusión que podría sacar de las entrevistas realizadas a chefs y maitres para escribir este libro es que los tiempos de gloria han acabado. El cierre en los últimos meses de algunos restaurantes notorios, que ha hecho tambalear el orden de las páginas que siguen, parece confirmarnos su razonamiento. Comienza, dicen, una nueva etapa donde se trabaja y se trabajará para una generación mucho más cauta a la hora de gastar, y que, por delante de la comida, tiene otras prioridades: el último modelo de móvil o la marca más innovadora de camisas o zapatillas deportivas, por ejemplo.

En cualquier caso, la restauración es un mundo vivo, y toda esta movida, la prueba de su vitalidad.

Restaurants in Barcelona

Julià Peiró

That no one search in this book a guide or a gastronomic Bible of what is today the Barcelonian restoration, not intended to be so. Nor has written with critical, but informative look, and from this perspective we have prepared a compilation or, better still, a range of the possibilities afforded by the city in the field of restoration. We are sure that some readers will find absences which will qualify for unforgivable, or gathered curtains frown by some of the included establishments. It is inevitable, because we wanted to cover all kinds of cuisines, as well as prices, never included but always implicit.

Barcelona has an exaggerated amount of restaurants, this is the truth, and there are about two hundred and fifty, they did not fit more. And how have they been chosen? With the help of social networks and e-mails. Anna Garriga, essential collaborator in this task, I passed by sending messages to friends and acquaintances where asked what their favorite and why. I have to say that the response has been massive, and very sensible views. They have made the first and great selection, rounded with the bound names, which everyone would lay less.

It may be that you there are who complain the presence of simple establishments without Charter and with modest menus. I do not think that they pantry, are those who seeks the nineties and many percent of citizens in books like this and not usually never find. In fact, they are the eternal forgotten. I would add that they are also those to me, chronicler and not gourmet, I most like. For one or perhaps two decades the world of gastronomy is fashion in our city, but this trend is the noise of a collective obsession or rather the multiplied echo of a small minority with voice?

Because, curiously, the first conclusion that could take out of the interviews to chefs and maitres to write this book is that glory times have ended. The closure in recent months from some high-profile restaurants, which has shaken the order of the pages that follow, seems to confirm its reasoning. Begins, they say, a new phase where you work and work for a much more cautious when it comes to spending generation, and that it has other priorities ahead of the food: the latest model of mobile phone or the brand most innovative shirts or shoes, for example.

In any case, the restoration is a living world, and this move, the proof of its vitality.

Restaurants de
Restaurantes de
Restaurants in
Barcelona

Julia Peiró



4 CAPELLANS

Capellans, 4 (Hotel Barcelona-Catedral). 08002-Barcelona
Tel. 93 304 22 55 • www.barcelonacatedral.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*

Van començar amb una carta molt elaborada que han anat substituint per plats més senzills, que són els que demana el públic, en un 80% empleats de les empreses properes. També han deixat un foradet per als guisats i estan preparats per atendre els clients celíacs.

A la terrassa interior, enjardinada, hi ha el bar on serveixen amanides, entrepans i hamburgueses a tota hora. Tant la carta com el menú estan dominats per les amanides (de figa, codonyat i nous, per exemple), a més dels carpaccios, saltats de bolets, ous estrellats, arrossos i risottos, tàrtars i, com a novetat, l'assortiment de tapes, doncs ara, els turistes, arriben tan convençuts que en aquest país només mengem de tapes que si no les hi ofereixes, se senten enganyats.

Empezaron con una carta muy elaborada que han ido sustituyendo por platos más sencillos, que son los que pide el público, en un 80% empleados de las empresas cercanas. También han dejado un agujero para los guisos, y están preparados para atender a los clientes celíacos.

En la terraza interior, ajardinada, está el bar donde sirven ensaladas, bocadillos y hamburguesas en todo momento. Tanto la carta como el menú están dominados por las ensaladas (de higo, membrillo y nueces, por ejemplo), además de los carpaccios, salteados de setas, huevos estrellados, arroces y risottos, tartars, y, como novedad, el surtido de tapas, pues, ahora, los turistas, llegan tan convencidos de que en este país sólo comemos de tapas que, si no se las ofreces, se sienten engañados.



They started off with a highly elaborate menu, but have gradually replaced it with simpler dishes, which is what their clientele -80% of whom are employees of nearby firms- wants from them. They have also left room for stews and cater for coeliac customers.

In the inner courtyard, which has a garden, there is bar serving salads, sandwiches and hamburgers all the time. Both the set menu and the à la carte menu are dominated by salads (fig, quince and walnut salad, for example), in addition to the carpaccios, sautéed wild mushrooms, fried eggs, rice dishes and risottos, tartare steaks and, as a new feature, an assortment of tapas. Tourists are now convinced that in this country we eat only tapas, so if you don't offer them tapas, they feel cheated.



de 12 a 17 h. laborables de dilluns a divendres. Per a grups amb reserva sempre està obert. Bar de 7.30 a 23 h.
de 12 a 17 h. laborables de lunes a viernes. Para grupos con reserva siempre está abierto. Bar de 7.30 a 23 h.
Noon - 5pm, Monday to Friday. Always open for group bookings. Bar: 7.30am - 11pm.



7 PORTES

Pg. Isabel II, 14 (Pla de Palau). 08003-Barcelona
Tel. 93 319 30 33 • www.7portes.com

cuina catalana

*cocina catalana
catalan cuisine*



Fundat l'any 1836 com a cafè, el més luxós de la ciutat, amb 7 portes obertes als clients, manté viva la seva història i el seu encant, reflectits en la munió d'objectes repartits per les sales, així com per les fotografies i cartells penjats a les parets.

A les primeres dècades del segle XX fou cafè cantant, amb taules de joc i billars, però després de la guerra civil es convertí en el restaurant que és ara. Des d'aleshores, segueix fidel als arrossos, als canelons, al peix al forn, i per suposat, a la paella Parellada, que es serveix amb tot el marisc pelat, inclosa la llagosta. També segueix fidel al pianista, que hi toca totes les nits de l'any, menys el Divendres Sant, data en que, segons la tradició, es pot menjar però no es pot riure, ni tocar, ni cantar ni ballar.

Fundado en 1836 como café, el más lujoso de la ciudad, con 7 puertas abiertas a los clientes, mantiene viva su historia y su encanto, como se observa en los cuantiosos de objetos repartidos por las salas, así como por las fotografías y carteles colgados en las paredes.

En las primeras décadas del siglo XX fue café cantante, con mesas de juego y billares, pero después de la guerra civil se convirtió en el restaurante que es ahora. Desde entonces, sigue fiel a los arroces, los canelones, el pescado al horno, y por supuesto a la paella Perellada, que se sirve con todo el marisco pelado, incluida la langosta. También sigue fiel al pianista, que toca todas las noches del año, menos el Viernes Santo, fecha en que, según la tradición, se puede comer pero no se puede reír, ni tocar, ni cantar ni bailar.

Founded in 1836 as a café - the most luxurious in the city - with seven doors ("7 portes") open to clients, its history and charm live on, as seen in the wealth of objects in the different rooms and the photographs and posters hanging on the walls.

In the early decades of the 20th century it was a "café chantant", with gambling tables and billiards, but after the Civil War it was converted into the restaurant it is today. Ever since then it has remained faithful to rice dishes, cannelloni, baked fish and, of course, paella Parellada, which is served with all the shellfish, including the lobster, already peeled. It also remains true to the pianist who plays there every night of the year, except Good Friday, the day on which, according to tradition, you can eat, but you mustn't laugh, play music, sing or dance.



de 13 a 01 h. amb cuina permanent. No tanca cap dia.
de 13 a 01 h. con cocina permanente. No cierra ningún día.
1pm – 1am serving hot meals at any time. Open every days.



ABOU KHALIL

Santaló, 88. 08021-Barcelona
Tel. 93 201 88 30 • www.aboukhalil.es

cuina libanesa

*cocina libanesa
lebanese cuisine*

Miguel Katib estudiava medicina a Barcelona, però, bon aficionat a la cuina, quan va necessitar guanyar-se la vida, obrí aquest restaurant, el primer libanès de la ciutat, molt a prop de la clínica Barraquer, sempre plena d'àrabs, on trobaria una munió de clients, a més dels barcelonins, sempre curiosos de noves menges, i li va posar el nom d'un personatge de llegenda, un Robin dels Boscos musulmà.

Fidel a la cuina de la Gran Síria, mai ha volgut introduir plats d'altres països àrabs, com el cuscús; vol ser el "libanès de Santaló". Posteriorment, Miguel ha obert l'Al Jaima (València 218, tel. 93 454 07 12) decorat com les carpes (jaima) que utilitzen els nòmades al desert i amb la mateixa cuina. Els caps de setmana, a tots dos es balla la dansa del ventre.

Miguel Katib estudiaba medicina en Barcelona, pero, buen aficionado a la cocina, cuando necesitó ganarse la vida, abrió este restaurante, el primer libanés de la ciudad, muy cerca de la clínica Barraquer, siempre llena de árabes, donde encontraría una multitud de clientes, además de los barceloneses, siempre curiosos de nuevas cocinas, y le puso el nombre de un personaje de leyenda, un Robin de los Bosques musulmán.

Fiel a la cocina de la Gran Siria, nunca ha querido introducir platos de otros países árabes, como el cuscús, quiere ser el "libanés de Santaló". Posteriormente, Miguel ha abierto el Al Jaima (Valencia 218, tel. 93 454 07 12) decorado como las carpas (jaima) que utilizan los nómadas en el desierto, y con la misma cocina. Los fines de semana, en ambos se baila la danza del vientre.



Miguel Katib was studying medicine in Barcelona but, as a lover of cooking, when he needed to earn a living, he opened this restaurant, the first Lebanese restaurant in the city, very near the Barraquer eye clinic, which was always full of Arabs and a major source of customers in addition to the locals, always curious to try new foods, and he gave it the name of a legendary character, a sort of Muslim Robin Hood.

True to the cuisine of Greater Syria, he has never wanted to include dishes from other Arab countries, such as couscous. He wants to be the "Lebanese from Santaló". Later on Miguel opened Al Jaima (Valencia 218, tel. 93 454 07 12) decorated like the tents used by the nomads in the desert ("Al Haima" is the Arabic name for such a tent) and with the same cuisine. At weekends there is belly dancing at both of them.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 24 h.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 24 h.
1.30 – 4pm and 9pm - midnight.



ACONTRALUZ

Milanesat, 19 (Via Agusta). 08017-Barcelona
Tel. 93 203 06 58 • www.acontraluz.com

cuina de mercat

cocina de mercado
market-fresh cuisine



Obert el 1997, manté l'aire romàntic de les torres que abans omplien el barri, amb un menjador amb xemeneia i un altre aixecat sobre el jardí, que a l'hivern s'aïlla amb uns grans finestrals.

La cuina aposta pel producte fresc servit sense disfresses: del foc a taula. Carta equilibrada, amb un mínim de deu plats del dia, per que la clientela és molt fidel i no la volen avorrir. Les carxofes fregides i les croquetes despentinades de peix de roca són d'un èxit aclaparador, com l'amanida de rap tebi amb mató i vinagreta de mel, un plat, a més, que marca el tarannà de la cuina, sempre amb un peu dins la tradició.

El to moderat dels preus té un clar reflex en els vins, on els més cars s'han posat en un apartat que anomenen Vins Prohibitius. Ja saben que qui avisa no és traïdor.

Abierto en 1997, mantiene el aire romántico de las torres que antes llenaban el barrio, con un comedor con chimenea y otro levantado sobre el jardín, que en invierno se aísla con unos grandes ventanales.

La cocina apuesta por el producto fresco servido sin disfraces: del fuego a la mesa. Carta equilibrada, con un mínimo de diez platos del día, porque la clientela es muy fiel y no la quieren aburrir. Las alcachofas fritas y las croquetas despentinadas de pescado de roca son de un éxito abrumador, como la ensalada de rape tibio con requesón y vinagreta de miel, un plato, además, que marca el talante de la cocina, siempre con un pie dentro de la tradición.

El tono moderado de los precios tiene un claro reflejo en los vinos, donde los más caros se han puesto en un apartado con el título: Vinos prohibitivos. Ya saben que quien avisa no es traidor.

Opened in 1997, it retains the romantic atmosphere of the big houses that once filled the neighbourhood, with one dining room with a fireplace and another overlooking the garden, which has huge windows that can be closed in winter to keep the warmth in.

The cuisine concentrates on fresh produce served without any fancy trimmings: straight from stove to table. A balanced menu with at least ten dishes of the day to choose from, as the clientele is extremely faithful and they don't want to bore them. The fried artichokes and rockfish croquettes are a huge success, as is the warm monkfish salad with milk curd and honey vinaigrette, a dish which, moreover, marks the character of the cooking - always with one foot in tradition.

The moderate prices extend to the wines, with the dearest set apart in a section called "Vins Prohibitius", ie prohibitively expensive. Well, don't say they didn't warn you.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. (caps de setmana 01 h). No tanca cap dia.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. (Fines de semana 01 h). No cierra ningún día.
1.30 – 4pm and 8.30pm - midnight (weekends to 1am). Open every day.



ALKIMIA

Indústria, 79 (Sicília/Sardenya). 08025-Barcelona
Tel. 93 207 61 15 • Web: www.alkimia.cat

cuina catalana no tradicional

*cocina catalana no tradicional
non-traditional catalan cuisine*

Fa gairebé 10 anys que Jordi Vilà i Sònia Profitós es van traslladar del Paral·lel a l'antic forn de pa on són ara i que van decorar amb un cert aire minimalista, acolorit pels quadres i escultures referents a l'equilibri natural que sempre busquen els alquimistes.

Defineixen la seva cuina com a catalana no tradicional i posen l'exemple de dos especialitats que ofereixen des del primer dia: el "xarrup" de pa amb tomàquet líquid de l'aperitiu, ja tot un clàssic, i l'arròs de nyora i safrà amb escamarlans; també el tàrtar, servit amb patates soufflés, on inclouen algun element diferenciador, com l'anguila fumada. La carta està desglossada en tres menús, de 3, 5 i 7 plats, més aperitius i postres, però quan algú diu que no li agrada una cosa permeten canviar-la.

Hace casi 10 años que Jordi Vilà y Sonia Profitós se trasladaron del Paralelo al antiguo horno de pan donde están ahora y que decoraron con un cierto aire minimalista, coloreado por los cuadros y esculturas referentes al equilibrio natural que siempre buscan los alquimistas.

Definen su cocina como catalana no tradicional, y ponen el ejemplo de dos especialidades que ofrecen desde el primer día: el "sorbeta" de pan con tomate líquido del aperitivo, ya todo un clásico, y el arroz de ñora y azafrán con cigalas, también el tartar, servido con patatas soufflé, donde incluyen algún elemento diferenciador, como la anguila ahumada. La carta está desglosada en tres menús, de 3, 5 y 7 platos, más aperitivos y postres, pero cuando alguien dice que no le gusta algo permiten cambiarlo.



It is almost ten years since Jordi Vilà and Sònia Profitós moved from El Paral·lel to the former bakery where they are now which they decorated in a certain minimalist style, with colour provided by the paintings and sculptures alluding to the natural balance always pursued by alchemists.

They define their cuisine as non-traditional Catalan and give the example of two of the specialities they have offered from the very first day: the "xarrup", or small glass, of liquid bread and tomato as an aperitif, which has already become a classic, and the chilli and saffron rice with Norway lobsters; also the steak tartare, served with soufflé potatoes, to which they add something that makes it different, such as smoked eel. The menu is broken down into three set menus consisting of 3, 5 and 7 courses, plus aperitif and dessert, but if you say you don't like something, they let you change it.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca dissabtes i diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra sábados y domingos.
1.30 – 3.30 pm and 8.30 – 11pm. Closed Saturday and Sunday.



ANTIGUA

Marià Cubí, 59 (Dènia). 08006-Barcelona
Tel. 93 414 73 84 • www.antiguarestaurante.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



Manté la mateixa decoració des la seva obertura ara fa deu anys, quan el seu propietari, Gonzalo Pérez Martí, aconseguí donar-li el concepte d'espai que ell volia, per que un restaurant és un conjunt de coses, no tan sols el menjar, també compten l'entorn, l'atenció al client... No cercava un estil rústic, volia una sala envoltant, romàntica, amb classe, encara que tingués el maó a la vista. Va estudiar la il·luminació per donar-li calidesa i harmonia; per completar el conjunt, va col·locar espelmes als forats de les parets.

Del seu receptari, mediterrani, de temporada, amb bon producte, poc manipulats, i que els plats respirin, doncs és el secret, destaca el llobarro salvatge al vapor, embolicat en paper de fil, amb arròs negre de sèpia i una fina crema de gambetes.

Mantiene la misma decoración desde su apertura hace diez años, cuando su propietario, Gonzalo Pérez Martí, consiguió darle el concepto de espacio que él quería, porque un restaurante es un conjunto de cosas, no sólo la comida, también cuentan el entorno, la atención al cliente... No buscaba un estilo rústico, quería una sala envolvente, romántica, con clase, aunque tuviera el ladrillo a la vista. Estudió la iluminación para darle calidez y armonía; para completar el conjunto, colocó velas en los agujeros de las paredes.

De su recetario, mediterráneo, de temporada, con buen producto, poco manipulado, y que los platos respiren, pues es el secreto, destaca la lubina salvaje al vapor, envuelta en papel de hilo, con arroz negro de sepia y una fina crema de camarones.

It has kept the same decoration since it opened ten years ago, when its owner, Gonzalo Pérez Martí, succeeded in giving the space the concept he wanted, because a restaurant is many things, not just the food; the atmosphere and the service also count. He was not after a rustic style; he wanted an encompassing, romantic room that had class, even though it had open brickwork. He studied the illumination to make it cosy and harmonious; and to finish it off, he put candles in the holes in the walls.

One of the outstanding dishes in this seasonal Mediterranean menu based on good quality produce that is not-over elaborated so the food has a chance to breathe – therein lies the secret – is the steamed wild sea bass wrapped in rag paper, served with cuttlefish-ink black rice and a fine cream of shrimps.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca diumenges i dilluns.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra domingos y lunes.
1.30 – 4pm and 9pm - midnight. Closed Sunday and Monday.



ÀPAT!

Aribau, 137 (Còrsega). 08036-Barcelona
Tel. 93 439 64 14 • www.restaurantapat.es

cuina de temporada

cocina de temporada
seasonal cuisine

Obert l'any 2003 per l'Oriol Vicente, ofereix una reinterpretació de la cuina catalana de l'interior, amb alguna recepta d'inspiració italiana, però sempre elaborada amb productes de proximitat que li recorden les menges de casa seva, doncs, reconeix que li costaria cuinar amb productes que no l'inspiren res; treballa amb els bolets, el porc, la pasta i l'arròs, que al nostre país ha estat durant generacions el plat familiar per excel·lència, el dels diumenges.

Diu que el futur serà molt diferent, doncs, les noves generacions preferiran gastar-se els diners en un "ipod" que en una mariscada. El menjador es molt sobri, però càlid i còmode, sense excessos, per que aquí tot el que no és imprescindible no existeix. El gran protagonista, l'únic, és el plat.

Abierto en 2003 por Oriol Vicente, ofrece una reinterpretación de la cocina catalana del interior, con alguna receta de inspiración italiana, pero siempre elaborada con productos de proximidad, que le recuerdan las comidas de su casa. Reconoce que le costaría cocinar con productos que no le inspiran nada; trabaja con las setas, el cerdo, la pasta y el arroz, que en nuestro país ha sido durante generaciones el plato familiar por excelencia, el de los domingos.

Dice que el futuro será muy diferente, pues, las nuevas generaciones preferirán gastarse el dinero en un "ipod" que en una mariscada. El comedor es muy sobrio, pero cálido, y cómodo, aunque sin excesos, porque aquí todo lo que no es imprescindible no existe. El gran protagonista, el único, es el plato.



Opened in 2003 by Oriol Vicente, it offers a reinterpretation of inland Catalan cuisine with a few Italian-inspired recipes, all made with local produce that reminds him of the food he used to eat at home, as he admits he would find it difficult to cook with products that don't mean anything to him. He uses wild mushrooms, pork, pasta and rice, which in this country was for generations the family dish par excellence, the one served on Sundays.

He says the future will be very different, as the new generations will prefer to spend their money on an iPod rather than a plate of seafood. The dining room is quite sober, but cosy and comfortable, without any excesses, since here, whatever isn't essential doesn't exist. The real star, the only one, is the food.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca diumenges nit i dilluns.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra domingos noche y lunes.
1 – 4pm and 8.30 – midnight. Closed Sunday evening and Monday.



AROLA

Marina, 19-21 (Hotel Arts). 08005-Barcelona
Tel. 93 483 80 90 • www.arola-arts.com

cuina creativa
cocina creativa
creative cuisine



Inaugurat l'11 de març de 2004, dia que ha passat a la història com el 11-M, van assistir-hi moltes personalitats, i la seva presència en moments tan tràgics explicava el nivell de fascinació que la cuina ha assolit a casa nostra; però també que s'havia aconseguit la fita d'instal·lar el món cada dia més complex de les tapes en un hotel de 5 estrelles, lligant el luxe amb la informalitat mediterrània.

Maria Sainz n'és la directora, però la cuina aplica les directrius del xef Sergi Arola, amb un retorn al menjador familiar tradicional: moltes coses per picar, que es comparteixen i mantenen tothom entretingut i assegut a taula, un plat fort i unes postres potents, encara que l'embotcall, el torró de foie i cafè, per exemple, sigui avantguardista.

Inaugurado el 11 de marzo de 2004, día que ha pasado a la historia como el 11-M, asistieron muchas personalidades, y su presencia en momentos tan trágicos, explicaba el nivel de fascinación que la cocina ha alcanzado en nuestra casa, pero también que se había conseguido la meta de instalar el mundo cada día más complejo de las tapes en un hotel de 5 estrellas, ligando el lujo con la informalidad mediterránea.

María Sainz es la directora, pero la cocina aplica las directrices del chef Sergi Arola, con un retorno al comedor familiar tradicional: muchas cosas para picar, que se comparten y mantiene a todos entretenidos y sentados a la mesa, un plato fuerte y unos postres potentes, aunque el envoltorio, el turrón de foie y café, por ejemplo, sea vanguardista.

Opened on 11 March 2004, the day that has gone down in history as the 11-M, was attended by many personalities, and their presence in such tragic moments, explained the level of fascination that cooking has been reached in our House, but also that had achieved the goal of installing the world more complex daily closures in a 5 star luxury hotel linking the Mediterranean informality.

Maria Sainz is the Director, but cooking applies the guidelines of the chef Sergi Arola, with a return to the dining room traditional family: many things snacks, which are shared and keep everyone entertained and sitting at the table, a main dish and a few powerful desserts even the packaging, the nougat with foie and coffee, for example, avant-garde.



de 13.30 a 15.30 i de 20.30 a 23 h. (dijous a dissabte fins a les 24 h.). Tanca dilluns i dimarts.
de 13.30 a 15.30 y de 20.30 a 23 h. (jueves a sábado hasta las 24 h.). Cierra lunes y martes.
1.30 – 3.30pm and 8.30 - 11pm. (Thursday to Saturday up to midnight) Closed Monday and Tuesday.

ARTURO

Sagunt, 104 (Olzinelles). 08014-Barcelona
Tel. 93 331 50 86

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*

L'Arturo i l'Eulàlia es van quedar aquest local fa 38 anys. Era un bar de barri on servien les tapes de tota la vida, però el 1990 el van transformar en restaurant, encara que mantenint una barra ben assortida. Cuiden molt la temporada de bolets, sobre tot el rovelló, i el seu fort és la cullera, amb l'escudella barrejada cada dimecres d'hivern, però també l'escudella i carn d'olla, les lleties amb llamàntol, els fesolets amb ceba confitada i anxoves...

Des de fa un parell d'anys, l'Anna i el Carles, els fills, porten el negoci, i això ha implicat un canvi, amb una major oferta de productes per compartir, des dels plats per picar fins l'entrecot de bou de gairebé un quilo, o el llobarro salvatge, que presenten en peces de quilo i mig, fet a la brasa.

Arturo y Eulalia se quedaron este local hace 38 años. Era un bar de barrio donde servían las tapas de toda la vida, pero en 1990 lo transformaron en restaurante, aunque manteniendo una barra bien surtida. Cuidan mucho la temporada de setas, sobre todo el niscaló, y su fuerte es la cuchara, con la "escudella barrejada" cada miércoles de invierno, pero también la "escudella" y carne de olla, las lentejas con bogavante, las judías con cebolla confitada y anchoas...

Desde hace un par de años, Anna y Carlos, los hijos, llevan el negocio, y esto ha supuesto un cambio, con una mayor oferta de productos para compartir, desde los platos para picar hasta el entrecot de buey de casi un kilo, o la lubina salvaje, que presentan en piezas de kilo y medio, hecha a la brasa.



Arturo and Eulàlia took over this place 38 years ago. It was a local bar where they used to serve traditional tapas, but in 1990 they turned it into a restaurant, although they still kept a well-stocked bar. They use a lot of wild mushrooms when they are in season, and their strong point are their soups and stews, such as "escudella barrejada" (traditional Catalan meat) on the menu every Wednesday in winter, and also "escudella i carn d'olla", lentils and European lobster, beans served with candied onion and anchovies, and many more.

For the past couple of years, their children, Anna and Carles, have been running the business and that has meant a change, with a larger range of items for people to share, from plates of nibbles to a beef entrecote weighing nearly a kilo, or a wild sea bass weighing about a kilo and a half which they served grilled.



de 13 a 15.45 h. i de 20.45 a 22.45 h. Tanca dissabtes nit i diumenges.
de 13 a 15.45 h. y de 20.45 a 22.45 h. Cierra sábados noche y domingos.
1 – 3.45pm and 8.45 – 10.45pm. Closed Saturday evening and Sunday.



EL ASADOR DE ARANDA

Av. Tibidabo, 31 (Quatre Camins). 08022-Barcelona • Tel. 93 417 01 15
Londres, 94 (Muntaner). 08036-Barcelona • Tel. 93 414 67 90
Pau Claris, 70 (Pl. Urquinaona). 08010-Barcelona • Tel. 93 342 55 77
www.asadordearanda.com

cuina castellana
cocina castellana
castilian cuisine



Quan a Martiniano Palomero li van oferir “una casa molt bonica, que es ven” no s’ho va pensar, tenia pressa per obrir a Barcelona. Ningú li va dir que la casa era coneguda com El Frare Blanc, estava catalogada i les obres per posar-hi un restaurant serien molt complicades. Encara no les havia començat quan un diari va publicar: “Un pastor de Castella vol derruir El Frare Blanc”. Només era cert que ell és pastor, i n’està molt orgullós.

Finalment es van fer càrrec del projecte l’arquitecte Vicenç Bonet i l’interiorista Miquel Milà. Quan va obrir, “amb un bon producte i un preu assenyat”, l’èxit va ésser immediat. Tant que ja té dos “asadores” més a la ciutat, molt més cèntriques i amb la mateixa carta. Per cert, El Frare Blanc es pot visitar els dissabtes d’11 a 13 h.

Cuando a Martiniano Palomero le ofrecieron “una casa muy bonita, que se vende” no se lo pensó, tenía prisa por abrir en Barcelona. Nadie le dijo que la casa era conocida como El Frare Blanc, estaba catalogada y las obras para poner un restaurante serían muy complicadas. Todavía no las había comenzado cuando un periódico publicó: “Un pastor de Castilla quiere destruir El Frare Blanc”. Sólo era cierto que él es pastor, y está muy orgulloso.

Finalmente se hicieron cargo del proyecto el arquitecto Vicente Bonet y el interiorista Miguel Milà. Cuando abrió, “con un buen producto y un precio sensato”, el éxito fue inmediato. Tanto que ya tiene dos “asadores” más en la ciudad, mucho más céntricos y con la misma carta. Por cierto, El Frare Blanc se puede visitar los sábados de 11 a 13 h.

When Martiniano Palomero was offered “a very nice house, which sells wasn’t it, it was in hurry to open in Barcelona. No one told him that the house was known as El Frare Blanc, was catalogued and works to put a restaurant would be very complicated. I have had not started them when a newspaper wrote: “A pastor of Castilian wants to destroy the Frare Blanc”. It was only right that he is a pastor, and is very proud.

Eventually they took the project architect Vicente Bonet and the Interior designer Miguel Milà. When it opened, “with a good product and a sensible price”, the success was immediate. So much that it has two “rotisserie” more in the city, much more centrally located and with the same letter. By the way, the Frare Blanc you can visit on Saturdays from 11am to 1pm.



de 13 a 16 i de 21 a 24 h. Tanca diumenges i festius nit
de 13 a 16 y de 21 a 24 h. Cierra domingos y festivos noche
1 - 4pm and 9pm - mignit. Closed on Sundays and public holidays at night

ASADOR DE BURGOS

Bruc, 118 (València/Mallorca). 08009-Barcelona
Tel. 93 207 31 60 • www.asadordeburgos.es

rostitdor castellà
asador castellano
castilian rotisserie

Típic "asador" castellà, obert per gent d'Aranda de Duero, que avui regenten la Marta Jordà, maïtre i propietària, i l'Alexis Martínez, el seu marit, que és a la cuina, al forn i a tot arreu, seguint una tradició familiar que fa 25 anys va començar amb els pares i seguiran els seus fills. El forn, construït per artesans burgalesos tal com diu la tradició, és de tova (que són totxanes assecades al sol), i funciona amb llenya d'alzina, per aconseguir el sabor que donen en aquelles terres al garrí de Segòvia i el lletó (un xai petit que només s'ha alimentat de llet materna) d'ovella "churra".

La resta dels plats formen part del receptari castellà: botifarró de Burgos, xoriço, llom de l'olla (que es un llom adobat que es serveix en olla de fang), capolat, pebrots del piquillo... Postres artesanes, amb l'arròs amb llet i la llet fregida tal com els feia l'avia (naturalment castellana), flam i el ventall de milfulles de crema. Bodega molt inclinada a la Ribera del Duero, i nodrida presència de riojas i vins catalans.

Típico asador castellano, abierto por gente de Aranda de Duero, que hoy regentan Marta Jordán, maïtre y propietaria, y Alexis Martínez, su marido, que está en la cocina, al horno y en todas partes, siguiendo una tradición familiar que hace 25 años comenzó con los padres y que seguirán sus hijos. El horno, construido por artesanos burgaleses como dice la tradición, es de adobe (que son ladrillos secados al sol), y funciona con leña de encina, para conseguir el sabor que dan en aquellas tierras al cochinito de Segovia y el lechazo (un cordero pequeño que sólo se ha alimentado de leche materna) de oveja "churra".

El resto de los platos forman parte del repertorio español: morcilla de Burgos, chorizo, lomo de la olla (que es un lomo adobado que se sirve en olla de barro), picadillo, pimientos del piquillo... Postres artesanos, con el arroz con leche y la leche frita como los hacía la abuela (naturalmente castellana), flan y el abanico de milhojas de crema. Bodega muy inclinada hacia la Ribera del Duero y nutrida presencia de riojas y vinos catalanes.



Typical castilian rotisserie, open for people of Aranda de Duero, which today Marta Jordan, maïtre and owner, and Alexis Martinez, her husband, who is in the kitchen, oven and everywhere, following a family tradition that 25 years ago started with parents and will continue to their children. The oven, built by artisans Burgos as says the tradition, is of adobe (that are bricks dried to el Sun), and works with firewood of oak, to get the flavour that give in those lands to el suckling pig of Segovia and the Lamb (a lamb small that only is has fed of milk maternal) of sheep "churra".

The rest of the dishes are part of the spanish cookbook: black pudding from Burgos, chorizo, pork loin from the pot (which is a marinated filet served on a mud pot), picadillo, piquillo peppers... Desserts, rice pudding and milk fried and made them the grandmother (naturally castilian), flan and the range of mille-feuillet of cream. Cellar very inclined towards large presence of catalan wines and riojas and Ribera del Duero.



de 13.30 a 16.30 i de 20.45 a 23.45 h. Tanca dilluns i dimarts nit, i diumenges tot el dia.
de 13.30 a 16.30 y de 20.45 a 23.45 h. Cierra lunes y martes por la noche y domingos todo el día.
1.30 - 4.30pm and 8.45 - 11.45pm. Closed Monday and Tuesday evenings and all day Sundays.



ATENES

Atenes, 42 (Mitre). 08022-Barcelona
Tel. 93 417 31 43

cuina de caragols *cocina de caracoles* *snails cuisine*



Caragols i caragols, elaborats de totes les maneres, des de les més tradicionals (a la llauna, a la gormanada, amb peus de porc, amb tomàquet, a la cassola de tros) a d'altres menys habituals (amb bacallà, amb sípia, amb gambes, picants a l'andalusa, a la brava, amb pebre verd, amb brots d'allis tendres), també buscant un toc de sofisticació (al cafè de París, amb salmó fumat, amb mantega veneciana), i fins i tot a les postres (amb coco, amb xocolata).

Són el gran reclam d'aquest restaurant, on es vetlla molt per la procedència i la conservació, només de Lleida, de primera qualitat i fets al moment, i això és important, doncs, avui n'arriben de molts països i sense cap garantia. De postres, però, també tenen orelletes, que acompanyen amb un licor casolà de camamilla.

Caracoles y caracoles, elaborados de todas las maneras, desde las más tradicionales (a la "llauna", a la gormanada, con pies de cerdo, con tomate, a la cazuela de barro) a otras menos habituales (con bacalao, con sepia, con gambas, picantes a la andaluza, a la brava, con pimienta verde, con brotes de ajos tiernos), también buscando un toque de sofisticación (al café de París, con salmón ahumado, con mantequilla veneciana), e incluso a los postres (con coco, con chocolate).

Son el gran reclamo de este restaurante, donde se vela mucho por la procedencia y la conservación, sólo de Lleida, de primera calidad y hechos al momento, y esto es importante, pues, hoy llegan de muchos países y sin ninguna garantía. De postre también tienen pestiños, que acompañan con un licor casero de manzanilla.

Snails and snails, cooked in every way, ranging from the most traditional ("a la llauna", à la gourmande, with pig's trotters, with tomato, "a la cassola de tros" to the most unusual (with salt cod, with cuttlefish, with prawns, in an Andalusian-style hot sauce, with spicy sauce, with green pepper, with tender spring garlic), and also seeking a touch of sophistication (au café de Paris, with smoked salmon, with Valencian butter), and even in the desserts (with coconut, with chocolate).

They are the main attraction of this restaurant which takes great care over where the snails come from and how they are kept: only from Lleida and of the very best quality, which is important, as nowadays they come from many countries without any guarantee as to their quality. For dessert, however, they have "orelletes" which they accompany with a homemade camomile liqueur.



de 13 a 16.30 h. i de 21 a 23 h. Tanca diumenges i festius.
de 13 a 16.30 h. y de 21 a 23 h. Cierra domingos y festivos.
1 – 4.30pm and 9 – 11pm. Closed on Sunday and public holidays.

AULA (Escola d'Hostaleria-CETT)

Av. Can Marçet, 36. 08035-Barcelona
Tel. 93 428 07 77 • www.cett.es

cuina de temporada

*cocina de temporada
seasonal cuisine*



Menjador que és un apèndix del taller de formació de l'Escola d'Hostaleria CETT, no té altre objectiu que culminar l'aprenentatge en una situació real i amb clients reals, aliens al centre d'estudis, davant dels quals es fan elaboracions en directe: una papillota, un tàrtar, un flamejat, desespinar un peix o servir una fruita.

Carta molt variada, amb plats de cuina tradicional (civet de cérvol) i altres més moderns (patata amb escamarlans i rovell líquid), encara que sempre hi ha un arròs, per reforçar les tècniques de cocció, i alguna pasta salsada, fins a un total de 20 plats i 5 postres. La qualitat és molt bona i el preu, gairebé simbòlic. A més, els alumnes cuinen i serveixen amb tanta il·lusió i tantes ganes que de seguida es fiquen la clientela a la butxaca.

El comedor es un apéndice del taller de formación de la Escuela de Hostelería CETT, no tiene otro objetivo que culminar el aprendizaje en una situación real y con clientes reales, ajenos al centro de estudios, ante los que se hacen elaboraciones en directo: un papillote, un tartar, un flambeado, desespinar un pescado o servir una fruta.

Carta muy variada, con platos de cocina tradicional (civet de ciervo) y otros más modernos (patata con cigalas y yema líquida), aunque siempre hay un arroz, para reforzar las técnicas de cocción, y alguna pasta salseada, hasta un total de 20 platos y 5 postres. La calidad es muy buena, y el precio, casi simbólico. Además, los alumnos cocinan y sirven con tanta ilusión y tantas ganas que enseguida se meten la clientela en el bolsillo.

This restaurant is an appendix to the Escola d'Hostaleria CETT training workshop, whose purpose is to finish off the catering school students' education in a real-life situation with actual clients who have nothing to do with the school in front of whom they prepare dishes - a papillote, a steak tartare, a flambée -, filleting fish or serving fruit.

An extremely varied menu, with traditional dishes (venison civet) and other more modern dishes (potato and Norway lobsters served with liquid yolk), although there is always a rice dish to hone their cooking techniques and a pasta and sauce dish, making up a total of 20 main dishes and five desserts. The quality is very good and the price almost symbolic. What is more, the students cook and serve with such willingness and enthusiasm that they soon wrap the clients round their little fingers.



de 13.30 a 15.30 h. laborables durant el calendari escolar. Tanca dissabtes i diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. laborables durante el calendario escolar. Cierra sábados y domingos.
1.30 – 3.30pm Monday to Friday during term-time. Closed Saturday and Sunday.



AZUL

Provença, 54 (Entença). 08008-Barcelona
Tel. 93 321 71 56

cuina casolana

cocina casera
home-made cuisine



Situat als baixos d'un edifici de vivendes d'aire modernista, el primer aixecat a la zona, aquest bar-restaurant deu ésser centenari, o gairebé, doncs, era el punt de trobada dels empleats i forces vives de la presó Model, inaugurada l'any 1904. Però la notícia més antiga que en tenen els amos actuals, el Fidel i la Rosario, correspon a una fotografia que els va regalar un antic cambrer, feta l'any 1934, quan el local es deia Pelayo.

Després de la guerra li van posar Azul, però la gent del barri el coneix com el bar dels taxistes. El Fidel ja el va trobar així, amb la barra de marbre del 34 i els sostres altíssims. Les seves especialitats són el pop a la gallega i els esmorzars de forquilla, però també tenen bons arrossos, calamars a l'andalusa i "lacón con grelos".

Situado en los bajos de un edificio de viviendas de aire modernista, el primero levantado en la zona, este bar-restaurant debe ser centenario, o casi, pues, era el punto de encuentro de los empleados y fuerzas vivas de la cárcel Modelo, inaugurada en 1904. Pero la noticia más antigua que tienen los dueños actuales, Fidel y Rosario, corresponde a una fotografía que les regaló un antiguo camarero, realizada en el año 1934, cuando el local se llamaba Pelayo.

Después de la guerra le pusieron Azul, pero la gente del barrio lo conoce como el bar de los taxistas. Fidel ya lo encontró así, con la barra de mármol del 34, y los techos altísimos. Sus especialidades son el pulpo a la gallega y los desayunos de tenedor, pero también tienen buenos arroces, calamares a la andaluza y lacón con grelos.

Situated on the ground floor of a Modernista-style block of flats, the first to be put up in the area, this bar and restaurant must be a hundred years old, or nearly, as it was the meeting place of the employees and the powers that be of the Model prison, which was opened in 1904. But the earliest record the current owners, Fidel and Rosario, have of it is a photograph given to them by a former waiter which was taken in 1934, when it was called Pelayo.

After the Civil War the name was changed to Azul, but the local people know it as the taxi-drivers' bar. Fidel found it like that, with the marble bar counter dating from 1934 and the extremely high ceilings. Its specialties are Galician-style octopus and full breakfasts, but it also serves good rice dishes, Andalusian-style fried squid and "lacón con grelos".



de 06 a 23 h. amb cuina permanent. Tanca els diumenges.
de 06 a 23 h. con cocina permanente. Cierra los domingos.
6am – 11 pm. Closed on Sunday.

BALTÀ

Aribau, 125 (Rosselló). 08036-Barcelona
Tel. 93 453 10 44

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*

Obert l'any 1900 com a berenador, en el pla de camps i horts on es començava a construir l'Eixample de Cerdà, el local encara conserva l'aire d'antiga fonda, fins i tot amb l'ajuda dels arcs envidriats dels anys 60 i les caràtules dels "singles" que serveixen de carta.

Cuina de bon producte, doncs, conserven els proveïdors de tota la vida, de la vella escola i plats de poca manipulació, com els ous ferats de Calaf amb patates fregides o el remenat de botifarra i bolets, al costat d'altres de molta imaginació, i valgui com a exemple el xupaxups de pollastre, que aconsegueixen fent una pilota amb la carn i les aletes pelades, l'efecte és idèntic. Els caps de setmana tenen plats i platillos per a les colletes joves, que prefereixen menjar d'una manera més informal.

Abierto en 1900 como merendero, en el llano de campos y huertos donde se empezaba a construir el Eixample de Cerdà, aún conserva el aire de antigua fonda, incluso con la ayuda de los arcos acristalados de los años 60 y las carátulas de los "singles" que sirven de carta.

Cocina de buen producto, pues, conservan los proveedores de toda la vida, de la vieja escuela, y platos de poca manipulación, como los huevos fritos de Calaf con patatas fritas o el revuelto de morcilla y setas junto a otros de mucha imaginación, valga como ejemplo el chupa-chups de pollo, que consiguen haciendo una pelota con la carne y las aletas peladas, el efecto es idéntico. Los fines de semana tienen platos y platillos para los grupos de jóvenes, que prefieren comer de una manera más informal.



Opened in 1900 as a place serving afternoon snacks in the plain of fields and kitchen gardens where work was starting on building by Cerdà known as l'Eixample, it still conserves the look of an old inn, even with the aid of the glazed arches dating from the sixties and the singles covers on which the menu is written.

The cuisine is based on good produce, as they have always kept to the same suppliers. It belongs to the old school, with simply prepared dishes such as Calaf fried eggs and chips or scrambled eggs, sausage and wild mushrooms, alongside others which are more imaginative, as for example chicken Chupa-Chups, which they achieve by making a ball with the meat and the skinned wings – the effect is identical. At weekends they serve big and small dishes for groups of young people, who prefer to eat in a less formal fashion.



de 13 a 15.45 i de 21 a 23 h. Tanca dissabtes al migdia, diumenges i festius.
de 13 a 15.45 y de 21 a 23 h. Cierra sábados a mediodía, domingos y festivos.
1 – 3.45pm and 9 – 11pm. Closed lunchtime Saturday, Sunday and on public holidays.



BAR MUT

Pau Claris, 192 (Diagonal). 08037-Barcelona
Tel. 93 217 43 38

cuina de mercat i tapes

*cocina de mercado y tapas
market-fresh cuisine and tapas*



Durant molts anys fou la cerveseria Lys, però al 2006 el nou propietari va treure la barra i recuperà el terra original, més tots els elements que va aconseguir, com les fotos antigues, per a que el nou local se semblés, el més fidelment possible, al bar que ell recordava de quan era nen i, amb el pare, hi anava a fer el vermut. Les parets estan plenes d'ampolles, la carta es canta i a les pissarres s'escriuen els plats del dia i els vins que se serveixen a copes, encara que els més importants els guarden en una bodega climatitzada.

Durante muchos años fue la cerveseria Lys, pero en 2006 el nuevo propietario desmontó la barra y recuperó el suelo original, además de colocar todos los elementos que consiguió, como fotos antiguas, para que el nuevo local se pareciera, lo más fielmente posible, al bar que él recordaba de cuando era niño y, con el padre, venía a este local a hacer el vermut. Las paredes están llenas de botellas, la carta se canta, y en las pizarras se escriben los platos del día y los vinos que se sirven en copas, aunque los más importantes los guardan en una bodega climatizada.

For many years it was the cerveseria Lys, but in 2006 the new proprietor took out the bar counter and recovered the original flooring, to which he added all the other items he got hold of, such as old photos, so that the place resembled as faithfully as possible the bar he remembered from when he was a child and used to go with his father for an aperitif. The walls are covered with bottles, the menu is read out loud and the dishes of the day are written on a blackboard together with the wines served by the glass, although the best wines are kept in a climate-controlled cellar.



Entre les menges habituals tenen el cruixent de patata, carxofa i eriçó, el carpaccio d'ou ferrat, el llamàntol "a feira", els calçots i la sopa de ceba. Fora d'horari, hi ha pernil de gla i assortiments de formatges i d'ibèrics.

Entre los platos habituales tienen el crujiente de patata, alcachofa y erizo, el carpaccio de huevo frito, el bogavante "a feira", los "calçots" y la sopa de cebolla. Fuera de horario, hay jamón de bellota y surtidos de quesos y embutidos ibéricos.

Their usual fare includes potato, artichoke and sea urchin croustillant, fried egg carpaccio, European lobster "a feira", "calçots" and onion soup. When the kitchen is closed, there is acorn-fed cured ham and a selection of cheeses and Iberian sausages and hams.



de 12.30 a 16.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Bar de 12.30 a 24.30 h.
de 12.30 a 16.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Bar de 12.30 a 24.30 h.
12.30 - 4.30pm and 8.30 - 11.30pm. Bar: 12.30pm - midnight.

BARCELONETA

Escar, 22 (Moll dels Pescadors). 08003-Barcelona
Tel. 93 221 21 11 • www.rte-barceloneta.com

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine

És un dels restaurants més grans de la ciutat, doncs, entre els dos pisos i les terrasses, obertes bona part de l'any, pot superar els 500 comensals. L'any de la Olimpíada va canviar de nom, així com el disseny, que resultà molt original, encara que el seu primer actiu és, sens dubte, la seva situació privilegiada: a sobre mateix del mar, amb una esplèndida panoràmica que inclou el moll dels pescadors, el port esportiu, el Maremàgnum i les teulades de la Barcelona vella.

La carta, però, no desmereix de l'entorn i està molt dirigida als arrossos, encara que també elaboren un bon ventall de plats catalans i mediterranis. Entre els seus referents, la paella del Moll del Relotge, de peix i marisc, amb escamarlans, cloïsses, calamars, gambes, sípia, rap i el brou de peix de roca.

Es uno de los restaurantes más grande de la ciudad, pues, entre los dos pisos y las terrazas, abiertas buena parte del año, puede superar los 500 comensales. El año de la Olimpíada cambió de nombre, así como el diseño, obteniendo un resultado muy original, aunque su primer activo es, sin duda, su situación privilegiada, sobre mismo del mar, con una espléndida panorámica que incluye el muelle de los pescadores, el puerto deportivo, el Maremàgnum y los tejados de la Barcelona vieja.

La carta, sin embargo, no desmerece del entorno, y está muy dirigida a los arroces, aunque también elaboran un buen abanico de platos catalanes y mediterráneos. Entre sus referentes, la paella del Muelle del Reloj, de pescado y marisco, con cigalas, almejas, calamares, gambas, sepia, rape y el caldo de pescado de roca.



This is one of the biggest restaurants in the city; its two floors, plus the terraces, which are open for a good part of the year, can accommodate more than 500 people. The year of the Olympics it changed its name and its interior design, which is highly original, although its main appeal is no doubt its magnificent location: right on the sea front, with a splendid view taking in the quay known as El Moll dels Pescadors, the marina, the Maremàgnum shopping mall and the roofs of the old Barcelona.

The menu, however, is not unworthy of the surroundings. It features mainly rice dishes, although it also offers a good range of Catalan and Mediterranean dishes. One of its signature dishes is Moll del Relotge seafood paella with Norway lobsters, clams, squid, prawns, cuttlefish, monkfish and rockfish soup.



de 13 a 16 i de 20.30 a 01 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16 y de 20.30 a 01 h. No cierra ningún día.
1 – 4pm and 8.30pm – 1am. Open every day.



BASMATI

París, 163 (Muntaner) 08036-Barcelona
Tel. 93 363 06 51 • www.restaurantbasmati.com

cuina d'arrossos

cocina de arroces
rice-based cuisine



Diu Alex Ferrer que, escoltant els arrossos, ha après a elaborar-los, millors o pitjors, però diferents. No té res preparat i cada plat es comença des de zero, encara que sempre n'ofereix un mínim de 13, des del risotto de sobrassada de Mallorca amb parmesà fins el vegetarià saltat al wok, passant pel de muntanya, amb bolets i botifarra negra, el caldós, amb guatlla i vieires i el de ceps amb foie fresc a la graella, etc. També es prou original en les postres, amb un gelat de caipirinha batejat amb cachaça i el de cacahuete salat amb crema de xocolata.

Dice Alex Ferrer que, escuchando los arroces, ha aprendido a elaborarlos, mejores o peores, pero diferentes. No tiene nada preparado y cada plato se empieza desde cero, aunque siempre ofrece un mínimo de 13, desde el risotto de sobrassada de Mallorca con parmesano, hasta el vegetariano salteado al wok, pasando por el de montaña, con setas y botifarra negra, el caldoso, con codorniz y vieiras y el de "ceps" con foie fresco a la parrilla, etc. También es bastante original en los postres, con un helado de caipirinha bautizado con cachaça y el de cacahuete salado con crema de chocolate.

Alex Ferrer says that by listening to the various kinds of rice, he has learnt to cook them, better or worse, but differently. He has nothing prepared and starts every dish from scratch, although he always offers at least 13, from Majorcan "sobrassada" risotto with Parmesan cheese to wok-sautéed vegetarian rice, as well as rice with wild mushrooms and black pudding, soupy rice with quail and scallops, and porcini mushroom rice with grilled fresh foie gras, etc. The desserts are also quite original, with caipirinha ice cream drenched in cachaça and salted peanut ice cream served with chocolate cream.



Volia un local gris, transgressor, però el seu soci està tan enamorat de l'Orient que, finalment, van il·luminar les parets amb objectes d'aquelles cultures mil·lenàries i les taules amb fragments de grans obres d'art.

Quería un local gris, transgresor, pero su socio está tan enamorado de oriente que finalmente iluminaron las paredes con objetos de aquellas culturas milenarias y las mesas, con fragmentos de grandes obras de arte.

He wanted a grey, mould-breaking place, but his partner is so enamoured of the East that they eventually illuminated the walls with objects from those ancient cultures and the tables with fragments of great works of art.



de 13 a 16 h. i de 21 a 23 h. Tanca diumenges
de 13 a 16 h. y de 21 a 23 h. Cierra los domingos.
1 – 4pm and 9 – 11pm. Closed on Sunday.

BELTXENEA

Mallorca, 275, entl. (Pau Claris). 08008-Barcelona
Tel. 93 215 30 24 • www.beltxenea.com

cuina basco mediterrània

*cocina vasco mediterránea
mediterranean and basque cuisine*

A l'entresol amb jardí d'un edifici modernista, a tocar de La Pedrera gaudiniana, Mikel Ezcurra, va obrir l'any 1988, aquest establiment sumptuós i senyorívol. L'espai, amb molts mobles i elements decoratius de l'època (llar de foc, sostres, fusteria...), conserva l'aire de quan era una vivenda familiar.

La cuina s'ha mantingut fidel a la línia inicial: molt bon producte, poc elaborat i racions abundants, sempre dins d'un formalisme que no busca l'atreviment, ans al contrari, s'aferra a la tradició. Els seus grans plats són el txangurro al forn, tan clàssic a Donostia, la sopa de peix i marisc, les cocotxes al pil pil... De postres, llet fregida o formatge d'Idiazábal, encara que (som a Barcelona) els clients s'inclinen més pel gratinat de maduixetes del bosc.

En un entresuelo con jardín de un edificio modernista, al lado de La Pedrera gaudiniana, Mikel Ezcurra, abrió, en 1988, este establecimiento suntuoso y señorial. El espacio, con muchos muebles y elementos decorativos de la época (chimenea, techos, carpintería...), conserva el aire de cuando era una vivienda familiar.

La cocina se ha mantenido fiel a la línea inicial: muy buen producto, poco elaborado y raciones abundantes, siempre dentro de un formalismo que no busca el atrevimiento, al contrario, se aferra a la tradición. Sus grandes platos son el txangurro al horno, tan clásico en Donostia, la sopa de pescado y marisco, las cocochas al pil pil... De postre, leche frita o queso de Idiazábal, aunque (estamos en Barcelona) los clientes se inclinan más por el gratinado de fresas del bosque.



On the mezzanine floor, with a garden, of a Modernista building, a stone's throw from Gaudí's La Pedrera, Mikel Ezcurra opened this sumptuous, majestic establishment in 1988. The space, with a lot of period furniture and decorative items (fireplace, ceilings, woodwork, etc.), conserves the atmosphere from the time when it was a family home.

The cuisine has remained true to the way it started off: extremely good produce, simply prepared, and substantial portions, all according to a style that, far from trying to be daring, sticks closely to tradition. Its signature dishes are baked txangurro (spider crab) in classical San Sebastian fashion, seafood soup, kokotxak al pil pil, etc. For dessert there is "leche frita" or Idiazabal smoked cheese, although (as we are in Barcelona) patrons tend to go rather for the miniature forest strawberries au gratin.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca dissabtes al migdia, diumenges i festius.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra sábados a mediodía, domingos y festivos.
1.30 – 3.30pm and 8.30 – 11.30pm. Closed Saturday lunchtime, Sundays and public holidays.



BELVEDERE

Passatge. Mercader, 3. 08036-Barcelona
Tel. 93 215 90 88

cuina de temporada

cocina de temporada
seasonal cuisine



En Ginés Pérez és un històric del món de la cocteleria. Va treballar al Victori, al Gimlet, al Nick Havana i va muntar el Zsa Zsa i el Self, el primer bar de tapes modernes que es va obrir a la ciutat. Però quan, fa 16 anys, va quedar-se el Belvedere, la seva dona es va posar al front de la cuina per elaborar una carta de nivell, amb plats tan clàssics com la cua de bou, el foie micuit, la llebre amb llenties o els cigrons amb gambes.

L'entorn, amb una gran quantitat d'ampolles, ens diu, però, que estem en una cocteleria, o pot ser a un club privat anglès, per la tranquil·litat que es respira. No hi caben més de 25 persones, en tres o quatre espais prou separats, encara que amb el bon temps es pot menjar a la terrassa, que dóna a un passatge amb molt poc trànsit.

Ginés Pérez es un histórico del mundo de la coctelería. Trabajó en el Victori, el Gimlet, el Nick Habana y montó Zsa Zsa y el Self, el primer bar de tapes modernas que se abrió en la ciudad. Pero cuando, hace 16 años, se quedó el Belvedere, su mujer se puso al frente de la cocina para elaborar una carta de nivel, con platos tan clásicos como el rabo de buey, el foie mi-cuit, la liebre con lentejas o los garbanzos con gambas.

El entorno, con una gran cantidad de botellas, nos dice, sin embargo, que estamos en una coctelería, o puede ser en un club privado inglés, por la tranquilidad que se respira. No caben más de 25 personas, en tres o cuatro espacios suficientemente separados, aunque con el buen tiempo se puede comer en la terraza, que da a un pasaje con muy poco tráfico.

Ginés Pérez has a long record on the cocktails scene. He has worked in the Victor, the Gimlet and the Nick Havana and he set up the Zsa Zsa and the Self, the first modern tapas bar to open in the city. But when, 16 years ago, he took over the Belvedere, his wife took charge of the kitchen and prepared a high quality menu with such classical dishes as oxtail, foie mi-cuit, hare and lentils, and chickpeas and prawns.

The surroundings, with a huge number of bottles, tell us, however, that we are in a cocktail bar, or maybe an English private club, due to the peaceful atmosphere they transmit. It doesn't hold more than 25 people in three or four well-separated spaces, although in good weather you can eat outside on the terrace which gives onto a passageway with very little traffic.



de 13.30 fins a la matinada. Tanca dissabtes, diumenges i festius.
de 13.30 hasta la madrugada. Cierra sábados, domingos y festivos.
1.30pm until the early hours. Closed Saturday, Sunday and public holidays.

BESTIAL

Ramon Trias Fargas, 2-4 (Pg. Marítim). 08005-Barcelona
Tel. 93 224 04 07 • www.grupotragaluz.com

cuina de fusió italo-mediterrània

*cocina de fusión italo-mediterránea
italian-mediterranean fusion cuisine*

Obert al mar, sota el peix metàl·lic de Frank Gehry i amb terrasses enjardinades que acaben posant els peus gairebé a l'aigua, aquest és un establiment singular. Amb un interiorisme diàfan, tant a dins com a fora, on es pot menjar des de finals d'abril a mig octubre (amb alguna estufa, si cal). Arriba fins als 250 comensals.

Cuina que no es complica la vida: entrants per picar, des de l'ibèric amb coca de vidre i els espàrrecs en tempura, a les croquetes de gorgonzola i la mozzarella de búfala fumada; després, pasta fresca d'elaboració pròpia, arrossos i risottos, molta planxa (sipietes, calamarsets, cloïsses, navalles), pizzetes (amb alguna prou creativa, com la de porros, ou estrellat i oli de tòfona), lluç, filet de bou, i tàrtar amb gelat de wasabi.

Abierto al mar, bajo el pescado metálico de Frank Gehry y con terrazas ajardinadas que acaban poniendo los pies casi en el agua, este es un establecimiento singular. Con un interiorismo diáfano, tanto dentro como fuera, donde se puede comer desde finales de abril a mediados de octubre (con alguna estufa, si es necesario), alcanza los 250 comensales.

Cocina que no se complica la vida: entrantes para picar, desde el ibérico con coca de vidrio y los espárragos en tempura, a las croquetas de gorgonzola y la mozzarella de búfala ahumada, después, pasta fresca de elaboración propia, arroces y risottos, mucha plancha (sepías, calamares, almejas, navajas), pizzas (con alguna bastante creativa, como la de puerros, huevo estrellado y aceite de trufa), merluza, solomillo de buey, y tartar con helado de wasabi.



Right opposite the sea, under Frank Gehry's metal fish sculpture and with landscaped terraces leading almost down to the water, this is a singular establishment. It is open-plan both inside and out, and meals are served outside from the end of April to early October (with a heater, if necessary). It can cater for up to 250 people.

The cuisine is simple: starters for nibbling, ranging from Iberian ham and "coca de vidrio" and asparagus in tempura to gorgonzola-flavoured croquettes and smoked buffalo mozzarella; followed by home-made fresh pasta, rice dishes and risottos, a lot of grilled food (baby squid, baby cuttlefish, clams and razor clams), mini pizzas (some of which are extremely creative, such as the one with leeks, fried egg and truffle oil), hake, beef steak and steak tartare served with wasabi ice cream.



de 13 a 15.45 h. i de 20a a 23.30 h. A l'estiu no tanca; a l'hivern les nits de diumenge a dijous.
de 13 a 15.45 h. y de 20^a a 23.30 h. En verano no cierra, en invierno las noches de domingo a jueves.
1 – 3.45pm and 8 – 11.30pm. Open every day in the summer; in winter, closed every evening from Sunday to Thursday.



BETAWI

Montsió 6. 08002-Barcelona

Tel. 93 412 62 64 • www.restaurantbetawi.com

cuina indonèsia

cocina indonesia

indonesian cuisine



En Josep Maria Albert es va agafar un any sabàtic per viatjar i a Jakarta va conèixer la Herawati; s'enamoraren i, durant 4 anys, ell anava a veure-la i li ensenyava català. Es van casar a l'estil d'allà, i la va portar a Barcelona un onze de setembre. Com és un boig del menjar i ella experta en la cuina betawi, la més important del seu país, la dels sultans i els holandesos (quan manaven), obriren aquest restaurant, senzill i simpàtic, amb molts tocs indonesis i catalans.

Com en tantes cuines orientals, l'arros és la base de tot, però als seus plats només posen el punt picant justet que agrada aquí. També tenen postres, tot i que a Indonèsia, al marge dels restaurants de luxe, que s'han occidentalitzat, es menja sense parlar i sense postres, que no tenen horari.

Josep Maria Albert se tomó un año sabático para viajar, y en Yakarta conoció a Herawati, se enamoraron y, durante 4 años, él iba a verla y le enseñaba catalán. Se casaron al estilo de allí, y la llevó a Barcelona un once de septiembre. Como es un loco de la comida y ella experta en la cocina betawi, la más importante de su país, la de los sultanes y los holandeses (cuando mandaban), abrieron este restaurante, sencillito y simpático, con muchos toques indonesios y catalanes.

Como en tantas cocinas orientales, el arroz es la base de todo, pero en sus platos sólo ponen el punto picante justo que gusta aquí. También tienen postres, aunque en Indonesia, al margen de los restaurantes de lujo, que se han occidentalizado, se come sin hablar y sin postre, que no tienen tiempo.

Josep Maria Albert took a year off to go travelling and in Jakarta he met Herawati; they fell in love and for four years he would go to see her and teach her Catalan. They married in the local style and he brought her to Barcelona one 11th of September. As he is crazy about food and she is an expert in betawi cuisine, the most important in her country, the land of the sultans and the Dutch (when they ruled over it), they opened this simple, endearing restaurant with many Indonesian and Catalan touches.

As with so many eastern cuisines, rice is the basis of everything, but in their dishes they put just the right amount of spice that people like here. They also have desserts, although in Indonesia, except in the luxury restaurants, which have become westernised, people eat without talking and without desserts, for which there are no special times.



de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h. (caps de setmana 2.30 h.). Tanca diumenges i dilluns a la nit.

de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h. (fines de semana 2.30 h.). Cierra domingos y lunes por la noche.

1 – 4pm and 8 – 11pm (weekends until 2.30am). Closed Sundays and Monday evening.

BIBLIOTECA

Junta de Comerç 28 (Sant Pau). 08001-Barcelona
Tel: 93 412 62 21 • www.bibliotecarestaurant.cat

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine



Ara fa ja 9 anys que l'Iñaki Goñi va obrir al mig del Raval aquesta casa de menjars, on elabora plats de mercat i de cullera, de ficar-s'ho tot a la boca, amb un gran respecte cap el receptari clàssic, que sempre ha de marcar el referent, encara que s'emprin els mitjans d'ara, doncs, "cuinar és un ofici -diu-, feina d'obrer i no d'artista".

Hace ya 9 años que Iñaki Goñi abrió, en medio del Raval, esta casa de comidas donde elabora platos de mercado y de cuchara, de metérselo todo en la boca, con un gran respeto hacia el recetario clásico, que siempre ha de marcar el referente, aunque se empleen los medios de ahora, pues, "cocinar es un oficio -dice-, trabajo de obrero y no de artista".

It is now nine years since Iñaki Goñi opened this restaurant in the heart of the Raval neighbourhood where he prepares dishes made with market-fresh produce and dishes, such as soups and stews, to be eaten with a spoon, putting a bit of everything in your mouth at once, with great respect for classical recipes, although he uses modern means, because, he says, "cooking is a trade, the job of a worker, not an artist".

Ell treballa del matí a la nit i això li permet canviar molt, però de les seves especialitats és obligat recordar l'arròs de colomí i botifarra negra, el risotto d'alls rostits, porros, pesto i mascarpone, la cuixa de xai brasejada a l'antiga, el cérvol estofat amb pasta fullada i puré... Es fa ell mateix el pa, té la carta de vins adequada i, al mig del menjador, hi ha la llibreria que dona nom a l'establiment, plena de llibres amb títols gastronòmics.

Trabaja de la mañana a la noche y eso le permite cambiar mucho, pero de sus especialidades es obligado recordar el arroz de pichón y butifarra negra, el risotto de ajos asados, puerros, pesto y mascarpone, la pierna de cordero braseada a la antigua, el ciervo estofado con hojaldre y puré... Se hace él mismo el pan, tiene la carta de vinos adecuada y, en medio del comedor, está la librería que da nombre al establecimiento, llena de libros con títulos gastronómicos.

He works from morning until night and that enables him to change a lot, but of all his specialities, the young pigeon and black pudding rice, the roast garlic, leek, pesto and mascarpone risotto, the old style braised leg of lamb and the stewed venison, puff pastry and mashed potato deserve particular mention. He makes the bread himself, has an adequate wine list and in the middle of the dining room there is a bookcase, full of works on cookery, from which the establishment takes its name.



de 20 a 24 h. Tanca el diumenge. Al migdia obre per a grups.
de 20 a 24 h. Cierra el domingo. Al mediodía abre para grupos.
8pm – midnight. Open at lunchtime for group bookings.



BIOCENTER

Pintor Fortuny, 25. 08001-Barcelona
Tel. 93 301 45 83 • www.restaurantebiocenter.es

cuina vegetariana

cocina vegetariana
vegetarian cuisine



Restaurant de referència en el món vegetarià des de fa gairebé 3 dècades, la situació, tan cèntrica, al costat de la Rambla, on el pas d'estrangers és constant, els permet mantenir una cuina continuada, amb berenars de 17 a 19.30 h., quan ofereixen un gran assortit d'infusions.

Tots els productes són biològics, incloses les begudes de cola, i procuren donar de menjar tothom: vegans, ovolàctics, macrobiòtics..., amb molts plats de la cuina tradicional, on senzillament han substituït el producte animal pel vegetal. Al migdia, el menú inclou un bufet lliure, a les nits i els diumenges preparen un menú especial amb sopa, amanida, un plat principal, com mandonguilles de carbassa, tofu amb salsa de curri o cuscús, y de postres pastissos, pera al forn, batuts, keffir...

Restaurante de referencia en el mundo vegetariano desde hace casi 3 décadas, la situación, tan céntrica, junto a la Rambla, donde el paso de extranjeros es constante, les permite mantener una cocina continuada, con meriendas de 17 a 19.30 h., donde ofrecen un gran surtido de infusiones.

Todos los productos son biológicos, incluidas las bebidas de cola, y procuran dar de comer a todos: veganos, ovolácticos, macrobióticos..., con muchos platos de la cocina tradicional, donde sencillamente han sustituido el producto animal por vegetal. Al mediodía, el menú incluye un bufet libre, y por las noches y los domingos preparan un menú especial con sopa, ensalada, un plato principal, como albóndigas de calabaza, tofu con salsa de curry o cuscús, y de postre, pasteles, pera al horno, batidos, kéfir...

A reference restaurant among vegetarians for almost three decades, its extremely central location near the Ramblas, with its constant flow of foreigners, allows them to keep the kitchen going all day, with afternoon teas, with a large variety of infusions to choose from, served from 5 to 7.30pm.

All the produce is organic, including the cola, and they try to cater for everyone: vegans, ovo-lactarians, those following a macrobiotic diet, and so on, with a lot of traditional dishes in which they have simply replaced the animal ingredients by vegetable ones. At lunchtime the menu includes an eat-all-you-want buffet, and in the evenings and on Sundays they prepare a special set menu with soup, salad, a main dish, such as pumpkin "meatballs", tofu in curry sauce and couscous, and for dessert pastries, baked pear, milk shakes, keffir, etc.



de 13 a 23.30 h. de dilluns a dissabte, de 13 a 16 h. els diumenges
de 13 a 23.30 h. de lunes a sábado, de 13 a 16 h. los domingos
1 – 11.30pm (Monday to Saturday) and 1 – 4pm (Sunday).



BISTRONOU

Aribau, 106 (Provença/Mallorca). 08036-Barcelona
Tel: 93 45140 60 • www.restaurantbistrinou.com

cuina mediterrània moderna

cocina mediterránea moderna

modern mediterranean cuisine

L'Oriol Vicente i la Susanna Passola, ell al front de l'Àpat!, ella de Le Quattro Stagione, eren assidus al Bistrot 106, que els anys 90 va assolir a Barcelona un èxit important. Però, al 2010 el local estava tancat i van decidir quedar-se'l, per recuperar l'ambient canalla que va catapultar-lo, encara que amb un toc més aburgestat: parquet, cadires Tonet, taules de marbre i colors d'un clar assenyat.

Per oferir una carta-menú a preus molt continguts, amb un bon assortit de tapes, per començar, i després, plats sense complicacions, d'un o dos ingredients, tipus sopa de rovellons, trinxat, trenca-dissa d'ous amb patates fregides i pernil, macarrons de l'àvia amb rostit i cama-secs, o els peus de porc farcits de bolets.

Oriol Vicente y Susanna Passola, él al frente del Apat!, ella de Le Quattro Stagione, eran asiduos al Bistrot 106, que en los años 90 logró en Barcelona un éxito importante. Pero en el 2010 el local estaba cerrado, y decidieron quedárselo, para recuperar el ambiente canalla que lo catapultó, aunque con un toque más aburguesado: parquet, sillas Tonet, mesas de mármol, y colores de un claro sensato.

Para ofrecer una carta-menú a precios muy contenidos, con un buen surtido de tapas, para empezar, y después platos sin complicaciones, de uno o dos ingredientes, tipo sopa de setas, "trinchat", estrellado de huevos con patatas fritas y jamón, macarrones de la abuela con rustido y senderuelas, o los pies de cerdo rellenos de setas.



Oriol Vicente and Susanna Passola, he in charge of Àpat!, she in charge of Le Quattro Stagione, were regulars of Bistrot 106, which was extremely successful in Barcelona in the 90s. But in 2010 it closed and they decided to take it over and recover the sleazy atmosphere that made it popular, though with a slightly more bourgeois touch: parquet flooring, Thonet chairs, marble top tables and very light colours.

The menu, with very restrained prices, offers a good selection of tapas for starters, followed by uncomplicated dishes with one or two ingredients, such as pine mushroom soup, "trinchat" (a kind of bubble and squeak), fried eggs, cured ham and chips, macaroni like grandma used to make with roast and fairy ring mushrooms, and pig's trotters stuffed with wild mushrooms.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca dimarts.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los martes.
1 – 4pm and 8.30pm – midnight. Closed on Tuesday.



BLANC

Passeig de Gràcia, 38-40. Hotel Mandarin. 08007-Barcelona
Tel. 93 151 88 88 • www.mandarinoriental.com

cuina creativa mediterrània

cocina creativa mediterránea
creative mediterranean cuisine



Des que fa 5 anys va tancar el seu restaurant, un dels més prestigiosos de la ciutat, Jean Luc Figueras no ha parat de fer tasques d'assessorament. Però és un home d'educació francesa, que ha heretat de la mare l'aire teatral dels italians i del pare el seny i la rauxa dels catalans.

Volia tornar i, quan ja ho tenia tot a punt, va rebre l'oferta de portar aquest espai ampli i senyoriol, on li van donar llibertat per aplicar les idees que tenia al cap: una braseria de primeríssima qualitat, amb algun toc oriental, però sobre tot amb plats mediterranis com els raviolis de peus de porc amb ostres o els canelons d'escamarlà amb tomàquet confitat i olives negres. "Però el més important és poder treballar amb el millor producte del dia, per elaborar una gran cuina, sense pressions".

Desde que hace 5 años cerró su restaurante, uno de los más prestigiosos de la ciudad, Jean Luc Figueras no ha parado ni un momento, sobre todo haciendo tareas de asesoramiento. Pero es un hombre de educación francesa, que ha heredado de la madre el aire teatral de los italianos y del padre la cordura y arrebatos catalanes.

Quería volver, y cuando ya lo tenía todo a punto recibió la oferta de llevar este espacio amplio y señorial, donde le dieron libertad para aplicar las ideas que tenía en mente: una brasería de primerísima calidad, con algún toque oriental, pero sobre todo con platos mediterráneos como los raviolis de pies de cerdo con ostros o los canelones de cigala con tomate confitado y aceitunas negras. "Pero lo más importante es poder trabajar con el mejor producto del día, para elaborar una gran cocina, sin presiones".

Ever since he closed his restaurant – one of the most prestigious in the city – Jean Luc Figueras has not stopped acting as a consultant to others. But he is a man with a French education who has inherited the theatrical traits of the Italians from his mother and the Catalan mixture of common sense and sudden impulses from his father.

He wanted to return and, when he had everything ready, he received an offer to run this big, majestic space where he was given the freedom to put into practice the ideas he had in his head: a top quality restaurant specialising in grilled food, with an oriental touch, but above all with Mediterranean dishes such as pig's trotter ravioli and oysters or Norway lobster cannelloni with confit tomato and black olives. "But the most important thing is being able to work with the best daily fresh produce to create great cooking without any pressure".



de 13.30 a 15.45 h. i de 20.30 a 22.45 h. No tanca cap dia.
de 13.30 a 15.45 h. y de 20.30 a 22.45 h. No cierra ningún día.
1.30 – 3.45pm and 8.30 to 10.45pm. Open every day.



BLAU

Tenor Massini, 61 (Rosés/Miquel Àngel). 08028-Barcelona
Tel. 93 330 01 12 • www.elsfillsdelajoana.net

cuina de mercat *cocina de mercado* *market-fresh cuisine*

Roger Ortega va viure a casa, des de nen, la cuina del tupí i dels fogons, l'haver-ho d'aprofitar-ho tot i no llençar res i recorda el canvi que han fet el bacallà i l'arengada, abans plats de pobres; bagatge que li va permetre, l'any 2000, obrir aquest establiment en una torre del barri amb jardí interior, on ofereix una carta sense estridències ni fusions, fidel als guisats i a les picades.

Tenen un forn de pedra volcànica i han recuperat el pop a la brasa de carbó, els peus de porc brasejats amb formatge de cabra i el panadó d'espínacs (massa de pa, espínacs, all i panses) que "fet amb les cuines modernes és bo, però amb les cuines econòmiques d'abans, arriba a sublim". Manté els preus moderats, per que no hi ha res més trist que un restaurant buit.

Roger Ortega vivió en casa, desde niño, la cocina del tupí y los fogones, aprovecharlo todo y no tirar nada y recuerda el cambio que han hecho el bacalao y el arengue, antes platos de pobres; bagaje que le permitió, en el año 2000, abrir este establecimiento en una torre del barrio, con jardín interior, donde ofrece una carta sin estridencias ni fusiones, fiel a los guisos y a las picadas.

Tienen un horno de piedra volcánica y han recuperado el pulpo a la brasa de carbón, los pies de cerdo braseados con queso de cabra y las empanadas de espínacs (masa de pan, espínacs, ajo y pasas) que "hecha con las cocinas modernas es buena, pero con las cocinas económicas de antes, llega a sublime". Mantiene los precios moderados, porque no hay nada más triste que un restaurante vacío.



At home, from when he was a child, Roger Ortega experienced pot and stove cooking, the sort that makes use of everything and throws away nothing. He recalls the changes undergone by salt cod and herrings, which were once poor people's dishes. And it is such memories that enabled him, in 2000, to open this establishment in a house with a garden, where he offers a menu without anything extreme or any fusions.

They have a volcanic stone oven and have recovered such dishes as charcoal-grilled octopus, braised pig's trotters and goat's cheese, and "panadó d'espínacs" (spinach, pine kernel and raisin pasty) which "made with a modern stove is good, but with an old-style range comes close to the sublime". He keeps the prices down, as there is nothing sadder than an empty restaurant.



de 13 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca diumenges nit i dilluns.
de 13 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra domingos noche y lunes.
1 – 4pm and 9pm – midnight. Closed Sunday evening and Monday.



BODEGA PÀDUA

Pàdua, 92 (Rios Rosas/Saragossa). 08006-Barcelona
Tel. 93 212 30 56 • Mail: bodegapadua@hotmail.com

cuina casolana

cocina casera
home-made cuisine



Bodega de barri oberta com a magatzem de begudes, destil·lats a granel i repartiment de vi a domicili, que el pare del Jordi Ratón es va quedar als anys 70 per convertir-la en snack-bar, llavors paraula de moda, encara que no va matar l'esperit de vella bodega que ara Jordi, ja al segle XXI, ha potenciat, omplint les parets de fotografies antigues del barri i de la ciutat, més tot tipus d'objectes del nostre passat immediat, regals dels veïns: ràdios, càmeres, màquines d'escriure, joguines, discos de vinil... Com una fira de brocanters, però on res està en venda.

Bodega de barrio abierta como almacén de bebidas, destilados a granel y reparto de vino a domicilio, que el padre de Jordi Ratón se quedó en los años 70, para convertirla en snack-bar, entonces palabra de moda, aunque no mató el espíritu de vieja bodega que ahora Jordi, ya en el siglo XXI, ha potenciado, llenando las paredes de fotografías antiguas del barrio y de la ciudad, más todo tipo de objetos de nuestro pasado inmediato, regalos de los vecinos: radios, cámaras, máquinas de escribir, juguetes, discos de vinilo... Como una feria de anticuarios, pero donde nada está en venta.

A neighbourhood "bodega" that started off as a store selling drinks and distilled spirits in bulk, as well as making home deliveries of wine, it was taken over by Jordi Ratón's father who turned it into a snack-bar, which was an in-word at the time, although he didn't kill off its old wine shop spirit. It is this spirit that Jordi has now, in the 21st century, fostered, filling the walls with old photographs of the neighbourhood and the city, plus all sorts of objects from our immediate past, given to him by local residents: radios, cameras, typewriters, toys, vinyl records, etc. Like an antiques fair, but with nothing for sale.



A taula, hamburgueses casolanes de 125 i 250 grams, bons formatges i embotits, i un menú de migdia a base de pasta o arròs, verdures, llegums, peix fresc, algun plat de casola i carn a la brasa.

En la mesa, hamburguesas caseras de 125 y 250 gramos, buenos quesos y embutidos y un menú de mediodía a base de pasta o arroz, verduras, legumbres, pescado fresco, algún plato de cazuela y carne a la brasa.

At table, 125- and 250-gramme home-made hamburgers, good cheeses and sausages, and a lunchtime menu featuring pasta or rice, vegetables, pulses, fresh fish, one or two casserole dishes and grilled meat



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. bar, de 7 a 24 h. Tanca dissabte nit i diumenges.

de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. bar, de 7 a 24 h. Cierra sábado noche y domingos.

1.30 – 3.30pm and 9 – 11.30pm. The bar is open from 7am to midnight. Closed on Saturday evening and Sunday.

BOHEMIC BISTROT

Manso, 42 (Viladomat). 08015-Barcelona
Tel. 93 424 06 28 • www.bohemicbistro.com

cuina creativa
cocina creativa
creative cuisine

Taules de marbre, una barra i uns quants tamborets, estovalles de pagès i una decoració d'Encants Vells amb flaire d'art decó que lliga amb l'esperit bohemí simbolitzat en el nom.

Ofereix dos menús: Miniatures 1900, més clàssic, i Mini 2000, més agosarat, sempre en mitges racions i dins d'una cuina entenedora, de producte, que convida a un recorregut gastronòmic per tota Espanya. Cluca l'ullet a la cuina internacional, amb el caneló de pintada i la llebre a la "roial", però busca referències contínues en el receptari antic català.

Establiment familiar obert el 2006, al front hi ha en Francesc Gimeno, format en els millors restaurants i que de la mateixa manera utilitza la tècnica de cocció al buit, com prepara un guisadet a la cassoleta de ferro o treu l'olla més tradicional.

Mesas de mármol, una barra y varios taburetes, manteles de payés y una decoración de Encantos Viejos con aroma de art-decó que liga con el espíritu bohemio simbolizado en el nombre.

Ofrece dos menús: Miniaturas 1900, más clásico, y Mini 2000, más atrevido, siempre en medias raciones y dentro de una cocina comprensible, de producto, que invita a un recorrido gastronómico por toda España. Hace guiños a la cocina internacional, con el canelón de pintada y la liebre a la royal, pero busca referencias continuas en el recetario antiguo catalán.

Establecimiento familiar abierto en 2006, al frente está Francesc Gimeno, formado en los mejores restaurantes y que igual utiliza la técnica de cocción al vacío, como prepara un guiso en la cazuela de hierro o prepara la olla más tradicional.



Marble top tables, a bar and a few bar stools, rustic tablecloths and flea market decoration with an art deco air that goes with the Bohemian spirit symbolised in the name.

It offers two menus: Miniatures 1900, which is more classical, and Mini 2000, which is more daring, both in half portions and within an understandable style of cooking, based on good ingredients, that invites customers to take a gastronomic trip across the whole of Spain. It also includes some international cuisine with guinea-fowl cannelloni and hare à la royale, but it continually takes its bearings from the old Catalan recipes.

It is a family establishment, opened in 2006, run by Francesc Gimeno, who got his training in the best restaurants and is equally at home using the vacuum cooking technique, preparing a stew in an iron pan or getting out the most traditional pot.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca diumenges i dilluns.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos y lunes.
1 – 3.30pm and 8.30 – 11.30pm. Closed Sunday and Monday.



BOTAFUMEIRO

Gran de Gràcia, 81. 08012-Barcelona
Tel. 93 218 42 30 • www.botafumeiro.es

marisqueria

marisquería
seafood restaurant



Si a Barcelona hi ha una marisqueria genuïna, aquesta és Botafumeiro. Oberta fa 34 anys, amb la meitat de l'espai d'ara, va ser dels primers establiments que va instaurar la cuina permanent: "Venien molts artistes -diu Moncho Neira, l'amo-, que mai tenen horaris, però els cambriers, encara que fos tard, estaven encantats de servir-los per que eren famosos".

La carta té una munió de plats de peix elaborats segons receptes tradicionals, com el llenguado a l'albariño, el llobarro a la ceba tendra i fins i tot el bacallà amb cigrons. Però la gent entra penjada pel marisc: ostres, percebes, nècores, llamàntol, cabres (que també ofereix en pastís)... Disposa de diversos menjadors molt amplis, encara que molts clients prefereixen la barra, on no es fa difícil trobar lloc.

Si en Barcelona hay una marisquería genuina, esta es Botafumeiro. Abierta hace 34 años, con la mitad del espacio de ahora, fue de los primeros establecimientos que instauró la cocina permanente: "Venían muchos artistas-dice Moncho Neira, el dueño-, que nunca tienen horarios normales, pero los camareros, aunque fuera tarde, estaban encantados de servirles porque eran famosos".

La carta tiene una multitud de platos de pescado elaborados según recetas tradicionales, como el lenguado al albariño, la lubina a la cebolla tierna e incluso el bacalao con garbanzos. Pero la gente entra colgada por el marisco: ostras, percebes, nécoras, bogavante, cabras (que también ofrece en pastel)... Dispone de varios comedores muy amplios, aunque muchos clientes prefieren la barra, donde no es fácil encontrar lugar.

Opened 34 years ago, with half the space it has now, it was one of the first establishments to keep the kitchen working all the time. "We used to get a lot of actors coming in," says owner Moncho Neira, "who didn't stick to any set times, but even though it was late the waiters were delighted to serve them because they were famous".

The menu has a long list of fish dishes made according to traditional recipes, such a sole cooked in Albariño wine, seabass cooked with spring onions, and even salt cod and chickpeas. But the people who come here are hooked on shellfish: oysters, barnacles, velvet swimming crabs, European lobsters, spider crabs (also available in a pie) and many more. It has several very spacious dining rooms, although a lot of customers prefer to sit at the bar, where it is not easy to find room.



de 12 a 01 h. tots els dies de l'any.
de 12 a 01 h. todos los días del año.
noon – 1am. Open every day of the year.



BOTAVARA

Pl. de la Barceloneta, 1-3. 08003-Barcelona
Tel. 93 221 47 58

cuina mediterrània

*cocina mediterránea
mediterranean cuisine*

Explica en Juan Muñoz que, no fa pas gaire, a la Barceloneta baixava gent de molts diners que no mirava el preu, però avui tothom el mira amb lupa. Ell estava al Carbó, ara Lobito, fins que l'any 1992 es va instal·lar a la plaça dita de l'Església, en un local petit, de 24 cadires i 30 a la terrassa, que porta de manera molt personalitzada, tant que, cada dia, a les 8 del matí ja és allà.

Gasta molt bon gènere: orada, llobarro, calamarsets, lluç, seitons..., i cuida molt el bacallà, ara de moda, que serveix de 3 maneres diferents: arrebossat, fregit i amb salsa de tomàquet. Però té dues grans especialitats: la cua de bou i l'arròs de marisc, l'únic que prepara, doncs la cuina és petita i a la fi és el que vol la gent, té clients que hi van 3 cops per setmana a menjar-lo.

Explica Juan Muñoz que, no hace mucho, en la Barceloneta bajaba gente de mucho dinero que no miraba el precio, pero hoy todo el mundo lo mira con lupa. Él estaba en el Carbón, ahora Lobito, hasta que en 1992 se instaló en la plaza llamada de la Iglesia, en un local pequeño, de 24 sillas y 30 en la terraza, que lleva de manera muy personalizada, tanto que, cada día, a las 8 de la mañana ya está allí.

Utiliza muy buen género: dorada, lubina, chipirones, merluza, boquerones..., y cuida mucho el bacalao, ahora de moda, que sirve de 3 maneras: rebozado, frito y con salsa de tomate. Pero tiene dos grandes especialidades: el rabo de buey y el arroz de marisco, el único que prepara, pues la cocina es pequeña y al fin y al cabo es lo que quiere la gente, tiene clientes que van 3 veces por semana a comerlo.



Juan Muñoz says that not long ago people with a lot of money who didn't look at the prices would come down to La Barceloneta, but today everyone examines them very closely. He worked at El Carbó, now Lobito, until in 1992 he set up in Plaça de l'Església in a small place with 24 chairs inside and 30 outside on the pavement, which he runs in a very hands-on way, so much so that he is there at 8 o'clock every morning.

He uses extremely good ingredients: gilthead seabream, seabass, baby squid, hake, fresh anchovies, etc., and takes great care with the salt cod, now very fashionable, which he serves in three ways: in batter, fried and in tomato sauce. But he has two major specialties: oxtail and seafood rice, the only dish he prepares, as the kitchen is small and, when it comes down to it, that is what people want – he has clients who come there three times a week to eat it.



de 13.30 a 16.30 h. i de 20 a 23.30 h. Tanca diumenges nit i dilluns.
de 13.30 a 16.30 h. y de 20 a 23.30 h. Cierra domingos noche y lunes.
1.30 – 4.30pm and 8 – 11.30pm. Closed Sunday evening and Monday.



BRASSERIE FLO

Jonqueres, 10. 08003-Barcelona
Tel. 93 319 31 02 • www.brasserieflobarcelona.com

cuina francesa i catalana

*cocina francesa y catalana
french and catalan cuisine*



Decoració dels anys del canvi de segle, però del XIX al XX, és clar, amb sostres molt alts, llànties espectaculars, escultures, màquines de cosir i cartells de cabarets, de licors, de champagnes, de les brasseries que té la cadena a mig món, postals de nines i de personatges oblidats...

Va ser el primer de la ciutat en tenir vitrina a fora, i conserva el costum, avui massa oblidat, d'oferir servei de guarda roba. Hi caben 250 persones, entre el menjador principal, dos espais reservats per a grups i un altre, intimíssim, per a 4 persones. Obert el 1982, el servei és molt francès, i conserva les tècniques de cuina i el mateix tipus de producte del primer dia. Sempre tenen ostres, i el reclam de la mariscada especial, que presenten en una gran safata amb gel pilé.

Decoración de los años del cambio de siglo, pero del XIX al XX, claro, con techos muy altos, lámparas espectaculares, esculturas, máquinas de coser y carteles de cabarets, de licores, de champagnes, de las brasseries que tiene la cadena en medio mundo, postales de muñecas y de personajes olvidados...

Fue el primero de la ciudad en tener vitrina fuera, y conserva la costumbre, hoy demasiado olvidada, de ofrecer servicio de guarda ropa. Caben 250 personas, entre el comedor principal, dos espacios reservados para grupos y otro, intimísimo, para 4 personas. Abierto en 1982, el servicio es muy francés, y conserva las técnicas de cocina y el mismo tipo de producto del primer día. Siempre tienen ostras, y el reclamo de la mariscada especial, que presentan en una gran bandeja con hielo pilé.

The decoration is from the turn of the century -from the 19th to the 20th, of course -, with very high ceilings, spectacular lamps, sculptures, sewing machines, posters advertising cabarets, liqueurs, champagnes, the brasseries the chain has half way across the world, postcards of dolls and once famous people now forgotten.

It was the first one in the city to have a display cabinet outside and it maintains the costum, too often neglected today, of offering a cloakroom service. It can cater for 250 people in the main dining room, the two spaces reserved for groups and another extremely cosy space for just four people. Opened in 1982, the service is very French and keeps to the same cooking techniques and the same type of products as on the very first day. They always have oysters and the attraction of the shellfish special.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h (caps de setmana 24.30 h.). Tanca les nits dels diumenges i els dilluns.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h (fines de semana 24.30 h.). Cierra las noches de los domingos y los lunes.
1 – 4pm and 8pm – midnight (12.30am at weekends). Closed Sunday evening and Monday.



BRAVO

Pl. Rosa dels Vents (Hotel W). 08039-Barcelona
Tel. 93 295 26 36 • www.projectes24.com

cuina de mercat *cocina de mercado* *market-fresh cuisine*

En Carles Abellán qualifica el seu restaurant, obert a la primera planta de l'Hotel W, com a masculí, en un temps en que els restaurants acostumen a vestir-se, diu, amb robes femenines; però aquest és bàsic, concís, sense floritures; tampoc obsequien als clients amb snacks o petits "fours", sinó amb cecina de Lleó, doncs la passió d'en Carles és el producte en estat pur, servit de la manera més clàssica.

Per això, ofereix un primer plat, un segon i postres; només si li encarreguen prepara 3 plats, 4 com a molt. Peix (a la planxa, al forn o a la brasa) de la Llotja de la Barceloneta i 14 tipus de carn, entre vaca, vedella i bou, totes amb D. O. Les postres també participen d'aquesta simplicitat: torradetes de Santa Teresa, préssec de vinya confitat amb vi negre del Priorat...

Carlos Abellán califica su restaurante, abierto en la primera planta del Hotel W, como masculino, en un tiempo en que los restaurantes acostumbran a vestirse, dice, con ropas femeninas, pero este es básico, conciso, sin florituras, tampoco obsequian a los clientes con snacks o petits fours, sino con cecina de León, pues la pasión de Carlos es el producto en estado puro, servido de la manera más clásica.

Por ello, ofrece un primer plato, un segundo y postre, sólo si se lo encargan prepara 3 platos, 4 como mucho. Pescado (a la plancha, al horno o a la brasa) de la Lonja de la Barceloneta, y 14 tipos de carne, entre vaca, ternera y buey, todas con DO Los postres también participan de esta simplicidad: torrijas, melocotón de viña confitado con vino tinto del Priorato...



Carles Abellán describes his restaurant on the first floor of the Hotel W as masculine at a time when restaurants tend to dress themselves, he says, in feminine clothes. But this one is basic, concise, free of flourishes. Neither does he present his customers with savoury snacks or petits fours, but rather with "cecina" (cured meat) from León, as Carles's passion is for products in their pure state, served in the classical manner.

That is why he provides a first course, second course and dessert; only if they are specially ordered will he prepare three courses, four at most. Fish (done on the griddle, baked or grilled) from the Barceloneta wholesale fish market and 14 types of meat, including beef and veal, all with their respective D.O.s. The desserts are also in this simple style: "torrijas de Santa Teresa", vine peaches steeped in Priorat red wine, etc.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 01 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 01 h. No cierra ningún día.
1 – 4pm and 8.30pm – 1.30am. Open every day.



CA LA NURI

Consell de Cent, 377 (Llúria/Bruc). 08009-Barcelona
Tel. 93 215 55 23 • www.calanuri.es

marisqueria

marisquería
seafood restaurant



La Nuri que dona nom a aquest restaurant va començar fent dinars casolans per als treballadors de les fàbriques del Poblenou, però de seguida va agafar renom i es va traslladar a l'Eixample, especialitzant-se en peix de platja al forn o a la planxa, per afegir-hi la morralleta i les escopinyes, i després els arrossos, fideuàs, closques de tota mena i, com a reclam, la mariscada.

En tots aquests anys, però, la carta s'ha mantingut molt estable, encara que han ampliat els arrossos, ara de 7 o 8 tipus (a la marinera, de verdures, negre, amb llamàntol, sec o caldós, etc.), i han incorporat noves especialitats, atenent els nous gustos de la clientela, com els carpaccios de pop o de tonyina, el llamàntol amb ceba, el combinat de closques i el bacallà a la mel.

La Nuri que da nombre a este restaurante empezó haciendo comidas caseras para los trabajadores de las fábricas del Poblenou, pero enseguida cogió renombre y se trasladó al Eixample, especializándose en pescado de playa al horno o a la plancha, añadió la morralleta y los berberechos y después los arroces, fideuás, conchas de todo tipo y, como reclamo, la mariscada.

En todos estos años, sin embargo, la carta se ha mantenido muy estable, aunque han ampliado los arroces, ahora de 7 u 8 tipos (a la marinera, de verduras, negro, con bogavante, seco o caldoso, etc.), y han incorporado nuevas especialidades, atendiendo a los nuevos gustos de la clientela, como los carpaccios de pulpo o de atún, el bogavante con cebolla, el combinado de conchas y el bacalao a la miel.

Nuri, the woman who gave her name to this restaurant, started out by making home-made lunches for the workers from the factories in El Poblenou, but her fame soon spread and she moved to the Eixample district, where she specialised in beach-caught fish cooked in the oven or on the griddle, before adding whitebait and clams, and then rice dishes, noodle paellas, shellfish of all kinds and, to lure customers, a seafood platter.

In all these years, however, the menu has remained very stable, although the number of rice dishes has now stretched to seven or eight (seafood, vegetable, black, European lobster, dry and soupy, etc.) and has included new specialities such as octopus and tuna carpaccio, European lobster and onion, a shellfish assortment and salt cod cooked with honey.



de 13.15 a 16 h. i de 20.45 a 23 h. Tanca diumenges nit i dilluns.
de 13.15 a 16 h. y de 20.45 a 23 h. Cierra domingos noche y lunes.
1.15 – 4pm and 8.45 -11pm. Closed Sunday evening and Monday.



CA L'ISIDRE

Les Flors, 12. 08001-Barcelona
Tel. 93 441 11 39 • www.calisidre.com

cuina tradicional i mediterrània

*cocina tradicional y mediterranea
traditional and mediterranean cuisine*

L'Isidre Gironès, amb la Montse, la seva dona, al costat, va començar en una bodega humil oberta en front d'on hi són ara, i quan s'estrenava alguna revista al Paral·lel convidaven els artistes i a la sortida del teatre posaven taules al carrer i els preparaven sardines a la planxa, bacallà, tripa, cafè, i això a la gent l'enlluernava.

Van canviar de local i de decorat i el seu prestigi es va disparar, però la seva línia de treball, sempre el millor producte, és la mateixa, amb el peu de porc desossat i farcit amb ceps, tòfona negra i fetge d'ànec, el puré de patata amb caviar o el puré de cigrons amb encenalls de pernil serrà. La Núria, la filla, s'ha incorporat al negoci i, avui com ahir, els il·lusiona participar en els èxits i alegries dels seus clients.

Isidro Gironès, con Montse, su mujer, al lado, comenzó en una bodega humilde abierta frente a donde están ahora, y cuando se estrenaba alguna revista en el Paralelo invitaban a los artistas y a la salida del teatro ponían mesas en la calle, y les preparaban sardinas a la plancha, bacalao, callos, café, y eso a la gente la deslumbraba.

Cambiaron de local y de decorado y su prestigio se disparó, pero su línea de trabajo, siempre el mejor producto, siguió siendo la misma, con el pie de cerdo deshuesado y relleno con setas, trufa negra y foie de pato, el puré de patata con caviar o el puré de garbanzos con virutas de jamón serrano. Núria, la hija, se ha incorporado al negocio y, hoy como ayer, les ilusiona participar en los éxitos y alegrías de sus clientes.



Isidro Gironès, with Montse, his wife, by his side, started off in a humble wine shop opposite where they are now and whenever a new revue opened on El Paral·lel, they would treat the artistes, setting up tables in the street for when they came out of the theatre and preparing grilled sardines, salt cod, tripe and coffee, and that captivated people.

They changed premises and decoration, and their prestige rocketed, but their way of working, always using the best ingredients, is the same, with the boned pig's trotter stuffed with porcini mushrooms, black truffle and duck's liver, the mashed potato and caviar and the chickpea purée and Serrano ham shavings. Núria, their daughter, has joined the business and, today, just as yesterday, they are delighted to share in their clients' successes and joys.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 22.30 h. Tanca els diumenges i a l'estiu els dissabtes i diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 22.30 h. Cierra los domingos y en verano los sábados y domingos.
1.30 – 3.30pm and 8.30 – 10.30pm. Closed on Sunday, and, in summer, on Saturday and Sunday.



CAELIS

Gran Via, 668 (Roger de Llúria). 08010-Barcelona
Tel. 93 510 12 05 • www.caelis.com

cuina creativa de temporada

*cocina creativa de temporada
creative seasonal cuisine*



En el renovat hotel El Palace ha resorgit també el restaurant, dirigit per Romain Fornell, jove xef tolosà d'ascendència catalana, que ofereix una de les poques cuines franceses de la ciutat, encara que reinterpretada i amb molt flaire mediterrani i català.

L'espai, de sostres molt alts, conserva l'estètica clàssica original, encara que tan despallada d'elements decoratius que s'acosta al minimalisme; també és molt ampli, encara que preparat per a només 24 comensals, més un salonet per a 10 més i una taula per a 4 a la cuina. La carta conserva plats de l'etapa anterior, com els macarrons mar i muntanya, el foie amb anguila fumada i la cua de bou, al costat del xai lletó aragonès, o els ous fregits amb molles de pa i caviar. Bodega amb 400 referències de tot el món.

En el renovado hotel El Palace ha resurgido también el restaurante, dirigido por Romain Fornell, joven chef tolosano de ascendencia catalana, quien ofrece una de las pocas cocinas francesas de la ciudad, aunque reinterpretada y con mucho aroma mediterráneo y catalán.

El espacio, de techos muy altos, conserva la estética clásica original, aunque tan desnuda de elementos decorativos, que se acerca al minimalismo, también es muy amplio, aunque preparado para sólo 24 comensales, más un saloncito para 10 más y una mesa para 4 en la cocina. La carta conserva platos de la etapa anterior, como los macarrones mar y montaña, el foie con anguila ahumada y el rabo de buey, junto al cordero lechal aragonés, o los huevos fritos con migas de pan y caviar. Bodega con 400 referencias de todo el mundo.

In the renovated, the Palace hotel has also revived the restaurant, directed by Romain Fornell, young tolosano chef of Catalan descent, who offers one of the few French city, but reinterpreted much aroma Mediterranean and Catalan.

Space, high ceilings, retains the original classical aesthetics, though as naked of decorative elements, which is close to minimalism, also is very wide, although prepared for only 24 seats, more a salon for 10 more, and a table for 4 in the kitchen. The charter preserves the previous stage, as the macaroni dishes sea and mountain, foie with smoked eel and oxtail, with the aragonese lamb, or fried with crumbs of bread and caviar eggs. Wine cellar with 400 references from around the world.



de 20.30 a 23.00 h. Tanca diumenge i dilluns.
de 20.30 a 23.00 h. Cierra domingos y lunes.
20.30 – 11pm. Closed on Sunday and Monday.



CAFÈ DE L'ACADÈMIA

Lledó 1 (Pl. Sant Just). 08007-Barcelona
Tel. 93 319 82 53

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine

Situat en una cantonada de la plaça de Sant Just, al costat d'una font gòtica que sembla aturar el pas del temps, té una terrassa esplèndida, per gaudir-ne bona part de l'any. Va obrir el 1987, i dos anys després se'l varen quedar els germans Jordi i Cristina Castellví, que ja portaven, i porten, l'Agut.

Des de llavors, ell s'ha instal·lat aquí, on va trobar un menjador no massa gran, d'aires moderns i llums tènues, més un salonet per a grups fins a 18 persones, encara que la taula preferida és la del celler, molt acollidor, per a 12 persones. L'oferta gastronòmica és de mercat, i el receptari mediterrani, encara que informal, en una línia molt pròpia de les braseries, amb domini dels risottos, però també bacallà de diverses maneres, lasanya de cervellets i ceps, i estofat de cua de bou.

Situado en una esquina de la plaza de Sant Just, junto a una fuente gòtica que parece detener el paso del tiempo, tiene una terraza espléndida, para disfrutar buena parte del año. Abrió en 1987, y dos años después se lo quedaron los hermanos Jordi y Cristina Castellví, que ya llevaban, y llevan, el Agut.

Desde entonces, él se ha instalado aquí, donde encontró un comedor no demasiado grande, de aires modernos y luces tenues, más un saloncito para grupos de hasta 18 personas, aunque la mesa preferida es la de la bodega, muy acogedora, para 12 personas. La oferta gastronómica es de mercado, y el recetario mediterráneo, aunque informal, en una línea muy propia de las braserías, con dominio de los risottos, pero también bacalao de varias maneras, lasaña de sesos y boletus, y estofado de rabo de buey.



In a corner of the "plaza de Sant Just", by a gothic fountain that seems to stop the passage of time, it has a splendid terrace to enjoy most of the year. It opened in 1987, and two years later were left by Jordi and Cristina Castellvi, brothers already were, which carry the Agut.

Since then, he has installed here, where he found a room not too big, modern and dim lights, more a salon for groups of up to 18 people. The gastronomic offer is market and Mediterranean recipes, although informal, in a very own line of brasseries, with domain of risottos, but cod in several ways, brains and mushrooms, lasagne and stewed oxtail.



de 13.30 a 16.00 i de 20.30 a 23.30 h. Tanca dissabte, diumenge i festius.
de 13.30 a 16.00 i de 20.30 a 23.30 h. Cierra sábados, domingos y festivos.
13.30 - 4.00pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Saturdays, Sundays and public holidays.



CAFÈ DE LA PRINCESA

Sabaretet 1-3 i Flassaders, 21. 08003-Barcelona
Tel. 93 268 15 18 • www.cafeprincesa.com

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine



Aquí hi havia un hostel que al segle XIV va ésser escenari d'una terrible història d'amor i de venjança, protagonitzada per la princesa Constança, filla del rei Pere III. L'edifici es va reformar totalment fa una vintena d'anys, però s'ha decorat respectant l'esperit clàssic del pati central, amb columnes, encara que el sostre s'ha substituït per una piràmide de vidre.

Convertit en restaurant, a més de botiga de roba i complements, elaboren una cuina de mercat, amb el toc exòtic d'algun plat hindú o japonès, encara que també tenen arrossos, paelles i fideuàs els caps de setmana i sempre plats per a vegetarians, celíacs i diabètics. A la nit, baixen el llum, encenen les espelmes i la màgia de l'espai es multiplica amb el piano de cua, ja imprescindible al menjador.

Aquí había un hostel que en el siglo XIV fue escenario de una terrible historia de amor y de venganza, protagonizada por la princesa Constanza, hija del rey Pedro III. El edificio se reformó totalmente hace unos veinte años, pero se ha decorado respetando el espíritu clásico del patio central, con columnas, aunque el techo se ha sustituido por una pirámide de cristal.

Convertido en restaurante, además de tienda de ropa y complementos, elaboran una cocina de mercado, con el toque exótico de algún plato hindú o japonés, aunque también tienen arroces, paellas y fideuás los fines de semana, y siempre platos para vegetarianos, celíacos y diabéticos. Por la noche, bajan la luz, encienden las velas, y la magia del espacio se multiplica con el piano de cola, ya imprescindible en el comedor.

On this site there once stood an inn that in the 14th century was the scene of a terrible story of love and revenge involving Princess Constanza, daughter of King Peter III. The building was completely refurbished about 20 years ago, but it was decorated respecting the classical spirit of the central courtyard, with columns, although the ceiling has been replaced by a glass pyramid.

Converted into a restaurant -in addition to being a clothes and accessories shop-, it serves market-fresh food with an exotic touch provided by the occasional Indian or Japanese dish, although there are also rice dishes, paellas and noodle paellas at weekends, and always dishes for vegetarians, coeliacs and diabetics. In the evening, they turn down the lights and light candles, and the magic of the place is enhanced by a grand piano.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges nit.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos noche.
1.30 – 4pm and 8.30 – 11.30pm. Closed Sunday evening.



CAFÈ DE PARÍS

Mestre Nicolau, 16 (Calvet). 08021-Barcelona
Tel. 93 200 19 14

cuina de temporada

cocina de temporada
seasonal cuisine

Restaurant de carns, amb tres plats irrepitibles: el chateaubriand, el filet Cafè de París i el filet al pebre, té una clientela molt fidel. Jesús Sandoval, propietari i cuiner, se'l va quedar fa 35 anys i no va canviar res, ni ho farà mentre visqui, per que vol que l'esperit es mantingui inalterable.

De novembre a març, els dijous hi ha escudella i carn d'olla, que la gent d'una certa edat frueix com nens el dia de Reis. Gasta el peix just per a algú que fa règim, però mai falten els cigrons saltats amb pernil sobre un fons de tomàquet i una mica d'all, plat batejat com "el caviar espanyol", ni falten el tàrtar, la cua de bou estofada, els caragols a la "bourguignonne", el "gulasch" hongarès, o els grans productes de temporada, com els bolets o les favetes del Maresme.

Restaurante de carnes, con tres platos irrepitibles: el chateaubriand, el filete Cafè de Paris y el solomillo a la pimienta, tiene una clientela muy fiel. Jesús Sandoval, propietario y cocinero, se lo quedó hace 35 años, y no cambió nada ni lo hará mientras viva, porque quiere que el espíritu se mantenga inalterable.

De noviembre a marzo, los jueves hay "escudella y carn d'olla", que la gente de cierta edad disfruta como niños el día de Reyes. Gasta el pescado justo para alguien que hace régimen, pero nunca faltan los garbanzos salteados con jamón sobre un fondo de tomate y un poco de ajo, plato bautizado como "el caviar español", ni faltan el tartar, el rabo de buey estofado, los caracoles a la bourguignonne, el gulasch húngaro, o los grandes productos de temporada, como las setas o las habitas del Maresme.



A meat restaurant with three unrepeatable dishes -the Chateaubriand, the Café de Paris fillet steak and the pepper fillet steak -it has an extremely loyal clientele. Jesús Sandoval, the owner and chef, took it over 35 years ago and didn't change a thing, nor will he as long as he lives, because he wants the spirit to remain unaltered.

From November to March, on Thursdays there is "escudella i carn d'olla" that people of a certain age enjoy like kids on Christmas Day. He provides fish only for anyone on a diet, but there are always chickpeas sautéed with cured ham served on a bed of tomato and a little bit of garlic, a dish nicknamed "Spanish caviar", and other dishes never missing from the menu include steak tartare, stewed oxtail, snails à la bourguignonne, Hungarian goulash and great seasonal produce such as wild mushrooms and El Maresme beans.



de 13 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca els diumenges tot el dia i els festius nit.
de 13 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra los domingos todo el día y los festivos noche.
1 – 4pm and 9pm – midnight. Closed all day Sunday and in the evening on public holidays.



CAL PEP

Pl. de les Olles, 8. 08003-Barcelona
Tel: 93 310 79 61 • www.calpep.com

cuina casolana de producte

*cocina casera de producto
home-made, produce-based cuisine*



Recorda el Pep la seva mare Pilar que, encara nen, el va ensenyar a gaudir davant dels fogons i, com tantes dones d'abans, convertia el producte més senzill en un gran menjar. Amb el que aprengué d'ella, va obrir el Passadís, que li va passar al seu germà per instal·lar-se a la plaça de les Olles l'any 1987.

Una barra sempre tan plena que sembla que ho regalin i un raconet amb quatre taules. No utilitza foie ni tòfona, la seva és una cuina sense secrets, la cuina casolana pujada al cel gràcies al millor gènere: calamarsets o sípia amb cigrons, cloïsses amb pernil, saltat de bolets amb botifarra de perol, el trifàsic fregit (calamar, gambeta i peixet) i la sípia guisada amb carxofes, que havia deixat de fer, però ha recuperat a petició de la clientela.

Recuerda Pep a su madre Pilar que, aún niño, le enseñó a disfrutar en los fogones, y como tantas mujeres de antes, convertía el producto más sencillo en una gran comida. Con lo que aprendió de ella, abrió el Passadís, que le pasó a su hermano para instalarse en la plaza de les Olles en 1987.

Una barra siempre tan llena que parece que lo regalen y un rincón con cuatro mesas. No utiliza foie ni trufa, la suya es una cocina sin secretos, la cocina casera subida al cielo gracias al mejor género: chipirones o sepia con garbanzos, almejas con jamón, salteado de setas con botifarra de perol, el trifásico frito (calamar, camarón y pescadito) y la sepia guisada con alcachofas, que había dejado de hacer, pero que ha recuperado a petición de la clientela.

Pep remembers his mother Pilar teaching him, as a child, to enjoy himself in the kitchen and, like so many women of times gone by, she turned the simplest ingredients into a great dish. With what he had learnt from her, he opened El Passadís, which he passed on to his brother in order to set up in Plaça de les Olles in 1987.

A bar that is always so full you would think they were giving it away and a small corner with four tables. He doesn't use foie gras or truffles; his cooking has no secrets to it, simply home cooking taken to the highest degree thanks to the best ingredients: baby squid or cuttlefish and chickpeas, clams and cured ham, sautéed wild mushrooms and "botifarra de perol" (sausage), fried "three-phase" (squid, shrimps and whitebait) and cuttlefish cooked with artichokes, which he had stopped making, but has gone back to at his customers' request.



de 13 a 15.45 h. i de 19.30 a 23.30 h. Tanca dissabtes nit, diumenges, dilluns al migdia i festius tot el dia.
de 13 a 15.45 h. y de 19.30 a 23.30 h. Cierra sábados noche, domingos, lunes al mediodía y festivos todo el día.
1 – 3.45pm and 7.30 – 11.30pm. Closed on Saturday evening, Sunday, Monday lunchtime and all day on public holidays.

CALDENI

València, 452 (Marina). 08025-Barcelona
Tel. 93 232 58 11 • www.caldeni.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



A Dani Lechuga, des que va obrir el restaurant, la família l'ha ajudat molt, sobre tot la mare, que és amb ell als fogons. Fan cuina de mercat, però amb un segell diferent. Creatiu? Riu, quan li diuen. "Creatiu és el Bulli, l'únic. Nosaltres hem de fer bona cuina, aquest és l'objectiu". A casa seva són importadors de carn i des de petit coneix el producte i el treballa amb les tècniques més sofisticades i, a l'hora, de la manera més senzilla. El menjador, per a 20 clients, és molt senzill; a les parets i al sostre hi ha panells absorbents del soroll.

A Dani Lechuga, desde que abrió el restaurante, la familia le ha ayudado mucho, sobre todo la madre, que está con él en los fogones. Hacen cocina de mercado, pero con un sello diferente. ¿Creativo? Ríe, cuando se lo dicen. "Creativo es el Bulli, el único. Nosotros tenemos que hacer buena cocina, este es el objetivo". En su casa son importadores de carne y desde pequeño conoce el producto y lo trabaja con las técnicas más sofisticadas y, al mismo tiempo, de la manera más sencilla. El comedor, para 20 clientes, es muy sencillo; en las paredes y el techo hay paneles absorbentes del ruido.

Ever since Dani Lechuga opened this restaurant, his family have helped him a lot, especially his mother, who works with him in the kitchen. They do market-fresh cooking, but with a different stamp on it. Creative? He laughs when you suggest it. "El Bulli is creative, the only one. We have to do good cooking, that's the aim". His family import meat, so he has been familiar with the product since he was little and treats it with the most sophisticated techniques, though in the simplest fashion. The dining room, which holds 20 customers, is extremely simple, with noise-absorbing panels on the walls and ceiling.

Sardines marinades, patates braves suaus, bunyols de botifarra de perol, ceps frescos confitats, verdures de pagès, trinxat amb lletons, arròs de colomí i la gran selecció de carn de bou. No té vins cars.

Sardinas marinadas, patatas bravas suaves, buñuelos de botifarra de perol, ceps frescos confitados, verduras de payés, trinchado con mollejas, arroz de pichón, y la gran selección de carne de buey. No tiene vinos caros.

Marinated sardines, gently spiced "patates braves", sausage fritters made with "botifarra de perol", fresh porcini confit, farmer's vegetables, "trinxat" (bubble and squeak) and sweetbreads, young pigeon rice and a great selection of beef. He doesn't have any expensive wines.



de 13.30 a 15.15 h. i de 21 a 22.30 h. Tanca els diumenges, dilluns i festius.
de 13.30 a 15.15 h. y de 21 a 22.30 h. Cierra los domingos, lunes y festivos.
1.30 – 3.15pm and 9 – 10.30pm. Closed Sunday, Monday and on public holidays.





CALEUCHE

Sant Pau, 116 (Reina Amàlia). 08001-Barcelona
Tel. 93 441 97 96 • Mail: caleuche@caleuche.es

cuina argentina

cocina argentina
argentine cuisine



Segons una antiga llegenda mapuche (poble instal·lat de segles en terres avui argentines i xilenes), caleuche és una embarcació que recull a la gent diferent (els poetes, els músics, els savis, els boixos...) i els porta cap a l'eternitat.

Una bonica història per ambientar-nos en aquest restaurant que manté, com a peça clau de la seva cuina, un forn patagó, on s'elaboren les 23 pizzes, el més important de la carta, totes amb nom mapuche: paimún (orfe d'afecte), lancuyén (eclipsi de lluna), huepil (arc de sant Martí), curruhinca (home de pell negra)... Però no oblidem on són i als clients, quan seuen a taula, els ofereixen un platet amb oli d'oliva i pa de coca, fet al forn patagó; a les postres, les crepes amb dolç de llet fan costat al mel i mató.

Según una antigua leyenda mapuche (pueblo instalado desde hace siglos en tierras hoy argentinas y chilenas), caleuche es una embarcación que recoge a la gente diferente (los poetas, los músicos, los sabios, los locos...) y los lleva hacia eternidad.

Una bonita historia para ambientarnos en este restaurante que mantiene, como pieza clave de su cocina, un horno patagón, donde se elaboran las 23 pizzas, lo más importante de la carta, todas con nombre mapuche: paimún (huérfano de afecto), lancuyén (eclipse de luna), huepil (arco iris), curruhinca (hombre de piel negra)... Pero no olvidan dónde están y a los clientes, cuando se sientan a la mesa, les ofrecen un platillo con aceite de oliva y pan de coca, hecho al horno patagón, para los postres, las crepes con dulce de leche apoyan al "mel i mató".

According to an old legend of the Mapuches (a people that has been living for centuries in what are today Argentina and Chile), caleuche is a ship that collects the people who are different (poets, musicians, wise men, madmen and so on) and takes them to eternity.

A nice story to set the scene for this restaurant, which keeps, as a key item in its kitchen, a Patagonian oven in which they make the 23 pizzas, the most important part of the menu, each of them with a mapuche name: paimún (lacking affection), lancuyén (eclipse of the moon), huepil (rainbow), curruhinca (black-skinned man), etc. But they don't forget where they are and when their customers sit down at the table they offer them a saucer of olive oil and some "pa de coca", a soft flatbread baked in the Patagonian oven. For dessert, the crepes and caramelised condensed milk sit alongside the "mel i mató" (curd cheese and honey).



de 20 a 23.30 h tots els dies; diumenges també de 13.30 a 16.30 h.
de 20 a 23.30 h todos los días; los domingos también de 13.30 a 16.30 h.
8 – 11.30pm every day; Sunday also 1.30 – 4.30pm.



CAN BUJ

Provença, 73 (Calabria/Viladomat). 08029-Barcelona
Tel. 93 410 13 14 • www.restaurantbuj.com

cuina marinera i de mercat

*cocina marinera y de mercado
seafood and market-fresh cuisine*

Establiment obert fa 30 anys i re-fet el 2001. Els germans Buj, l'Emili a les taules i l'Àngel a la cuina, no han canviat mai la línia de la seva cuina. Tenen una mica de tot, i es van adaptant als gustos de la clientela.

Segueixen oferint la mousse o el pudíng d'escòrpora, plat que els ha donat molt de renom des del principi, i l'arròs amb espardenyes, de les que van ésser pioners, doncs els anys 80 el públic no les coneixia. I encara que sigui un establiment conegut pel peix i el marisc, el llistat de plats de terra endins és llarg i tradicional: cabrit al forn, tripa amb cigrons, peus de porc, turnedó amb tòfona, cuixa d'ànec amb prunes o filet a la sal, sense oblidar els cervellets a la romana, el bacallà amb all i oli o els canelons rossini de tota la vida.

Establecimiento abierto hace 30 años y rehecho en el 2001. Los hermanos Buj, Emili en las mesas y Ángel en la cocina, no han cambiado nunca la línea de su cocina. Tienen un poco de todo y se van adaptando a los gustos de la clientela.

Siguen ofreciendo la mousse o el pudín de cabracho, plato que les ha dado mucho renombre desde el principio, el arroz con "espardenyes", de las que fueron pioneros, pues en los años 80 el público no las conocía. Y aunque sea un establecimiento conocido por el pescado y el marisco, el listado de platos de tierra adentro es largo y tradicional: cabrito al horno, callos con garbanzos, pies de cerdo, el solomillo con trufa, muslo de pato con ciruelas o filete a la sal, sin olvidar los sesos a la romana, el bacalao con alioli o los canelones rossini de toda la vida.



An establishment that has been open for 30 years, but was refurbished in 2001. The Buj brothers, Emili serving the tables and Ángel in the kitchen, have never changed the style of their cooking. They have a bit of everything and adapt themselves to their customers' tastes.

They still offer scorpion fish mousse or pudding, a dish that has given them considerable renown from the start, and rice and sea cucumbers, which they were the first to introduce, as in the 80s the public was not familiar with them. And although it is an establishment that is well known for its seafood, the list of inland dishes is long and traditional: roast kid, tripe and chickpeas, pig's trotters, tournedos and truffle, duck leg and prunes, and fillet steak au sel, without forgetting the brains in batter, salt cod and allioli (garlic mayonnaise), and the classical cannelloni alla Rossini.



de 13 a 16 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca diumenges nit i dilluns.
de 13 a 16 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra domingos noche y lunes.
1 – 4pm and 9 – 11.30pm. Closed Sunday evening and Monday.



CAN LLUÍS

Cera, 49 (Reina Amàlia). 08001-Barcelona
Tel. 93 441 10 46

cuina casolana

*cocina casera
home-made cuisine*



Fa més de 80 anys que l'avi de Ferran Rodríguez es va quedar una fonda coneguda per Can Mosques, doncs tenia a la porta uns tonells de bacallà que les atraïa a milers, per convertir-la en un restaurant popular, però net, on van viure els temps terribles de la guerra i la postguerra.

Ferran va començar-hi amb la democràcia, quan el país vivia un somni de llibertat i la gent de la cultura, i sobre tot del teatre, es reunia a les seves taules. Per aquest motiu els menús degustació de la casa es diuen "de cine", "de teatre" i "d'òpera". Cada dia tenen un arròs diferent: amb bacallà, negre, de verdures, al forn, i, els dijous, paella valenciana; també, l'olleta d'Alcoi i l'espenca't de bacallà a l'estil alcoià, que descobreixen l'origen alacantí dels propietaris.

Hace más de 80 años que el abuelo de Ferrán Rodríguez se quedó una fonda conocida por Can Moscas, pues tenía en la puerta unos toneles de bacalao que las atraía a miles, para convertirla en un restaurante popular, pero limpio, donde vivieron los tiempos terribles de la guerra y la posguerra.

Ferrán comenzó allí con la democracia, cuando el país vivía un sueño de libertad y la gente de la cultura, y sobre todo del teatro, se reunía en sus mesas. Por este motivo, los menús degustación de la casa se llaman "de cine", "de teatro" y "de ópera". Cada día tienen un arroz diferente: con bacalao, negro, de verduras, al horno, y los jueves, paella valenciana, también, la olleta de Alcoy y el "espenca't" de bacalao al estilo alcoyano, que descubren el origen alacantino de los propietarios.

It is more than 80 years since Ferran Rodríguez's grandfather took over a small restaurant known as Can Mosques, as it had barrels of salt cod at the door which attracted thousands of flies (mosques), and turned it into a cheap, but clean, restaurant, where the family lived through the terrible times of the Civil War and the postwar period.

Ferran started out as the country returned to democracy and was living the dream of freedom, and the people from the cultural milieu, especially those in theatre, used to get together at his tables. That is the reason why the taster menus are called "cinema", "theatre" and "opera". Each one has a different rice dish – salt cod, black, vegetable, baked- and on Thursdays, Valencian paella. Other dishes include "olleta d'Alcoi" (a stew of beans and pork) and "espenca't de bacallà a l'estil alcoià" that tell you the owners originally came from the province of Alicante.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els diumenges.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los domingos.
1.30 – 4pm and 8.30 – 11pm. Closed on Sunday.



CAN MAJÓ

Almirall Aixada, 23. 08003-Barcelona
Tel. 93 221 58 18 • www.canmajo.es

cuina marinera
cocina marinera
seafood cuisine

L'Enric i la Rosa Suárez, que ara porten el negoci frec a frec, tots dos a la sala i entrant a la cuina quan és necessari, són la segona generació, mentre que molts clients ja van per la tercera. Els pares van obrir l'any 66 com a bar Neptuno, en un local de l'àvia, que es deia Majó, però ells tenien vocació de restauradors i molt aviat començaren a transformar-lo, primer amb un menjador senzill, que de seguida va necessitar ampliacions.

La carta gairebé no ha canviat, encara que els arrossos són menys secs que els d'abans i el llamàntol s'ha convertit en el rei, al costat de la paella de marisc ja pelat. La cuina és petita i el moviment gran, sobre tot des que van obrir la nova terrassa. No es poden permetre, doncs, plats complicats, ni el seu públic els vol.

Enric y Rosa Suárez, que ahora llevan el negocio mano a mano, ambos en la sala y entrando en la cocina cuando es necesario, son la segunda generación, mientras que muchos clientes ya van por la tercera. Los padres abrieron el año 66 como bar Neptuno, en un local de la abuela, que se llamaba Majó, pero ellos tenían vocación de restauradores y muy pronto empezaron a transformarlo, primero con un comedor sencillo, que enseguida necesitó ampliaciones.

La carta apenas ha cambiado, aunque los arroces son menos secos que los de antes, y el bogavante se ha convertido en el rey, junto a la paella de marisco ya pelado. La cocina es pequeña y el movimiento grande, sobre todo desde que abrieron la nueva terraza, no se pueden permitir, pues, platos complicados, ni su público los quiere.



Enric and Rosa Suárez, who now run the business side by side, both of them in the dining room and going into the kitchen as and when necessary, are the second generation, while many of the customers are already onto the third generation. It was started by their parents in 1966 as Bar Neptuno in premises belonging to their grandmother, whose surname was Majó, but their calling was to be restaurateurs and they soon set about transforming it, first into a simple eating house, which, however, soon needed to be enlarged.

The menu has hardly changed, although the rice dishes are not as dry as before and the European lobster has become the king, alongside the peeled shellfish paella. The kitchen is small and there is a lot going on in it, especially since they opened the new terrace, so they cannot afford to serve complicated dishes, but their customers don't want them either.



de 13 a 15.30 h. i de 20 a 23 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns tot el dia.
de 13 a 15.30 h. y de 20 a 23 h. Cierra los domingos noche y lunes todo el día.
1 – 3.30pm and 8 – 11pm. Closed Sunday evening and all day Monday.



CAN PESCALLUNES

Magdalenes, 23. 08002-Barcelona
Tel. 93 318 54 83

cuina catalano-francesa

*cocina catalano-francesa
catalan-french cuisine*



En Ramon Terricabras i l'Engracia Lasa es van conèixer treballant al mític Guria del carrer Casanova. Van decidir casar-se i buscaren un local on compartir vida i horaris, fins que van trobar aquest raconet darrera la comissaria de la Via Laietana. Ell té un sentit clàssic de l'ofici, i quan li pregunten perquè no canvia algun plat, contesta: "Ara queestic aprenen a fer-ho bé?".

Tàrtar, brandada i chateaubriand mai ha pogut treure'ls de la carta. Té dues dotzenes de primers i segons i una dotzena de postres, amb els vins justos per a un menjador petit i una clientela que no es vol desdinerar; a més, avui hi ha molts vins joves, econòmics i honestos, diu: "Tant de bo que el món i els governants milloressin la meitat del que ha millorat el vi en aquests darrers anys!".

Ramón Terricabras y Engracia Lasa se conocieron trabajando en el mítico Guria de la calle Casanova. Decidieron casarse, y buscaron un local donde compartir vida y horarios, hasta que encontraron este rincón detrás de la comisaría de la Via Laietana. Él tiene un sentido clásico del oficio y cuando le preguntan por qué no cambia algún plato, contesta: "¿Ahora que estoy aprendiendo a hacerlo bien?".

Tartar, brandada y chateaubriand nunca ha podido sacarlos de la carta. Tiene dos docenas de primeros y segundos y una docena de postres, con los vinos justos para un comedor pequeño y una clientela que no se quiere arruinar, además, hoy hay muchos vinos jóvenes, económicos y honestos, dice: "Tanto bueno que el mundo y los gobernantes mejoraran la mitad de lo que ha mejorado el vino en estos últimos años".

Ramon Terricabras and Engracia Lasa met each other while they were working at the mythical Guria in Carrer Casanova. They decided to get married and looked for premises where they could share their lives and working times, eventually finding this little place tucked away behind the police station in Via Laietana. He has a classical sense of the trade and when asked why he doesn't change one of the dishes, answers with a question, "Now that I'm just learning how to do it properly?"

He has never been able to take steak tartare, brandade or Chateaubriand off the menu. He has two dozen starters and a dozen desserts, with just the right wines for a small restaurant and a clientele that doesn't want to end up poor. Moreover, he says, today there are a lot of inexpensive but honest young wines, "I just wish the world and its rulers had improved half as much as wine in the last few years!"



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els dissabtes, diumenges i festius.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los sábados, domingos y festivos.
1 – 3.30pm and 8.30 – 11pm. Closed Saturday, Sunday and on public holidays.



CAN PUNYETES

Marià Cubí, 189. 08021-Barcelona • Tel. 93 200 91 59
Ciutat de Balaguer, 50. 08022-Barcelona • Tel. 93 417 91 27
Francesc Giner, 8-10. 08012-Barcelona • Tel. 93 217 79 46
www.canpunyetes.com

cuina casolana
cocina casera
home-made cuisine

Es defineix com a taverna, va néixer fa 30 anys, no com a gran negoci, sinó amb l'idea compartida per tres amics d'obrir un local original per la seva senzillesa i on es pogués menjar amb un horari més ampli de l'habitual i sobre tot els diumenges a la nit.

Taules de marbre, fotografies esgrogueïdes pel temps, botes de roure penjades de quan el vi es venia a granel i una brasa de carbó d'alzina com a gran protagonista. Per que no hi ha cuina, i la carn, les botifarres, el pa torrat, el pollastre de corral desossat, que surt moltíssim, doncs engreixa poc, i a la brasa menys, tot es fa als ulls del client. L'èxit ha sorprès a la mateixa empresa, tant que ja té 9 locals, amb la mateixa decoració, repartits pel país.

Se define como taberna, y nació hace 30 años, no como gran negocio, sino con la idea compartida por tres amigos de abrir un local original por su sencillez y donde se pudiera comer con un horario más amplio de la habitual y sobre todo los domingos por la noche.

Mesas de mármol, fotografías amarillentas por el tiempo, botas de roble colgadas de cuando el vino se vendía a granel y una brasa de carbón de encina como gran protagonista. Porque no hay cocina, y la carne, las morcillas, el pan tostado, el pollo de corral deshuesado, que sale muchísimo, pues engorda poco, y a la brasa menos, todo se hace a los ojos del cliente. El éxito ha sorprendido a la misma empresa, tanto que ya tiene 9 locales, con la misma decoración, repartidos por el país.



It defines itself as a "tavern". It started 30 years ago, not as a big business, but as an idea shared by three friends to open a place whose originality would lie in its simplicity and where people would be able to get a meal at more times than usual, especially on Sunday evenings.

Marble-topped tables, photographs that have grown yellow with time, oak casks from the time when wine was sold by the litre and a holm-oak charcoal grill as the star of the show, as there is no kitchen, and the meat, the sausages, the toast, the boned free-range chicken - which is extremely popular, since it isn't fattening, especially when grilled - is all done in front of the customers. The extent of the success has been a surprise even for the company and it now has nine restaurants with the same decoration across the country.



de 12 a 16.30 h. i de 20 a 01 h. obert tots els dies de l'any.
de 12 a 16.30 h. y de 20 a 01 h. Abierto todos los días del año.
noon – 4.30pm and 8pm – 1am. Open every day throughout the year.



CAN RAVELL

Aragó, 313 08009-Barcelona
Tel. 93 457 51 14 • www.ravell.com

cuina de producte

*cocina de producto
produce-based cuisine*



“Jo no sóc restaurador, encara que doni de menjar sóc botiguer i això és vocacional, com ser capellà”, diu Josep Ravell, que es posà al front del negoci el dia que va morir el seu pare, amb tota la capacitat de decisió, però també amb l’obligació de pagar les factures. La taula de degustacions la convertí en la taula dels esmorzars, que poden durar tot el dia, amb plats com els cigrons amb llamàntol o els ous ferrats amb foie.

Al pis de dalt va posar dues taules per compartir, on pots trobar gent que et deixa bocabadat. Cuina de matèria prima: arrossos, pastes, garrí, cua de bou, llenties i, des de tòfones o pèsols de Llaveneres als millors tomàquets, així com les angules que li porten de Guetaria, en un farcell, a granel, “però les millors de Barcelona”, diu.

“Yo no soy restaurador, aunque dé de comer soy comerciante, y esto es vocacional, como ser cura”, dice Josep Ravell, que se puso al frente del negocio el día que murió su padre, con toda la capacidad de decisión, pero también con la obligación de pagar las facturas. El mostrador de degustaciones lo convirtió en la mesa de los desayunos, que pueden durar todo el día, con platos como los garbanzos con bogavante o los huevos fritos con foie.

En el piso de arriba puso dos mesas para compartir, donde puedes encontrar gente que te deja boquiabierto. Cocina de materia prima: arroces, pastas, cochinito, rabo de buey, lentejas y, desde trufas o guisantes de Llaveneres a los mejores tomates, y también las angulas que se las traen en un hatico, a granel, de Guetaria, “pero las mejores de Barcelona”, dice.

“I am not a restaurateur. Even though I feed people, I am a shopkeeper and that is a vocation, like being a priest”, says Josep Ravell, who took over the business the day his father died, with full decision-making powers, but also with the obligation to pay the bills. He turned the taster table into a table serving breakfasts that can last all day, with dishes such as chickpeas and European lobster, and fried eggs and foie gras.

On the upstairs floor he put two tables for sharing, where you can find people who will leave you open-mouthed. Cooking based on first-class ingredients: rice, pasta, sucking-pig, oxtail, lentils and anything from truffles and Llaveneres peas to the best tomatoes, and the elvers they bring him in bulk, in a bundle, from Getaria, “the best in Barcelona”, he says.



de 8.30 a 21.30 h. Dilluns i dissabtes de 9 a 18 h. Dijous i divendres sopars de 19.30 a 22 h. Tanca diumenges.
de 8.30 a 21.30 h. Lunes y sábados de 9 a 18 h. Jueves y viernes cenas de 19.30 a 22 h. Cierra domingos.
8.30am – 9.30pm. Monday and Saturday, 9am – 6pm. Thursday and Friday, dinner 7.30 – 10pm. Closed Sunday.

CAN SOLÉ

Sant Carles, 4. 08003-Barcelona
Tel. 93 221 58 18 • www.restaurantcansole.com

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine

Casa centenària, que obrí en Josep Solé al 1903 per atendre els estibadors del port i els treballadors de la Maquinista, aviat la va descobrir i omplir la burgesia adinerada. El 1994 va entrar-hi en Josep Maria Garcia amb l'obsessió de mantenir-la com un referent de qualitat. No era de l'ofici, però sempre diu que per posar-se al front d'un restaurant el més important és tenir el morro fi i honestat en el tracte.

Arrossos, ara amb una gran tirada pels caldosos, i peix i marisc salvatges, tractats de la manera més senzilla, com les sipietes al forn amb tomàquet i el rap o el bacallà amb una base de romesco i patates, al forn i després gratinats amb all i oli. Ell atén les taules, doncs el que més li agrada és veure la cara de felicitat que posen els clients davant del plat.

Casa centenaria, que abrió Josep Solé en 1903 para atender a los estibadores del puerto y los trabajadores de La Maquinista, pronto la descubrió y llenó la burguesía adinerada. En 1994 entró José María García, con la obsesión de mantenerse como un referente de calidad. No era del oficio, pero siempre dice que para ponerse al frente de un restaurante lo más importante es tener el morro fino y honestidad en el trato.

Arroces, ahora con una gran tirada por los caldosos, y pescados y mariscos salvajes, tratados de la manera más sencilla, como las sepías al horno con tomate y el rape o el bacalao con una base de romesco y patatas, todo al horno y luego gratinados con alioli. Él atiende las mesas, pues lo que más le gusta es ver la cara de felicidad que ponen los clientes ante el plato.



A business over a hundred years old that was started by Josep Solé in 1903 catering for dockers from the port and workers from the Maquinista factory, it was soon discovered and filled by the wealthy bourgeoisie. In 1994 Josep Maria Garcia came into it with the obsession of keeping it as a beacon of quality. He wasn't from the trade, but he always says the most important thing you need to run a restaurant is to have a good taste for food and treat people honestly.

Rice dishes, many of them now soupy, and wild seafood, cooked in the simplest way, such as baked baby squid and tomato, and monkfish or cod baked on a bed of romesco sauce and potatoes and then finished off au gratin with allioli (garlic mayonnaise). He attends to the tables, as what he likes best is seeing the happy expression on his customers' faces while they are eating.



de 13.30 a 16 h. i de 20 a 23 h. Tanca diumenge nit i dilluns.
de 13.30 a 16 h. y de 20 a 23 h. Cierra domingo noche y lunes.
1.30 – 4pm and 8 – 11pm. Closed Sunday evening and Monday.



CAN TRAVI NOU

Camí de Sant Cebrià, 1-3. 08035-Barcelona
Tel. 93 433 03 49 • www.gruptravi.com

cuina catalana

cocina catalana
catalan cuisine



A Josep Solé i a Maria Teresa Ribatallada Simó, la seva dona, els va agafar el cuquet de muntar un restaurant a Can Travi Nou, una masia típica catalana del segle XVII, pràcticament abandonada, però del patrimoni familiar, conservant al màxim tota l'estructura, tan exterior com interior i reforçant l'aire pagès amb el mobiliari i els detalls més autèntics.

Obert l'any 82, com un menjador casolà amb bons embotits i plats de conill, l'èxit va ser espectacular. Mai ha estat un restaurant de moda i queda molt lluny del centre, però de seguida es va convertir en un restaurant emblemàtic. En aquests gairebé 30 anys, el que més ha evolucionat és la cuina, on al costat del foie fresc, tenen peus de porc amb llagostins i un plat històric: la sopa de galets amb mandonguilles.

A Josep Solé y María Teresa Ribatallada Simón, su mujer, les cogió el guisano de montar un restaurante en Can Travi Nou, una masía típica catalana del siglo XVII, prácticamente abandonada, pero del patrimonio familiar, conservando al máximo toda la estructura, tanto exterior como interior y reforzando el aire campesino con el mobiliario y los detalles más auténticos.

Abierto en el año 82, como un comedor casero con buenos embutidos y platos de conejo, el éxito fue espectacular. Nunca ha sido un restaurante de moda y queda muy lejos del centro, pero en seguida se convirtió en un restaurante emblemático. En estos casi 30 años, lo que más ha evolucionado es la cocina, donde junto al foie fresco, tienen pies de cerdo con langostinos y un plato histórico: la sopa de galets con albóndigas.

Josep Solé and his wife Maria Teresa Ribatallada Simó were smitten with the idea of opening a restaurant in Can Travi Nou, a typical 17th century Catalan farmhouse that was practically abandoned, but was part of the family heritage, keeping as much of the inner and outer structure as possible and reinforcing the rustic appearance with the furniture and the most authentic details.

Opened in 1982 as a restaurant serving home-made food with good sausage meats and rabbit dishes, it was a spectacular success. It has never been a fashionable restaurant and is a long way from the city centre, but it soon became an emblematic restaurant. In these nearly 30 years the cuisine has evolved and alongside the fresh foie gras they have pig's trotters and caramote prawns, and a historical dish: "sopa de galets amb mandonguilles" (pasta shell soup and meatballs).



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca dissabtes nit, diumenges i festius.

de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra sábados noche, domingos y festivos.

1 – 4pm and 8.30 – 11pm. Closed Saturday evening, Sunday and on public holidays.



CAN VALLÈS

Aragó, 95 (Calàbria/Rocafort) 08015-Barcelona
Tel. 93 325 71 95

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*

Bar de barri per fer el vermut o la cervesa, que van obrir els germans Vallès als anys 60. Pedro González, a la sala, i Josep Álvarez, a la cuina, van entrar-hi a treballar amb la intenció de quedar-s'ho quan els dos germans es jubilessin, i així va ser. No tenien gaire experiència en l'ofici i van començar fent esmorzars i menús, però a la fi decidiren introduir algun plat de caça, i van continuar amb el marisc, la carn gallega, el peix de platja...

Així han evolucionat de mica en mica, però sempre amb elaboracions senzilles, des del foie amb codony a les espardenyes amb ceps i ous de corral. No s'han preocupat gaire de la decoració ni del parament de taula; el tracte és directe, quasi familiar, i la clientela molt constant. Vins a preus molt ajustats.

Bar de barrio para hacer el aperitivo o la cerveza, que abrieron los hermanos Vallés en los años 60. Pedro González, en la sala, y José Álvarez, en la cocina, entraron a trabajar con la intención de quedárselo cuando los dos hermanos se jubilaran, y así fue. No tenían mucha experiencia en el oficio y comenzaron haciendo desayunos y menús, pero al final decidieron introducir algún plato de caza, y continuaron con el marisco, la carne gallega, el pescado de playa...

Así han evolucionado poco a poco, pero siempre con elaboraciones sencillas, desde el foie con membrillo a las "espardenyes" con ceps y huevos de corral. No se han preocupado mucho de la decoración ni del menaje de mesa, el trato es directo, casi familiar, y la clientela, muy constante. Vinos a precios muy ajustados.



A neighbourhood bar, where people go for an aperitif or a beer, opened by the Vallès brothers in the 60s. Pedro González, in the dining room, and Josep Álvarez, in the kitchen, came to work there with the intention of taking it over when the two brothers retired, and that is what happened. They didn't have much experience in the trade and they started off serving breakfasts and set menus, but they eventually decided to introduce a few game dishes and went on to add shellfish, Galician meat, beach-caught fish, etc.

That is how they have gradually evolved, always keeping things simple, from the foie gras and quince to the sea cucumbers, porcini mushrooms and free-range eggs. They have not bothered too much about the decoration or the cutlery and crockery. The treatment is direct, almost family-like, and the clientele is very regular. Wines at very reasonable prices.



de 13 a 16 h. i de 21a 24 h. Tanca diumenges i festius.
de 13 a 16 h. y 21^a 24 h. Cierra domingos y festivos.
1 – 4pm and 9pm – midnight. Closed Sunday and public holidays.



CAN VILARÓ

Comte Borrell, 61 (Manso). 08015-Barcelona
Tel: 93 325 05 78

cuina casolana

*cocina casera
home-made cuisine*



Els Vilaró es van quedar Can Pons, una casa de menjar centenària, l'any 67 i, com venien de La Segarra, començaren a fer plats de pagès, tal com van aprendre de la mare i de l'avia: cap i pota amb samfaina, tripa amb cigrons o a la catalana, truita d'espínacs amb mongetes, mandonguilles amb bolets...

Avui, Francesc, el fill, porta l'establiment amb la Dolors, la seva dona. Han ampliat el receptari, dins de la tradició més casolana i un dia a la setmana posen a la carta peus o galta de porc, o cap de cabrit al forn, sencer, amb el cervell i tot. També tenen ronyons, conill a les herbes i (com a curiositat) una vegada al mes fan coradella, que és el pulmó del xai guisadet amb patates i allioli, com si fos un estofat, molt difícil de trobar.

Los Vilaró se quedaron Can Pons, una casa de comidas centenaria, el año 1967, y como venían de La Segarra, empezaron a hacer platos de payés, tal como aprendieron de la madre y la abuela: "cap i pota" con pisto, callos con garbanzos o a la catalana, tortilla de espínacas con judías, albóndigas con setas...

Hoy, Francisco, el hijo, lleva el establecimiento con Dolores, su mujer. Han ampliado el recetario, dentro de la tradición, y un día a la semana ponen a la carta pies o carrilleras de cerdo, o cabeza de cabrito al horno, entero, con los sesos y todo. También tienen riñones, conejo a las hierbas y (como curiosidad) una vez al mes hacen "coradella", que es el pulmón del cordero guisado con patatas y alioli, como si fuera un estofado, plato muy difícil de encontrar.

The Vilarós took over Can Pons, a hundred-year-old restaurant, in 1967 and, as they came from La Segarra, they started off by making country dishes, as they had learned to do from their mother and grandmother: "cap i pota amb samfaina" (stewed veal snout and trotter served with ratatouille), tripe and chickpeas, spinach and bean omelette, meatballs and wild mushrooms, etc.

Today, Francesc, the son, runs the establishment with his wife Dolors. They have expanded the menu while keeping to the home-made tradition, and one day a week they put on the menu pig's trotters or cheeks, or a whole roast head of kid with the brains and all. They also have kidneys, rabbit aux herbes and (as a curiosity) once a month "coradella", which is stewed lamb's lung served with potatoes and allioli (garlic mayonnaise), something which is very hard to find.



de 8.30 a 11 h. i de 13 a 16 h. Com a bar, de 8 a 19 h. i dissabtes de 8 a 16 h. Tanca diumenges i festius.
de 8.30 a 11 h. y de 13 a 16 h. Como bar, de 8 a 19 h. y sábados de 8 a 16 h. Cierra domingos y festivos.
8.30 – 11am and 1 – 4pm. As a bar, 8am – 7pm and Saturday 8am – 6pm. Closed Sunday and on public holidays.

CARBALLEIRA

Reina Cristina, 3 (Port Vell). 08003-Barcelona
Tel. 93 310 10 06 • www.carballeira.com

cuina gallega i marisqueria

*cocina gallega y marisquería
galician cuisine and seafood restaurant*

El Carballeira va obrir l'any 1944, en el més dur de la postguerra, com a bar restaurant, on cuinaven plats del que podien. Temps després, quan el país va començar a normalitzar-se, va ser el primer restaurant a portar cabres de mar de Galícia, que ni les posaven a la nevera, les venien a centenars. Avui, el marisc gallec segueix arribant cada dia, però també tenen gambes de Palamós, llagostins del Delta i peix de les platges de Barcelona i del Maresme, que procuren servir a la planxa, amb la mínima elaboració.

Encara que tothom identifica el Carballeira amb el peix i el marisc, mai falten el filet i l'entrecot de vedella, la cua de bou, les lletnies amb sípia i els bolets, sobre tot els rovellons. Llarguíssima carta de postres, on no falten el pastís de Santiago ni les "orejas de fraile".

El Carballeira abrió en 1944, en lo más duro de la posguerra, como bar restaurante, en donde cocinaban platos de lo que podían. Tiempo después, cuando el país comenzó a normalizarse, fue el primer restaurante que trajo centollos de Galicia, que ni los ponían en la nevera, los vendían a cientos. Hoy, el marisco gallego sigue llegando cada día, pero también tienen gambas de Palamós, langostinos del Delta y pescado de las playas de Barcelona y del Maresme, que procuran servir a la plancha, con la mínima elaboración.

Aunque todo el mundo identifica a Carballeira con el pescado y el marisco, nunca faltan el solomillo y el entrecot de ternera, el rabo de buey, las lentejas con sepia y las setas, sobre todo los niscalos. Larguísima carta de postres, donde no falta la tarta de Santiago ni las "orejas de fraile".



The Carballeira first opened in 1944, during the most difficult of the post-war period, as a bar-restaurant where they cooked whatever they could. Some time later, when the country began to get back to normal, it was the first restaurant to offer Galician spider crabs that they kept in the refrigerator and sold by the hundreds. Today, Galician seafood still arrives each day, but they also have shrimps from Palamós, prawns from the Delta and fish from the beaches of Barcelona and El Maresme that they serve grilled, with minimum preparation.

Although everybody identifies the Carballeira with fish and seafood, they always have veal filet and entrecote, oxtail, and lentils with cuttlefish and mushrooms, especially pine mushrooms, as well as an extensive dessert menu that always includes Santiago cake and "orejas de fraile" ("monk's ears", a sort of dry pancake in the shape of an ear).



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. Tanca diumenges i festius nit.

de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Cierra domingos y festivos noche.

1 - 4pm and 8 pm – midnight. Closed in the evening on Sundays and public holidays.



CARMELITAS

Carme, 42. 08001-Barcelona
Tel. 93 412 46 84 • <http://carmelitas.biz>

cuina catalana

*cocina catalana
catalan cuisine*



En el mateix lloc on segles en rere hi havia un convent de monges carmelites ha obert aquest restaurant, decorat amb materials senzills i sobris, per a que transmetin la pau i la tranquil·litat de l'esperit monacal. Té una terrassa a la placeta d'enfront i està dividit en diversos espais, idonis per a grups; el menjador principal, il·luminat per grans vidrires que donen al carrer, és càlid i ple de transparències.

Cuina sana i de producte, amb plats de molt poca manipulació, on estan prohibits l'all i la crema de llet. Gasten ous de Calaf, pollastres del Prat, patates de Prades, recuit de Fonteta, iogurts de Santa Eulàlia de Ronçana, llonganissa de Vic, coca del mossèn de Folgueroles i pa del forn del carrer Xuclà, tan proper. Només tenen vins catalans.

En el mismo lugar donde siglos atrás había un convento de monjas carmelitas ha abierto este restaurante, decorado con materiales sencillos y sobrios, para que transmitan la paz y la tranquilidad del espíritu monacal. Tiene una terraza en la plazoleta de enfrente y está dividido en varios espacios, idóneos para grupos; el comedor principal, iluminado por grandes cristalerías que dan a la calle, es cálido y lleno de transparencias.

Cocina sana y de producto, con platos de muy poca manipulación, donde están prohibidos el ajo y la crema de leche. Utilizan huevos de Calaf, pollos del Prat, patatas de Prades, requesón de Fonteta, yogures de Santa Eulalia de Ronçana, longaniza de Vic, coca del cura de Folgueroles y pan del cercano horno de la calle Xuclà. Sólo tienen vinos catalanes.

This restaurant, located on the same site as a Carmelite convent centuries ago, has simple, sober decoration that transmits the peace and quietness of the monastic spirit. It has a terrace in the square just outside, and the interior is divided into various areas ideal for groups. The main dining room, illuminated by large windows facing the street, is warm and filled with transparencies.

Healthy product cuisine with dishes involving little preparation and where garlic and cream are prohibited. They use eggs from Calaf, poultry from Prat, Prades potatoes, cottage cheese from Fonteta, yoghurt from Santa Eulàlia de Ronçana, "llonganissa" (type of salami) from Vic, Mossèn de Folgueroles coca (flatbread) and fresh bread from the nearby bakery in Xuclà street. Only Catalan wines are available.



de 9.30 a 24 h. (de dijous a dissabte 01 h.). No tanca cap dia
de 9.30 a 24 h. (de jueves a sábado 01 h.). No cierra ningún día
9.30am - midnight (Thursday to Saturday: 1am). Open every day.

CARMEN

Valladolid, 44 (Alcolea). 08014-Barcelona
Tel. 93 330 36 88 • www.restaurantcarmen.com

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine

Establiment reformat a fons fa quatre anys, Carmen Soto, que el regenta des de 1996, hi va posar una brasa de lava volcànica que li permet fer una llarga temporada de calçots, de Reis a Setmana Santa, amb molta clientela estrangera, que no sap d'on li ve. Està a un pas de l'estació de Sants i també treballa molt amb els viatgers de la Renfe, atrets per la seva cuina casolana, sempre elaborada amb bon producte.

Com és del Bierzo, quan arriba el fred prepara plats d'allà, com el botillo, però la majoria dels seus guisats són del país i els divendres d'hivern fa l'escudella i carn d'olla, a l'estil de les avies, i n'està molt orgullosa, doncs molta gent jove del barri va a menjar-la, i fins i tot li demanen que els hi guardi per a la nit o per a l'endemà.

Establecimiento reformado a fondo hace cuatro años. Carmen Soto, que lo regenta desde 1996, puso una brasa de lava volcánica que le permite hacer una larga temporada de calçots, de Reyes a Semana Santa, con mucha clientela extranjera, que no sabe de dónde le viene. Está a un paso de la estación de Sants y también trabaja mucho con los viajeros de Renfe, atraídos por su cocina casera, siempre elaborada con buen producto.

Como es del Bierzo, cuando llega el frío prepara platos de allí, como el botillo, pero la mayoría de sus guisados son del país y los viernes de invierno hace la "escudella y carn d'olla", al estilo de las abuelas, y está muy orgullosa, pues mucha gente joven del barrio va a comerla, e incluso le piden que se la guarde para la noche o para el día siguiente.



Completely reformed four years ago, Carmen Soto, the proprietor since 1996, installed a volcanic lava grill that enables a long "calçots" (a type of young onion) season from Christmas to Easter. The place is filled with foreign customers but she doesn't know how they heard about it. Located close to Sants station, it is also popular among Renfe train passengers, attracted by her home cooking, always using good quality produce.

As she is from the Bierzo region, when the cold weather arrives she prepares typical dishes from that area such as "botillo". But the majority of her stews are local style and on Fridays in winter she proudly makes grandmother's traditional soup followed by stewed meat and vegetables ("escudella i carn d'olla") because many young people from the area eat there and some even ask her to save a serving for the evening or the next day.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. Tanca les nits de diumenge a dimecres.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Cierra por las noches de domingo a miércoles.
1 - 4pm and 8pm – midnight. Closed in the evenings from Sunday to Wednesday.



CASA AMÀLIA

Ptge. del Mercat, 4 (Aragó/Valencia). 08009-Barcelona
Tel. 93 458 94 58

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



A passat més de mig segle des que el pare de Carles i Carme Llavina va quedar-se aquesta casa de menjars on servien esmorzars de forquilla a la gent del mercat de la Concepció. Temps després, van fer obres i el convertiren en un restaurant amb tots els ets i uts, dedicat al producte fresc i del temps, que tenen tant a l'abast; mai han utilitzat congelats.

Cap a l'any 95, els dos germans, que hi treballaven des de joves, es van fer càrrec del negoci, ara amb el Pep, el marit de la Carme, com a responsable d'una cuina que presumeix de ser pionera a la ciutat amb dos plats convertits en habituals: l'arròs amb conill i caragols i el bacallà a l'all i oli de poma. Entre les postres segueix present, impertorbable, la crema tal com la feia l'àvia.

A pasado más de medio siglo desde que el padre de Carlos y Carmen Llavina se quedó esta casa de comidas donde servían desayunos de tenedor a la gente del mercado de la Concepción. Tiempo después hicieron obras y lo convirtieron en un restaurante con todos los pormenores, dedicado al producto fresco y del tiempo, que tienen fácilmente a su alcance; nunca han utilizado congelados.

Hacia el año 95, los dos hermanos, que trabajaban desde jovencitos, se hicieron cargo del negocio, ahora con Pep, el marido de Carmen, como responsable de una cocina que presume de ser pionera en la ciudad, con dos platos convertidos en habituales: el arroz con conejo y caracoles y el bacalao al alioli de manzana. Entre los postres sigue presente, imperturbable, la crema catalana como la hacía la abuela.

More than half a century has gone by since Carles and Carme Llavina's father took over this eating-house where they served full breakfasts to workers in the Concepció market. Some time later they refurbished the establishment and turned it into a full-fledged restaurant dedicated to the fresh and seasonal products they had so close to hand; they never use frozen ingredients.

Around the year 1995, the two siblings, who had worked there since they were children, took over the business together with Pep, Carme's husband, as head chef and began offering a cuisine that presumes to be pioneer in the city with two dishes that have become standards: rabbit and snail rice and cod garnished with apple "allioli". Among the desserts, the ever present, unalterable, "crema catalana" (Catalan cream custard) just like grandmother used to make.



de 13 a 15.30 h. i de 21 a 23 h. Tanca festius nit i dilluns a l'hivern; diumenges i dilluns, a l'estiu.
de 13 a 15.30 h. y de 21 a 23 h. Cierra festivos noche y lunes en invierno; domingos y lunes, en verano.
1 - 3.30pm and 9 - 11pm. Closed in the evening on public holidays and Monday in winter; Sunday and Monday in summer.

CASA CALVET

Casp, 48 (Bruc/Llúria). 08010-Barcelona
Tel. 93 412 40 12 • www.casacalvet.es

cuina mediterrània creativa

*cocina mediterranea creativa
creative mediterranean cuisine*



Edifici modernista que l'arquitecte Gaudí va construir per a la família Calvet, que va instal·lar-hi el domicili, el magatzem i les oficines de la seva indústria. Amb els anys els baixos quedaren buits i Pilar Oyala i Miguel Alija, la directora i el xef del restaurant, els van llogar, encara que és una casa catalogada i gairebé tot intocable. Per sort, els interiors i la fusteria estaven molt ben conservats i van poder incorporar alguns mobles de la casa.

Edificio modernista que el arquitecto Gaudí construyó para la familia Calvet, que instaló allí su domicilio y el almacén y las oficinas de su industria. Con los años, los bajos quedaron vacíos y Pilar Oyala y Miguel Alija, la directora y el chef del restaurante, los alquilaron, aunque es una casa catalogada y casi todo intocable. Por suerte, los interiores y la carpintería estaban muy bien conservados y pudieron incorporar algunos muebles de la casa.

Catalan modernist building that the architect, Gaudí, constructed for the Calvet family and where they installed their home, the business offices and warehouse. Over the years, the ground floor became empty, and Pilar Oyala and Miguel Alija, the manager and chef of the restaurant, leased them even though the building was catalogued and any reformation work almost impossible. Luckily, the interior and woodwork were very well preserved and they were able to incorporate some of the furniture from the original house.

La cuina ha evolucionat de la senzillesa a una discreta sofisticació, com mostren el foie "mi cuit", el pa de pessic amb crema catalana i el seu gelat amb espècies. A la carta indiquen els plats vegetarians i els que no tenen gluten i, a petició del client, el maridatge de vins arriba a les postres.

La cocina ha evolucionado desde la sencillez a una discreta sofisticación, como muestran el foie "micuit", el bizcocho con crema catalana y su helado con especias. En la carta indican los platos vegetarianos y los que no tienen gluten y a petición del cliente, el maridaje de vinos llega a los postres.

The cuisine has evolved from simplicity to discrete sophistication, as evidenced by the "mi cuit foie gras", sponge cake with Catalan cream custard, and spice ice cream. The menu marks vegetarian dishes and those with no gluten and, if the customer so desires, the wine pairing continues to dessert.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca diumenges i festius.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra domingos y festivos.
1 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sundays and public holidays.





CASA CASTRO

Isard, 5 (Pg. Valldaura). 08042-Barcelona
Tel. 93 354 20 50

peix i marisc

*pescado y marisco
fish and seafood*



Fa 40 anys, Silvestre Castro, amb la seva dona, Manuela Docando, a la cuina, van obrir un petitíssim bar de barri en el carrer dit del Rebeco, ara de l'Isard, que no estava ni asfaltat. Però de seguida van posar taules i cadires al carrer, doncs eren lluny del centre i no venia d'un pam.

Començaren a fer tapes i platets i a servir unes cigales gegants, de més de mig quilo, que ara ja no es veuen i que llavors sortien a centenars, així com cabres de mar i gambetes, nècores, vieires i percebes..., tot de Galícia, en elaboracions mínimes, per a no perdre el sabor, i en un entorn senzill, doncs els amants del marisc no estan per a decoracions, totes les meravelles les volen al plat. A les parets, però, hi ha bons quadres, seguint la tradició dels menjadors burgesos del segle XX.

Hace 40 años, Silvestre Castro, con su mujer, Manuela Docando, en la cocina, abrieron un pequeñísimo bar de barrio en la calle llamada del Rebeco, ahora del Isard, que no estaba ni asfaltado. Pero enseguida pusieron mesas y sillas en la calle, pues estaban lejos del centro y no venía de un palmo.

Empezaron a hacer tapas y platillos, y a servir unas cigalas gigantes, de más de medio kilo, que ahora ya no se ven y que entonces salían a cientos, así como centollos, camarones, nécoras, vieiras y percebes..., todo de Galicia, con elaboraciones mínimas, para no perder el sabor, y en un entorno sencillo, pues los amantes del marisco no están para decoraciones, todas las maravillas las quieren en el plato. En las paredes hay buenos cuadros, siguiendo la tradición de los comedores burgeses del siglo XX.

Over 40 years ago, Silvestre Castro, with his wife, Manuela Docando, in the kitchen, opened a tiny local bar in a street called Rebeco, now Isard, which was not even paved. They soon put tables and chairs in the street because they were far from the bustling city centre and there was a lot of space.

They began serving tapas, small dishes and giant crayfish weighing more than half a kilo, now no longer available, but which at that time they sold by the hundreds, as well as spider crabs and shrimp, velvet swimming crabs, scallops and barnacles... all from Galicia. They use minimum preparation so as not to lose the taste, and serve the meals in simple surroundings, as true seafood lovers care not for decoration, they want all the wonders on their plate. On the walls, there are good pictures, the tradition of eating bourgeois of the 20th century.



de 13 a 01 h. amb cuina permanent. Tanca dilluns.
de 13 a 01 h. con cocina permanente. Cierra los lunes.
1pm - 1am with hot food served all the time. Closed on Monday.

CASA DARIO

Consell de Cent, 256 (Aribau). 08011-Barcelona
Tel. 93 453 31 35 / 93 454 76 99 • www.casadario.com

marisqueria

marisquería
seafood restaurant

Va començar com una senzilla casa de menjars de cuina gallega oberta al 1968 per Darío Duro, que la convertí en marisqueria els anys 80, al temps que doblava la capacitat amb els baixos de la casa veïna i dedicava el primer pis per a salons privats. Ja amb el nou segle (2005) se la van quedar Leopoldo i Abelardo, que coneixien molt bé el negoci, i van seguir amb la mateixa fórmula de tracte directe amb el client i seguiren tocant molt el producte de proximitat: espardenyes, gambes, escamarlans, popets.

Tenen un viver a l'entrada, els agrada que la gent vegi els peixos i crustacis bellugant-se. No es casen amb ningú, l'angula la porten de l'Ebre, del Miño o d'Aguinaga, sempre a la recerca del gruix convenient. La carn és gallega i la carta de postres, tradicional.

Comenzó como una sencilla casa de comidas de cocina gallega abierta en 1968 por Darío Duro, pero la convirtió en marisquería en los años 80, al tiempo que doblaba la capacidad con los bajos de la casa vecina y dedicaba el primer piso para salones privados. Ya con el nuevo siglo (2005) se la quedaron Leopoldo y Abelardo, que conocían muy bien el negocio, y que siguieron con la misma fórmula de trato directo con el cliente y continuaron tocando mucho el producto de proximidad: "espardenyes", gambas, cigalas, pulpitos.

Tienen un vivero en la entrada y les gusta que la gente vea los peces y crustáceos moviéndose. No se casan con nadie, la angula la traen del Ebro, del Miño o de Aguinaga, siempre en busca del grueso conveniente. La carne es gallega, y la carta de postres, tradicional.



It all began when Darío Duro opened a simple eating-house for Galician cuisine in 1968 and converted it into a seafood restaurant in the 80s. At the same time, he doubled the capacity by opening the ground floor of the house next door and dedicated the first floor to private dining rooms. With the new century already here (2005) it fell into the hands of Leopoldo and Abelardo, both experts in the business, who continued with the same formula of direct contact with the customer and offering a lot of local products: sea cucumbers, shrimps, Norway lobsters, baby octopus.

There is a tank at the entrance and they like people to see the live fish and seafood. They are open-minded; they bring elvers from the Ebro, Miño or Aguinaga rivers, always ensuring the best possible size. The meat is from Galicia and the dessert menu traditional.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. Tanca diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Cierra domingos.
1 - 4pm and 8pm - midnight. Closed on Sunday.



CASA DE LOS NAVARROS

(Nafarren Etxea)

Passeig Maragall 375-381. 08032-Barcelona
Tel. 93 429 30 48 • www.rcnavarros.com

cuina navarresa
cocina navarra
navarran cuisine



La Casa de los Navarros es va instal·lar a Horta quan el barri era una muntanyeta amb quatre cases, lluny del món i del soroll, amb un frontó, una sala de ball i un petit restaurant, que van ampliar per fer comunions i banquets. Des de fa 14 anys porta el restaurant Rodolfo Gorraiz Azpiroz, que tothom coneix com El Navarro, per que ho és fins el moll de l'os.

La carta s'obre amb una amanida dita "capritx navarrès" i segueix amb els espàrrecs "cojonudos" de Mendavia, però també fa concessions a la cuina basca (tronc de lluç a la donostiarra, bacallà a la biscaïna) i a la catalana (bacallà a la llauna). El local, obert a tothom, és senzill i familiar com el tracte de l'amo i del servei; també és còmode i polit, amb una relació qualitat / preu ja difícil de trobar a casa nostre.

La Casa de los Navarros se instaló en Horta cuando el barrio era una montañita con cuatro casas, lejos del mundo y del ruido, con un frontón, una sala de baile y un pequeño restaurante, que ampliaron para comuniones y banquetes. Desde hace 14 años lleva el restaurante Rodolfo Gorraiz Azpiroz, que todo el mundo conoce como El Navarro, por que lo es hasta el tuétano.

La carta la abre una ensalada llamada "capricho navarro" y sigue con los espárragos "cojonudos" de Mendavia, pero también hace concesiones a la cocina vasca (tronco de merluza a la donostiarra, bacalao a la vizcaína) y a la catalana (bacalao a la llauna). El local, abierto a todos, es sencillo y familiar como el trato del dueño y del servicio, también es cómodo y pulido, con una relación calidad / precio ya difícil de encontrar en nuestros lares.

The Casa de los Navarros was first established in Horta when the suburb was a mere hill with four houses, far from the world and the noise, with a fronton court, a ballroom and a small restaurant that was later extended to celebrate communions and banquets. Rodolfo Gorraiz Azpiroz has been managing the restaurant for the last 14 years and everybody knows him as "The Navarro" because he is so dyed in the wool.

The menu begins with "capritx navarrès" salad, followed by "cojonudos" Mendavia asparagus, but it also makes concessions to Basque cuisine (Donostia-style hake, Biscay-style cod and Catalan cuisine (cod "a la llauna", baked in a metal pan). The establishment, open to all, is simple and friendly as is any contact with the proprietor; and the service, comfortable and polite, with a quality/price relationship now difficult to find.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.30h. Tanca diumenges i festius per la nit i dilluns tot el dia.

de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.30h. Cierra domingos y festivos por la noche y lunes todo el día.

1 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed in the evening on Sundays and public holidays and all day Monday.

CASA FREIXO

Bruc, 36 (Casp). 08010 Barcelona
Tel. 93 302 20 89 • www.casafreixo.com

cuina gallega i de mercat

*cocina gallega y de mercado
galician and market-fresh cuisine*

Aquest restaurant centenari, o gairebé, que s'havia dit Cal Sardineta i La Campana, se'l va quedar l'Alfredo Freixo el 1985. 10 anys després el va reformar totalment i va aprofitar l'ocasió per rebatejar-lo amb el seu nom.

Cuina gallega i plats bascos i catalans de tota la vida: "lacón" amb "grelos", cocotxes i turbot a la donostiarra, fricandó i canelons casolans. Un dia, Joaquim Maria Puyal va dir per la radio, al mig d'un partit del Barça, que en aquesta casa es menjaven les millors gambes de Barcelona, i el comentari l'hi ha portat molta clientela, però també l'obligació de mantenir una qualitat a vegades difícil d'aconseguir. En tot cas té xanguet, calamarsets, popets, percebes, angules. De postres, pastís de Santiago casolà, regat amb Maria Castanya.

Este restaurante centenario, o casi, que se había dicho Cal Sardineta y La Campana, se lo quedó Alfredo Freixo en 1985. 10 años después lo reformó totalmente y aprovechó la ocasión para rebautizarlo con su nombre.

Cocina gallega y platos vascos y catalanes de toda la vida: lacón con grelos, cocochas y rodaballo a la donostiarra, fricandó y canelones caseros. Un día, Joaquim Maria Puyal dijo por la radio, en medio de un partido del Barça, que en esta casa se comían las mejores gambas de Barcelona, y el comentario le ha proporcionado mucha clientela, pero también la obligación de mantener una calidad a veces difícil de conseguir. En todo caso tiene chanquete, chipirones, pulpetos, percebes, angulas. De postre, tarta de Santiago casera, regada con María Castaña.



This almost century old restaurant, previously known as Cal Sardineta and La Campana, was purchased by Alfredo Freixo in 1985. Ten years later, it was completely renovated and given its new name.

Galician cuisine and traditional Basque and Catalan dishes: "lacón con grelos" (foreleg ham and turnip tops), "kokot-sak" (hake cheeks) and Donostia-style turbot, meat stew and homemade cannelloni. One day, Joaquim Maria Puyal commented by radio, in the middle of game of football, that this was where he had eaten the best shrimps in Barcelona. This comment brought a lot of customers but also the obligation to maintain a sometimes difficult to ensure quality. In any case there are always "xanguet" (whitebait), squid, baby octopus, barnacles, elvers, and for dessert, homemade Santiago cake, sprinkled with Maria Castaña wine.



de 8 a 16.30 h. i de 20 a 24 h. Tanca diumenges i festius.
de 8 a 16.30 h. y de 20 a 24 h. Cierra domingos y festivos.
8am - 4.30pm and 8pm - midnight. Closed on Sunday and public holidays.



CASA JACINTO

Gran Via de Carles III, 29 (Mejía Lequerica). 08028-Barcelona
Tel. 93 339 00 23 • www.casajacinto.com

cuina navarresa

cocina navarra
navarran cuisine



La senyora Rosa, vídua del Jacinto, recorda els immensos plats de mongetes que es menjava Kubala, l'ídol del Barça dels anys 50. Els veterans de l'equip encara tenen reservat un menjador cada setmana. Fa 45 anys que van obrir en aquest edifici, però el pare ja tenia una tasca a la Traversera de Les Corts, on van agafar fama, i quan ella es va casar amb el Jacinto, que treballava al mercat central i va començar a portar el peix viu, ja no s'hi va cabre.

Des de llavors, tot ha canviat molt, la gent menjava graellades gegants de llagosta i llagostins i ara demana bacallà, que ja no es barat, però tampoc té el preu del marisc. La seva cuina segueix sent navarresa, però les torrades de pa amb tomàquet i all per refregar-les bé, segueixen a la taula.

La señora Rosa, viuda de Jacinto, recuerda los inmensos platos de judías que se comía Kubala, el ídolo del Barça en los años 50. Los veteranos del equipo aún tienen reservado un comedor cada semana. Hace 45 años que abrieron en este edificio, pero el padre ya tenía una tasca en la Traversera de Les Corts, donde cogieron fama. Cuando ella se casó con Jacinto, que trabajaba en el mercado central y comenzó a llevar el pescado vivo, ya no dieron abasto.

Desde entonces, todo ha cambiado mucho, la gente comía parrilladas gigantes de langosta y langostinos y ahora pide bacalao, que ya no es barato, aunque tampoco tiene el precio del marisco. Su cocina sigue siendo navarra, pero las tostadas de pan con tomate y ajo para restregarlas bien, siguen en la mesa.

Rosa, Jacinto's widow, remembers the enormous plates of white beans devoured by Kubala, Barça's star player in the 50s. The veterans of the club still reserve a dining room each week. The restaurant has been here for 45 years, but Rosa's father already had a tavern in Traversera de les Corts where he gained certain fame. When she got married to Jacinto, who worked in the central market and began to bring live fish home, the combination was explosive.

Since then, although much has changed, customers still eat enormous lobster-and-prawn grills, and now ask for cod, not cheap, but neither is it the same price as seafood. The cuisine is still from Navarre, but toasted bread well rubbed with tomato and garlic is always on the table.



de 09 a 17 h. i de 20.30 a 01 h. Tanca diumenges.
de 09 a 17 h. y de 20.30 a 01 h. Cierra los domingos.
9am - 5pm and 8.30pm - 1am. Closed on Sunday.

CASA JOANA

Major de Sarrià, 59. 08017-Barcelona
Tel. 93 203 10 36

cuina catalana tradicional

*cocina catalana tradicional
traditional catalan cuisine*

Obert l'any 1968 per la família Jornet de l'Antiga Casa Rafael, al mateix carrer, segueix fidel al receptari de l'avia Joana, de la seva jove després, i ara de Joan Ramon, el net. La casa manté des del primer dia l'esperit de fonda moderna, amb algun canvi en la pintura i els quadres de les parets, la majoria regals dels clients.

A la carta, el bacallà continua sent la gran especialitat, sigui a la llauna, gratinat amb mel i all i oli, amb samfaina, a la planxa, o amb seques saltejades i escalivada, però mai falten els caragols guisadets i un punt picants, els peus de porc sense feina amb botifarra negra, o les sardines en escabetx. La innovació ha arribat amb el foie, així, els ous ferrats amb sobrassada conviuen amb els ous ferrats amb encenalls de foie.

Abierto en 1968 por la familia Jornet de la Antigua Casa Rafael, en la misma calle, sigue fiel al recetario de la abuela Juana, de su nuera después, y ahora de Juan Ramón, el nieto. La casa mantiene desde el primer día el espíritu de fonda moderna, con algún cambio en la pintura y los cuadros de las paredes, la mayoría regalos de los clientes.

En la carta, el bacalao sigue siendo la gran especialidad, ya sea a la "llauna", gratinado con miel y alioli, con pisto, a la plancha, o con secas salteadas y escalibada, pero nunca faltan los caracoles guisados y un punto picantes, los pies de cerdo "sin trabajo" con butifarra negra, o las sardinas en escabeche. La innovación ha llegado con el foie, así, los huevos fritos con sobrasada conviuen con los huevos fritos con virutas de foie.



Opened in 1968 by the Jornet family from Antiga Casa Rafael, on the same street, it remains faithful to the cookbooks of grandma Joana, her daughter-in-law, and now Joan Ramon, the grandson. From the very first day, the restaurant has upheld the spirit of a modern inn, with some changes to the decor and paintings on the walls, the majority gifts from customers.

On the menu, cod is still the great speciality whether "a la llauna" (baked in a metal pan), au gratin with honey and "allioli" (garlic mayonnaise), ratatouille, grilled, or with fried beans and "escalivada" (roast pepper, aubergine and onion), and there are always the slightly spicy stewed snails, pig's trotters served with black sausage, or pickled sardines. Innovation arrived with foie gras, and so fried eggs with Majorcan "sobrassada" (cured pork sausage with paprika) is now alongside fried eggs with foie chips.



de 13 a 16 h. i de 21 a 23 h. Tanca diumenges.
de 13 a 16 h. y de 21 a 23 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 9 - 11 pm. Closed on Sunday.



CASA JORDI

Passatge Marimón, 18 (Trav. Gràcia). 08021-Barcelona
Tel. 93 200 11 18 • www.casajordi.es

cuina catalana de mercat

*cocina catalana de mercado
catalan market-fresh cuisine*



Si hi ha un restaurant on només passar la porta ja saps quins plats podràs menjar-hi és aquest. Va obrir fa 40 anys llargs i des d'aleshores tant la decoració com la cuina es mantenen inalterables. Quadres i sobre tot molta ceràmica a les parets, amb còpies dels plafons de Xavier Nogués per a la cooperativa modernista de Pinell de Brai, així com versions dels dibuixos d'Opisso i reproduccions de les arts i costums de la cultura catalana, etc.

Si a cas, el receptari és ara més casolà que mai, ho demana la clientela: estofats, cap i pota amb samfaina, sípia amb mandonguilles, suquet de rap a la marinera, caça en temporada (perdiu, senglar) i bolets gairebé tot l'any. Darrerament han instal·lat un forn per fer carn a la brasa i connectar millor amb el jovent.

Si hay un restaurante donde con tan sólo pasar la puerta ya sabes qué platos podrás comer es éste. Abrió hace 40 años largos y desde entonces tanto la decoración como la cocina se mantienen inalterables. Cuadros, y sobre todo mucha cerámica en las paredes, con copias de los plafones de Xavier Nogués para la cooperativa modernista de Pinell de Brai, así como versiones de los dibujos de Opisso y reproducciones de las artes y costumbres de la cultura catalana, etc.

Si a caso, el recetario es ahora más casero que nunca, lo pide la clientela: estofados, "cap i pota" con pisto, sepia con albóndigas, "suquet" de rape a la marinera, caza en temporada (perdiz, jabalí) y setas casi todo el año. Últimamente, han instalado un horno para hacer carne a la brasa y conectar mejor con los jóvenes.

If there is ever a restaurant where you know exactly what you will eat as soon as you step through the door, this is it. It opened more than 40 years ago and since that time the decoration and the food they serve have remained the same. Pictures and especially lots of ceramics on the walls, with copies of posters by Xavier Nogués for the Catalan modernist cooperative of Pinell de Brai, as well as versions of drawings by Opisso, reproductions of the arts and traditions of Catalan Culture, etc.

To be on the safe side, the menu is now more homely than ever, the customers demand it: stews, "capipota amb samfaina", cuttlefish with meatballs, monkfish stew "a la marinera", game in season (partridge, boar) and mushrooms almost all year round. They have recently installed a grill to barbecue meat and so expand the offer to the younger set.



de 13.30 a 16 h. i de 20.45 a 23.30 h. Tanca diumenges i a l'estiu també dissabtes.
de 13.30 a 16 h. y de 20.45 a 23.30 h. Cierra los domingos y en verano también los sábados.
1 - 4pm and 8.45 - 11.30pm. Closed on Sunday, as well as on Saturday in summer.



CASA LEOPOLDO

Sant Rafael, 24. 08001-Barcelona
Tel. 93 441 30 14 • www.casaleopoldo.com

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine

Rosa Gil, "la nena del Leopoldo", va començar a treballar en el restaurant amb 10 anys, eixugant plats i coberts i després preparant amanides. Amb 16 anys passà a la sala, doncs parlava francès i la clientela estrangera es multiplicava. Ja vídua del torero José Falcón, mort d'una cornada dos mesos abans de néixer la seva filla Carla, es va posar al front del negoci.

Ha ampliat la cuina, per que avui les exigències del servei són unes altres, però ha mantingut el receptari de sempre, molt suavitzat, sobre tot els estofats, i ha reemplaçat els fregits per la planxa. Tampoc ha tocat les parets, plenes de cartells taurins i fotografies dels primers anys de la casa, fundada el 1929, i refugi de la bohèmia literària i gastronòmica en els anys de la postguerra.

Rosa Gil, "la niña de Leopoldo", comenzó a trabajar en el restaurante con 10 años, secando platos y cubiertos y después preparando ensaladas. Con 16 años pasó a la sala, pues hablaba francés y la clientela extranjera se multiplicaba. Ya viuda del torero José Falcón, muerto de una cornada dos meses antes de nacer su hija Carla, se puso al frente del negocio.

Ha ampliado la cocina, por que hoy las exigencias del servicio son otras, pero ha mantenido el recetario de siempre, muy suavizado, sobre todo los estofados, y ha reemplazado los fritos por la plancha. Tampoco ha tocado las paredes, llenas de carteles taurinos y fotografías de los primeros años de la casa, fundada en 1929, y refugio de la bohemia literaria y gastronómica en los años de la posguerra.



Rosa Gil, "the girl from the Leopoldo", began to work in the restaurant when she was 10 years old, first washing dishes and then preparing salads. When she was 16, she became a waitress in the dining room as she spoke French and there were a growing number of foreign customers. Widow of José Falcón, the bull fighter who was gored to death two months before the birth of their daughter Carla, she decided to take over the business.

She extended the kitchen to meet today's changing needs, but maintained the traditional menu, lighter, especially the stews, and changed fried dishes for grilled ones. No changes were made to the decor, walls covered with bullfight posters and photographs of the early years of the restaurant, founded in 1929, and refuge of literary and gastronomic bohemians during the post-war years.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca les nits de diumenges i festius i el dilluns tot el dia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra las noches de domingos y festivos y el lunes todo el día.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Closed in the evening on Sunday and public holidays and all day Monday.



CASA PALET 1920

Laforja, 9 (Lincoln). 08006-Barcelona
Tel. 93 218 53 09

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine



Xarcuteria fundada el 1920 pel besavi Palet i que avui porten l'Enric i l'Àlex Palet, cosins. Fa un parell d'anys van decidir ampliar el negoci transformant el pis de dalt, que havia estat la vivenda familiar, en un menjadoret per a unes 30 persones, posant al dia la cuina on ja es feien els menjars per a la botiga.

No es compliquen la vida, els plats de sempre, sense extravagàncies, però amb un toc de modernitat i elaborats amb productes de primera, com els peus de porc desossats i farcits de ceba de Figueres, l'hamburguesa a la pedra (de mig quilo o de quilo) i la caça en temporada: del cérvol i la becada a la llebre a la "roial", un plat internacional que torna a estar de moda. A la bodega de la botiga hi ha 300 referències on escollir el que es vol beure.

Charcutería fundada en 1920 por el bisabuelo Palet y que hoy llevan Enric i Àlex Palet, primos. Hace un par de años decidieron ampliar el negocio transformando el piso de arriba, que había sido la vivienda familiar, en un comedor para unas 30 personas, poniendo al día la cocina donde ya se hacían las comidas para la tienda.

No se complican la vida, los platos de siempre, sin extravagancias, pero con un toque de modernidad y elaborados con productos de primera, como los pies de cerdo deshuesados y rellenos de cebolla de Figueres, la hamburguesa a la piedra (de medio kilo o de kilo) y la caza, en temporada: del ciervo y la becada a la liebre a la royal, un plato internacional que vuelve a estar de moda. En la bodega de la tienda hay 300 referencias donde elegir lo que se quiere beber.

A delicatessen founded in 1920 by great-grandfather Palet and today run by Enric and Àlex Palet, cousins. A few years ago they decided to expand the business by renovating the upstairs rooms, which had been the family home, into a dining room for about 30 people, and modernising the kitchen where they cooked the dishes sold in the shop.

They do not complicate matters: traditional dishes, without extravagance but with a touch of modernity and prepared using prime quality products, de-boned pig's trotters stuffed with Spanish onion, hamburger served on a hot slate (half kilo or one kilo) and game in season: from deer and woodcock to hare à la royale, an international dish that is back in fashion. The shop's cellar has 300 references to choose what you would like to drink.



de 13 a 15.30 h. i de 21 a 23 h. Tanca les nits de dilluns a dimecres i diumenges.
de 13 a 15.30 h. y de 21 a 23 h. Cierra las noches de lunes a miércoles y domingos.
1 - 3.30pm and 9 - 11pm. Closed in the evening from Monday to Wednesday and on Sunday.

CASA PEPE

Balmes, 377 (Gral. Mitre). 08022-Barcelona • Tel. 93 417 11 76
Pl. Bonanova, 4. 08022-Barcelona • Tel. 93 418 00 87
www.casapepe.es

cuina de producte
cocina de producto
produce-based cuisine

Xarcuteria que Josep Agustí va obrir l'any 1947 a la part alta del carrer Balmes, quan el barri era gairebé un descampat. Ell tenia molt clar el futur de la zona i des del primer dia va apostar per la qualitat i les degustacions. Petit i acollidor, encara avui permet un tracte personalitzat i, a pesar de que la segona generació, Josep Maria, Mari Carme i l'Oscar, van obrir el local de la plaça Bonanova, més ampli i amb dos menjadors, l'han mantingut com la casa mare.

A tots dos, però, la qualitat del gènere es la mateixa i a tots dos es manté l'horari que permet començar pels esmorzars de forquilla, amb ous ferrats i peus de porc, però també amb marisc, i continuar amb els dinars, de cuina tradicional, molt contundents a l'hivern, on el mercat té la paraula.

Charcutería que José Agustí abrió en 1947 en la parte alta de la calle Balmes, cuando el barrio era casi un descampado. Él tenía muy claro el futuro de la zona y desde el primer día apostó por la calidad y las degustaciones. Pequeño y acogedor, aun hoy permite un trato personalizado, y a pesar de que la segunda generación, José María, Mari Carmen y Oscar, abrieron otro local en la plaza Bonanova, más amplio y con dos comedores, lo han mantenido como la casa madre.

En ambos, sin embargo, la calidad del género es la misma y en ambos se mantiene el horario que permite empezar por los desayunos de tenedor, con huevos fritos y pies de cerdo, pero también con marisco, y continuar con las comidas, de cocina tradicional, muy contundentes en invierno, donde el mercado tiene la palabra.



Delicatessen first opened by Josep Agustí in 1947 on the upper part of Balmes when the area was almost a wasteland. He was sure about the future of the area and from the outset committed himself to quality and tastings. Small and cosy, even today it still offers personal attention and, even though the second generation, Josep Maria, Mari Carme and Oscar, opened another, larger establishment in Plaça Bonanova with two dining rooms, it is has been maintained as the original.

In both, however, the quality of the ingredients is the same and they remain open to enable beginning with full breakfasts, fried eggs and pig's trotters, but also seafood, and continue with a lunch of traditional cuisine, quite heavy in winter and where market availability dominates.



de 10 a 22 h. (de 9 a 22 h. a Bonanova), dissabtes i festius de 10 a 15 h. No tanca cap dia.
de 10 a 22 h. (de 9 a 22 h. en Bonanova), sábados y festivos de 10 a 15 h. No cierra ningún día.
10am - 10pm (9am - 10pm in Bonanova), Saturday and public holidays 10am - 3pm. Open every day.



CASA PEPE (22@)

Tànger, 98 (Ciutat de Granada). 08018-Barcelona
Tel. 93 356 96 80 • www.casapepe.es

cuina de producte

cocina de producto
produce-based cuisine



Els germans Agustí, propietaris de les dues Casa Pepe de la zona alta, n'han obert una tercera molt diferent a la zona 22@ del Poblenou. Pensada per als professionals que sempre van amb presses, té una barra molt llarga amb tapes i entrepans; en front les taules que es barregen amb els expositors; a la sala contigua, les taules per al menú i a dins de tot, un saló privat.

Ni les dimensions ni la munió de plats rebaixen la qualitat obligada a la casa. Els ous, per exemple, poden ser ferrats, remenats o en truita i acompanyar-los amb pa amb tomàquet, sobrassada, xistorra, foie..., per a tots els gustos i butxaques. També hi ha un gran repertori de carns i peixos i una bona bodega, amb ampolles obertes per als qui prefereixen el vi a copes.

Los hermanos Agustín, propietarios de las dos Casa Pepe de la zona alta, han abierto una tercera muy distinta en la zona 22@ del Poblenou. Pensada para los profesionales que siempre van con prisas, tiene una barra muy larga con tapas y bocadillos, frente a las mesas, que se mezclan con los expositores. En la sala contigua, las mesas para el menú y al fondo, un salón privado.

Ni las dimensiones ni la multitud de platos rebajan la calidad obligada en la casa. Los huevos, por ejemplo, pueden ser fritos, revueltos o en tortilla y acompañados de pan con tomate, sobrasada, chistorra, foie..., para todos los gustos y bolsillos. También hay un gran repertorio de carnes y pescados y una buena bodega, con botellas abiertas para quienes prefieren el vino a copas.

The Agustí brothers, proprietors of the two Casa Pepe in the upper area, have opened a third, very different one, in the 22@ area of Poblenou. Designed for professionals who are always in a rush, it has a very long bar serving tapas and sandwiches; facing tables that are interspersed with display cases; the next room has tables for diners and a private dining room right at the end.

Neither the size nor the sheer number of dishes affects the obliged quality of the establishment. The eggs, for example, may be fried, scrambled or as an omelette and accompanied by bread and tomato, "sobrassada" (cured pork sausage with paprika), spicy sausage, foie gras..., for all tastes and all pockets. There is also a vast selection of meat and fish and a good cellar, with open bottles for diners who prefer their wine by the glass.



de 9 a 22 h. dissabtes de 9 a 15 h. diumenges de 10 a 15 h. Tancat els dilluns.
de 9 a 22 h. sábados de 9 a 15 h. domingos de 10 a 15 h. Cerrado los lunes.
9am - 10pm. Saturday from 9am - 3pm. Sunday from 10am - 3pm. Closed on Monday.

CASIMIRO

Londres, 84 (Muntaner). 08029 Barcelona
Tel. 93 410 30 93

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine

Dedicat al món de la restauració de tota la vida, Casimiro Rodríguez va obrir aquest establiment fa més de 25 anys, ja aleshores amb la mateixa línia d'ara, tant a la cuina com a l'entorn, preocupant-se molt pel manteniment i vestint les parets amb quadres de qualitat, un Gimeno, per exemple, i diversos dibuixos de dones dels anys 30 firmats per Domingo, molt bonics. Tot dins d'una estètica senzilla, si bé càlida, que traspu tranquil·litat.

Cuina de mercat que toca més el peix, sempre de platja, a la sal, al forn, a l'espàtlla, que la carn, i ha acreditat els arrossos, sobre tot el dit a banda, fix a la carta, encara que també acostuma a tenir la típica paella de marisc. Bodega amb gairebé 200 referències, sobre tot de Catalunya, La Rioja i la Ribera del Duero.

Dedicado al mundo de la restauración de toda la vida, Casimiro Rodríguez abrió este establecimiento hace más de 25 años, ya entonces con la misma línea de ahora, tanto en la cocina como en el entorno, preocupándose mucho por el mantenimiento y vistiendo las paredes con cuadros de calidad: un Gimeno, por ejemplo, y varios dibujos de mujeres de los años 30 firmados por Domingo, muy bonitos. Todo dentro de una estética sencilla, si bien cálida, que rezuma tranquilidad.

Cocina de mercado que toca más el pescado, siempre de playa: a la sal, al horno, a la espaldá; que la carne y ha acreditado los arroces, sobre todo el llamado "a banda", fijo en la carta, aunque también suele tener la típica paella de marisco. Bodega con casi 200 referencias, sobre todo de Cataluña, La Rioja y la Ribera del Duero.



Dedicated to the restaurant business all his life, Casimiro Rodríguez opened this establishment more than 25 years ago along the same lines as today regarding the kitchen and the decor, and highly concerned with permanence and dressing the walls with quality paintings: a Gimeno, for example, and various very beautiful drawings of women of the 30s signed by Domingo. All within a simple, although warm design that transpires peace.

Market-fresh cuisine more specialised in fish, always from the beach, au sel, baked, "a l'espàtlla" (slit open and cooked skin down), than meat, and known for rice dishes, especially so called "a banda", always on the menu, although there is also usually a typical seafood paella. The cellar has almost 200 references, mainly from Catalonia, La Rioja and Ribera del Duero.



de 13.30 a 15.30 i de 21 a 23 h. Tanca els diumenges i els dilluns per la nit.
de 13.30 a 15.30 y de 21 a 23 h. Cierra los domingos y los lunes por la noche.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11 pm. Closed on Sunday and Monday evenings.



CASTRO

Casanova, 85 (Aragó). 08011-Barcelona
Tel. 93 323 67 84 • www.castro-barcelona.es

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



Situat al cor del Gaixample i obert per quatre socis que li van posar Castro per que així es diu el barri gai de Sant Francisco, des de 2009 té nous propietaris, l'Alfredo i el Rafa, que no li van canviar el nom encara que són cubans i molta gent pot donar-li una intenció equivocada. De seguida, però, transformaren la decoració i la cuina. Abans tenia un aire fosc de nau industrial, i ells li han donat molta llum, per atraure també clients de fora de l'ambient.

La nova carta és mediterrània, però com tots dos han après a cuinar a Tailandia, han afegit especialitats exòtiques i donen pinzellades de fusió als plats tradicionals. També s'han bolcat en la temporada dels calçots, amb un menú especial de calçotada i un repertori de plats que cobreixen tot l'àpat.

Situado en el corazón del Gaixample y abierto por cuatro socios que le pusieron Castro porque así se llama el barrio gay de San Francisco, desde 2009 tiene nuevos propietarios, Alfredo y Rafa, que no le cambiaron el nombre aunque son cubanos y mucha gente puede darle una intención equivocada. Enseguida, sin embargo, transformaron la decoración y la cocina. Antes tenía un aire oscuro de nave industrial y ellos le han dado mucha luz, para atraer también a clientes de fuera del ambiente.

La nueva carta es mediterránea, pero como ambos han aprendido a cocinar en Tailandia, han añadido especialidades exóticas y dan pinceladas de fusión a los platos tradicionales. También se han volcado en la temporada de los "calçots", con un menú especial de "calçotada" y un repertorio de platos que cubre toda la comida.

Located in the heart of the Gaixample (area of Barcelona with many gay oriented shops, bars, discotheques, restaurants, etc.) and opened by four partners who gave it the name Castro after the gay district of San Francisco, it has had new proprietors since 2009, Alfredo and Rafa, who did not change the name even though they are Cubans and many people may get the wrong idea. However, they immediately changed the decoration and the cuisine. It used to be dark, like an industrial building, but the new owners have given a lot of light, to attract customers from outside gay circles.

The new menu is Mediterranean, but as both learnt to cook in Thailand, they have added exotic specialties and give a touch of fusion to traditional dishes. They also dedicated an effort to the "calçots" (a type of young onion) season, with a special menu and a series of dishes that formed a complete meal.



de 13 a 16.30 h. i de 20.30 a 24.30 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16.30 h. y de 20.30 a 24.30 h. No cierra ningún día.
1 - 4.30pm and 8.30pm - 0.30am. Open every day.



CATALINA

Anglí, 4 bis (Via Augusta). 08017-Barcelona
Tel. 93 206 17 91

cuina catalana de mercat

*cocina catalana de mercado
catalan market-fresh cuisine*

Josep Lacambra, ara cuiner, i la Catalina, al front de les taules, van decidir fa 5 anys deixar el món del tèxtil per dedicar-se a la seva bogeria: la restauració. Van trobar un restaurantet que plegava, petit, per a un màxim de 35 comensals, que van renovar a fons, on elaboren el receptari català clàssic, sempre amb 3 arrossos individuals (un de caldós, un altre melós i el negre), un parell de bacallans, un bon pernil, calamars, bunyols, carxofes, entrecots i tàrtar.

Per començar presenten un pica-pica, que és com ells han fet sempre als restaurants, doncs avui la gent no menja tant com per demanar primer i segon i compartir és perfecte per provar la qualitat d'una cuina. A les postres podeu trobar-hi arròs amb llet, tan poc habitual a les taules catalanes.

Josep Lacambra, ahora cocinero, y Catalina, al frente de las mesas, decidieron hace 5 años dejar el mundo del textil para dedicarse a su locura: la restauración. Encontraron un restaurante que cerraba, pequeño, para un máximo de 35 comensales, que renovaron a fondo, donde elaboran el recetario catalán clásico, siempre con 3 arroces individuales (uno caldoso, otro meloso y el negro), un par de bacalaos, un buen jamón, calamares, buñuelos, alcachofas, entrecots y tártar.

Para empezar presentan un pica-pica, que es como ellos han hecho siempre en los restaurantes, pues hoy la gente no come tanto como para pedir primero y segundo y compartir es perfecto para probar la calidad de una cocina. A los postres se puede encontrar arroz con leche, tan poco habitual en las mesas catalanas.



Five years ago Josep Lacambra, now the chef, and Catalina, the maitre D, decided to leave the world of textiles to dedicate themselves to their passion: running a restaurant. They found a restaurant that was closing, small, for a maximum of 35 diners, that they fully renovated and where they prepare classic Catalan dishes, always with 3 individual rice dishes (one with broth, one sweet and one black), a couple of cod dishes, a good ham, squid, fritters, artichokes, entrecote and steak tartare.

They begin with a series of shared dishes because this is what they always do in restaurants and nowadays people do not eat so much to order an entree and a main and sharing is the best way to discover the quality of a cuisine. For dessert you can even find rice pudding, so unusual on Catalan tables.



de 13 a 16.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca diumenge tot el dia i els dilluns nit.
de 13 a 16.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra domingos todo el día y los lunes por la noche.
1 - 4.30pm and 9 - 11.30pm. Closed all day Sunday and Monday evening.



CAVAMAR

Vila Joiosa, 52 (Platja de Sant Sebastià). 08003-Barcelona
Tel. 93 225 71 64 • www.cavamar.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea

Mediterranean cuisine



Tapas-bar i restaurant amb aires de cocteleria, modern i sobre tot versàtil, amb un primer pis clàssic i discret, més una terrassa, informal i oberta sobre el passeig i gairebé a tocar la platja. Ofereix una selecció de més de 30 tapes, on no falten les més típiques, de les croquetes de pernil o de bacallà, la truita de patata i ceba o les braves, a les anxoves del Cantàbric, els chocos a l'andalusa, el pop o les cuixes de cranc.

El seu gran plat és l'arròs caldós de llamàntol amb un toc d'anís, però la carta d'arrossos i peixos, obligada a la Barceloneta, és completa. Postres d'ara, com el brownie i el carpaccio de pinya amb cervesa. Presumeixen de la sangria i dels cocktails, sobre tot dels mojitos que, diuen, "et faran sentir com si fossis a La Havana".

Tapas-bar y restaurante con aires de coctelería, moderno y sobre todo versátil, con un primer piso clásico y discreto, más una terraza, informal y abierta sobre el paseo y casi tocando la playa. Ofrece una selección de más de 30 tapas, donde no faltan las más típicas, de las croquetas de jamón o de bacalao, la tortilla de patata y cebolla o las bravas, a las anchoas del Cantábrico, los chocos a la andaluza, el pulpo o las patas de cangrejo.

Su gran plato es el arroz caldoso de bogavante con un toque de anís, pero la carta de arroces y pescados, obligados en la Barceloneta, es completa. Postres de ahora, como el brownie y el carpaccio de piña con cerveza. Presumen de la sangría y los cócteles, sobre todo los mojitos que, dicen, "te harán sentir como si estuvieras en La Habana".

Tapas - bar and restaurant with cocktail bar airs, modern and above all versatile, with a first floor classic and discreet, more a terrace, informal and open on the promenade and almost touching the beach. It offers a selection of over 30 tapas, where there is the most typical, ham or croquettes, "tortilla" of potatoes and onions or the brave, the anchovies of Biscay, the chocos to the andalusian, the octopus or crab legs.

Its large dish is the rice with lobster with a hint of anise, but the rice and fish, compelled in the Barceloneta, is complete. Desserts, such as the brownie and carpaccio of pineapple with beer. They boast of sangria and cocktails, especially the mojitos, say, "make you feel as if you were in Havana".



de 13.00 a 16.00 i de 20.30 a 01 h. Tanca dimarts i dimecres tot el dia
de 13.00 a 16.00 y de 20.30 a 01 h. Cierra los martes y miércoles todo el día
1pm – 4pm and 8pm – 1am. Closed Tuesdays and Wednesdays throughout the day.

CERVANTES

Cervantes, 7. 08002-Barcelona
Tel. 93 317 33 84

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine

Va obrir com a licoreria l'any 39 i, sense perdre la flaire d'aquell temps (sostres molt alts, botes, taules de marbre, cadires de fusta), es transformà en un bar-bodega i finalment en el bar-restaurant que és avui, refugi de la munió d'empleats de l'Ajuntament i la Generalitat, a més de molta gent del barri, que busquen un lloc on menjar com a casa, que és el gran èxit de les germanes Glòria, Cristina i Gemma Esteve: cuinar tan bé com les mares d'abans.

Tenen un plat fix cada dia de la setmana: canelons d'espínacs, pollastre rostit, paella, fideuà..., i sempre, els més tradicionals del receptari popular: escudella, mongeta tendra, arròs a la cubana, fricandó, bacallà amb samfaina, i, es clar, crema a les postres. Tot a un preu que sembla gairebé impossible avui.

Abrió como licorería el año 39 y sin perder el aroma de aquel tiempo (techos muy altos, botas, mesas de mármol, sillas de madera), se transformó en un bar-bodega y finalmente en el bar-restaurant que es hoy, refugio de la muchedumbre de empleados del Ayuntamiento y la Generalitat, además de mucha gente del barrio que buscan un lugar donde comer como en casa, es el gran éxito de las hermanas Gloria, Cristina y Gemma Esteve: cocinar tan bien como las madres de antes.

Tienen un plato fijo cada día de la semana: canelones de espinacas, pollo asado, paella, fideuá..., y siempre, los más tradicionales del recetario popular: escudella, judía verde, arroz a la cubana, fricandó, bacalao con pisto y, claro, crema en los postres. Todo a un precio que parece casi imposible hoy.



The 39 year opened as a liquor store and without losing the aroma of that time (very high ceilings, boots, marble tables, wooden chairs), was transformed into a bar and finally in the bar-restaurant it is today, refuge of the crowd of employees of the City Council and the Generalitat, in addition to many people in the neighborhood looking for a place where to eat at home, it is the great success of the sisters Gloria, Cristina and Gemma Esteve: cooking as well as mothers before.

They have a plate fixed every day of the week: cannelloni of spinach, grilled chicken, paella, fideua... and always, the more traditional popular cookbook: escudella, beans green, rice to the Cuban, fricassee, cod with ratatouille and, of course, cream desserts. All at a price that seems almost impossible today.



de 7 a 18 h. Tanca dissabtes, diumenges i festius.
de 7 a 18 h. Cierra los sábados, domingos y festivos.
7am – 6pm. Closed on Saturdays, Sundays and public holidays.



CHERIFF

Ginebra, 15 (Pizarro). 08003-Barcelona
Tel. 93 319 69 84

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine



La Niní, mestressa d'aquesta casa, ha viscut el món del peix des que va néixer, doncs el pare, el Cheriff, en repartia per tota la Barceloneta, amb carretó, amb bicicleta i a la fi amb tricicle, fins que es va establir, aprofitant que la mare, l'Àngels, feia el suquet de peix, les cloïsses a la marinera, els arrossos i les calderetes com ningú. La Niní va començar a ajudar-los de seguida que va aprendre a caminar, tal com es feia en aquells anys durs de la postguerra, i el restaurant ha estat la seva vida.

A la cuina segueix els passos de la mare. Només compra el que necessita per al dia, peix i marisc de tota la costa catalana, com les ara famoses espardenyes, que ella en diu bunyols de mar, així com ostres de Cambados i pels que reserven i avisen, filets i entrecots.

La Niní, dueña de esta casa, ha vivido el mundo del pescado desde que nació, pues el padre, el Cheriff, lo repartía por toda la Barceloneta, con carretilla, en bicicleta y al final con triciclo, hasta que se estableció, aprovechando que la madre, Àngels, hacía el suquet de pescado, las almejas a la marinera, los arroces y las calderetas como nadie. La Niní comenzó a ayudarles en cuanto aprendió a caminar, tal como se hacía en aquellos años duros de la posguerra, y el restaurante ha sido su vida.

En la cocina sigue los pasos de la madre. Sólo compra lo que necesita para el día, pescado y marisco de toda la costa catalana, como las ahora famosas "espardenyes", que ella llama buñuelos de mar, así como ostras de Cambados y los que reservan y avisan, filetes y entrecots.

Niní, the proprietress, has lived fish since she was born: her father, Cheriff, delivered fresh fish all around Barceloneta, with a barrow, by bicycle and in the end by tricycle, until they set up the restaurant taking advantage of the fact that the mother, Àngels, made fish stew, clams "a la marinera", rice dishes and fish broth like no other. Niní began to help them as soon as she could walk as was the case in those difficult post-war years, and the restaurant has been her life.

The cuisine follows the leadership of the mother. They only purchase what they need for the day, fish and seafood from all along the Catalan coast, including the famous sea cucumbers that she calls sea fritters, as well as oysters from Cambados specially reserved and put aside for them, filet and entrecote steaks.



de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h. Tanca diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 8 - 11pm. Closed on Sunday.

CHERPI

Moragas, 21 (Balmes) 08022-Barcelona
Tel. 93 417 30 77

cuina casolana
cocina casera
home-made cuisine

Local petitó, per a 40 persones, amb una terrasseta deliciosa on hi caben 12 més, que els anys 50, quan el Daniel Espert, oncle de l'actriu Núria Espert, va obrir, era una terrassa llarga, ben llarga, que arribava fins el carrer Balmes. Els seus fills van convertir el bar en una casa de menjars que avui porten els néts, la Rosa i el Francesc, incorporats al negoci des que van acabar els estudis, tota una vida.

A les parets, quadres i fotos del barri de mig segle enrere; a les taules, des de les 8 del matí, esmorzars de forquilla, amb 15 plats contundents, dels popets i les mandonguilles a la capipota. Després, menú i carta que no està escrita en lloc: ells la canten. O bé els clients treuen el cap a la cuina, al fons, amb un gran expositor, on poden veure tot el repertori preparat.

Local pequeño, para 40 personas, con una terracita deliciosa donde caben 12 más, que en los años 50, cuando Daniel Espert, tío de la actriz Núria Espert, abrió, era una terraza larga, muy larga, que llegaba hasta la calle Balmes. Sus hijos convirtieron el bar en una casa de comidas que hoy llevan los nietos, Rosa y Francisco, incorporados al negocio desde que acabaron los estudios, toda una vida.

En las paredes, cuadros y fotos del barrio de medio siglo atrás, en las mesas, desde las 8 de la mañana, desayunos de tenedor, con 15 platos contundentes, de los pulpitos y las albóndigas a la capipota. Después, menú y carta que no está escrita, en su lugar la cantan. O bien los clientes se asoman a la cocina, al fondo, con un gran expositor, donde pueden ver todo el repertorio preparado.



A small establishment, for 40 people, with a delightful terrace for about 12 more, that in the 50s, when Daniel Espert, uncle of the actress Núria Espert, opened the place, was a long terrace that reached back to Balmes. His children converted the bar into an eatery today managed by the grandchildren, Rosa and Francesc, who have worked there since they left school, all their life.

The walls are covered with paintings and photos of the suburb as it was half a century ago; on the tables, from 8am, full breakfasts, with 15 impressive dishes, from baby octopus and meatballs to "capipota" (Catalan stew made with parts of head and trotters of cow calf or pig). Followed by a set or à la carte menu that is not written down, they recite it to you, or customers head off to the kitchen, at the back, where there is a large display where they can see everything that is available.



de 8 a 18 h. dissabtes de 9 a 16 h. Tanca diumenges i festius.
de 8 a 18 h. sábados de 9 a 16 h. Cierra los domingos y festivos.
8am - 6pm. Saturday from 9am - 4pm. Closed on Sunday and public holidays.



CHICCOA

Aribau 73 (Valencia). 08036-Barcelona
Tel. 93 453 85 32

cuina catalana

cocina catalana
catalan cuisine



Explica Joan Llobet que ell es considera un Ferran Adrià en rústic, però vista la flaire de pagesia il·lustrada que manté el seu establiment des del primer dia, més que rústic sembla l'amo de una pairalia. Quan va obrir, fa 40 anys, els restaurants barcelonins oferien poca variació: amanides, entremesos, llenguado, però a ell se li va ocórrer fer bacallà, que es pot combinar amb qualsevol cosa, la gent el menjava a casa, però a fora no.

Va començar a preparar-ho de 8 ó 10 maneres diferents i ha arribat a servir-ne una tona al mes, encara que també ha mantingut plats mítics com els lletons, els ronyons de cabrit a la planxa i la verdura de coliflor i mongetes, que semblen fàcils de fer, però amb la màgia que porten de taula en taula, de fàcil no en té res.

Explica Joan Llobet que él se considera un Ferran Adrià en rústico, pero visto el aroma de campesinos ilustrados que mantiene su establecimiento desde el primer día, más que rústico parece el dueño de una casa solariega. Cuando abrió, hace 40 años, los restaurantes barceloneses ofrecían poca variación: ensaladas, entremeses, lenguado, pero a él se le ocurrió hacer bacalao, que se puede combinar con cualquier cosa, la gente lo comía en casa, pero fuera, en un restaurante, no.

Comenzó a prepararlo de 8 ó 10 maneras diferentes y ha llegado a servir una tonelada al mes, aunque también ha mantenido platos míticos como las lechecillas, los riñones de cabrito a la plancha y la verdura de coliflor y judías, que parecen fáciles de hacer, pero con la magia que aportan de mesa en mesa, de fácil no tienen nada.

Joan Llobet says that he considers himself a rustic Ferran Adrià, but in view of the air of educated peasantry his establishment has maintain since first day, more than rustic, he seems like the owner of a manor. When he opened, 40 years ago, the restaurants of Barcelona offered little variation: salads, appetizers, sole, but he decided to serve cod, which can be combined with anything, people ate it at home but not when they went out.

He began to prepare it in 8 or 10 different ways and served as much as a ton a month, although also maintaining mythical dishes such as sweetbreads, grilled goat kidneys and cauliflower and beans, that seem easy to prepare, but with the magic they take from table to table, it is not easy at all.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca diumenges i festius.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra domingos y festivos.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday and public holidays.



CINC SENTITS

Aribau, 58 (Aragó). 08011-Barcelona
Tel. 93 323 94 90 • www.cincsentits.com

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine



Menjador minimalista, amb unes plaques vermelles que no tenen cap altre motivació que amortir el soroll. Obert pels germans Jordi i Amèlia Artal el 2004, ell als fogons, ella a la sala, per oferir la cuina i el tracte que els agrada. Viuen el restaurant les 24 hores del dia, doncs, o sents passió pel que fas o no te'n surts; aquest no és un negoci per fer-se ric, sinó per treballar i gaudir, guanyant-te la vida dignament.

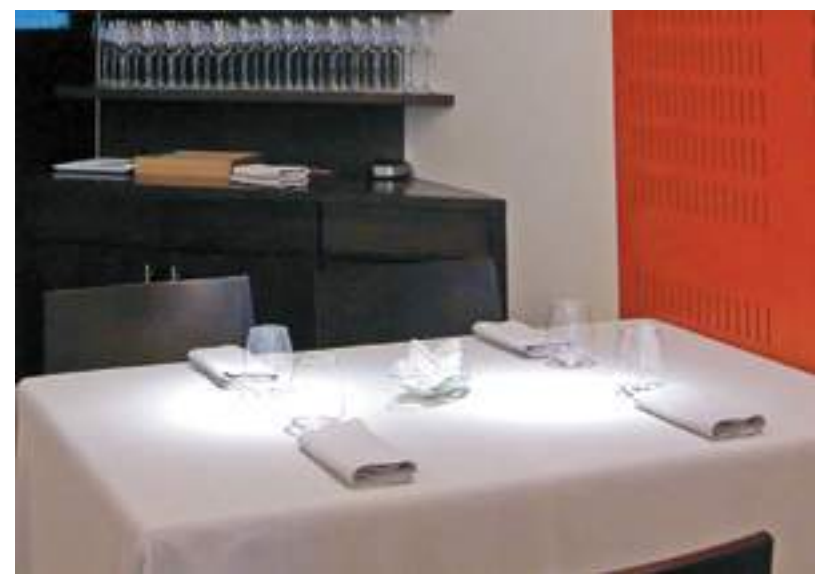
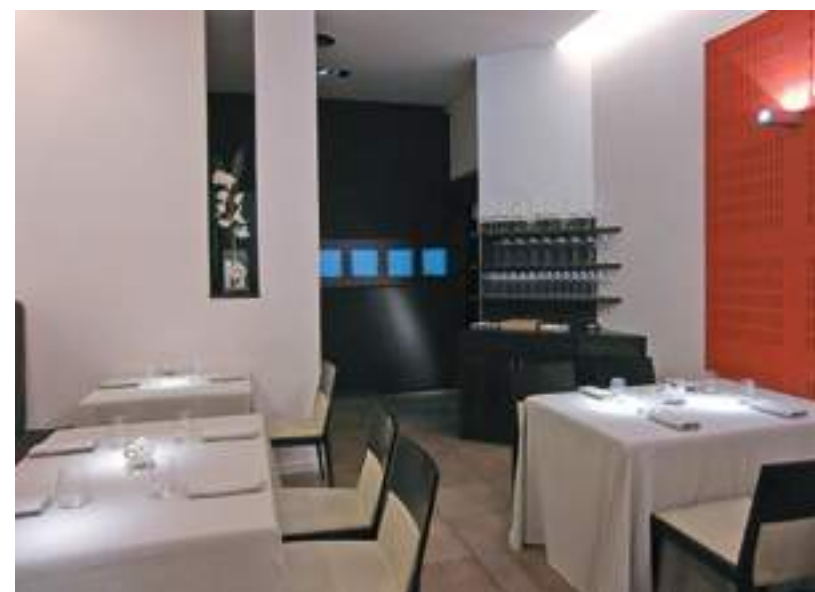
Comedor minimalista, con unas placas rojas que no tienen ninguna otra motivación que amortiguar el ruido. Abierto por los hermanos Jordi y Amèlia Artal en 2004, él en los fogones, ella en la sala, para ofrecer la cocina y el trato que les gusta. Viven el restaurante las 24 horas del día, pues, o sientes pasión por lo que haces o no lo consigues, este no es un negocio para hacerse rico, sino para trabajar y disfrutar, ganándote la vida dignamente.

A minimalist dining room with red ceiling tiles whose only purpose is to dampen the noise. Opened by Jordi and Amèlia Artal in 2004, he in the kitchen, she the waitress, to offer the cuisine and attention they prefer. They live the restaurant 24 hours a day: you feel passion for what you do or it is not a success; this is not a business to make you rich, but work and enjoy, earning a living with dignity.

Apliquen les lliçons de l'avia, que els va ensenyar a menjar i a aprofitar. Així, fan sorbets amb els tomàquets més lletjos, que acostumen a ser els més bons. Tenen espai per 28 o 30 persones, amb reserva i horaris escalonats, doncs no doblen taules i només serveixen menús de degustació, que inclouen una munió de mini-racions i maridatge de vins.

Aplican las lecciones de la abuela, que les enseñó a comer y a aprovechar. Así, hacen sorbetes con los tomates más feos, que suelen ser los mejores. Tienen espacio para 28 o 30 personas, con reserva y horarios escalonados, pues no doblan mesas y sólo sirven menús de degustación, que incluyen una multitud de mini-rationes y maridaje de vinos.

They apply the lessons learnt from their grandmother, who taught them to eat and enjoy food. They make sorbets from the ugliest of tomatoes, usually the tastiest. There is space for 28 or 30 people, with staggered bookings and times because the tables do not repeat and they only serve taste menus that include a vast selection of mini-servings and wine pairing.



de 13.30 a 15 h. i de 20.30 a 22.00 h. Tanca els diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15 h. y de 20.30 a 22.00 h. Cierra los domingos y lunes.
1.30 - 3pm and 8.30 - 10pm. Closed on Sunday and Monday.



COLIBRÍ/CESAR PASTOR

Casanova, 212 (París/Londres). 08036-Barcelona
Tel. 93 443 23 06 • www.restaurantcolibri.com

cuina creativa

cocina creativa

creative cuisine



El nou Colibrí no és un canvi sinó una evolució del que César Pastor, que n'és el xef i l'ànima, tenia a la Riera Alta, encara que la posada en escena no té res a veure, doncs en aquest espai l'amplitud i el luxe ves-sen per tot arreu. Sempre ha cuinat amb productes de qualitat i ha anat creixent en la introducció de textures i nous ingredients.

La clientela li demana una mica de cada, per que vol tastar tot el que és nou i gairebé tot és nou, ja que inventa sense parar, fins i tot en plats que semblen intocables, de fet impossibles d'eliminar de la carta, com el carpaccio de tonyina o el tàrtar. Però abans tenia colomí i ara prefereix l'ànec d'aglà en dues coccions i l'hamburguesa de secret ibèric i tot l'any prepara arrossos, molt personals, d'una gran acceptació.

El nuevo Colibrí no es un cambio sino una evolución del que César Pastor, que es el chef y el alma, tenía en la Riera Alta, aunque la puesta en escena no tiene nada que ver, pues en este espacio la amplitud y el lujo se esparcen por todas partes. Siempre ha cocinado con productos de calidad y ha ido creciendo en la introducción de texturas y nuevos ingredientes.

La clientela le pide un poco de cada, por que quiere probar todo lo nuevo y casi todo es nuevo, ya que inventa sin cesar, incluso en platos que parecen intocables, de hecho imposibles de eliminar de la carta, como el carpaccio de atún o el tártar. Pero antes tenía pichón y ahora prefiere el pato de bellota en dos cocciones y la hamburguesa de secreto ibérico y todo el año prepara arroces, muy personales, de una gran aceptación.

The new Colibrí is not a change but rather an evolution of what César Pastor, its chef and soul, had in Riera Alta, even though the staging is completely different as in this place spaciousness and luxury are everywhere. He always cooks with prime quality products and has grown with the introduction of textures and new ingredients.

The customers ask for a little of each, because they want to taste anything that is new, and almost everything is new as he is an unceasing inventor, even with dishes that seem untouchable, in fact impossible to take off the menu, such as tuna carpaccio or steak tartare. Whereas before he had pigeon, he now prefers twice baked acorn-fed duck and Iberian pork slice hamburger and he prepares very personal, widely accepted rice dishes all year round.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.15 h. Tanca els diumenges per la nit.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.15 h. Cierra los domingos por la noche.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.15pm. Closed on Sunday evenings.

COMERÇ 24

Comerç, 24 (Pg. Pujades). 08003 Barcelona
Tel. 93 319 21 02 • www.projectes24.com

cuina creativa de tapes

cocina creativa de tapas
creative tapa cuisine



Carles Abellán va estrenar-se com a restaurador l'any 2001 amb aquest restaurant i bar de tapes proper al Born. No fa pas tants anys, però, el concepte era molt nou i tenia que explicar-ho: "Es tracta d'un bar de tapes de qualitat, amb luxe, disseny i la comoditat d'un restaurant que té una bodega amb 800 referències i un servei molt acurat. I tot dins d'una atmosfera informal".

La cuina està oberta al món, amb productes de tot arreu, encara que pensant en el nostre paladar: arròs amb conill de bosc, espardenyes, poma i llima; o d'ànec amb foie; bacallà amb romesco i carquinyolis; pollastre amb llagostins. I per acabar, torró amb neules, xocolata i cafè, o pa amb oli, xocolata i sal. El menú Festival resumeix tot el que s'elabora a la casa en 18 tapes i postres.

Carlos Abellán se estrenó como restaurador en el año 2001 con este restaurante y bar de tapas cercano al Born. No hace tantos años, sin embargo, el concepto era muy nuevo y tenía que explicarlo: "Se trata de un bar de tapas de calidad, con lujo, diseño y la comodidad de un restaurante que tiene una bodega con 800 referencias y un servicio muy esmerado. Y todo dentro de una atmósfera informal".

La cocina está abierta al mundo, con productos de todas partes, aunque pensando en nuestro paladar: arroz con conejo de bosque, "espardenyes", manzana y lima; o de pato con foie; bacalao con romesco y carquinyolis; pollo con langostinos. Y para acabar, turrón con barquillos, chocolate y café, o pan con aceite, chocolate y sal. El menú Festival resume todo lo que se elabora en la casa en 18 tapas y postres.

Carles Abellán made his debut as a restaurateur in 2001 with this restaurant and tapas bar close to the Born, not so many years ago. But the concept was new and he had to explain it: "It is a quality tapas bar, with luxury, design and the comfort of a restaurant, a cellar with 800 references and highly polished service, all in an informal environment".

The kitchen is open to everybody, with products from all over the world, although always thinking of our palate: rice with wild rabbit, sea cucumbers, apple and lime; or duck with foie gras; cod with romesco sauce and carquinyolis (almond biscuits); chicken and prawns. And to finish, nougat with wafers, chocolate and coffee, or bread with oil, chocolate and salt. The Festival menu sums up the whole offer in 18 tapas and dessert.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra domingos y lunes.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday and Monday.



COMIOLS

Madrazo, 68 (Aribau/Brusi). 08006 Barcelona
Tel. 93 209 07 91 • www.comiols.es

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



Dotze anys després d'obrir el Folquer, al gracienc Torrent de l'Olla, el Quim Hernández va canviar de barri i obrí el Comiols (els noms dels restaurants rememoren la seva infància a La Noguera), on té una cuina de 60 metres que li permet elaborar els mateixos plats que l'avia feia al xup xup, però amb els mitjans d'avui, des de la màquina d'envasar al buit fins l'abatedor de temperatura, o el forn de convecció i de recuperació, amb resultats espectaculars, diu que les coccions són més suaus i els sabors es multipliquen.

I amb Aglae, la seva dona, al front d'una sala allargada i sòbria, segueixen mantenint plats emblemàtics, com les patates gratinades amb botifarra negra i formatge, el fricandó, els calamars farcits, la perdiu amb col o la llebre a la "roial".

Doce años después de abrir el Folquer, en el graciense Torrent de l'Olla, Quim Hernández cambió de barrio y abrió el Comiols (los nombres de los restaurantes rememoran su infancia en La Noguera), donde tiene una cocina de 60 metros que le permite elaborar los mismos platos que la abuela hacía con un moderado chup chup, pero con los medios de hoy, desde la máquina de envasar al vacío hasta el batidor de temperatura, o el horno de convección y de recuperación, con resultados espectaculares, dice que las cocciones son más suaves y los sabores se multiplican.

Y con Aglaé, su mujer, al frente de una sala alargada y sobria, siguen manteniendo platos emblemáticos, como las patatas gratinadas con botifarra negra y queso, el fricandó, los calamares rellenos, la perdiz con col o la liebre a la "royal".

Twelve years after opening Folquer, in Torrent de l'Olla, Quim Hernández changed suburb and opened Comiols (the names of the restaurants remind him of his childhood in La Noguera). Here he has a kitchen with 60 meters of floor space that enables him to prepare the same dishes as his grandmother simmered, but using today's technology, from a vacuum packing machine to the temperature controlled beater, or the convection and recuperation oven, with spectacular results. He claims that the food is cooked more slowly, multiplying the flavours.

With Aglae, his wife, in charge of the long, sober dining room, he maintains emblematic dishes such as potatoes au gratin with black sausage and cheese, meat stew, stuffed squid, partridge with cabbage or hare à la royale.



de 13.30 a 16 i de 20.30 a 23.30 h. Tanca dissabtes per la nit, diumenges i dilluns.
de 13.30 a 16 y de 20.30 a 23.30 h. Cierra sábados por la noche, domingos y lunes.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Saturday evenings, Sundays and Mondays.



CON GRÀCIA

Martínez de la Rosa, 8 (Bonavista). 08012-Barcelona
Tel. 93 238 02 01 • www.congracia.es

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine



Tres professionals de l'hostaleria que treballaven a l'hotel Arts van unir esforços per tirar endavant la seva il·lusió de tenir un restaurant amb caliu, que possibilités una relació directa amb el client. I amb aquesta idea van obrir l'any 2004 un local de esperit minimalista, on només caben 24 persones, que tenen d'omplir cada dia, o no podrien seguir.

Tres profesionales de la hostelería que trabajaban en el hotel Arts unieron esfuerzos para sacar adelante su ilusión de tener un restaurante con ambiente cálido, que posibilitara una relación directa con el cliente. Y con esta idea abrieron en 2004 un local de espíritu minimalista, donde sólo caben 24 personas, que tienen que llenar cada día, o no podrían seguir.

Three hostelry professionals who worked in the Hotel Arts joined forces to bring a dream into reality; that of having a cosy restaurant that enabled direct relationships with customers. And with this idea in mind, in 2004 they opened an establishment with a minimalist spirit, with space for only 24 people that they had to fill each day to make ends meet.

No hi ha carta, tenen dos menús de degustació, amb plats de sabor mediterrani i un toc asiàtic: el menú sorpresa, de productes de temporada, que canvia cada mes i mig i el menú tradició, que canvia totalment una vegada a l'any, doncs és el resum dels plats que més han sortit en anys anteriors, com la sopa de foie i miso amb oli de tòfona blanca. Els dos menús es poden acompanyar amb maridatge de vins.

No hay carta, tienen dos menús de degustación, con platos de sabor mediterráneo y un toque asiático: el menú sorpresa, de productos de temporada, que cambia cada mes y medio y el menú tradición, que cambia totalmente una vez al año, pues es el resumen de los platos que más han salido en años anteriores, como la sopa de foie y miso con aceite de trufa blanca. Los dos menús se pueden acompañar con maridaje de vinos.

There is no menu. They have two set taste menus with dishes of Mediterranean flavour and an Asian touch, the surprise menu with in-season products that changes every six weeks, and the traditional menu that changes completely each year because it is a summary of the most successful dishes of previous years, such as foie gras and miso soup with white truffle oil. Both menus may be accompanied by wine pairing.



de 19 a 23.30 h. Tanca diumenges i dilluns. Al migdia obren per a grups
de 19 a 23.30 h. Cierra domingos y lunes. Al mediodía abren para grupos
7 - 11.30pm. Closed on Sunday and Monday. Open midday for groups.



COURE

Pg. Marimón, 20 (Diagonal/Travessera). 08021-Barcelona
Tel. 93 200 75 32 • Mail: restaurantcoure@hotmail.com

cuina creativa

cocina creativa

creative cuisine



A l'Albert Ventura la cuina li ha agradat des de nen i, amb 16 anys ja freqüentava bons restaurants, que veia com móns màgics on tot era sorprenent, encara que algunes escenografies li produïen una por esgarrifosa; llavors es va jurar que si algun dia ell n'obria un, la decoració seria senzilla, el que és important havia d'estar al plat.

Al 2005 va quedar-se un local en traspàs, amb tanta il·lusió com pocs diners. Va comprar taules i cadires als Encants, per encetar un projecte humil que ha agafat volada. Els plats, sobre tot els de la cuina internacional, com la llebre o la perdiu, encara que sense artificis requereixen temps i una gran preparació. Té menú diari i menú degustació al migdia i a la nit, doncs la por a gastar és una de les característiques del client d'avui dia.

A Albert Ventura la cocina le ha gustado desde niño y con 16 años ya frecuentaba buenos restaurantes, que veía como mundos mágicos donde todo era sorprendente, aunque algunas escenografías le producían un miedo escalofriante, entonces se juró que si algún día él abría uno, la decoración sería sencilla, lo importante debía estar en el plato.

En 2005 se quedó un local en traspaso, con tanta ilusión como poco dinero. Compró mesas y sillas a los Encantes, para iniciar un proyecto humilde que, sin embargo, ha cogido vuelo. Los platos, sobre todo los de la cocina internacional, como la liebre o la perdiz, aunque sin artificios requieren tiempo y una gran preparación. Tiene menú diario y menú degustación a mediodía y por la noche, pues el miedo a gastar es una de las características del cliente de hoy en día.

Albert Ventura has liked cooking ever since he was a child and at 16 he was already frequenting good restaurants. He saw them as magic worlds where everything was surprising, although some situations caused chilling fear; that was when he swore that if he ever opened a restaurant one day the decoration would be simple, the most important of all must be on the plate.

In 2005, he took over an establishment with much enthusiasm and little money. He bought tables and chairs at the Encants flea market to start a humble project that has since taken off. The dishes, especially those of international cuisine, such as hare or partridge, require a lot of time and preparation even without any flourishes. He offers a daily set menu and a taste menu for lunch and dinner because fear of spending too much is one of the characteristics of today's customers.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra domingos y lunes.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday and Monday.



DA PAOLO

Av. Madrid, 63-73 (Emèrita Augusta) 08028-Barcelona
Tel. 93 490 48 91 • www.dapaolo.es

cuina regional italiana

cocina regional italiana
regional italian cuisine

Paolo Ciccardi, italià de la Puglia, al sud del país, va obrir fa més de 25 anys aquest establiment, on, gracies al boca/orella, ha acumulat una clientela fixa, agraïda de que mantingui el bon gènere i els preus continguts. Ha preparat la cuina per atendre als celíacs (cassoles, paelles, coberts...) i ho fa a gust, encara que dona feina: "Uns espaguetis normals els elaboras en 10 minuts -diu-, sense gluten triguen mitja hora".

A la carta, una dotzena de pizzas, carpaccios, risottos i arrossos, amb el de llamàntol com el més sol·licitat; també la cua de rap a l'estil de Gallipoli, que és un poble mariner de l'Adriàtic. Els embotits i formatges són italians i la carta de vins ho és al 50%. Organitza setmanes gastronòmiques amb productes de la seva terra.

Paolo Ciccardi, italiano de la Puglia, al sur del país, abrió hace más de 25 años este establecimiento, donde, gracias al boca / oreja, ha acumulado una clientela fija, agradecida de que mantenga el buen género y los precios contenidos. Ha preparado la cocina para atender a los celíacos (cazuelas, sartenes, cubiertos...) y lo hace a gusto, aunque da trabajo: "Unos espaguetis normales los elaboras en 10 minutos -dice-, sin gluten tardan media hora".

En la carta, una docena de pizzas, carpaccios, risottos y arroces, con el de bogavante como el más solicitado, también la cola de rape al estilo de Gallipoli, que es un pueblo mariner del Adriático. Los embutidos y quesos son italianos y la carta de vinos lo es al 50%. Organiza semanas gastronómicas con productos de su tierra.



Paolo Ciccardi, an Italian from Puglia, in the south of the country, opened this establishment more than 25 years ago. Thanks to word of mouth, he has accumulated regular customers who are grateful for the excellent quality of the ingredients and reasonable prices. He prepares special dishes for celiacs (stews, paellas, set menus...) and enjoys it even if it is more work: "Normal spaghetti can be made in 10 minutes", he says, "without gluten it takes half an hour".

On the menu, a dozen pizzas, carpaccios, risottos and rice dishes, with lobster being the most popular, also monkfish tail "à la Gallipoli", a seafaring town on the Adriatic. The sausages and cheeses are Italian as is 50% of the wine list. He organises gastronomic weeks with products from his homeland.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. Tanca diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 8pm - midnight. Closed on Sunday.



DE GUSTIBUS ITALIAE

Ricardo Calvo, 13 (Torras i Pujalt). 08022-Barcelona
Tel. 93 418 98 49 • www.degustibusitaliae.com

cuina italiana

cocina italiana
italian cuisine



“De gustibus non est disputandum” (sobre gustos no es discuteix), va recordar la Katinka Ylla quan els socis no es posaven d’acord en el nom del restaurant; però la frase era escaient i sí, van creure que en podia ésser un nom original. Espai elegant i acollidor de dues plantes, quan la clientela ho va fer necessari van obrir els menjadors del primer pis; també tenen una terrasseta deliciosa per a l’estiu, amb nou taules.

A la cuina, l’italià Roberto Lemi, copropietari amb la Katinka, qui s’ocupa de les taules. Carta amb pastes d’elaboració pròpia i entrants, risottos, peixos i carns i l’inevitable tiramisú, amb dos plats especials per als nens: espaguetis i escalopa, la mainada no vol res més. Els vins són bàsicament italians, i tenen un ampli assortit de grappes i amarettos.

“De gustibus non est disputandum” (sobre gustos no se discute), recordó la Katinka Ylla cuando los socios no se ponían de acuerdo en el nombre del restaurante, pero la frase era apropiada y sí, creyeron que podía seir un nombre original. Espacio elegante y acogedor de dos plantas, cuando la clientela lo hizo necesario abrieron los comedores del primer piso, también tienen una terraza deliciosa para el verano, con nueve mesas.

En la cocina, el italiano Roberto Lemi, copropietario con la Katinka, que se ocupa de las mesas. Carta con pastas de elaboración propia y entrantes, risottos, pescados y carnes y el inevitable tiramisú, además con dos platos especiales para los niños: espaguetis y escalope, los niños no quiere nada más. Los vinos son básicamente italianos y tienen un amplio surtido de grappas y amarettos.

“De gustibus non est disputandum” (there’s no accounting for taste), came into Katinka Ylla’s mind when the partners could not reach an agreement about the name of the restaurant; but the phrase was appropriate and they thought it could be the origin of an original name. An elegant and cosy space on two floors and whenever there are enough customers they open the upstairs dining rooms; there is also a delightful terrace with nine tables for the summer.

In the kitchen, the Italian Roberto Lemi, and the co-proprietor Katinka taking care of the tables. Menu with homemade pasta and entrees, risottos, fish and meat and the inevitable tiramisu, and two special dishes for children: spaghetti and escalope, children want no more. Most of the wines are Italian, and there is a wide assortment of grappa and amaretto.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca diumenges nit i dilluns tot el dia, menys juliol, que tanca tot el diumenge i obre el dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos noche y el lunes todo el día, menos en julio, que cierra todo el domingo y abre el lunes.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday evenings and all day Monday, except in July when it is closed on Sunday and open on Monday.

DEGUSTACIONS PÀDUA

Pàdua, 91 (La Gleva) 08006-Barcelona
Tel. 93 418 70 70 • www.degustacionspadua.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*

Xarcuteria especialitzada en productes de qualitat i 80 plats cuinats per emportar, té un menjadoret annex amb 7 ó 8 taules i fins a 30 comensals, obert fa una dotzena anys per Jaume Foix i Juan Belmonte, que ja portaven mitja vida treballant junts a Semon. Canvien el menú cada dia, sempre amb 3 plats i tot el bufet de la botiga per escollir.

Cuina de "menjar/menjar", entenedora al 100%, tothom sap el que s'enduu a la boca. Els plats més preuats són, però, les mandonguilles amb múrgules, el fricandó, el rodó de vedella, l'ànec amb peres o a la taronja, les perdius estofades, els canelons tradicionals i el bacallà, ja sigui a la llauna o amb cigrons. També ofereixen un assortiment important de postres i una amplíssima bodega al servei de botiga i menjador.

Charcutería especializada en productos de calidad y 80 platos cocinados para llevar, tiene un comedor anexo con 7 u 8 mesas y hasta 30 comensales, abierto hace una docena años por Jaume Foix y Juan Belmonte, que ya llevaban media vida trabajando juntos en Semon. Cambian el menú cada día, siempre con 3 platos y todo el bufete de la tienda para escoger.

Cocina de "comer / comer", comprensible al 100%, todo el mundo sabe lo que se lleva a la boca. Los platos más apreciados son, sin embargo, las albóndigas con colmenillas, el fricandó, el redondo de ternera, el pato con peras o a la naranja, las perdices estofadas, los canelones tradicionales y el bacalao, ya sea a la "llauna", o con garbanzos. También ofrecen un surtido importante de postres y una amplísima bodega al servicio de la tienda y el comedor.



Delicatessen specialised in prime quality products and 80 pre-cooked dishes to take away. It has a small dining room with 7 or 8 tables for about 30 diners. Jaume Foix and Juan Belmonte, who had spent half their lives working together in Semon, a well known delicatessen, opened it about twelve years ago. The menu changes every day, always with 3 dishes and the whole buffet of the shop to choose from.

Cuisine for "eat/eat", 100% understandable, everyone knows exactly what they put in their mouth. The most appreciated dishes are, however, meatballs with "múrgules" (mushrooms), meat stew, veal roll, duck with pears or à la orange, stewed partridge, traditional cannelloni and cod, either "a la llauna" (baked in a metal pan) or with chickpeas. They also offer a large range of desserts and an excellent cellar at the service of the shop and dining room.



de 13 a 16 h. Tanca diumenges, dilluns i festius. Per les nits obre per a grups.
de 13 a 16 h. Cierra domingos, lunes y festivos. Por las noches abre para grupos.
1 - 4pm. Closed on Sunday, Monday and public holidays. Open for groups in the evening.



DOLCETA

Comte d'Urgell, 266 (Buenos Aires). 08036-Barcelona
Tel. 93 321 83 51 • Mail: info@ladolceta2.com

cuina catalana

cocina catalana

catalan cuisine



Pot ser que l'única diferencia entre la Dolceta lleidatana i la barcelonina és la presència, aquí, del bacallà, que preparen en un grapat d'estils: a la llauna, a la brasa, en papillota, amb verdures i tòfona, amb vinagre de mel, amb crema de ceps i a la planxa.

Però són els caragols, només a la gormanda, la seva especialitat, en serveixen milers de racions a l'any; no els fan a la llauna per que cuinarlos implica una atenció exclusiva al llarg de tot el procés, per evitar-ho, la majoria de gent escalfa els caragols i els posa a la llauna ja bullits, encara que no és una bona manera de fer-los. La carta de postres no pot ser més tradicional: flam, crema, mel i mató, músic amb moscatell, més el toc curiós del menjar blanc, fet segons la recepta del llibre de Sent Sovi.

Puede ser que la única diferencia entre la Dolceta leridana y la barcelonesa es la presencia, aquí, del bacalao, que preparan en muchos estilos: a la llauna, a la brasa, en papillote, con verduras y trufa, con vinagre de miel, con crema de setas, y a la plancha.

Pero son los caracoles, sólo a la gormanda, su especialidad, sirven miles de raciones al año, no los hacen a "la llauna" porque cocinarlos implica una atención exclusiva a lo largo de todo el proceso, para evitarlo, la mayoría de la gente escalfa los caracoles y los pone en "la llauna" ya cocidos, aunque no es una buena manera de hacerlos. La carta de postres no puede ser más tradicional: flan, crema, miel y requesón, músico con moscatel, más el toque curioso del manjar blanco, hecho según la receta del libro de Sent Sovi.

Perhaps the only difference between the Dolceta in Lleida and the one in Barcelona is the presence, here, of cod, prepared in a multitude of styles: "a la llauna" (baked in a metal pan), barbecued, in papillote, with vegetables and truffle, with honey vinegar, creamed mushroom and grilled.

But the snails, only à la gourmande, are the house speciality and they serve thousands of dishes a year. They do not serve them "a la llauna" because cooking them implies exclusive attention throughout the process; to cut it short the majority scald the snails and then put them in the pan already boiled even though this is not the best way to do it. The dessert menu could not be more traditional: flan, Catalan cream custard, cottage cheese with honey, dried fruits and muscatel, plus the curious touch of blancmange made according to Sent Sovi's recipe book.



de 13 a 16 h. i de 20.45 a 23.30 h. Tanca dimarts a la nit i diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20.45 a 23.30 h. Cierra martes por la noche y domingos.
1 - 4pm and 8.45 - 11.30pm. Closed Tuesday evenings and Sunday.



DOS CIELOS

Pere IV, 272 (Hotel Me). 08005-Barcelona
Tel. 93 367 20 70 • www.doscielos.com

cuina de cullera
cocina de cuchara
spoon cuisine

Els germans Sergi i Xavier Torres recorden l'avia Caterina, que era coquesa, i que va deixar d'anar de casa en casa per cuidar-los i cuinar per a ells; el menjar que ella feia era tot un festival. Pot ser ajuden aquests detalls que queden retratats a la memòria, però als 16 anys ja volien ser cuiners. Han treballat als grans restaurants del món, per tornar a Barcelona i obrir aquest espai que han dissenyat projectant-hi la seva infància: cada plat és un record del que han menjat.

El més important és el sabor, àdhuc la presentació i la tècnica. Precisament el seu treball destaca per la senzillesa i l'honestat, que recorden aquells sabors d'abans com a base i la cullera com a arma, amb el millor producte, i si pot ser, de l'hort que han muntat al sostre de l'hotel on tenen el restaurant.

Los hermanos Sergi y Xavier Torres recuerdan a la abuela Catalina, que era "cocinera para fiestas" y dejó de ir de casa en casa para cuidarlos y cocinar para ellos. Las comidas que ella hacía eran todo un festival. Puede ser que ayuden estos detalles que quedan retratados en la memoria, pero a los 16 años ya querían ser cocineros. Han trabajado en los grandes restaurantes del mundo, para volver a Barcelona y abrir este espacio que han diseñado proyectando en él su infancia: cada plato es un recuerdo de lo que han comido.

Lo más importante es el sabor, incluso la presentación y la técnica. Precisamente su trabajo destaca por la sencillez y la honestidad, que recuerda aquellos sabores de antes como base y la cuchara como arma, con el mejor producto y, si puede ser, del huerto que han montado en la terraza del hotel donde tienen el restaurante.



The two brothers Sergi and Xavier Torres remember their grandmother Caterina, a cook, and who gave up going from house to house to look after them and prepare meals; the food she produced was a real festival. Maybe the details that are trapped in their memory help, but when they were 16 they wanted to be chefs. They have worked in great restaurants all over the world and have come back to Barcelona to open this space designed to project their infancy: each dish is a memory of what they have eaten.

The most important is the taste, even more than the presentation and technique. Their work is precisely outstanding for its simplicity and honesty, it recalls those flavours of yesteryear as a base and the spoon as an instrument, with the best product, and if possible, from the garden they have set up on the roof of the hotel where they have the restaurant.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos y lunes.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday and Monday.



DOS PALILLOS

Elisabets, 9. 08001-Barcelona
Tel. 93 304 05 13 • www.dospalillos.com

cuina de tapes asiàtiques

*cocina de tapes asiáticas
asian tapas cuisine*



Tot canvia: abans dèiem bar de tapes i ara restaurant de tapes. Que sigui per a bé. El cas és que l'Albert Raurich, després de ser cap de cuina del Bulli, ha obert un local de tapes asiàtiques. No és un projecte fet a la babalà, el va projectar juntament amb Ferran Adrià i, a més, la seva dona és japonesa.

No hi ha taules, només dues barres. Una, a l'entrada, per a 10 o 12 persones, que mengen a peu dret o amb el cul en un tamboret: ostrons, tonyina, rotllets frescos vietnamites i fins a una vintena de tapes acabades de fer. A dins, una altra barra, asiàtica, per menjar assegut i encarat a la cuina, "gairebé a dins de la cuina", diu l'Albert, que ha volgut sortir de les quatre coses que a Barcelona s'ofereixen de la cuina oriental, font inagotable de sabors i sensacions.

Todo cambia: antes decíamos bar de tapas y ahora restaurante de tapas. Que sea para bien. El caso es que Albert Raurich, tras ser jefe de cocina del Bulli, ha abierto un local de tapas asiáticas. No es un proyecto hecho a lo loco, lo proyectó junto con Ferran Adrià y, además, su mujer es japonesa.

No hay mesas, sólo dos barras. Una, a la entrada, para 10 o 12 personas, que comen de pie o con el culo en un taburete: ostrones, atún, rollitos frescos vietnamitas y hasta una veintena de tapas recién hechas. Dentro, otra barra, asiática, para comer sentado y encarado a la cocina, "casi dentro de la cocina", dice Albert, que ha querido salir de las cuatro cosas que en Barcelona se ofrecen de la cocina oriental, fuente inagotable de sabores y sensaciones.

Everything changes: we used to say tapas bar and now we say tapas restaurant. All for the better. The thing is that Albert Raurich, after being head chef in the Bulli, has opened a place for Asian tapas. The project is not at all haphazard, it was carefully planned with Ferran Adrià and, furthermore, his wife is Japanese.

There are no tables, only two bars. One, at the entrance, for 10 or 12 people, who eat while standing or sitting on stools: oysters, tuna, fresh Vietnamese rolls and a whole series of freshly made tapas. Inside, another bar, Asiatic, for seated dining facing the kitchen, "almost in the kitchen", says Albert, who wanted to get away from the few things that Barcelona has to offer in oriental cuisine, an inexhaustible source of flavours and sensations.



de 13.30 a 15.30 h. i de 19.30 a 23.30 h. Tanca dimarts i dimecres al migdia i diumenge i dilluns tot el dia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 19.30 a 23.30 h. Cierra martes y miércoles al mediodía y domingo y lunes todo el día.
1.30 - 3.30pm and 7.30 - 11.30pm. Closed on Tuesday and Wednesday at midday and all day on Sunday and Monday.

DOS TERRES

Paris, 158 (Casanovas/Muntaner). 08036-Barcelona
Tel. 93 322 00 49 • www.dosterres.es

cuina catalana - argentina

*cocina catalano - argentina
catalan - argentine cuisine*

Martín Vera Ribas i Montse Herráiz tenien un problema a l'hora d'anar al restaurant: ell és carnívor total, ella gens; i sempre un dels dos tenia de sacrificar-se. Per això, quan han obert el seu han tingut en compte les parelles com ells i ofereixen bons entrecots i empanades tucumanes, però també amanides, canelons farcits de bolets, de foie o de tòfona, carpaccios, bacallà al pil pil, etc.

Però el que més meravella és el seu repertori de gaspatxos de fruites: de maduixa, per exemple, però també de meló i pinya, de fruites del bosc, etc. Són com els tradicionals, però en lloc de tomàquet hi posen la fruita amb una miqueta d'all, pebrot i ceba. Ja en diuen els gaspatxos femenins, doncs els homes no els volen ni provar, mentre que les dones estan encantades.

Martín Vera Ribas y Montse Herráiz tenían un problema a la hora de ir al restaurante: él es carnívoro total, ella nada, y siempre uno de los dos tenía que sacrificarse. Por eso, cuando han abierto su restaurante, han tenido en cuenta a las parejas como ellos y ofrecen buenos entrecots y empanadas tucumanas, pero también ensaladas, canelones rellenos de setas, de foie o de trufa, carpaccios, bacalao al pil pil, etc.

Aunque lo que más maravilla es su repertorio de gazpachos de frutas: de fresa, por ejemplo, pero también de melón y piña, de frutas del bosque, etc. Son como los tradicionales, pero en lugar de tomate ponen la fruta con un poquito de ajo, pimienta y cebolla. Los llaman gazpachos femeninos, pues los hombres no los quieren ni probar, mientras que las mujeres están encantadas.



Martín Vera Ribas and Montse Herráiz have a problem whenever they go to a restaurant: he is an avid meat-eater, she, not at all; and one of them always had to give in. This is why when they opened their own establishment they considered couples like themselves and offer good entrecotes and Tucuman pies, as well as salads, cannelloni stuffed with mushrooms, foie gras or truffle, carpaccios, cod in pil pil sauce, etc.

But the most marvellous of all is the repertoire of fruit gazpachos: strawberry, for example, but also melon, pineapple, wild berries, etc. They are just like traditional gazpacho, but instead of tomato they use the fruit with a pinch of garlic, capsicum and onion. They call them female gazpachos because men don't even want to taste them, whereas women are enchanted.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday.



DROLMA

Passeig de Gràcia, 68 (Hotel Majestic). 08007-Barcelona
Tel. 93 496 77 10 • www.drolmarestaurant.cat

cuina creativa de producte

cocina creativa de producto

creative product cuisine



El Drolma, obert al primer pis de l'hotel Majestic, és, en definició del seu xef, Fermí Puig, un restaurant neoclàssic, on la sala té tant protagonisme com la cuina, doncs treballen molt davant del client, costum que en un establiment d'aquest nivell no es pot perdre; a més, encara utilitzen la campana de plata, que s'obre davant del comensal.

El seu receptari ha evolucionat, però sempre amb producte de temporada, com la tòfona, sigui blanca, molt aromàtica, o negra, més adient per als farcits. També la caça i els bolets, encara que els seus plats emblemàtics són el cabrit enfangat a la cullera, mai surt de la carta, la taula de formatges artesans, la coca fina d'anís amb pinya, l'escuma de crema catalana i la rapsòdia d'avellana i llimona, entre d'altres meravelles.

El Drolma, abierto en el primer piso del hotel Majestic, es, en definición de su chef, Fermí Puig, un restaurante neoclásico, donde la sala tiene tanto protagonismo como la cocina, pues trabajan mucho delante del cliente, costumbre que en un establecimiento de este nivel no se puede perder, además, todavía utilizan la campana de plata, que se descubre ante el comensal.

Su recetario ha evolucionado, pero siempre con producto de temporada, como la trufa, ya sea blanca, muy aromática, o negra, más adecuada para los rellenos. También la caza y las setas, aunque sus platos emblemáticos son el cabrito "enfangat" a la cuchara, que nunca sale de la carta, la tabla de quesos artesanos, la coca fina de anís con piña, la espuma de crema catalana y la rapsodia de avellana y limón, entre otras maravillas.

The Drolma, on the first floor of the Majestic Hotel, is, as defined by its chef, Fermí Puig, a neoclassic restaurant, where the dining room is just as important as the kitchen. A lot of the preparation is right in front of the customer, a habit that must not be lost in an establishment of this level; in addition, they still use the silver plate cover that they open in front of the diner.

The recipes have evolved, but always with seasonal products such as truffle, either white and very aromatic or black and more suited to stuffings. There is always game and mushrooms, although the most emblematic dishes are always on the menu, "cabrit enfangat a la cullera" (glazed kid goat), the cheese board, fine anís pastry with pineapple, Catalan cream custard cloud, and hazelnut and lemon rhapsody, among other marvels.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca diumenges.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra domingos.
1 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday.



EL CABALLITO BLANCO

Mallorca, 196 (Aribau). 08036-Barcelona
Tel. 93 453 10 33 / 93 453 96 16

cuina de mercat i brasa

*cocina de mercado y brasa
market-fresh cuisine and barbecue*

Durant la segona guerra mundial aquest local era un centre de correspondència nazi, propietat d'un alemany que feia servir el bar de tapadora. L'avi de Mari Carme i Carles Cañabate, que el dirigeixen ara, el va llogar l'any 50 i en van conservar el nom, pres d'una òpera alemanya. Negoci 100% familiar, encara avui conserva la mateixa estructura, les portes bisellades i la cuina econòmica de carbó, una de les poques que queden a Barcelona, doncs dona al menjar un gust especial; a més, no gasten microones ni estris d'avantguarda.

Serveixen molt peix fresc i marisc (rap, tonyina, angules, espardenyes, gambes, popets), un bon repertori de plats tradicionals (canelons, macarrons, albergínies farcides, ronyons, tripa), per acabar amb una llarga carta de postres.

Durante la segunda guerra mundial este local era un centro de correspondencia nazi, propiedad de un alemán que usaba el bar de tapadera. El abuelo de Mari Carmen y Carlos Cañabate, que lo dirigen ahora, lo alquiló el año 50 y conservó el nombre, tomado de una ópera alemana. Negocio 100% familiar, aún hoy conserva la misma estructura, las puertas biseladas y la cocina económica de carbón, una de las pocas que quedan en Barcelona, pues da a la comida un sabor especial, además, no gastan microondas ni utensilios de vanguardia.

Sirven mucho pescado fresco y marisco (rape, atún, angulas, "espardenyes", gambas, pulpos) y un buen repertorio de platos tradicionales (canelones, macarrones, berenjenas rellenas, riñones, tripa), para acabar con una larga carta de postres.



During the Second World War, this bar was a Nazi letter-drop centre, owned by a German who used it as a cover. The grandfather of Mari Carme and Carles Cañabate, today's managers, leased it in 1950 and kept the name taken from a German opera. A family owned business, even today it still has the same structure, the swing doors and coal-burning stove, one of the few remaining in Barcelona, to give the food a special flavour and in addition, they don't use microwave ovens or other modern appliances.

They serve a lot of fresh fish and seafood (monkfish, tuna, elvers, sea cucumbers, shrimps, baby octopus), a good selection of traditional dishes (cannelloni, macaroni, stuffed eggplant, kidneys, tripe), to finish with a long dessert menu.



de 13.15 a 15.45 h. i de 20.45 a 22.45 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns.
de 13.15 a 15.45 h. y de 20.45 a 22.45 h. Cierra los domingos por la noche y los lunes.
1.15 - 3.45pm and 8.45 - 10.45pm. Closed Sunday evenings and Monday.



EL CAFETÍ

Sant Rafael, 18 (Rambla del Raval). 08001-Barcelona
Tel. 93 329 24 19 • www.elcafeti.com

cuina catalana de mercat

cocina catalana de mercado

catalan market-fresh cuisine



Establiment que sorprèn per la seva càlida ambientació, on els elements modernistes es barregen amb altres d'Art Decó o senzillament "retro". Al front hi ha Toni Frago, que atenció els clients, encara que també es fica a la cuina, on elabora totes les postres i s'ocupa de les compres. Clientela molt eclèctica, però del país, i cuina de mercat de base catalana.

La seva especialitat és l'arròs, que elaboren de 15 maneres diferents, amb el caldós de llamàntol, ara inevitable, al capdavant; però també n'hi ha de bolets i botifarra, de marisc, de matança (amb productes del porc), de verdures, negre, a banda, a la valenciana, amb conill i caragols... Sense oblidar els raviolis de cua de bou al xerès, el carpaccio de bacallà, el mi cuit d'ànec, el llamàntol fresc, etc.

Establecimiento que sorprende por su cálida ambientación, donde los elementos modernistas se mezclan con otros de Art Decó o sencillamente "retro". Al frente está Toni Frago, que atiende a los clientes, aunque también se mete en la cocina, donde elabora todos los postres y se ocupa de las compras. Clientela muy ecléctica, pero del país, y la cocina es "de mercado" de base catalana.

Su especialidad es el arroz, que elaboran de 15 maneras diferentes, con el caldoso de bogavante, ahora inevitable, a la cabeza, pero también hay de setas y botifarra, de marisco, de matanza (con productos del cerdo), de verduras, negro, a banda, a la valenciana, con conejo y caracoles... Sin olvidar los raviolis de rabo de buey al jerez, el carpaccio de bacalao, el mi cuit de pato, el bogavante fresco, etc.

An establishment that surprises you with its warm decor where modernist items are mixed with others of Art Deco or simply retro. Toni Frago attends to customers although he also works in kitchen preparing all the desserts and is in charge of purchases. Highly eclectic customers, but locals, and Catalan based market-fresh cuisine.

The speciality is rice, prepared in 15 different ways, with the lobster broth, now inevitable, leading the way; but there is also rice with mushrooms and sausage, seafood, "matança" (with pork), vegetables, black, "a banda", Valencian style, with rabbit and snails... without forgetting oxtail ravioli in sherry wine, cod carpaccio, duck mi cuit, fresh lobster, etc.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20 a 23 h. Obert cada dia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20 a 23 h. Abierto todos los días.
1.30 - 3.30pm and 8 - 11pm. Open every day.

EL CAMAROTE DE TOMÁS

Lleida, 3 (Av. Paral·lel). 08004-Barcelona
Tel. 93 426 67 36

marisqueria

marisquería
seafood restaurant

Menjador mínim on no hi caben més de 18 persones, el que obliga a una imprescindible reserva. Per atendre els clients, Tomás i la seva dona Montse, que a més trasteja a la cuina, també mínima; ningú més. Està obert des de fa 10 anys, sempre amb un punt de referència: no té congelador. Cada dia compren el que necessiten, a la nit s'acaba i l'endemà tornen a comprar.

El gènere està exposat en paneres a la barra: gambes, gambetes, ostres, cloïsses, navalles, escamarlans, rè-mols, llenguados... Gairebé tothom demana la graellada per a dues persones: 4 gambes, 4 escamarlans grans, 4 navalles gallegues, un grapat de musclos, un grapat d'escopinyes, un grapat de cloïsses, més les sipietes o els calamarsets; a tot això cal afegir l'esqueixada, el pernil, el vi i les postres.

Comedor mínimo donde no caben más de 18 personas, lo que obliga a una imprescindible reserva. Para atender a los clientes, Tomás y su esposa Montse, que además trastea en la cocina, también mínima, nadie más. Está abierto desde hace 10 años, siempre con un punto de referencia: no tiene congelador. Cada día compran lo que necesitan, por la noche se acaba y al día siguiente vuelven a comprar.

El género está expuesto en cestas en la barra: gambas, camarones, ostras, almejas, navajas, cigalas, rodaballos, lenguados... Casi todo el mundo pide la parrillada para dos personas: 4 gambas, 4 cigalas grandes, 4 navajas gallegas, un puñado de mejillones, un puñado de berberechos, un puñado de almejas, más la sepias o los chipirones, a todo esto hay que añadir la esqueixada, el jamón, el vino y los postres.



The minimalist dining room for no more than 18 people makes booking absolutely essential. There is Tomás to attend to customers, and his wife Montse, who dabbles in the tiny kitchen; nobody else. Open for the last 10 years, always with a point of reference: there is no freezer. Each day they buy what they need, it is finished in the evening and they shop again the next day.

The products are displayed in baskets on the bar: shrimps, gambaretti, oysters, clams, razor clams, scampi, turbot, sole... Almost everyone asks for the grill for two: 4 shrimps, 4 large scampi, 4 Galician razor clams, a handful of mussels, a handful of cockles, a handful of clams, plus sepia or squid; all this in addition to excellent "esqueixada" (salted cod mixed with vegetables), ham, wine and dessert.



de 13 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca diumenges nit i dilluns.
de 13 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra domingos noche y lunes.
1 - 4pm and 9m - midnight. Closed on Sunday evenings and Monday.



EL GRAN CAFÈ

Avinyó, 9 (Baixada de Sant Miquel). 08002-Barcelona
Tel. 93 318 79 86 • www.restaurantelgrancafe.com

cuina catalano-mediterrània

*cocina catalano-mediterrànea
catalan-mediterranean cuisine*



Amb el patrimoni modernista de la ciutat gairebé destruït (als anys 60 quedaven més de 2.000 botigues amb articles d'aquest estil), el sostre, els miralls, les llànties d'aquest cafè de 1920, amb dos pisos i salons privats, són una troballa gairebé màgica. Fa una dècada va passar al grup Cacheiro, que té un grapat de locals a la ciutat (Telirium, La Pulperia, Trobador, Tenorio, La Tramoia, Divinus, etc.).

Carta plural, que va dels calamarsets a l'andalusa als arrossos: en paella, a la cassola, caldós de llagosta, de mar i muntanya, a més de la fideuà i el risotto amb verdures. Però també amb carpaccios, peixos, carns i entre les postres, un sofisticat "brownie" tebi de xocolata i nous amb gelat de vainilla. El so del piano en directe alegra les nits de dilluns a dissabte.

Con el patrimonio modernista de la ciudad casi destruido (en los años 60 quedaban más de 2.000 tiendas con artículos de este estilo), el techo, los espejos, las lámparas de este café de 1920, con dos pisos y salones privados, son un hallazgo casi mágico. Hace una década pasó al grupo Cacheiro, que tiene un buen número de locales en la ciudad (Telirium, La Pulperia, Trobador, Tenorio, La Tramoia, Divinus, etc.).

Carta plural, que va de los chipirones a la andaluza a los arroces: en paella, a la cazuela, caldoso de langosta, de mar y montaña, además de la fideuá y el risotto con verduras. Pero también con carpaccios, pescados, carnes y entre los postres un sofisticado brownie tibio de chocolate y nueces con helado de vainilla. El sonido del piano en directo alegra las noches de lunes a sábado.

With the modernist heritage of the city almost destroyed (in the 60s there were more than 2,000 shops decorated in this style), the ceiling, mirrors, lamps of this 1920s cafe, with two floors and private rooms, are an almost magical discovery. A decade ago, it passed into the hands of the Cacheiro group that has a handful of establishments in the city (Telirium, La Pulperia, Trobador, Tenorio, La Tramoia, Divinus, etc.).

Wide-ranging menu from Andalusian-style squid to rice dishes: paella, stew, lobster stew, beach and beef, as well as noodles and vegetable risotto, but there are also carpaccios, fish, meat and among the desserts, a sophisticated chocolate brownie, and walnuts with vanilla ice cream. The sound of a piano livens up evenings from Monday to Saturday.



de 13.30 a 16.30 h. i de 19.30 a 24 h. (divendres i dissabtes 24.30 h.). Obre cada dia.
de 13.30 a 16.30 h. y de 19.30 a 24 h. (viernes y sábados 24.30 h.). Abre todos los días.
1.30 - 4.30pm and 7.30pm - midnight (Friday and Saturday 0.30am). Open every day.



EL JARDÍ DE L'ABADESSA

Abadessa Olzet, 26. 08034-Barcelona
Tel. 93 280 37 54 • www.jardiabadessa.com

cuina mediterrània
cocina mediterránea
Mediterranean cuisine

Jardí situat darrera del monestir de Pedralbes que, com no es pot edificar, doncs la Ronda de Dalt passa per sota, la propietària decidí convertir-ho en una sandvitxeria, prefabricada i desmuntable, per als alumnes de les escoles veïnes. Però els pares van descobrir el local i va ésser inevitable reconvertir-ho en restaurant.

Obren per als esmorzars; és l'hora de les senyores, majoria absoluta. Al migdia, executius de les empreses veïnes i més tard, pares que aprofiten per dinar i recollir els nens del col·legi. A la nit s'encenen les espelmes, l'entorn agafa un discret aire romàntic, que la terrassa multiplica i s'omple de parelletes. Carta eclèctica: entreteniments, un peix del dia, tàrtar, carpaccio de vedella, pollastre ecològic, secret ibèric i hamburgueses.

Jardín situado detrás del monasterio de Pedralbes, que, como no se puede edificar, pues la Ronda de Dalt pasa por debajo, la propietaria decidió convertirlo en una sandwichería prefabricada y desmontable, dirigida a atender a los alumnos de las escuelas vecinas. Pero los padres de estos descubrieron el local y fue inevitable reconvertirlo en restaurante.

Abren para los desayunos, es la hora de las señoras, mayoría absoluta. Al mediodía, ejecutivos de las empresas vecinas y más tarde, padres que aprovechan para comer y recoger a los niños del colegio. Por la noche, se encienden las velas, el entorno toma un discreto aire romántico, que la terraza multiplica y se llena de parejas. Carta ecléctica: entretenimeses, un pescado del día, tártar, carpaccio de ternera, pollo ecológico, secreto ibérico y hamburguesas.



The garden is located behind the Pedralbes Monastery and, as no construction work is allowed because the Ronda de Dalt ring road passes underneath, the proprietor decided to convert it into a prefabricated, temporary sandwich, bar for the students of local schools. But the parents soon discovered it and reconversion into a restaurant became inevitable.

Open for breakfast; ladies hour, absolute majority. At midday, executives from nearby companies, and later, parents having lunch and waiting to collect the children after school. In the evening they light candles, the atmosphere takes on a romantic air that the terrace multiplies and it fills with couples. Varied menu: snacks, catch of the day, steak tartare, veal carpaccio, free-range chicken, "secret ibèric" (Iberian pork slice) and hamburgers.



de 8 a 17 h. i de 21 a 01 h. Dissabtes i diumenges només obre per encàrrec.
de 8 a 17 h. y de 21 a 01 h. Sábados y domingos sólo abre por encargo.
8am - 5pm and 9pm - 1am. Saturday and Sunday only open for bookings.



EL PA TORRAT

Santaló, 68. 08021-Barcelona

Tel. 93 209 17 99 • www.elpatorrat.com

cuina de mercat

cocina de mercado

market-fresh cuisine



El pare de Martí, l'actual propietari, va inaugurar El Pa Torrat al 1981, com a cafeteria, però quan ell va fer-se càrrec del negoci inicià una evolució que encara no s'ha aturat. Va afegir elements populars a la decoració, molt rococó, i va instal·lar un bufet amb safates i cistellets plens d'espècies, doncs el seu aroma estimula la gana. I va afegir una cava per a que el vi reposi a la temperatura adient.

Obre molt d'hora per als esmorzars: botifarra de Girona, estofat, truites, bon pernil i sempre el pa torrat, símbol de la casa; també croquetes, sardines, cuixa de cabrit i jarret de vedella amb tòfona, encara que el seu gran plat és el bacallà, elaborat de 10 maneres diferents. Exprimeix bé el tomàquet, per a que només en surti la polpa i utilitza panets puça, de la mida d'un panellet, que compra al forn Roure, molt conegut al barri.

El padre de Martí, el actual propietario, inauguró El Pa Torrat en 1981 como cafetería, pero cuando él se hizo cargo del negocio inició una evolución que todavía no se ha detenido. Añadió elementos populares en la decoración, muy rococó, e instaló un buffet con bandejas y cestillos llenos de especias, pues su aroma estimula el apetito. Y añadió una cava para que el vino repose a temperatura adecuada.

Abre muy temprano para los desayunos: butifarra de Girona, estofado, tortillas, buen jamón y siempre el pan tostado, símbolo de la casa, también croquetas, sardinas, pierna de cabrito y jarrete de ternera con trufa, aunque su gran plato es el bacalao, elaborado de 10 maneras diferentes. Para los mini bocadillos exprime bien el tomate, para que sólo salga la pulpa y utiliza panecillos pulga, del tamaño de un "panellet", que compra en el horno Roure, muy conocido en el barrio.

Martí's father opened El Pa Torrat in 1981 as a cafeteria, but when the son took over the business he began an evolution that has not yet stopped. He added popular items to the very rococo decoration, and set up a buffet with trays and baskets filled with spices because their aroma stimulated the appetite. He then added a cellar so that the wine could be stored at the ideal temperature.

It opens very early for breakfast: sausage from Girona, stew, omelettes, good ham and always toast, the symbol of the house; as well as croquettes, sardines, leg of goat and veal jarrett with truffle, although the greatest dish is cod, prepared in 10 different ways. He squeezes the tomato so that only the pulp comes out and uses small, bun-size bread loaves purchased from the Roure bakery, very well known in the neighbourhood.



de 7 a 24 h. Diumenges de 8 a 18 h.

de 7 a 24 h. Domingos de 8 a 18 h.

7am - midnight. Sunday from 8am - 6pm.



EL PRINCIPAL

Provença, 286-288 (Pg. de Gràcia/Rambla de Catalunya).
08008-Barcelona
Tel. 93 272 08 45 • www.grupotragaluz.com

cuina mediterrània de mercat

*cocina mediterránea de mercado
mediterranean market-fresh cuisine*

Ocupa els baixos d'una casa modernista, amb un jardí interior i un ampli espai al fons, que en diuen la biblioteca, dedicat a banquets i presentacions. El menjador dona al jardí i té al costat un espai que es pot dividir en diferents reservats, des de 8 comensals fins els 200 que omplirien tota la planta del restaurant. Obert l'any 2000, l'ornament combina el classicisme de l'entorn i motius moderns, com els frescos dels sostres i les escultures.

La cuina, que juga amb els productes de temporada i la combinació de sabors, no vol ser ni semblar innovadora: brou d'escamarlans i tòfona, tàrtar, llobarro... Però han decidit treure de la carta la tonyina, per col·laborar amb la campanya de protecció de l'espècie, que la pesca excessiva gairebé ha fet desaparèixer del mar.

Ocupa los bajos de una casa modernista, con un jardín interior y un amplio espacio al fondo, que llaman la biblioteca, dedicado a banquetes y presentaciones. El comedor da al jardín y tiene al lado un espacio que se puede dividir en diferentes reservados, desde 8 comensales hasta los 200 que llenarían toda la planta del restaurante. Abierto en el año 2000, la ornamentación combina el clasicismo del entorno y motivos modernos, como los frescos de los techos y las esculturas.

La cocina, que juega con productos de temporada y la combinación de sabores, no quiere ser ni parecer innovadora: caldo de cigalas y trufa, tartar, lubina... Pero han decidido eliminar de la carta el atún, para colaborar con la campaña de protección de la especie, que la pesca excesiva casi ha hecho desaparecer del mar.



Occupying the ground floor of a Catalan modernist building, it has an interior garden and wide area at the back, called the library, dedicated to banquets and presentations. The dining room overlooks the garden and there is a space on one side that can be divided into different reserved areas for 8 to 200 diners who would occupy the whole restaurant. Opened in the year 2000, the decoration combines classicism with modern touches such as frescos on the ceilings and sculptures.

The cuisine, dedicated to seasonal products and the combination of tastes, makes no pretension of being innovative: scampi broth and truffle, steak tartare, bass... But they decided to take tuna off the menu to collaborate with the campaign for protection of the species, as excessive fishing has almost made it extinct.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. (divendres i dissabtes 23.30 h.). Tanca dissabtes al migdia i diumenges, excepte per a grups.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. (viernes y sábados 23.30 h.). Cierra sábados a mediodía y domingos, excepto para grupos.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11pm (Friday and Saturday 11.30pm). Closed Saturday midday and Sunday, except for groups.



EL QUIM DE LA BOQUERIA

Rambla, 91. Mercat de la Boqueria, parada 584.
08001-Barcelona
Tel. 93 301 98 10 • www.elquimdelaboqueria.cat

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine



Fa més de 20 anys que Quim Marqués va llegir al diari que es traspasava una parada de la Boqueria i se la va quedar. Tenia una barra de 3 metres i 5 tamborets, que obria a les 5 del matí per servir cafès amb llet, brioixeria, entrepans i algun plat de forquilla a la gent del mercat, feina que ara s'ha perdut pel canvi d'horaris de Mercabarna. Quan es va fer la remodelació de la Boqueria, l'any 2000, va poder instal·lar-se on és ara, per rebre una nova clientela amb molts passavolants.

Hace más de 20 años que Quim Marqués leyó en el periódico que se traspasaba una parada de la Boqueria y se la quedó. Tenía una barra de 3 metros y 5 taburetes, que abría a las 5 de la mañana para servir cafés con leche, bollería, bocadillos y algún plato de tenedor para la gente del mercado, trabajo que ahora se ha perdido por el cambio de horarios de Mercabarna. Cuando se hizo la remodelación de la Boqueria, en el año 2000, pudo instalarse donde está ahora, para recibir una nueva clientela con muchos transeúntes.

More than 20 years ago Quim Marqués read an ad in the newspaper saying that a stall was for sale in the Boqueria and he bought it. It had a 3-metre bar and 5 stools and opened at 5 in the morning to serve coffee, cakes, sandwiches and the occasional knife-and-fork dish to workers in the market. Unfortunately, this aspect has disappeared with the change in the opening times of Mercabarna. When the Boqueria was remodelled in the year 2000, he was able to take over the stall where he is now, to serve new customers and many passers-by.



Ha anat introduint truites i guisadets, al costat de plats tan tradicionals com la tripa amb ceba i pota, la cua de bou estofada o els ous ferrats amb calamarsets. Però es pot permetre moltes juguesques (gastronòmiques), doncs està rodejat del millor rebost del país.

Ha ido introduciendo tortillas y guisados, junto a platos tan tradicionales como los callos con cebolla y pata, el rabo de buey estofado o los huevos fritos con chipirones. Pero se puede permitir muchas apuestas (gastronómicas), pues está rodeado de la mejor despensa del país.

He has begun serving omelettes and stews, as well as traditional dishes such as tripe with onion, ox-tail stew or fried eggs with squid, but he can allow himself to experiment freely because he is surrounded by the best pantry in the country.



de 7 a 16 h. (dimarts a dijous), de 7 a 15 h. (divendres i dissabtes). Tanca diumenge i dilluns.
de 7 a 16 h. (martes a jueves), de 7 a 15 h. (viernes y sábados). Cierra domingo y lunes.
7am - 4pm (Tuesday to Thursday), 7am - 3pm (Friday and Saturday). Closed on Sunday and Monday.

EL RACÓ DE L'AGÜIR

Tamarit, 117 (Calàbria/Rocafort). 08015-Barcelona
Tel. 93 426 68 39 • www.elracodelaguir.com

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine



Nascut l'any 78, l'Agüir (el cognom de l'amo) es va traslladar on és ara al 1990, per guanyar espai, sempre amb el bacallà i sobre tot els arrossos de l'Alacant interior (secs o caldosos, paelles i fideuàs) com a referència. Avui, el Ferran i la Roser han posat el negoci en mans dels fills, Ferran a la cuina i Ivan a les taules.

Nacido el año 78, el Agüir (el apellido del dueño) se trasladó donde está ahora en 1990, para ganar espacio, siempre con el bacalao y sobre todo los arroces del interior de Alicante (secos o caldosos, paellas y fideuás) como referencia. Hoy, Ferran y Roser han puesto el negocio en manos de los hijos, Fernando en la cocina e Ivan en las mesas.

Born in 1978, l'Agüir (the owner's surname) moved to its current location in 1990 to gain space, always with cod and especially rice dishes from inland Alacante (dry or with broth, paellas and noodles) as a reference. Today, Ferran and Roser have passed the business to their children, Ferran in the kitchen and Ivan waiting the tables.

Això ha portat un canvi a les presentacions i l'ampliació de les postres, una de les debilitats del Ferran fill, i ara el mató (per cert, casolà), ha de competir amb la "tatin", els pastissos de xocolata i el iogurt grec. A la vegada, la carta, en un procés que ja ve dels pares, s'ha catalanitzat, sense perdre les arrels. Precisament, tenen un molt bon vi de Muro, nascut en petites parcel·les que obliguen a fer la collita manualment.

Esto ha conllevado un cambio en las presentaciones y la ampliación de los postres, una de las debilidades de Ferran hijo, y ahora el requesón (por cierto: casero), tiene que competir con la tatin, los pasteles de chocolate y el yogur griego. A la vez, la carta, en un proceso que ya viene de los padres, se ha catalanizado, sin perder las raíces. Precisamente, tienen un muy buen vino de Muro, nacido en pequeñas parcelas que obligan a hacer la cosecha manualmente.

This brought about a change in presentation and range of desserts, one of the weaknesses of Ferran junior, and now cottage cheese (homemade, by the way), competes with tarte tatin, chocolate cakes and Greek yoghurt. At the same time, the menu, in a process begun by the parents, has become more Catalan but without losing its essential roots. They have a very good Muro wine originating in small vineyards that harvest the grapes by hand.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca les nits de dissabte a dimarts i els diumenges tot el dia.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra las noches de sábado a martes y los domingos todo el día.
1 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed in the evening from Saturday to Tuesday and all day Sunday.



EL RACÓ D'EN CESC

Diputació, 201 (Aribau/Muntaner). 08011-Barcelona
Tel. 93 451 60 02 • Mail: elracodencesc@hotmail.com

cuina catalana renovada

*cocina catalana renovada
renovated catalan cuisine*



Cesc Cánovas obrí el 1986 aquest espai decorat i moblat al gust de la burgesia més assenyada i de seguida va agafar renom. La redacció de la revista Lecturas, al costat, va ser una font de famosos, als qui ha dedicat moltes parets, plenes de fotografies, encara que, discret com és, mai ha escoltat les converses.

La cuina segueix fidel a les mateixes arrels, abans més barroca i ara més suau, amb coccions menys potents. Han canviat les presentacions: ahir el cabrit se servia amb tot l'os, avui es porta net i els peixos també, sense espines, a pesar de que són més saborosos amb espines. Però manté plats que semblen immortals, com els cigrons amb llagostins, que no poden sortir de la carta, doncs el dia que no n'hi ha, la gent s'enfada i tot.

Cesc Cánovas abrió en 1986 este espacio decorado y amueblado al gusto de la burguesía más sensata y rápidamente cogió renombre. La redacción de la revista Lecturas, al lado, fue una fuente de famosos, a quienes ha dedicado muchas paredes, llenas de fotografías, aunque, discreto como es, nunca ha escuchado las conversaciones.

La cocina sigue fiel a las mismas raíces, antes más barroca y ahora más suave, con cocciones menos potentes. Ha cambiado las presentaciones: ayer el cabrito se servía con todo el hueso, hoy se sirve limpio y los pescados también, sin espinas, a pesar de que son más sabrosos con espinas. Pero mantiene platos que parecen inmortales, como los garbanzos con langostinos, que no pueden salir de la carta, pues el día que no hay, la gente se enfada.

In 1986, Cesc Cánovas opened this space decorated and furnished to the taste of educated bourgeois and it immediately gained a reputation. The offices of Lecturas magazine right beside it was a source of celebrities and so the walls are covered with photographs, although, discrete as ever, they never listened to the conversations.

The kitchen stays faithful to its roots, first more baroque and now softer with less heavy cooking. The presentations have changed: the goat was served on the bone; nowadays it is presented de-boned as is the fish, even though in some cases they are tastier with bones. But they maintain dishes that seem immortal, such as chickpeas with prawns, always on the menu because if not customers get angry.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els diumenges, festius i ponts.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los domingos, festivos y puentes.
1 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday, public holidays and eves.

EL REBOST D'HOSTAFRANCS

Bejar, 51. 08014-Barcelona
Tel. 93 426 98 74

cuina catalana

*cocina catalana
catalan cuisine*

Obert per antics treballadors del Martí, una d'aquelles excel·lents cases de menjar que mai no surten als diaris, però tothom coneix i té com a referència, quan va tancar, ells es van instal·lar molt a prop, al mateix barri d'Hostafrancs, en un local simpàtic on fan cuina molt propera, de mercat i del país, i on mantenen la tradició, encara viva als barris, dels esmorzars de forquilla, sobre tot els caps de setmana.

També tenen un bon assortiment d'ibèrics i un plat avui obligat per la moda: l'arròs caldós de llamàntol, al costat del més tradicional rap amb suc, patates i allioli gratinat. El menú del migdia, molt econòmic, els porta una gran clientela; també és molt variat, i on pot entrar-hi des d'un remenat de salmó i espinacs fins un confit d'ànec amb arròs.

Abierto por antiguos trabajadores de Martín, una de esas excelentes casas de comida que nunca salen en los periódicos, pero que todo el mundo conoce y tiene como referencia, cuando cerró, ellos se instalaron muy cerca, en el mismo barrio de Hostafrancs, en un local simpático donde hacen cocina muy cercana, de mercado y del país y donde mantienen la tradición, aún viva en los barrios: los desayunos de tenedor, sobre todo los fines de semana.

También tienen un buen surtido de ibéricos y un plato hoy obligado por la moda: el arroz caldoso de bogavante, junto al más tradicional rape con salsa, patatas y alioli gratinado. El menú del mediodía, muy económico, atrae un gran número de clientes, además es muy variado, y puede entrar desde un revuelto de salmón y espinacas hasta un confit de pato con arroz.



Opened by ex-employees of the Martí restaurant, one of those excellent eating-houses that never appear in the newspaper but which everybody knows about and has as a reference. When it closed the workers opened another place nearby in the same area of Hostafrancs. A friendly place with very close market and local cuisine, and where they uphold the tradition, still alive in the suburbs, of full breakfasts, especially on weekends.

They also have a good assortment of Iberic hams and a dish so in fashion today: rice with lobster broth, beside the more traditional monkfish with sauce, potatoes and "allioli" au gratin. The midday menu, very economical, brings in customers because it is so varied and can include anything from scrambled eggs with salmon and spinach to duck confit and rice.



de 7.30 a 17 h. divendres i dissabtes fan sopars.
de 7.30 a 17 h. viernes y sábados hacen cenas.
7.30am - 5pm. Dinners on Friday and Saturday.



EL SORTIDOR 1908

Pl. Sortidor, 5 (Magalhaes). 08004-Barcelona
Tel. 93 518 85 44 / 671 520 482 • www.sortidor.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



Ester, catalana de Les Corts, i Giuseppe, italià de Pàdua, eren clients d'aquest bar, famós pel vermut amb l'oliveta i el platet d'anxoves. Un dia es van assabentar que es traspasava, i per por de que hi entrés algú que el destrosses se'l van quedar ells. Li van treure la pols, amb molta cura, respectant les portes modernistes (de 1908), les taules de marbre i les cadires de fusta i van encetar el que en diuen "una aventura per a dos".

Han recuperat el vermut i elaboren una cuina clàssica amb molts plats de pasta; després, des de la ventresca o el tàrtar de tonyina a l'hamburguesa amb ceba confitada, amb el final feliç, si teniu sort, d'uns bunyols de vent a l'estil de la mare. "Aquí no trobareu modernitats. Ni les volem fer ni en sabem", avisen.

Ester, catalana de Les Corts y Giuseppe, italiano de Padua, eran clientes de este bar, famoso por el vermut con la aceituna y el platito de anchoas. Un día se enteraron de que se traspasaba y, por miedo a que entrara alguien que lo destrozara, se lo quedaron ellos. Le sacaron el polvo, con mucho cuidado, respetando las puertas modernistas (de 1908), las mesas de mármol y las sillas de madera y empezaron lo que llaman "una aventura para dos".

Han recuperado el vermut y elaboran una cocina clásica con muchos platos de pasta, y como segundos desde la ventresca o el tartar de atún a la hamburguesa con cebolla confitada, con el final feliz, si se tiene suerte, de unos buñuelos de viento al estilo de la madre. "Aquí no encontrará modernidades. Ni las queremos ni las sabemos hacer", avisan.

Ester, Catalan from Les Corts, and Giuseppe, Italian from Padua, were customers of this bar, famous for its vermouth with olives and a plate of anchovies. One day they found out it was for sale and the fear of it going to somebody who would destroy it made them decide to take over. They cleaned the place up very carefully, respecting the modernist doors (from 1908), the marble tables and wooden chairs and were lucky with what they call "an adventure for two".

They have recovered the vermouth and offer classic cuisine with a lot of pasta dishes; followed by tuna belly or tartare to hamburger with caramelised onion, with the happy ending, if you are lucky, of grandmother style light doughnuts. "There is nothing modern here. We don't want to do it and don't know how", they warn.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. (caps de setmana mitja hora més). Tanca els dilluns per la nit i dimarts tot el dia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. (Fines de semana media hora más). Cierra los lunes por la noche y martes todo el día.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm (half an hour longer on weekends). Closed on Monday evenings and all day Tuesday.

EL TOSSAL

Tordera 12. 08012-Barcelona
Tel. 93 457 63 82 • www.eltossalbcn.com

cuina de mercat i caça

*cocina de mercado y caza
market-fresh cuisine and game*

El matrimoni que el va portar durant 30 anys li posar Tossal, que es una elevació del terreny sense arbreda i molt matoll, on els caçadors acostumen a fer bona fira de llebres i conills.

Quan decidiren jubilar-se, Raquel Portell el va llogar amb l'idea de seguir la mateixa cuina i la condició de que li descobrissin els secrets de la caça, ara amb el toc de gràcia de la seva mare, Remei, que prepara guatlles, perdus i un fastuós civet de senglar, però també un gran foie, que maceren amb licors d'herbes, més el receptari de tota la vida: fricandó, mandonguilles, cua de bou..., plats casolans i senzills escrits a les pissarres i a una carta que s'obre amb una cançó entranyable: "¡Oh, benvinguts, passeu, passeu / que casa meva és casa vostra...".

El matrimonio que lo llevó durante 30 años le puso Tossal, que es una elevación del terreno sin arboleda y mucho matorral, donde los cazadores suelen hacer buena cuenta de liebres y conejos.

Quando decidieron jubilarse, Raquel Portello lo alquiló con la idea de seguir la misma cocina, y con la condición de que le descubrieran los secretos de la caza, ahora con el toque de gracia de su madre, Remedios, que prepara codornices, perdices y un fastuoso civet de jabalí, pero también un gran foie, que maceran con licores de hierbas, más el recetario de toda la vida: fricandó, albóndigas, rabo de buey..., platos caseros y sencillos que se anuncian escritos en pizarras y en una carta que se abre con una canción entrañable: "¡Oh, bienvenidos, pasad, pasad / que mi casa es vuestra casa...".



The couple that managed the business for 30 years gave it the name Tossal, a treeless rise in the land covered with bushes where hunters usually catch a lot of hares and rabbits.

When they decided to retire, Raquel Portell leased the premises with the idea of continuing with the same cuisine and the condition that the secrets of cooking game be revealed. It now benefits from the touch of her mother, Remei, who prepares quail, partridge and a fantastic civet of boar, but also a great foie gras, that they macerate in herbal liquor, plus the recipes of always: meat stew, meatballs, oxtail... simple homely dishes written on blackboards and a menu that begins with the famous Catalan song: "¡Oh, welcome, come in, come in/ my house is your home...".



de 13.30 a 16.30 h. i de 21 a 23.15 h. Tanca els diumenges i els dilluns.
de 13.30 a 16.30 h. y de 21 a 23.15 h. Cierra los domingos y los lunes.
1.30 - 4.30pm and 9 - 11.15pm. Closed on Sunday and Monday.



EL TRAPIO

Esperança, 25 (Marquesa de Villalonga). 08017-Barcelona
Tel. 93 211 5817 / 93 211 35 63 • www.restauranteeltrapio.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



Va obrir a la Rambla fa 30 anys, però, vist i no vist, es traslladà a Sarrià, a una torre preciosa i amb una de les terrasses interiors més boniques de la ciutat. Els inicis van ésser molt modestos, fins i tot feien pollastres a l'ast, era com un berenador en una zona que es transformava ràpidament; després va passar a ser molt exclusiu i, de mica en mica, ha arribat a l'equilibri d'ara, amb un gran ventall de possibilitats i una nova sala per a sopars d'empresa o convencions.

Molts plats s'han convertit en clàssics: els encenalls de foie curat en sal marina, el tronc de lluç a la donostiarra, la cua de bou estofada, la crema amb fruits vermells al Grand Marnier... Ofereixen mitges racions, doncs els plats són molt complets i els que mengen poc no arriben a les postres.

Abrió en la Rambla hace 30 años, pero, visto y no visto, trasladó el restaurante a Sarrià, a una torre preciosa y con una de las terrazas interiores más bonitas de la ciudad. Los inicios fueron muy modestos, incluso hacían pollos al ast, era como un merendero en una zona que se transformaba rápidamente, luego pasó a ser muy exclusivo y poco a poco ha llegado al equilibrio de ahora, con un gran abanico de posibilidades y una nueva sala para cenas de empresa o convenciones.

Muchos platos se han convertido en clásicos: las virutas de foie curado en sal marina, el tronco de merluza a la donostiarra, el rabo de buey estofado, la crema con frutos rojos al Grand Marnier... Ofrecen medias raciones, pues los platos son muy completos y los que comen poco no llegan a los postres.

The place opened on the Rambla 30 years ago, but immediately moved to Sarrià, in a attractive home with one of the most beautiful inner terraces in the city. The beginning was very modest, they even made roast chicken, it was like a snack bar in an area undergoing rapid transformation. It later became very exclusive and, little by little, came to the balance it has now, with a vast range of possibilities and a new room for business dinners or conventions.

Many dishes have become classics: foie gras chips cured in sea salt, Donostia-style hake, the oxtail stew, cream of wild berries with Grand Marnier... They offer half portions because the dishes are very large and individuals who eat little miss out on dessert.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els dissabtes al migdia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los sábados al mediodía.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed midday Saturdays.

EL TÚNEL D'EN MARC PALOU

Bailen, 89-91 (Aragó). 08009-Barcelona
Tel. 93 265 86 58 • www.eltuneldenmarc.com

cuina catalana de producte

*cocina catalana de producto
catalan product cuisine*



El besavi de Marc va obrir El Túnel del carrer Ample ara fa un grapat d'anys; el pare va seguir amb el del carrer Sant Màrius, ja desaparegut, i el del Port Olímpic i, finalment, ell va inaugurar el seu l'any 2003, en un espai petit, per a no espantar-se abans d'hora, amb dos menjadors de flaire minimalista, més una bodegueta petita, on ha instal·lat una taula per a 2, màxim 4 persones, convertida en el gran desig de la clientela.

Cuina de producte i molts plats tradicionals amb l'afegit d'un toc personal, com els canelons amb beixamel de tòfona, el tàrtar amb reducció de soia o els ous ferrats amb foie d'ànec. No fa gaire va posar tripa amb cigrons i alguns comensals van quedar bocabadats: "Tripa? En un restaurant tan modern?", però es va acabar de seguida.

El bisabuelo de Marc abrió El Túnel de la calle Ample hace muchos años, el padre siguió con el de la calle Sant Màrius, ya desaparecido y el del Puerto Olímpico y, finalmente, él inauguró el suyo en 2003, en un espacio pequeño, para no asustarse antes de tiempo, con dos comedores con aire minimalista, más una bodeguita pequeña, donde ha instalado una mesa para 2, máximo 4 personas, convertida en el gran deseo de la clientela.

Cocina de producto y muchos platos tradicionales con el añadido de un toque personal, como los canelones con bechamel de trufa, el tártar con reducción de soja o los huevos fritos con foie de pato. No hace mucho puso tripa con garbanzos y algunos comensales quedaron boquiabiertos: "¿Tripa en un restaurante tan moderno?", aunque se acabó enseguida.

Marc's great-grandfather opened El Túnel in Carrer Ample quite a few years ago; his father followed on with the place in Carrer Sant Màrius, which has now closed, and the one in the Olympic Marina. Finally, Marc opened his restaurant in 2003 in a small premises, just to be on the safe side, with two little dining-rooms along minimalist lines, plus a tiny wine bar furnished with a table for two or at most four clients, which has become a great favourite with patrons.

Local produce cuisine and lots of traditional dishes with an added personal touch, like the cannelloni with truffle béchamel, the steak tartare with soya reduction and the fried eggs with duck foie gras. Not long ago he offered tripe and chick peas and some diners were flabbergasted. "Tripe? In such a modern restaurant?" But it ran out in no time.



de 13.15 a 16 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges i els dilluns nit.
de 13.15 a 16 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos y los lunes por la noche.
1.15 - 4pm and 9 - 11.30pm. Closed all day Sunday and Monday evening.



EL VELL SARRIÀ

Major de Sarrià, 93 (Pl. Consell de la Vila). 08017-Barcelona
Tel. 93 204 5710 • www.elvellsarria.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market fresh cuisine*



“Un restaurant és com una religió, si vols fer la feina ben feta has de viure'l les 24 hores”, diu l'Anna Moreno, propietària i cuinera d'aquest establiment obert l'any 1980, amb l'ajuda del marit i la cunyada, que atenen la gent. Es van quedar una vella merceria i la van restaurar respectant sostres, terres i parets, per a que els clients respiressin la flaire del vell Sarrià; quadres, fotografies i cartells han sortit de les botigues que anaven desapareixent.

Cuinen els plats que abans feien a casa, però van decidir tenir una especialitat, la seva identitat i van escollir l'arròs; sempre n'hi ha vuit a la carta, a més dels guisats, la brasa i els plats tradicionals, com el bacallà amb samfaina o els peus de porc amb sípia i escamarlans. Totes les postres són artesanes.

“Un restaurante es como una religión, si quieres hacer el trabajo bien hecho tienes que vivirlo las 24 horas”, dice Anna Moreno, propietaria y cocinera de este establecimiento abierto en 1980, con la ayuda del marido y la cuñada, que atienden a la gente. Se quedaron una vieja mercería y la restauraron respetando los techos, suelos y paredes, para que los clientes respiraran el olor del viejo Sarrià, cuadros, fotografías y carteles han salido de las tiendas que iban desapareciendo.

Cocinan los platos que antes hacían en casa, pero decidieron tener una especialidad, su identidad, y escogieron el arroz, siempre hay ocho en la carta, además de los guisos, la brasa y los platos tradicionales, como el bacalao con pisto o los pies de cerdo con sepia y cigalas. Todos los postres son artesanos.

“A restaurant is like a religion, if you want to do the job right you have to devote yourself to it 24 hours a day”, says Anna Moreno, proprietor and cook at this establishment that opened in 1980, with the help of her husband and sister-in-law, who serve the clients. They took over an old haberdasher's and restored it, respecting ceilings, floors and walls, so that customers could get a whiff of Sarrià as it used to be: the pictures, photographs and posters came from shops that have closed down.

They cook the sort of dishes that people used to prepare at home, but they decided to have a speciality, their trade mark, and chose rice. There are always eight rice dishes on the menu, as well as stews, grills, and traditional dishes like salt cod with ratatouille or pig's trotters with cuttlefish and Norway lobsters. All the desserts are home-made.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.45 a 23 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.45 a 23 h. Cierra los domingos por la noche y los lunes.
1.30 - 3.30pm and 8.45 - 11pm. Closed on Sunday evening and all day Monday.



EL XALET

Av. Miramar, 31. 08038-Barcelona
Tel. 93 324 92 70 • www.xaletdemontjuic.com

cuina mediterrània
cocina mediterránea
Mediterranean cuisine

Josep Soler i la seva dona, Maria Teresa, amos de Can Travi Nou, fa anys que són amics de La Trinca. Diverses vegades els havien interessat en el projecte d'algun nou restaurant i a l'aconseguir l'explotació de l'actual, El Xalet, de propietat municipal, els van convèncer i entraren a la societat. "Els trincos" van donar a l'espai un toc peculiar i un aire cosmopolita. Decoració i il·luminació són molt innovadores, amb un menjador principal giratori, per a que tots els comensals puguin veure Barcelona en panoràmica.

Cuina mediterrània, amb molts tocs del receptari internacional i presentacions molt acurades. Carta extensa, amb una cinquantena de plats, del canelons als arrossos, passant pel tàrtar i els peus de porc farcits amb bolets, poma, foie i tòfona.

Josep Soler y su esposa María Teresa, dueños de Can Travi Nou, hace años que son amigos de La Trinca. Varias veces les habían interesado en el proyecto de algún nuevo restaurante y al conseguir la explotación del actual, El Chalet, de propiedad municipal, los convencieron y entraron en la sociedad. "Los trincos" dieron al espacio un toque peculiar y un aire cosmopolita. Decoración e iluminación son muy innovadoras, con un comedor principal giratorio, para que todos los comensales puedan ver Barcelona en panorámica.

Cocina mediterránea, con muchos toques del recetario internacional y presentaciones muy cuidadas. Carta extensa, con una cinquantena de platos, de canelones a los arroces, pasando por el tártar y los pies de cerdo rellenos con setas, manzana, foie y trufa.



de 13 a 01 h. No tanca cap dia.
de 13 a 01 h. No cierra ningún día.
1pm - 1am every day of the week.



Josep Soler and his wife, Maria Teresa, proprietors of Can Travi Nou, have been friends of the musical trio La Trinca for years. They had spoken to them several times about plans for a new restaurant and when they got the franchise for this one, the municipally owned El Xalet, they managed to persuade them to come in as partners. The three musicians gave the premises a touch of their own and a cosmopolitan air. The decoration and lighting are highly innovative, with a rotating main dining-room so that all the clients can look out over Barcelona.

Mediterranean cuisine, with plenty of touches from international cooking and very careful presentation. An extensive menu with about 50 dishes, from cannelloni to rice and including steak tartare and pig's trotters stuffed with mushrooms, apple, foie gras and truffles.





EL YANTAR DE LA RIBERA

Roger de Flor, 114 (Casp). 08013-Barcelona
Tel. 93 265 63 09 • www.yantardelaribera.com

rostitdor

*asador
rotisserie*



Ornamentat a la manera de la Castella vilatana benestant i amb una nova sala d'inspiració modernista, exhibeix dos forns de fleca a tocar les taules, construïts a l'estil d'Aranda, un per al xai de llet i l'altre per al garrí. Des que van obrir, l'any 92, la carta s'ha ampliat i modernitzat, doncs el clients han canviat molt; llavors, a la zona no hi havia cap hotel i ara n'estan envoltats i això del "asado" i el "cochinillo" els estrangers, no ho entenen.

Generalment es comença amb un pica pica al mig de la taula; després, el receptari de carns típic d'aquests establiments, sòlid i contundent. També han hagut d'ampliar les postres, ja que l'arròs amb llet i la llet fregida, que en un "asador" semblen imprescindibles, ni els catalans ni els turistes hi són aficionats.

Adornado al modo de la Castilla campesina acomodada y con una nueva sala de inspiración modernista, exhibe dos hornos de pan cerca de las mesas, contruidos al estilo de Aranda, uno para el cordero lechal y otro para el cochinillo. Desde que abrieron, el año 92, la carta se ha ampliado y modernizado, pues los clientes han cambiado mucho, entonces, en la zona no había ningún hotel y ahora están rodeados y lo del "asado" y el "cochinillo", los extranjeros no lo entienden.

Generalmente se comienza con un pica pica en medio de la mesa, después el recetario de carnes típico de estos establecimientos, sólido y contundente. También han tenido que ampliar los postres, ya que el arroz con leche y la leche frita, que en un "asador" parecen imprescindibles, ni los catalanes ni los turistas son aficionados.

Decorated in a well-to-do Castilian town style, with a new room inspired in "Modernisme", it has two baker's ovens close to the tables, built in the Aranda style, one for the suckling lamb and one for the suckling pig. Since they opened in 1992 the menu has grown and been brought up to date as the clientèle has changed considerably. At that time, there were no hotels in the area whereas now the place is surrounded by them and foreigners don't understand what this "asado" (roast) or "cochinillo" (roast suckling pig) is.

The meal generally starts with a "pica-pica", an assortment of small portions of food in the centre of the table, followed by the sturdy, filling list of meat dishes typical of these establishments. They have also had to extend the desserts, as rice pudding and fried milk, which seem an essential part of any rotisserie, don't go down very well with Catalans or tourists.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.40 h. Tanca els diumenges nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23:40 h. Cierra los domingos noche
1 - 4pm and 8.30 - 11.40 pm. Closed on Sunday evening.



ELCHE

Vilà i Vilà, 71 (Nou de la Rambla). 08004-Barcelona
Tel. 93 441 30 89 • www.restaurantelche.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea
mediterranean cuisine

Quan els pares de l'Eduard Iborra van arribar a Barcelona, l'any 59, van llogar un bar amb un abeurador per als animals a la porta i li van posar Elche, d'on venien. Des del primer dia feren 7 o 8 tipus d'arrossos (com el negre, que aquí s'elabora amb ceba cremada, i ells, amb la tinta de la sípia i carxofes), que convertiren el seu menjador en un dels preferits dels artistes i el públic del Paral·lel, llavors ple de vida. Van ser innovadors, doncs en aquells anys la gent als restaurants no menjava arròs, sinó sarsueles i graellades de peix.

L'èxit els va portar a obrir un segon local, l'Elx del Maremàgnum, d'aire més actual, però amb la mateixa carta, encara que modernitzada, sobre tot les postres, amb especialitats com la "tatin" tèbia de figues caramel·litzades.

Quando los padres de Eduard Iborra llegaron a Barcelona, el año 59, alquilaron un bar con un abrevadero para los animales en la puerta y le pusieron Elche, de donde venían. Desde el primer día hicieron 7 u 8 tipos de arroces (como el negro, que aquí se elabora con cebolla quemada y ellos lo cocinan con la tinta de la sepia y alcachofas), que convirtieron su comedor en uno de los preferidos de los artistas y el público del Paralelo, entonces lleno de vida. Fueron innovadores, pues en aquellos años la gente en los restaurantes no comía arroz, sino zarzuelas y parrilladas de pescado.

El éxito les llevó a abrir un segundo local, el Elche del Maremagnum, de aire más actual, pero con la misma carta, aunque modernizada, sobre todo los postres, con especialidades como la tatin tibia de higos caramelizadas.



When Eduard Iborra's parents arrived in Barcelona in 1959, they rented a bar with a drinking trough by the door and called it Elche, the name of the town they came from. From the very first day they made seven or eight types of rice dish (such as the black rice, which is made with burnt onion here, while they use cuttlefish ink and artichokes), which made their restaurant a favourite with the artistes and the public on the Paral·lel, which at that time was full of life. They were ground-breakers, as in those days people didn't eat rice in restaurants, but "sarsuelas" (seafood casserole) and mixed fish grills.

The success led them to open a second local Elche the Maremagnum, the air current, but with the same letter, though modernized, especially the desserts, with specialties like warm tatin of caramelised figs.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. Obert tot l'any.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Abierto todo el año.
1 - 4pm and 8pm - midnight all year round.



ELS QUATRE GATS

Montsió, 3 bis. 08002-Barcelona
Tel. 93 302 41 40 • www.4gats.com

cuina catalana

*cocina catalana
catalan cuisine*



Establiment emblemàtic de la Barcelona que saltava del segle XIX al XX, instal·lat en els baixos d'un edifici (1895) de Puig i Cadafalch, cenacle del modernisme i dels modernistes, bressol del cartellisme català. El va obrir Pere Romeu, dins d'una línia en plena moda a París, amb l'ajuda econòmica i artística de Ramon Casas i Santiago Rusiñol. L'èxit va ser aclaparador, però durà poc (1897-1903).

Fa cosa de 30 anys, una empresa va revifar el restaurant, que ofereix un horari i un ventall de plats molt amplis, obligat per la munió de clients i curiosos que rep al llarg de tot el dia. Carta catalana i casolana, on no falten el pa de pagès amb tomàquet, l'escalivada, els canelons de l'avia, el bacallà ni els arrossos, amb algun toc de modernitat.

Establecimiento emblemático de la Barcelona que saltaba del siglo XIX al XX, instalado en los bajos de un edificio de Puig i Cadafalch de 1895, cenáculo del modernismo y los modernistas, cuna del cartelismo catalán. Lo abrió Pere Romeu, dentro de una línea en plena moda en París, con la ayuda económica y artística de Ramón Casas y Santiago Rusiñol. El éxito fue abrumador, pero duró poco (1897-1903).

Hace cosa de 30 años una empresa reavivó el restaurante, que ofrece un horario y un abanico de platos muy amplios, obligado por la multitud de clientes y curiosos que recibe a lo largo de todo el día. Carta catalana y casera, donde no faltan el pan de payés con tomate, la escalivada, los canelones de la abuela, el bacalao ni tampoco los arroces, con algún toque de modernidad.

An emblematic establishment in Barcelona in the period straddling the 19th and 20th centuries, occupying the ground floor of a building (1895) by Puig i Cadafalch, a meeting-place for "Modernisme" and the "Modernistes" and the cradle of Catalan poster art. It was opened by Pere Romeu, in a style that was the height of fashion in Paris, with financial and artistic support from Ramon Casas and Santiago Rusiñol. It was an overwhelming success, but only lasted a few years (1897-1903).

About 30 years ago a company revived the restaurant, which has long opening hours and a wide range of dishes on offer, to satisfy the mass of clients and visitors who call in at all times of day. Catalan home-cooking menu, including, of course, "farmer's bread" with tomato, "escalivada" (roast pepper, aubergine and onion), grandmother's cannelloni, salt cod and rice dishes, with a certain modern touch.



de 14 a 16 h. i de 20 a 24 h. Com a bar: de 10 a 02 h. Obre cada dia.
de 14 a 16 h. y de 20 a 24 h. Como bar: de 10 a 02 h. Abre todos los días.
2 - 4pm and 8pm - midnight. Bar open 10pm - 2am. Open every day.



ELS MAIANS

Pg. Joan de Borbó, 33. 08003-Barcelona
Tel. 93 221 75 96

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine

Amb el nom de "maians" s'ha conegut al llarg dels anys la gent de la Barceloneta, gairebé tots pescadors i manaires portuaris, doncs així es deia l'illa de sorra desapareguda quan es va fer el primer port i sobre la qual construïren el barri. Ara, també es el nom d'aquest establiment obert al setembre del 2008, on abans hi havia el bar Deportivo, al mig del passeig, cara al mar, decorat en blancs i blaus, els colors més mariners.

Amb una carta, gairebé obligada, dedicada als arrossos de tot tipus, peixos i marisc, sempre salvatges, amb la paella seca de llamàntol com a referència, però també pernil, secret de porc ibèric i carn gallega. És dels mateixos amos que el Litoral del carrer Pescadors, també davant del mar i amb una oferta gastronòmica semblant.

Con el nombre de "mayans" se ha conocido a lo largo de los años a la gente de la Barceloneta, casi todos pescadores y estibadores portuarios, pues así se llamaba la isla de arena desaparecida cuando se hizo el primer puerto y sobre la que construyeron el barrio. Ahora, también es el nombre de este establecimiento abierto en septiembre de 2008, donde antes estaba el bar Deportivo, en medio del paseo, frente al mar, decorado en blancos y azules, los colores más mariners.

Con una carta dedicada, casi por obligación, a los arroces de todo tipo, pescados y mariscos, siempre salvajes, con la paella seca de bogavante como referencia, pero también jamón, secreto de cerdo ibérico y carne gallega. Es de los mismos dueños que el Litoral de la calle Pescadores, también frente al mar y con una oferta gastronómica similar.



"Maians" is what the people of Barceloneta (almost all of whom are fishermen or dock workers) have traditionally been called, as this was the name of the island of sand that disappeared when the first port was built and on which this neighbourhood grew up. Today it is also the name of this establishment that opened in September 2008, where the Deportivo bar used to stand, half-way down the promenade, facing the sea, decorated in blue and white, typical seafaring colours.

With an almost mandatory menu of rice dishes of all sorts and fish and shellfish, all free range, it stands out for its dry lobster paella, but also for its hams, the Iberian pork slice and its Galician meats. It is run by the same people as El Litoral in Carrer Pescadors, also facing the sea and with a similar gastronomic offer.



de 12.45 a 23 h. ininterrompidament. Tanca els diumenges nit i els dilluns.
de 12.45 a 23 h. ininterrompidamente. Cierra los domingos noche y los lunes.
12.45 - 11pm without a break. Closed on Sunday evening and Monday.



ELS OCELLETS

Ronda Sant Pau, 55 (Parlament). 08015-Barcelona
Tel. 93 441 10 46 • www.elsocellets.com

cuina catalana de mercat

*cocina catalana de mercado
catalan market fresh cuisine*



Dels mateixos amos que Can Lluís, a cinquanta metres, però diferent barri, Xavi Rodríguez, que n'és al front, li ha donat una personalitat pròpia, lliure d'un passat que el lligava als gustos dels clients de tota la vida, encara que ha mantingut les arrels de la cuina catalana, posada al dia tant en productes com en presentació. També la decoració és completament diferent i les parets allargades, color salmó, poques vegades es trenquen per acollir un quadre, sempre dins d'una estètica adient.

Van obrir l'any 1984 i l'han renovat per complert el 2005, la qual cosa ha implicat un nou canvi a la cuina, ara més actualitzada: foie casolà marinat a la sal, magret d'ànec amb confitura de taronja i pebre i, a petició de la clientela, arròs de llamàntol.

De los mismos dueños que Can Lluís, a cincuenta metros, pero en diferente barrio, Xavi Rodríguez, que está al frente del restaurante, le ha dado una personalidad propia, libre de un pasado que le ligaba a los gustos de los clientes de toda la vida, aunque ha mantenido las raíces de la cocina catalana, puesta al día tanto en productos como en presentación. También la decoración es completamente diferente y las paredes alargadas, color salmón, pocas veces se rompen para acoger un cuadro, siempre dentro de una estética adecuada.

Abrieron el año 1984 y lo han renovado por completo en 2005, lo que ha implicado un nuevo cambio en la cocina, ahora más actualizada: foie casero marinado a la sal, magret de pato con confitura de naranja y pimienta y, a petición de la clientela, arroz de bogavante.

Owned by the proprietors of Can Lluís, 50 metres away but in a different district. Xavi Rodríguez, who runs it, has given it its own personality, freeing it from a past tied to the tastes of lifelong clients, although he's kept its roots in Catalan cuisine, while updating the fare as well as its presentation. The decoration is also completely different and the long, salmon-coloured walls are only rarely broken by pictures, always within a suitable style.

They opened in 1984 and the place was completely renovated in 2005. This involved another change in the cuisine, which is now more up to date: home-made foie gras marinated in salt, magret of duck with orange marmalade and pepper and, to order, lobster paella.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos noche y los lunes.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday evening and Monday.

ELS PESCADORS

Pl. Prim, 1. 08005-Barcelona
Tel. 93 225 20 18 • www.elspescadors.com

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine

Havia estat una taverna de pescadors, d'aquelles de tota la vida, que Pep Maulini i Toia Durán es van quedar per que la ignorància és molt atrevida. Ells mai han entès que el seu bar de tapes, que van convertir en restaurant l'any 1988, fos un lloc fantàstic, però ho deia tothom. Eren actors, dels Joglars, i van anar als Pescadors a comprar unes cadires de marbre i en lloc de cadires els van vendre la taverna, que queia a trossos.

Van començar jugant, servint patés, formatges, embotits i sardines a la brasa, a la tercera part de l'espai d'ara, que ja compta amb tres menjadors, els dos nous un punt minimalistes, i la sala antiga del bar, que han conservat tal com era, en total 145 persones. I de maig a octubre s'hi afegeix la terrassa, esplèndida, a la plaça.

Había sido una taberna de pescadores, de aquellas de toda la vida, que Pep Maulini y Toia Durán se quedaron por que la ignorancia es muy atrevida. Ellos nunca han entendido que su bar de tapas, que convirtieron en restaurante en 1988, fuera un lugar fantástico, pero lo decía todo el mundo. Eran actores, de "els Joglars", y fueron a los Pescadores a comprar unas sillas de mármol y en lugar de sillas les vendieron la taberna, que se caía a trozos.

Comenzaron casi jugando, sirviendo patés, quesos, embutidos y sardinas a la brasa, en la tercera parte del espacio de ahora, que ya cuenta con tres comedores, los dos nuevos un punto minimalistas, y la sala antigua del bar, que han conservado tal como era, en total 145 personas. Y de mayo a octubre se añade la terraza, espléndida, en la plaza.



This was once a typical old fisherman's tavern, which Pep Maulini and Toia Durán took over without thinking what they were doing. They have never understood that their tapas bar, which they turned into a restaurant in 1988, was a fantastic place, but that is what everyone said. They were actors, out of Els Joglars, and they went to Els Pescadors to buy some marble chairs, but instead of chairs they were sold the tavern, which was falling apart.

They started playing about, serving patés, cheeses, preserved meats and grilled sardines, in what was one third of the space there is now. Today there are three dining rooms, the two new ones being slightly minimalist, and the old bar room, which they have kept in its original state, all together room for 145 people. Add to this, from May to October, the splendid open-air restaurant in the square.



de 13 a 16.45 h. i de 20 a 23.30 h. Obert tot l'any.
de 13 a 16.45 h. y de 20 a 23.30 h. Abierto todo el año.
1 - 4.45pm and 8 - 11.30pm all year round.



ESPAI SUCRE

Princesa, 53 (Comerç). 08003-Barcelona
Tel. 93 268 16 30 • www.espaisucre.com

cuina dolça

*cocina dulce
sweet cuisine*



Un restaurant de postres és una proposta insòlita i arriesgada. Però el que era una il·lusió de dos il·luminats, Jordi Butrón i Xano Saguer, ja comparteix amb una experiència d'onze anys. Obert un dia dels enamorats, combina la doble funció de menjador i escola, ara traslladada al carrer Sant Pere Més Alt.

La carta ofereix 5 menús: els petits, amb 3 postres cada un; el gran menú, amb 5 postres i els menús degustació, amb un o dos plats salats i 3 postres. El vi, a copes o en maridatges. El que fa viable la idea és que ells fan pastisseria innovadora i de restaurant, molt diferent a la que venen a les botigues, així, serveixen un púding de pa, gelat de bacon i pinya i entre els plats salats, magret d'ànec amb pa de pessic de cacau i llimona.

Un restaurante de sólo postres es una propuesta insólita y arriesgada. Pero lo que era una ilusión de dos iluminados, Jordi Butrón y Xano Saguer, ya cuenta con una experiencia de once años. Abierto un día de los enamorados, combina la doble función de comedor y escuela, ahora trasladada a la calle Sant Pere Més Alt.

La carta ofrece 5 menús: los pequeños, con 3 postres cada uno, el gran menú, con 5 postres y los menús degustación, con uno o dos platos salados y 3 postres. El vino, en copas o en maridajes. Lo que hace viable la idea es que hacen pastelería innovadora y de restaurante, muy diferente a la que venden en las tiendas, así, sirven un pudín de pan, helado de bacon y piña y entre los platos salados, magret de pato con bizcocho de cacao y limón.

A dessert restaurant is an unusual, risky idea. But this dream on the part of two visionaries, Jordi Butrón and Xano Saguer, now has 11 years' experience behind it. First opened on Saint Valentine's Day, it combines the double role of restaurant and school, the latter now in Carrer Sant Pere Més Alt.

The menu offers five set meals: the little ones, with three desserts each, the big meal, with five desserts, and the tasting menu, with one or two savoury dishes and three desserts. The wine, by the glass or paired. What makes the idea work is that their pastries are innovative and conceived for the restaurant, unlike what is sold in shops; they serve bread pudding, bacon and pineapple ice cream, while their savoury dishes include magret of duck with cacao and lemon pastry.



de 21 a 23.30 h de dimarts a dijous; divendres i dissabtes a les 20.30 h el primer torn i a les 22.30 h. el segon. Tanca diumenges, dilluns i festius.
de 21 a 23.30 h de martes a jueves, viernes y sábados a las 20.30 h el primer turno y a las 22.30 h. el segundo. Cierra domingos, lunes y festivos.
9 - 11.30pm from Tuesday to Thursday; on Friday and Saturday, the first shift is at 8.30pm and the second shift is at 10.30pm. Closed on Sunday, Monday and holidays.



ETERNA

Consell de Cent 127-129 (Calàbria) 08015-Barcelona
Tel. 93 424 25 26 • www.restauranteeterna.com

sopars amb espectacle

*cenas con espectáculo
dinner and show*

És un dels pocs locals de la ciutat on hi ha sopar i espectacle, aquí dedicat al transformisme, seguint les fórmules inventades per les estrelles del gènere als anys 70: una barreja de cançons, en playback o en viu, ball i humor un punt pujat de to, amb els obligats acudits de doble sentit dedicats, sobre tot, als espectadors que van en grup, i millor encara si celebren un adéu a la solteria, encara que també és habitual fer pujar els colors de les galtes de les senyores, això sí: amb molta delicadesa.

Hi ha dos menús, amb una estructura semblant i dos plats per escollir: amanida amb formatge de cabra caramel·litzat i entrecot de vedella al pebre, per exemple; les postres són casolanes. Obren també els migdies, sense espectacle, amb carta i menú.

Es uno de los pocos locales de la ciudad donde hay cena y espectáculo, aquí dedicado al transformismo, siguiendo las fórmulas inventadas por las estrellas del género en los años 70: una mezcla de canciones, en play-back o en vivo, baile y humor un punto subido de tono, con los obligados chistes de doble sentido dedicados, sobre todo, a los espectadores que van en grupo, y mejor aún si celebran una despedida a la soltería, aunque también es habitual hacer subir los colores de las mejillas de las señoras, eso sí, con mucha delicadeza.

Hay dos menús, con una estructura similar y dos platos para escoger: ensalada con queso de cabra caramelizado y entrecot de ternera a la pimienta, por ejemplo, los postres son caseros. Abren también los mediodías, sin espectáculo, con carta y menú.



This is one of the few places in the city with dinner and entertainment, in this case a drag show, using the formulas invented by the stars of this genre in the 70s: a mixture of songs, either in playback or live, dancing and slightly bawdy humour, with the mandatory puns directed mainly at groups in the audience and especially if someone's celebrating a stag party, though it is also common to make the ladies blush, but always with exquisite taste.

There are two set meals, with similar structures and a choice of two dishes: salad with caramelised goat's cheese and veal entrecôte au poivre, for example; the desserts are home-made. They also open at mid-day, without the entertainment, a la carte or for the set meal.



de 13 a 16 h. (de dilluns a divendres) i de 21 a 24 h. (de dijous a dissabte). Tanca els diumenges.
de 13 a 16 h. (de lunes a viernes) y de 21 a 24 h. (de jueves a sábado). Cierra los domingos.
1 - 4pm (Monday to Friday) and 9pm - midnight (Thursday to Saturday). Closed on Sunday.



FERRUM

Còrsega, 400 (Girona). 08037-Barcelona
Tel. 93 457 76 • www.ferrum.es

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine



Establiment que treu bona nota en tot encara que no destaquí per res, segons diu Juan Carlos Blanco, qui l'obrí fa 6 anys en un espai buit que va poder modelar al seu gust, amb l'excepció de la columna de ferro que sembla aguantar tota la casa i que ha inspirat el nom del restaurant.

Productes de temporada que se serveixen gairebé com arriben a la cuina. Joga molt amb les guarnicions i sempre hi ha bacallà, peix fresc i filet de bou, amb una especial incidència en els arrossos, sobre tot els caldosos, encara que el dissabte l'ofereixen amb un mínim de tres versions: de carn, de peix i de verdures. Entre les postres, un pastís d'escuma de xocolata amb oli d'oliva, sal i gelat de mel i romaní. A la bodega, unes cent referències on s'hi troben les onze D.O. catalanes.

Establecimiento que saca buena nota en todo aunque no destaque por nada, según Juan Carlos Blanco, que la abrió hace 6 años en un espacio vacío que pudo moldear a su gusto, con la excepción de la columna de hierro que parece aguantar toda la casa y que ha inspirado el nombre del restaurante.

Productos de temporada que se sirven casi como llegan a la cocina. Juega mucho con las guarniciones y siempre hay bacalao, pescado fresco y filete de buey, con una especial incidencia en los arroces, sobre todo los caldosos, aunque el sábado los ofrecen en un mínimo de tres versiones: de carne, de pescado y de verduras. Entre los postres, un pastel de espuma de chocolate con aceite de oliva, sal y helado de miel y romero. En la bodega, unas cien referencias en donde se encuentran las once DO catalanas.

This establishment scores well all round, even if it doesn't excel in anything in particular, according to Juan Carlos Blanco, who opened it six years ago in an empty premises he was able to shape as he wanted, except for the iron column that seems to hold up the entire building and which the restaurant takes its name from.

Seasonal produce served almost as it arrives in the kitchen. They play with the garnishes a lot and there is always salt cod, fresh fish and beef steak, with a special emphasis on rice dishes, especially soupy ones, with rice served on Saturday in at least three different ways: with meat, with fish or with vegetables. Amongst the desserts, a chocolate mousse with olive oil and salt, and honey and rosemary ice-cream. In the wine cellar, about 100 items covering Catalonia's 11 officially recognised wine-growing regions.



de 13 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos.
1 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday.



FILIGRANA

Pl. Espanya (Hotel Plaza). 08014-Barcelona
Tel. 93 426 26 00 • www.restaurante-filigrana.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market fresh cuisine*

Restaurant que pertany a Catalunya, empresa que a casa nostra ha estat capdavantera en acostar els menjadors d'hotel al públic del carrer. Per aconseguir-ho, treballen molt els menús i els plats senzills, però amb productes de temporada, dins d'una carta molt dinàmica, que canvia contínuament per a que tot surti al dia. A tot això s'hi suma un entorn elegant, gairebé minimalista, sinó fos per les fotografies, amb un protagonista únic: el gel, grans quantitats de gel; la llum és tènue i convida a la intimitat o a les converses en veu baixa.

Com a gran especialitat tenen l'entrecot de bou fet a la brasa de carbó, que Núria Solà, la directora, recomana com el millor de Barcelona i perfecte per compartir entre dues persones, doncs parlem d'un quilo de carn.

Restaurante que pertenece a Catalunya, empresa que en nuestro país ha sido pionera en acercar los comedores de hotel al público de la calle. Para ello, trabajan mucho los menús y los platos, sencillos, pero con productos de temporada, dentro de una carta muy dinámica, que cambia continuamente para que todo salga al día. A todo ello se suma un entorno elegante, casi minimalista, si no fuera por las fotografías, con un protagonista único: el hielo, grandes cantidades de hielo, la luz es tenue e invita a la intimidad o a las conversaciones en voz baja.

Como gran especialidad tienen el entrecot de buey hecho a la brasa de carbón, que Núria Solà, la directora, recomienda como el mejor de Barcelona y perfecto para compartir entre dos personas, pues hablamos de un kilo de carne.



This restaurant belongs to the Catalonia firm, a pioneer in making hotel dining accessible to the general public in our country. To do this, they put a lot of work into set meals and simple dishes, but using seasonal produce as part of a very dynamic menu which is constantly changing so that everything is fresh. To all of this is added an elegant, almost minimalist setting, decorated only with photographs featuring a single subject matter: ice, large quantities of ice. The low lighting makes for an intimate atmosphere and hushed conversation.

Their great speciality is the coal-grilled beef entrecôte, which Núria Solà, the manager, recommends as the best in Barcelona and perfect for sharing between two (we're talking about a kilo of meat here).



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. No tanca cap dia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. No cierra ningún día.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11pm every day.



FLASH FLASH

La Granada del Penedès, 25. 08006-Barcelona
Tel. 93 218 75 36 • www.flashflashtortilleria.com

truiteria

tortillería
omelettery



Sembla que Leopoldo Pomés, fotògraf reconegut, Alfons Milà i Frederic Correa, arquitectes i socis, tenien en comú l'afició per menjar bé, i en els seus viatges a l'estranger sempre enyoraven la truita de patates; finalment se'ls va ocórrer obrir aquesta truiteria: "No n'hi ha cap més al món". Local informal, amb taules de disseny sense estovalles, que juga amb blancs i negres, el temps sembla que no hagi passat entre les seves parets i la imatge de la model Karin Leiz fent fotos encara dura.

Tenen 65 tipus de truites fixes, fins i tot de postres: de taronja, de poma, al kirsch, al rom... També, amanides, sopes, verdures, carns i hamburgueses, sense oblidar els plats del dia. Tot, però, lleuger i suau, conceptes que no estan pas renyits amb la qualitat.

Parece que Leopoldo Pomés, fotógrafo reconocido, Alfonso Milà y Federico Correa, arquitectos y socios, tenían en común la afición por comer bien y en sus viajes al extranjero siempre añoraban la tortilla de patatas, finalmente se les ocurre abrir esta tortillería: "No hay ninguna más en el mundo". Local informal, con mesas de diseño sin manteles, que juega con blancos y negros, el tiempo parece que no haya pasado entre sus paredes y la imagen de la modelo Karin Leiz haciendo fotos aún dura.

Tienen 65 tipos de tortillas fijas, incluso de postre: de naranja, de manzana, al kirsch, al ron... También, ensaladas, sopas, verduras, carnes y hamburguesas, sin olvidar los platos del día. Todo, sin embargo, ligero y suave, conceptos que no están reñidos con la calidad.

It seems that the well-known photographer Leopoldo Pomés and his partners the architects Alfons Milà and Frederic Correa shared a love of good food and on their travels abroad they always hankered after potato omelettes. Eventually, they hit on the idea of opening this omelettery, "the only one in the world". An informal establishment that has designer tables without cloths and plays with black and white, time seems to have stood still within its walls and the image of the model Karin Leiz taking photographs still lingers.

They have 65 types of established omelette, even for desserts: orange, apple, Kirsch, rum... Also, salads, soups, vegetables, meat and hamburgers, not forgetting the dish of the day. All of it, though, is light and soft, concepts that are in no way at odds with quality.



de 13 a 01.30 h. (caps de setmana 02 h.). Només tanca el dia de Nadal.
de 13 a 01.30 h. (fines de semana 02 h.). Sólo cierra el día de Navidad.
1pm - 1.30am (weekends 2am). Only closes on Christmas Day.

FLORENTINA

Saragossa, 122 (General Mitre). 08006-Barcelona
Tel. 93 211 26 95

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine

Des que tenia us de raó la Marga Muñoz només volia jugar "a cuines" i deia que de gran posaria un restaurant, fins que el seu marit n'hi va regalar un per celebrar els seus 25 anys de matrimoni; des de llavors, ell porta la sala i ella regne als fogons. Té molt clar que la seva feina és un ofici, digníssim, però ofici, i que creure's artista és un error. En un restaurant només hi ha dos protagonistes: els clients i els plats, i el cuiner que ho entén i gaudeix del treball transmet alegria als comensals.

A la cuina tot està inventat, però sempre es pot innovar i ella elabora plats molt personals, com la truita catalana farcida amb pa amb tomàquet i coberta de pernil, a l'hora que n'ofereix d'altres avui curiosos, com els "duelos y quebrantos" i els "oros i bastos".

Desde que tenía uso de razón Marga Muñoz sólo quería jugar "a las cocinas" y decía que de mayor pondría un restaurante, hasta que su marido le regaló uno para celebrar los 25 años de matrimonio, desde entonces, él lleva la sala y ella reina en los fogones. Tiene muy claro que su trabajo es un oficio, dignísimo, pero oficio, y que creerse artista es un error. En un restaurante sólo hay dos protagonistas: los clientes y los platos, y el cocinero que lo entiende y disfruta del trabajo transmite alegría a los comensales.

En la cocina todo está inventado, pero siempre se puede innovar y ella elabora platos muy personales, como la tortilla catalana rellena con pan con tomate y cubierta de jamón, al tiempo que ofrece otros hoy curiosos, como los "duelos y quebrantos" y los "oros y bastos".



For as long as she can remember, all Marga Muñoz wanted to do was play at "cooks" and she said when she grew up she would open a restaurant, until her husband gave her one to celebrate their 25th wedding anniversary. Since then, he has been in charge of the dining-room and she rules in the kitchen. She is in no doubt her job's a trade –an honourable one, but a trade– and thinking of herself as an artist is a mistake. There are only two things that matter in a restaurant: the customers and the food, and any cook who understands that and enjoys the work will make the customers happy.

There is nothing left to invent in cooking, but you can always innovate and she prepares very personal dishes, like the Catalan omelette filled with bread and tomato and covered with ham, whilst also offering others that are curiosities today, like the "duelos y quebrantos" and the "oros y bastos".



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges vespre i els dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos noche y los lunes.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday evening and Monday.



FONDA ESPAÑA

Sant Pau, 9-11 (Rambla). 08001-Barcelona
Tel. 93 550 00 10 • www.hotelespanya.com

cuina tradicional actualitzada

*cocina tradicional actualizada
updated traditional cooking*



La Fonda Espanya es va inaugurar a mig segle XIX i 50 anys després l'arquitecte Domènec i Montaner va reformar la planta baixa, amb el restaurant, per convertir-la en una de les joies del modernisme que encara queden a la ciutat.

Recentment, els propietaris, que són els mateixos de l'hotel Condes de Barcelona, han renovat acuradament l'edifici, respectant-ne l'esperit, posant la cuina en mans del seu director gastronòmic, Martín Berasategui, que s'ha decidit pel receptari català més tradicional i casolà, recuperant els sabors de l'avia, des dels canelons gratinats i el bacallà o la capipota amb samfaina, fins la botifarra de pagès amb seques i all i oli, les costelles de xai amb patates i l'arròs de conill i pollastre. I tot a preus molt mesurats.

La Fonda España se inauguró a mediados del siglo XIX y 50 años después el arquitecto Domènec i Montaner reformó la planta baja, con el restaurante, para convertirla en una de las joyas del modernismo que aún quedan en la ciudad.

Recientemente, los propietarios, que son los mismos del hotel Condes de Barcelona, han renovado cuidadosamente el edificio, respetando su espíritu, poniendo la cocina en manos de su director gastronómico, Martín Berasategui, que se ha decidido por el recetario catalán más tradicional y casero, recuperando los sabores de la abuela, desde los canelones gratinados y el bacalao o la capipota con pisto, hasta la butifarra de payés con seques y alioli, las costillas de cordero con patatas y el arroz de conejo y pollo. Y todo a precios muy comedidos.

The Fonda España was opened in the mid-19th century and 50 years later the architect Domènec i Montaner refurbished the ground floor, with the restaurant, to turn it into one of the jewels of "Modernisme" still standing in the city today.

Recently the building was carefully restored by the proprietors, who also own the Hotel Condes de Barcelona, respecting its character and placing the kitchen in the hands of the gastronomic manager, Martín Berasategui, who has opted for the most traditional recipes in Catalan home-cooking, retrieving our grandmothers' favourites, from cannelloni au gratin, dried salt cod or "capipota amb samfaina" to "farmer's sausage" with haricot beans and allioli (garlic mayonnaise), lamb chops with potatoes and rice with rabbit and chicken. And all at very reasonable prices.



de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h. Bar de 08 a 24 h. No tanca cap dia.

de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h. Bar de 08 a 24 h. No cierra ningún día.

1 - 4pm and 8 - 11pm. Bar from 8am to midnight. Open every day.



FONDA GAIG

Còrsega, 200 (Casanova). 08036-Barcelona
Tel. 93 453 20 20 • www.fondagaig.com

cuina tradicional catalana

cocina tradicional catalana
traditional catalan cuisine

Quan Carles Gaig va deixar la casa d'Horta, que havien obert els besavis el 1869, per instal·lar-se a l'hotel Cram, va veure que al centre de la ciutat faltaven restaurants de cuina tradicional catalana i amb aquesta idea es va quedar el Gargantúa i Pantagruel, on ha retrobat els seus orígens culinaris.

Va canviar la decoració, molt minimalista, per fer-la més propera al producte: llengua de vedella estofada, mandonguilles amb sípia, bull de mongetes amb orella i morro i els macarrons del cardenal, que elabora segons la recepta del llibre "La cuinera catalana", encara que ell hi afegeix una mica més de sofregit de tomàquet i una mica de llaminera de porc, per donar-li melositat. Ara, és el plat que té més sortida, hi va tanta gent a menjar macarrons!

Quando Carles Gaig dejó la casa de Horta, que habían abierto los bisabuelos en 1869, para instalarse en el hotel Cram, comprobó que en el centro de la ciudad faltaban restaurantes de cocina tradicional catalana y con esta idea se quedó el Gargantúa y Pantagruel, donde ha reencontrado sus orígenes culinarios.

Cambió la decoración, muy minimalista, para hacerla más cercana al producto: lengua de ternera estofada, albóndigas con sepia, cazuela de judías con oreja y morro y los macarrones del cardenal, que elabora según la receta del libro "La cuinera catalana", aunque él añade algo más de sofrito de tomate y un poco de melosa de cerdo, para darle melosidad. Ahora es el plato que tiene más salida, ¡va tanta gente a comer macarrones!



When Carles Gaig left the business in Horta, established by his great-grandparents in 1869, and moved to the Hotel Cram, he realised that there was a shortage of restaurants serving traditional Catalan cuisine in the city centre. With this in mind he took over the Gargantua i Pantagruel, where he has rediscovered his culinary roots.

He changed the highly minimalist decoration to bring it more in line with the product: stewed veal tongue, meat balls with cuttlefish, bean sausage with ear and snout and the "cardinal's macaroni", which he prepares according to the recipe in the book La cuinera catalana, though he adds a bit more fried tomato and a little pork tenderloin to sweeten it up a bit. Now it is his most popular dish and a lot of people come just for the macaroni!



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos noche y los lunes.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday evening and on Monday.



FREIXA TRADICIÓ

Sant Elies, 22. 08006-Barcelona
Tel. 93 209 75 59 • www.freixatradicio.com

cuina catalana

cocina catalana
catalan cuisine



Al 2009, El Racó d'en Freixa va canviar de nom al recuperar el receptari amb que va obrir l'any 1986. Llavors, Josep Maria Freixa i Dori, la seva dona, oferien una carta tradicional, que es va convertir en avantguardista quan el seu fill Ramon va tornar a casa i agafà la responsabilitat de la cuina fins que es va instal·lar a Madrid.

Ara, els pares han canviat la decoració, il·lustrant les parets amb estris del vell ofici de fer menjar, i han tornat als plats de tota la vida: canelons, fricandó, peus de porc, pollastre de pagès a la cassola, així com perdius amb farcellets de col, conill de bosc a la cassola i civet de llebre, en els mesos de caça. Les postres són típicament catalanes: flam, crema, braç de gitano, tortell, coca de pinyons, bisbalencs...

En 2009, El Racó d'en Freixa cambiò de nombre al recuperar el recetario con el que abrió en 1986. Entonces, Josep Maria Freixa y Dori, su esposa, ofrecían una carta tradicional, que se convirtió en vanguardista cuando su hijo Ramón volvió a casa y asumió la responsabilidad de la cocina hasta que se instaló en Madrid.

Ahora, los padres han cambiado la decoración, ilustrando las paredes con utensilios del viejo oficio de hacer comida, y han vuelto a los platos de toda la vida: canelones, fricandó, pies de cerdo, pollo de payés a la cazuela, así como perdices con rollitos de col, conejo de bosque a la cazuela y civet de liebre, en los meses de caza. Los postres son típicamente catalanes: flan, crema, brazo de gitano, roscón, coca de piñones, bisbalencs...

In 2009, El Racó d'en Freixa changed its name when it went back to the cooking it opened with in 1986. In those days, Josep Maria Freixa and his wife, Dori, offered a traditional menu, which turned avant-garde when their son Ramon came home and took over in charge of the kitchen until he moved to Madrid.

Now his parents have changed the decoration, illustrating the walls with the tools of the ancient trade of preparing food, and have gone back to the familiar old dishes: cannelloni, meet stew, pig's trotters, free-range chicken casserole, as well as partridge with cabbage fagottini, wild rabbit casserole and jugged hare during the hunting season. The desserts are typically Catalan: crème caramel, Catalan custard, sponge cake roll, filled puff pastry ring, sweet pastry with pine nuts, "bisbalencs"...



de 13 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca diumenges i dilluns.
de 13 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra domingos y lunes.
1 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday and Monday.



GAIG

Aragó 214 (Aribau). 08011-Barcelona
Tel. 93 429 10 17 • www.restaurantgaig.com

cuina creativa

cocina creativa

creative cuisine



L'any 2004, Carles Gaig va tancar amb molta pena la casa mare d'Horta, que van obrir els besavis en 1869 i que era tot un símbol del barri, per traslladar-se als baixos de l'hotel Cram. Reconeix que, amb el canvi, ha perdut l'encant original, però ha guanyat en situació. La decoració, molt actual, ja la va trobar feta; la carta, inspirada en les arrels de la cuina catalana, segueix el pas de la temporada, però ho fa amb un punt de modernitat que mai arriba a l'avantguardisme.

Els plats emblemàtics segueixen sent els mateixos: canelons, arròs de colomí i ceps, tàrtar de llobarro, peus de porc farcits, i el pilar fonamental de la caça, en temporada; també la crema, que des de fa 20 anys prepara més lleugera, més esponjosa i una mica desestructurada.

En el año 2004, Carles Gaig cerró con mucha pena la casa madre de Horta, que abrieron los bisabuelos en 1869 y que era todo un símbolo en el barrio, para trasladarse a los bajos del hotel Cram. Reconoce que con el cambio ha perdido el encanto original, pero ha ganado en situación. La decoración, muy actual, ya la encontró hecha, la carta, inspirada en las raíces de la cocina catalana, sigue el paso de la temporada, pero lo hace con un punto de modernidad que nunca llega al vanguardismo.

Los platos emblemáticos siguen siendo los mismos: canelones, arroz de pichón y setas, tartar de lubina, pies de cerdo rellenos y en la temporada, el pilar fundamental de la caza, también la crema, que desde hace 20 años prepara más ligera, más esponjosa y algo desestructurada.

In 2004 Carles Gaig very reluctantly closed the mother establishment in Horta, opened by his great-grandparents in 1869 and an important landmark in the neighbourhood, and moved to the ground floor of the Hotel Cram. He admits that the move has meant the loss of the original charm, but he has gained in terms of location. The very up-to-date decoration is as he found it; the menu, inspired in the roots of Catalan cuisine, keeps in step with the seasons, but it does so with a touch of modernity that never quite gets to the point of being avant-garde.

The emblematic dishes are still the same ones: cannelloni, pigeon rice with porcini mushrooms, sea-bass tartare, stuffed pig's trotters, and the central pillar of game in season; also the creamed soup, which after 20 years he makes lighter, spongier and slightly deconstructed.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca diumenges, dilluns i festius.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra domingos, lunes y festivos.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday, Monday and holidays.



GELONCH

Bailen, 56 (Gran Via). 08009-Barcelona
Tel. 93 265 82 98 • www.gelonch.es

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine



Espai petit, acollidor, amb una decoració senzilla i colorista, copes de cristall i estovalles de lli, tot molt cuidat, encara que Robert Gelonch no pretén tenir un establiment de luxe, sinó aconseguir una clientela de nivell mig alt. Té clar que el més important de la taula és el menjar i fa uns plats molt potents, però entenedors.

Diu que per arribar on és ha llegit molt i ha fet moltes proves, normal quan es treballa en un ofici per pura vocació, però molts restauradors només pensen en guanyar diners i ell vol els justos per tirar endavant, aprendre i gaudir de la feina. Ofereix una petita carta i menús degustació amb plats molt diversos, des de la crema de coliflor amb brots de flors i espècies als canelons de vedella i foie amb escuma de beixamel.

Espacio pequeño, acogedor, con una decoración sencilla y colorista, copas de cristal y manteles de lino, todo muy cuidado, aunque Robert Gelonch no pretende tener un establecimiento de lujo, sino conseguir una clientela de nivel medio alto. Tiene claro que lo más importante de la mesa es la comida y hace unos platos muy potentes, pero comprensibles.

Dice que para llegar donde está ha leído mucho y ha hecho muchas pruebas, normal cuando se trabaja en un oficio por pura vocación, pero muchos restauradores sólo piensan en ganar dinero y él quiere ganar lo justo para salir adelante, aprender y disfrutar del trabajo. Ofrece una pequeña carta y menús degustación con platos muy diversos, desde la crema de coliflor con brotes de flores y especias a los canelones de ternera y foie con espuma de bechamel.

A small, cosy premises with simple, colourful decoration, fine glassware and linen tablecloths, everything just as it should be, although Robert Gelonch doesn't claim to run a luxury establishment, but just aims to attract a middle-to-top-of-the-range clientèle. He is in no doubt that the most important thing is the food and his dishes are powerful, but intelligible.

He says that to get where he is now he has had to read a lot and experiment a lot, which is normal when you work at a trade purely as a vocation, but a lot of restaurateurs only think about making money and he wants just enough to keep going, learn and enjoy his work. He offers a small menu and very varied tasting meals, from cauliflower cream with flower buds and spices to veal and foie gras cannelloni with béchamel mousse.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos y lunes.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday and Monday.

GOLIARD

Progrés, 6 (Llibertat). 080012-Barcelona
Tel. 93 207 31 75

cuina de temporada

*cocina de temporada
seasonal cuisine*

Local situat en un carrer encara tranquil de Gràcia, amb un ambient acollidor i una clientela planera i informal, especialment jove els caps de setmana. A la carta, molts plats per compartir, que se serveixen també en mitges racions i que canvien cada temporada, encara que ja n'hi ha d'emblemàtics, com el foie encaramel·lat, el bacallà amb pernil i el pop amb patates confitades i salsa d'ametlles.

La carn preferida és la de cangur, que van provar com a alternativa quan es destapà el cas de les vaques boixes i ja no l'han pogut treure de la carta; sempre advertixen, però, que s'ha de menjar crua, doncs cuïta no val res. El celler, un dels atractius de la casa, està muntada a la vista, a les alçàries de l'antic magatzem, convertit en el menjador preferit de tothom.

Local situado en una calle todavía tranquila de Gràcia, con un ambiente acogedor y una clientela llana e informal, especialmente joven los fines de semana. En la carta, muchos platos para compartir, que se sirven también en medias raciones y que cambian cada temporada, aunque ya hay emblemáticos, como el foie acaramelado, el bacalao con jamón y el pulpo con patatas confitadas y salsa de almendras.

La carne preferida es la de canguro, que probaron como alternativa cuando se destapó el caso de las vacas locas y ya no la han podido sacar de la carta, siempre advierten, sin embargo, que hay que comerla cruda, pues cocida no vale nada. La bodega, uno de los atractivos de la casa, está montada a la vista, a la altura del antiguo almacén, convertido en el comedor preferido de todos.



Premises located in a street in Gràcia that is still quiet, with a friendly atmosphere and a casual, easy-going clientele, with mainly young people at the weekend. There are lots of dishes for sharing on the menu, which are also served in half helpings and which change with the seasons, though there are already some that are emblematic, such as the foie gras with caramel, the salt cod with ham and the octopus with slow-fried potatoes and almond sauce.

Their favourite meat is kangaroo, which they tried as an alternative when the mad cow problem broke out and they haven't been able to take it off the menu since; but they always warn people that it has to be eaten raw as cooking ruins it. The wine cellar, one of the attractions of the house, is in full view, on a level with the former stores, which have become everyone's favourite dining-room.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca dissabtes nit i diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra sábados noche y domingos.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Saturday evening and Sunday.



GORRÍA

Diputació, 421 (Sicília). 08013-Barcelona
Tel. 93 245 11 64 • www.restaurantegorria.com

cuina basco-navarresa

cocina vasco-navarra
basque-navarrese cuisine



Ornamentació típica del nord, amb molta fusta, botes, cantis i estris de tota mena, així com fotografies de personatges populars, amb una gran foto del ciclista navarrès Miquel Indurain, guanyador del Tour de França.

La cuina sempre ha estat basco-navarresa, amb productes originaris i a on l'elaboració només ha canviat en la mida en que ho ha demanat la clientela, poca cosa: avui els gustos són més lleugers. Juguen amb una carta tradicional, que va de les mongetes de Tolosa i el bacallà al pil pil a la cua de brau i la llet fregida, però també tenen suggeriments que varien amb el mercat, de les angules a les escarxofes amb cloïsses. Al llarg de 30 anys, Fermin Gorria ha estat l'ànima del local, avui en mans del seu fill Javier, que ha après al seu costat.

Ornamentación típica del norte, con mucha madera, botas, cantaros y utensilios de todo tipo, así como fotografías de personajes populares, con una gran foto del ciclista navarro Miguel Indurain, ganador del Tour de Francia.

La cocina siempre ha sido vasco-navarra, con productos originarios y donde la elaboración sólo ha cambiado en la medida en que lo ha pedido la clientela, poca cosa: hoy los gustos son más ligeros. Juegan con una carta tradicional, que va de las alubias de Tolosa y el bacalao al pil pil al rabo de toro y la leche frita, pero también tienen sugerencias que varían con el mercado, de las angulas a las alcachofas con almejas. A lo largo de 30 años, Fermín Gorria ha sido el alma del local, hoy en manos de su hijo Javier, que ha aprendido a su lado.

Typical decoration from the north of Spain, with lots of wood, barrels, drinking jugs and tools of all sorts, as well as photographs of well-known people, including a large picture of the Navarrese cyclist Miguel Indurain, winner of the Tour de France.

The food has always been Basque-Navarrese, with original products, and the preparation has only altered as and when there has been a demand from customers; in other words, very little: today's tastes are lighter. They play with a traditional menu ranging from Tolosa beans and salt cod "al pil pil" (fried with garlic and chilli) to ox-tail and fried milk, but they also have suggestions that depend on the market, such as elvers or artichokes with clams. For 30 years Fermín Gorria has been the life and soul of the establishment, now run by his son Javier, who learned by his side.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 Tanca els diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 Cierra los domingos.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday.



GOVINDA

Plaça Villa de Madrid, 4 (Canuda). 08002-Barcelona
Tel. 93 318 77 29 • www.amalteaygovinda.com

cuina india

cocina india
indian cuisine

Fa més de vint anys que Mario Condon va quedar-se l'antic Petit Soley per transformar-ho en un restaurant hindú per a vegetarians, idea atrevida en aquell moment. Però ha sabut trobar el punt d'equilibri entre la cuina del seu país, tan gran i amb tantes menges diferents, i els sabors que agraden en aquest costat de la Mediterrània.

Així, els migdies fa un menú occidental, encara que la carta té un 75% de plats indis i un 25% de cuina internacional, doncs, no hem d'oblidar que està a un pas de la Rambla; també ofereix una carta de pizzes elaborades amb productes biològics. L'any 2005, Mario va ampliar el negoci afegint-hi el Amaltea (Diputació, 164, tel. 93 454 86 13), que ha transformat donant-li una estètica hindú, però mantenint la cuina, casolana i vegetariana.

Hace más de veinte años que Mario Condon se quedó el antiguo Petit Soley para transformarlo en un restaurante hindú para vegetarianos, idea atrevida en ese momento. Aunque ha sabido encontrar el punto de equilibrio entre la cocina de su país, tan grande y con tantas comidas diferentes y los sabores que gustan en este lado del Mediterráneo.

Así, para los mediodías hace un menú occidental, aunque en la carta tiene un 75% de platos indios y un 25% de cocina internacional, pues no debemos olvidar que está a un paso de la Rambla, también ofrece una carta de pizzas elaboradas con productos biológicos. En 2005, Mario amplió el negocio añadiendo el Amaltea (Diputación, 164, tel. 93 454 86 13), que ha transformado dándole una estética hindú, pero manteniendo la cocina, casera y vegetariana.



More than 20 years ago Mario Condon took over the old Petit Soley and turned it into an Indian restaurant for vegetarians, a bold idea at the time. But he has managed to find the right balance between the cooking of his own great country with all its different dishes and the flavours that go down well on this side of the Mediterranean.

At midday he does a western set meal, though the menu is made up of 75% Indian dishes and 25% international dishes - don't forget this is a stone's throw from the Rambla. He also offers a range of pizzas made with organic produce. In 2005, Mario extended the business with the addition of the Amaltea (Carrer Diputació, 164, tel. 93 454 86 13), which he has transformed by giving it an Indian look, while preserving the vegetarian home-cooking.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.45 h. Tanca diumenges i els dilluns a la nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.45 h. Cierra los domingos y los lunes por la noche.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11.45pm. Closed on Sunday and Monday evening.



GRAN PARÍS

Muntaner, 182 (Còrsega/París). 08036-Barcelona
Tel. 93 363 52 52 • www.granparis.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



Si el Petit París està dedicat a la cuina francesa, aquest, dels mateixos amos, elabora cuina catalana i mediterrània amb algun espill afrancesat (els dos utilitzen les mateixes salses), però sense sofisticacions. A més, la gran capacitat del local i els preus moderats fan que l'ambient, sobre tot els festius, sigui molt familiar, amb una gran sortida de calçots, embotits i caragols a la llauna.

Local de sostres alts, que donen als menjadors i salonets una confortable amplitud, la decoració ens situa entre el classicisme i l'aire novaiorquès que ha emmirallat tants locals barcelonins les dues darreres dècades. Carta extensa, que ofereix unes postres curioses: el menjar blanc, però a la manera medieval, amb farina de fruits secs i llet d'ametlla.

Si el Petit París está dedicado a la cocina francesa, este, de los mismos dueños, elabora cocina catalana y mediterránea con algún toque afrancesado (ambos utilizan las mismas salsas), pero sin sofisticaciones. Además, la gran capacidad del local y los precios moderados hacen que el ambiente, sobre todo los festivos, sea muy familiar, con una gran salida de "calçots", embutidos y caracoles a la "llauna".

Local de techos altos, que dan a los comedores y saloncitos una confortable amplitud, la decoración nos sitúa entre el clasicismo y el aire neoyorquino que han reflejado tantos locales barceloneses las dos últimas décadas. Carta extensa, que ofrece unos postres curiosos: el menjar blanco, pero a la manera medieval, con harina de frutos secos y leche de almendra.

Whereas the Petit Paris is devoted to French cuisine, this restaurant, belonging to the same owners, prepares Catalan and Mediterranean food with the odd French touch here and there (they both use the same sauces), while remaining unsophisticated. What's more, the large size of the premises and the reasonable prices make for a very easy-going atmosphere, especially at weekends, with "calçots" (a type of young onion), hams and sausages and snails "a la llauna" (baked in a metal pan).

The building's high ceilings give the dining-rooms a comfortable spaciousness, the decoration is somewhere between classical and the New York atmosphere that so many Barcelona establishments have imitated over the past two decades. An ample menu, which offers curious desserts: blancmange, but in the medieval style, with powdered nuts and almond milk.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. No cierra ningún día.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Open every day.



GRESCA

Provença, 230 (Enric Granados) 08036-Barcelona
Tel. 93 451 61 93 • www.gresca.net

cuina de mercat

cocina de mercado
market fresh cuisine

Rafael Peña ha treballat en bones cuines, com la del Neichel, amb estades al Bulli i al Berasategui i de mica en mica ha après el que ha de fer i el que no ha de fer. L'any 2006 va decidir-se a obrir un restaurant, amb la seva dona, Mireia Navarro, a la sala.

Local petit, amb 9 taules i 24 cadires, on es belluguen al ritme que marquen els productes i les estacions. A l'estiu, fruita i coses fresques, sobre tot al migdia, a l'hivern, pasta i plats calents. A la tardor acostumen a tenir conill amb caragols, però la seva gran especialitat és el colomí salvatge, que porten de Brest, a França. També es llueixen amb la sopa de ceba i el carpaccio de pop i botifarra. La pinya la serveixen dins d'un coco pintat amb xocolata i a la coca posen oli d'oliva i sal.

Rafael Peña ha trabajado en buenas cocinas, como la del Neichel, con estancias en el Bulli y el Berasategui y poco a poco ha aprendido lo que debe hacer y lo que no debe hacer. En 2006 se decidió a abrir un restaurante, con su mujer, Mireia Navarro, en la sala.

Local pequeño, con 9 mesas y 24 sillas, donde se mueven al ritmo que marcan los productos y las estaciones. En verano, fruta y cosas frescas, sobre todo al mediodía, en invierno, pasta y platos calientes. En otoño suelen tener conejo con caracoles, pero su gran especialidad es el pichón salvaje, que traen de Brest, en Francia. También se lucen con la sopa de cebolla y el carpaccio de pulpo y morcilla. La piña la sirven dentro de un coco pintado con chocolate y a la coca le ponen aceite de oliva y sal.



Rafael Peña has worked in some of the best kitchens, like Neichel's, with stays at El Bulli and Berasategui, and he has gradually learned what to do and what not to do. In 2006 he decided to open a restaurant, with his wife, Mireia Navarro, in the dining-room.

A small premises, with nine tables and 24 chairs, where everything keeps pace with the produce and the seasons. In summer, fruit and cold dishes, especially at midday; in winter, pasta and hot food. In autumn they usually have rabbit with snails, but their great speciality is the young wild pigeon, which they bring from Brest, in France. Another of their highlights is the onion soup and the octopus and sausage carpaccio. They serve pineapple in a coconut painted with chocolate and dress the "pa de coca" (soft bread) with olive oil and salt.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 22.30 h. Tanca dissabtes migdia i diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 22.30 h. Cierra sábados mediodía y domingos.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 10.30pm. Closed on Saturday midday and Sunday.



GURQUI

Mallorca 303 (Bruc-Girona). 08009-Barcelona
Tel. 93 458 52 16

cuina de temporada
cocina de temporada
seasonal cuisine



Albert i Xesca es van quedar aquest local, que havia estat un bon restaurant asturià, "L'Agüela", per que els va agradar el pati, que és com un illot perdut al mig de l'Eixample. Ell és veterinari, la cuina no és el seu ofici, però això li ha permès fer coses que un professional no s'hauria atrevit.

Primer, posar un menjador que sembla el d'una casa de família; després, obrir només a les nits i, finalment, elaborar un repertori de plats tan informal com agosarat, com el salmorejo i la coca amb sardines o amb bacallà esqueixat, que prepara amb sal, oli i herbes aromàtiques, a més de l'escarola i la salsa romesco. També l'amànida de pop amb festucs verds i vinagreta de cava, que ara no pot treure de la pissarra, doncs té tant d'èxit com la truita de patata amb tòfona.

Albert y Xesca se quedaron este local, que había sido un buen restaurante asturiano, "La Agüela", porque les gustó el patio, que es como un islote perdido en medio del Eixample. Él es veterinario, la cocina no es su oficio, pero eso le ha permitido hacer cosas que un profesional no se habría atrevido.

Primero, poner un comedor que parece el de una casa de familia, después, abrir sólo por las noches y, finalmente, elaborar un repertorio de platos tan informal como osado, como el salmorejo y la coca con sardinas o bacalao desmigado, que prepara con sal, aceite y hierbas aromáticas, además de la escarola y la salsa romesco. También la ensalada de pulpo con pistachos verdes y vinagreta de cava, que ahora no puede quitar de la pizarra, pues tiene tanto éxito como la tortilla de patata con trufa.

Albert and Xesca took on this establishment, which used to be a good Asturian restaurant called L'Agüela, because they liked the garden, a sort of islet lost in the middle of the Eixample. He is a vet, cooking isn't his trade, but that means he can do things no professional would dare to do.

First, setting up a restaurant that looks like a family dining room; next, opening only in the evening, and finally, drawing up a repertory of dishes as informal as it is bold, like the "salmorejo" and the "pa de coca" (soft bread) with sardines or with shredded salt cod, which he serves with salt, oil and aromatic herbs, apart from the escarole and the romesco sauce. There is also the octopus salad with green pistachios and cava vinaigrette, which he can't take off the blackboard now as it is as successful as the potato omelette with truffles.



Horari: de 19 a 2.30 h. cuina de 19 a 01 h. Tanca diumenges i dilluns.
Horario: de 19 a 02:30 h. cocina de 19 a 01 h. Cierra domingos y lunes.
7pm - 2.30am, kitchen 7pm - 1am. Closed on Sunday and Monday.

HISOP

Passatge Marimon, 9 (Diagonal). 08021-Barcelona
Tel. 93 241 32 33 • www.hisop.com

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine

Oriol Ivern va agafar un bar en traspàs i va posar la decoració en mans de Iolanda Bondia, que ideà un projecte molt simple i molt pràctic. Partidari de la cuina tradicional, adaptada a les tendències que es porten ara, o es portaran demà, està en constant evolució i només és fidel al producte, sempre de proximitat i de qualitat, com la taula de formatges artesans o el foie, magnífic, de Santa Eulàlia de Ronçana.

Un plat que simbolitza el seu treball és el vermut de molls o rogers a la planxa, amb truita de patata agre, sense ou, que queda molt cruixent i cebetes glacejades amb porto i vinagreta de escopinyes. Al voltant de tot plegat s'aboca el vermut texturitzant, prèviament lligat amb kuzu, que és un espessant japonès i tot queda com un gel.

Oriol Ivern cogió un bar en traspaso y puso la decoración en manos de Yolanda Bondia, que ideó un proyecto muy simple y muy práctico. Partidario de la cocina tradicional, adaptada a las tendencias que se llevan ahora, o se llevarán mañana, está en constante evolución y sólo es fiel al producto, siempre de proximidad y de calidad, como la tabla de quesos artesanos o el foie, magnífico, de Santa Eulàlia de Ronçana.

Un plato que simboliza su trabajo es el aperitivo de salmonetes a la plancha, con tortilla de patata agria, sin huevo, que queda muy crujiente y cebollitas glaseadas al oporto y vinagreta de berberechos. Alrededor de todo ello se vierte el vermut texturizante, previamente ligado con Kuzu, que es un espesante japonés y todo queda como un gel.



Oriol Ivern leased a bar and left the decoration to Iolanda Bondia, who came up with a very simple and very practical project. An advocate of traditional cooking adapted to today's trends or tomorrow's, it evolves constantly and its only loyalty is to the produce, which is always local and high quality, like the traditional cheese board or the magnificent foie gras from Santa Eulàlia de Ronçana.

One dish that symbolises his work is the aperitif of grilled red mullet, with potato omelette, without egg, which is very crisp, and baby onions glazed with port and cockle vinaigrette. The whole thing is doused with vermouth for texturising, previously bound with kuzu, a Japanese thickening agent, to form a jelly.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca dissabtes migdia i diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra sábados al mediodía y domingos.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Saturday midday and Sunday.



HOFMANN

La Granada del Penedès, 14 (Balmes). 08006-Barcelona
Tel. 93 218 71 65 • www.hofmann-bcn.com

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine



Diu Mey Hofmann que ella ha tingut la sort immensa de viure la gran revolució que ha fet la cuina en els darrers anys, i des de l'escenari. Al 1982 neix la seva escola de cuina, que va creixent, fins que l'obliga a obrir un menjador d'aplicació, que acabarà convertint en un restaurat d'elit i quan l'escola va necessitar més espai és va traslladar on és ara.

Els menjadors, separats per vidres i cortines transparents, amb tocs minimalistes, són acollidors i només se'n canvien petits detalls, però la carta evoluciona constantment, sempre creativa i lligada al passat, utilitzant moltes herbes i micro-vegetals. La rotació de plats és molt gran, però mai falten una pasta, un arròs, ous, bacallà, verdures, amanides i peixos com el llobarro, el turbó i l'escòrpora.

Dice Mey Hofmann que ella ha tenido la suerte inmensa de vivir la gran revolución de la cocina en los últimos años, y desde el escenario. En 1982 nace su escuela de cocina, que va creciendo, hasta que le obliga a abrir un comedor de aplicación, que acabará convertido en un restaurante de élite y cuando la escuela necesitó más espacio se trasladó a donde está ahora.

Los comedores, separados por cristales y cortinas transparentes, con toques minimalistas, son acogedores y sólo se cambian pequeños detalles, pero la carta evoluciona constantemente, siempre creativa y ligada al pasado, utilizando muchas hierbas y micro-vegetales. La rotación de platos es muy grande, pero nunca faltan una pasta, un arroz, huevos, bacalao, verduras, ensaladas y pescados como la lubina, el rodaballo y la escórpora.

Mey Hofmann says she has had the immense good fortune of seeing the revolution in food that has taken place in recent years, and of seeing it from the stage. Her culinary school began life in 1982, since when it has grown to the point where she had to open a restaurant for applying experience, which eventually became an elite establishment and when the school needed more room it moved where it is now.

The dining rooms, separated by glass partitions and transparent curtains with minimalist touches, are comfortable and only minor details have been changed, whereas the menu is constantly evolving, always creative and with roots in the past, using lots of herbs and micro-vegetables. The dishes are constantly changing, but there are always pasta, rice, eggs, salt cod, vegetables, salads and fish such as sea-bass, turbot and scorpion fish.



de 13.30 a 15.45 h. i de 21 a 23 h. Tanca dissabtes, diumenges i festius.
de 13.30 a 15.45 h. y de 21 a 23 h. Cierra sábados, domingos y festivos.
1.30 - 3.45pm and 9 - 11pm. Closed on Saturday, Sunday and holidays.



I BUONI AMICI

Casanova, 193 (Londres/Diagonal). 08036-Barcelona
Tel. 93 439 68 16 • www.ibuoniamici.es

cuina italiana

cocina italiana
italian cuisine

Trattoria-ristorante on s'elabora la cuina del Friuli, i en general de les Tres Venècies, que el Daviano Neri va obrir ara fa 10 anys amb la seva esposa Montserrat, que porta la caixa, i ara amb Marc, el fill, a les taules.

Consumeix tòfona blanca, la màxima exquisidesa de la gastronomia italiana i tòfona negra, més versàtil i amb la temporada més llarga. I sempre bon peix i bon marisc, amb molta tradició a l'Adriàtic i una carn excel·lent, amb la "tagliata", el filet d'anoll, com a estrella, un gran assortit de formatges artesans i un magnífic tiramisú casolà. A la carta té un apartat dedicat als nens, amb espaguetis, "gnocchis" i el filet "al gust de Leo Messi". També prepara arròs i polenta per als celíacs, acabarà tenint una carta només per a ells.

Trattoria-ristorante donde se elabora la cocina del Friuli y en general de las Tres Venecias, que Daviano Neri abrió hace 10 años con su esposa Montserrat, que lleva la caja y ahora con Marcos, el hijo, en las mesas.

Utiliza trufa blanca, la máxima exquisitez de la gastronomía italiana y trufa negra, más versátil y con la temporada más larga. Y siempre buen pescado y buen marisco, con mucha tradición en el Adriático y una carne excelente, con la "Tagliata", el solomillo de añojo, como estrella, un gran surtido de quesos artesanos y un magnífico tiramisú casero. En la carta tiene un apartado dedicado a los niños, con espaguetis, ñoquis y el filete "al gusto de Leo Messi". También prepara arroz y polenta para los celíacos, acabará teniendo una carta sólo para ellos.



A trattoria-ristorante serving Friulian cuisine and Tre Venezie cuisine in general, opened by Daviano Neri ten years ago with his wife Montserrat, who looks after the till, and now with his son Marc at the tables.

They use white truffles, the supreme delicacy of Italian cooking, and black truffles, which are more versatile and are in season for longer. And always good fish and shellfish, which is very traditional in the Adriatic, and excellent meat, with "tagliata", fillet of yearling, the star product, a large assortment of handmade cheeses and a wonderful home-made tiramisú. The menu has a special section for children, with spaghetti, gnocchi and the "Leo Messi" steak. They also make rice and polenta for coeliac patients and will eventually have a menu just for them.



Horari: de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.45 h. Tanca festius nit.
Horario: de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.45 h. Cierra festivos noche.
1 - 4pm and 8.30 - 11.45pm. Closed on holiday evenings.



IL GIARDINETTO

La Granada del Penedès, 22 (Balmes). 08006-Barcelona
Tel. 93 218 75 36 • www.ilgiardinetto.es

cuina italiana

cocina italiana
italian cuisine



Inaugurat el mateix dia que ETA va matar Carrero Blanco, l'any 72, volien obrir al migdia i no es van atrevir, però a la nit la ciutat estava tranquil·la i van decidir anar per feina. Tot havia començat quan la mare de l'arquitecte Ricard Bofill, italiana instal·lada d'anys a Barcelona i gran experta en pasta, va convèncer Leopoldo Pomés i Alfons Milà de posar un "restaurant", en una ciutat que encara no tenia cap "trattoria".

Els va quedar preciós, com si fos l'interior d'un veritable jardí, que està pintat a les parets. Aire romàntic, pianista en directe i una cuina suau i delicada, com correspon a una menja d'enamorats. Quatre dècades després segueix tan viu com el primer dia, amb una carta de risottos, peixos, carns i el festival de pastes artesanes.

Inaugurado el mismo día que ETA mató a Carrero Blanco, en el año 72, tenían que abrir al mediodía y no se atrevieron, pero por la noche la ciudad estaba tranquila y decidieron ir al grano. Todo había comenzado cuando la madre del arquitecto Ricard Bofill, italiana instalada hacía años en Barcelona y gran experta en pasta, convenció a Leopoldo Pomés y Alfons Milà para poner un "restaurant", en una ciudad que aún no tenía ninguna "trattoria".

Les quedó precioso, como si fuera el interior de un verdadero jardín, que está pintado en las paredes. Aire romántico, pianista en directo y una cocina suave y delicada, como corresponde a una comida de enamorados. Cuatro décadas después sigue tan vivo como el primer día, con una carta de risottos, pescados, carnes y el festival de pastas artesanas.

Inaugurated on the very day ETA killed Carrero Blanco, in 1972, they wanted to open at midday but didn't dare; by evening all was quiet in the city and they decided to get down to work. Everything started when the mother of the architect Ricard Bofill, an Italian who had been living for years in Barcelona and was a great expert in pasta, persuaded Leopoldo Pomés and Alfons Milà to open a "restaurant" in a city that still didn't have a "trattoria".

The result was delightful, just as though it were set inside a real garden, which is painted on the walls. A romantic air, a live pianist and gentle, delicate food, just right for a lovers' meal. Four decades later it is still as lively as the first day, with a menu of risottos, fish, meat and a feast of hand-made pastas.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 1.30 h. (02 h. els caps de setmana). Tanca dissabtes al migdia i festius.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 1.30 h. (02 h. los fines de semana). Cierra sábados al mediodía y festivos.
1.30 - 4pm and 8.30pm - 1.30 am (2am at weekends). Closed on Saturday midday and holidays.

INDOCHINE

Aribau, 247 (Madrazo). 08021-Barcelona
Tel. 93 201 99 84 • www.indochinebarcelona.com

cuina del sud-est asiàtic
cocina del sudeste asiático
south-east asian cuisine

INDOCHINE LY LEAP

Muntaner, 82 (Aragó) 08011-Barcelona
Tel. 93 451 17 96 • www.indochinelyleap.com

Ly Leap i la seva esposa Bopha, porten aquí més de 30 anys. Obriren un restaurant de cuina xinesa, llavors l'única coneguda de l'orient, on anaven introduint plats de Cambodja i del Vietnam, fins que varen decidir muntar l'Indochine, que va sorprendre per la gran quantitat de plantes i flors tropicals, mobles orientals, espelmes i estàtues de Buda que ho omplien tot, però també pel receptari de tot el sud-est asiàtic.

Vist l'èxit, han aplicat la mateixa fórmula, si bé més sofisticada i ja portada al summum, en l'Indochine Ly Leap, inaugurat al 2008. Els plats, però, han perdut part dels seus orígens per que es reinterpreten i modernitzen, encara que segueixen emprant les tècniques antigues.

Ly Leap y su esposa Bopha, llevan aquí más de 30 años. Abrieron un restaurante de cocina china, entonces la única conocida de oriente, donde iban introduciendo platos de Camboya y de Vietnam, hasta que decidieron montar el Indochine, que sorprendió por la gran cantidad de plantas y flores tropicales, muebles orientales, velas y estatuas de Buda que lo llenaban todo, pero también por el recetario de todo el sudeste asiático.

Visto el éxito, han aplicado la misma fórmula, si bien más sofisticada y ya llevada al sumum, en el Indochine Ly Leap, inaugurado en 2008. Los platos, sin embargo, han perdido parte de sus orígenes porque se reinterpretan y modernizan, aunque siguen utilizando las técnicas antiguas.



Ly Leap and his wife Bopha have been here for more than 30 years. They opened a restaurant serving Chinese food, the only oriental food anyone had heard of, and gradually introduced Cambodian and Vietnamese dishes, until they decided to open the Indochine, which surprised everyone with all the tropical plants and flowers, oriental furniture, candles and statues of Buddha that filled the place, but also with its repertory of food from all over south-east Asia.

In view of the success, they have taken the same approach, though more sophisticated and taken to the extreme, in the Indochine Ly Leap, inaugurated in 2008. The dishes have lost some of their origins, though, as they are reinterpreted and modernised, even though they still use the old techniques.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanquen els dilluns no festius.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierran los lunes no festivos.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Monday except holidays.



INMORTALES, el ristorante

Sagués, 25 (Trav. Gràcia) 08021-Barcelona
Tel. 93 202 35 79 • www.losinmortales.es

A

cuina italiana
cocina italiana
italian cuisine

INMORTALES, la trattoria

Marc Aureli, 27 (Copèrnic). 08006-Barcelona
Tel. 93 414 56 85 • www.losimmortales.es

B



Quan va obrir la "trattoria", ara fa més de 30 anys, Ruben Bizarri va copiar el nom d'un famós local de Buenos Aires, per convertir-la en un lloc de culte a les pizzes (argentinnes) i la carn a la brasa, el "churrasquito", les "focaccies" i les empanades. I així segueixen, encara que la carta s'hagi ampliat amb plats mediterranis i pòsters d'aire yanqui pengin a les parets, abans plenes de fotos del Carlos Gardel.

En canvi, quan l'any 86 va obrir el "ristorante" en una zona llavors a vessar de locals de nit, es va decidir per una cuina més moderna i elaborada, encara que abocada a les pastes artesanes amb un gran ventall de salses i una decoració de caire íntim, amb murals que rememoren l'antic imperi dels cèsars.

Cuando abrió la "trattoria", hace más de 30 años, Ruben Bizarri copió el nombre de un famoso local de Buenos Aires, para convertirla en un lugar de culto a las pizzas (argentinnes) y la carne a la brasa, el churrasquito, las focaccias y las empanadas. Y así siguen, aunque la carta se haya ampliado con platos mediterráneos y pósters de aire yanqui cuelguen en las paredes, antes llenas de fotos de Carlos Gardel.

En cambio, cuando el año 86 abrió el "ristorante" en una zona entonces a rebozar de locales de noche, se decidió por una cocina más moderna y elaborada, aunque abocada a las pastas artesanas con un gran abanico de salsas y una decoración de tipo íntimo, con murales que rememoran el antiguo imperio de los césares.

When Ruben Bizarri opened the "trattoria", more than 30 years ago now, he copied the name of a famous Buenos Aires establishment, and made it into a place of worship for Argentinian pizzas and charcoal-grilled meat, "churrasquito", focaccia and pies. And that is the way it is today, even if the menu has been enlarged with Mediterranean dishes and there are American-looking posters hanging on the wall, which used to be covered with posters of Carlos Gardel.

On the other hand, in 1986, when he opened his "ristorante" in an area which in those days was crammed with night-spots, he decided on a more modern and elaborate cuisine, but one with an emphasis on handmade pasta with a wide range of sauces and cosier decoration, with murals that bring to mind the former empire of the Caesars.



A

de 13 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 9pm - midnight. Closed on Sunday.

B

de 13 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca els diumenges per la nit.
de 13 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra los domingos por la noche.
1 - 4pm and 9pm - midnight. Closed on Sunday evening.

JJ

Mallorca, 20 (Bejar/Rector Triadó). 08014-Barcelona
Tel. 93 4261684 / 665 579224 • www.restaurantejj.es

cuina de mercat

cocina de mercado
market fresh cuisine

Restaurant de qualitat que van obrir fa 30 anys, com a frankfurt, dos socis que es deien Juan ambdós i d'aquí el nom. Però, Juan Domínguez es va quedar sol i va anar transformant-ho fins permetre's guardar a les vitrines una col·lecció de 570 copes tallades i amb el nom de cada client, que avalen el prestigi assolit.

Mima el producte i la seva terra, Antequera. Quan fa albergínies fregides (a la paella, no té fregidora) la mel ha de ser de canya, com allà i si prepara els xanguets amb ou, la farina és de Santa Fe, a Granada. Un altre plat de la casa és la porra antequerana, que és com el salmorejo cordovès però sense ou cru, i el pa que serveix és el "cateto", de Còrdova. Però, ei!, també té espardenyes, croquetes de ceps i filet a la sal farcit de fetge d'oca i tòfona.

Restaurante de calidad que abrieron hace 30 años, como frankfurt, dos socios que se llamaban Juan y de ahí el nombre. Pero, Juan Domínguez se quedó solo y fue transformándolo hasta permitirse guardar en las vitrinas una colección de 570 copas talladas y con el nombre de cada cliente, que avalan el prestigio alcanzado.

Mima el producto y su tierra, Antequera. Cuando hace berenjenas fritas (a la sartén, no tiene freidora) la miel debe ser de caña, como allí y si prepara los chanquetes con huevo, la harina es de Santa Fe, en Granada. Otro plato de la casa es la porra antequerana, que es como el salmorejo cordobés pero sin huevo crudo, y el pan que sirve es el "cateto", de Córdoba. Pero, hey!, También tiene "espardenyes", croquetas de ceps y solomillo a la sal relleno de hígado de oca y trufa.



A quality restaurant opened 30 years ago as a hot dog bar by two partners both called Juan, hence the name. But, when Juan Domínguez's partner left, he gradually converted the premises until he could even afford to keep a display of 570 cut glasses with the name of each customer, which goes to show the prestige he's earned.

He pampers his produce and the memory of his homeland, Antequera. When he fries aubergines (in a frying pan, he hasn't got a deep fryer), he uses molasses rather than honey, like they do there, and if he cooks whitebait with egg, the flour is from Santa Fe, near Granada. Another speciality of the house is the Antequera "porra", which is like the Cordoban "salmorejo" but without raw egg, and the bread he serves is "cateto", from Cordoba. But he also has sea cucumbers, porcini mushroom croquettes and steak in salt filled with goose liver and truffle.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 8pm - midnight. Closed on Sunday.



KAIKU

Pl. del Mar, 1. 08003-Barcelona
Tel. 93 221 90 82 • Mail:rafakaiku@yahoo.es

cuina de temporada

cocina de temporada
seasonal cuisine



Fins l'any 92, al port de Barcelona treballaven 12.000 obrers que donaven vida per arreu. Però, quan ells van marxar, al Kaiku, el bar dels pares de Rafael Alberdi, com tants locals veïns, es van haver de replantejar el futur. L'espai nascut després d'aquella diàspora, ha canviat poc.

Hasta el año 92, en el puerto de Barcelona trabajaban 12.000 obreros que daban vida por todas partes. Pero cuando ellos se fueron, el Kaiku, el bar de los padres de Rafael Alberdi, como tantos locales vecinos, se tuvieron que replantear el futuro. El espacio nacido después de aquella diáspora, ha cambiado poco.

Until 1992, there were 12,000 people working in Barcelona port, who brought the whole place to life. But when they left, the Kaiku, Rafael Alberdi's parents' bar, like so many local businesses, had to rethink its future. The premises that sprang up after that hasn't changed much.



No hi ha disseny en lloc, la sorpresa és al plat, els clients flipen, tant els que van de menú com els que trien el més car: bacallà de les illes Feroe, marisc de pesca sostenible, carn de xai de Terol, porc d'Extremadura... Tot passa per una cuina petita on s'utilitzen les tècniques més modernes. Detall curiós, a la carta, el nom del peix va acompanyat del nom de la llotja on s'ha comprat i la data, i quan és de la Barceloneta, fins i tot hi ha el nom de la barca que l'ha pescat.

No hay diseño por ningún lado, la sorpresa es el plato, los clientes flipan, tanto los que van de menú como los que eligen el más caro: bacalao de las Islas Feroe, marisco de pesca sostenible, carne de cordero de Teruel, cerdo de Extremadura... Todo pasa por una cocina pequeña en donde se utilizan las técnicas más modernas. Detalle curioso, en la carta, el nombre del pescado va acompañado del nombre de la lonja donde se ha comprado y la fecha, y cuando es de la Barceloneta, incluso hay el nombre de la barca que lo ha pescado.

There is no design anywhere, the surprise is in the food, the clients are bowled over, regardless of whether they have the set meal or go for the more expensive dishes: Faroe Island cod, sustainably gathered shellfish, Teruel lamb, Extremadura pork... Everything goes through a little kitchen using the latest techniques. As a curiosity, beside the name of the fish on the menu is the name of the fish market where it was bought and the date, and when it is from Barceloneta it even gives the name of the boat that caught it.



de 13 a 15.30 h. Tanca els dilluns. Per les nits només obren per a grups.
de 13 a 15.30 h. Cierra los lunes. Por las noches sólo abren para grupos.
1 - 3.30pm. Closed on Monday. Open in the evening for groups only.

LA BALSA

Infanta Isabel, 4. 08022-Barcelona
Tel. 93 211 50 48 • www.labalsarestaurant.com

*cuina internacional
d'influències basques*

*cocina internacional de influències vascas
international cuisine with basque influence*



Original edifici de fusta, que va guanyar un premi FAD d'arquitectura, ventilat pels quatre vents i envoltat de vegetació, sobre el terreny d'una antiga bassa que servia per a regar els camps de l'entorn i que li va donar el nom. Té dues terrasses, una coberta per una heura, en un jardí d'arbres fruiters i l'altre amb veles i vidres suportats per barres d'alumini.

Original edificio de madera, que ganó un premio FAD de arquitectura, ventilado por los cuatro vientos y rodeado de vegetación, sobre el terreno de una antigua balsa que servía para regar los campos del entorno y que le dio el nombre. Tiene dos terrazas, una cubierta por una hiedra, en un jardín de árboles frutales y el otro con velas y cristales soportados por barras de aluminio.

An original wooden building that won a FAD award for architecture, standing alone and surrounded by vegetation on the site of an old pond that was once used to water the surrounding fields and from which it takes its name. It has two open air dining areas, one covered with ivy, in an orchard of fruit trees, and the other with awnings and glass screens on aluminium supports.

Amb els canvis lògics a que obliguen el temps i les modes, la cuina conserva la influència basca dels orígens, sobre tot en la manera de tractar el peix, encara que hi ha plats inalterables des del primer dia: els pebrots farcits, per exemple, els cigrons estofats, l'escudella i carn d'olla dels dijous d'hivern, el xai de Segòvia al forn. Encara tenen carretó de postres, ara gairebé desaparegut dels restaurants.

Con los cambios lógicos que obligan el tiempo y las modas, la cocina conserva la influencia vasca de los orígenes, sobre todo en la manera de tratar el pescado, aunque hay platos inalterables desde el primer día, los pimientos rellenos, por ejemplo, los garbanzos estofados, la "escudella i carn d'olla" de los jueves de invierno, el cordero de Segovia al horno. Todavía tienen carro de postres, ahora casi desaparecido de los restaurantes.

With the logical changes demanded by time and fashions, the cuisine preserves its original Basque influence, especially in the way the fish is prepared, although some dishes remain unalterable from the first day: stuffed peppers, for example, stewed chickpeas, "escudella i carn d'olla" (noodle soup followed by stewed meat and vegetables) on Thursday during the winter and roast Segovia lamb. They still have a dessert trolley, something which has almost disappeared from restaurants today.



de 13.45 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns al migdia.
de 13.45 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos por la noche y los lunes al mediodía.
1.45 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday evening and Monday midday.



LA BOHÈME

Blai, 65 (Paral·lel). 08004-Barcelona
Tel. 93 329 98 29

cuina argentina

cocina argentina
argentinian cuisine



Bar y restaurant argentí, on no falta un cartell amb les "tanguerías" de Buenos Aires, que Norma Rodríguez va agafar un parell d'anys en rere i encara no entén perquè, doncs del tema de la restauració no en sabia pas res. Però es va posar a la cuina i va fer els mateixos plats de casa, argentins al cent per cent, mentre les seves 3 filles es repartien la barra i les taules.

Segons els experts, com el seu "matambre" (un rodó de vedella farcit d'ou, espinacs i pastanaga, propi de Río de la Plata) no n'hi ha d'altre a la ciutat. També té carn, pizzas i empanades, algunes prou agosarades, com la "catalano-argentina", que porta escalivada i formatge de cabra. Postres dolcíssimes: dolç de llet i coco, formatge amb dolç de batata, dolç de moniato amb formatge...

Bar y restaurante argentino, donde no falta un cartel con las tanguerías de Buenos Aires, que Norma Rodríguez tomó hace un par de años y no entiende por qué, pues del tema de la restauración no sabía nada. Pero se puso a la cocina e hizo los mismos platos de casa, argentinos al cien por cien, mientras sus 3 hijas se repartían la barra y las mesas.

Según los expertos, como su matambre (un redondo de ternera relleno de huevo, espinacas y zanahoria, propio del Río de la Plata) no hay otro en la ciudad. También tiene carne, pizzas y empanadas, algunas bastante atrevidas, como la "catalano-argentina", que lleva escalivada y queso de cabra. Postres dulcísimos: dulce de leche y coco, queso con dulce de batata, dulce de boniato con queso...

Argentinian bar and restaurant - with its Buenos Aires tango poster, of course -, which Norma Rodríguez took on a couple of years ago though she still doesn't understand why, as she knew nothing about the restaurant business. But she set to work cooking and made the specialities of the house herself (all of them Argentinian), while her three daughters shared the work of the bar and tables.

According to the experts, her "matambre" (veal filled with egg, spinach and carrot, typical of Río de la Plata) is unequalled in the city. She also has meat, pizzas and pies, some of them quite daring, like the "empanada catalano-argentina", filled with "escalivada" (roast pepper, aubergine and onion) and goat's cheese. Desserts as sweet as can be: caramel and coconut, cheese with yam pudding, sweet potato pudding with cheese...



de 13.30 a 16.00 h. i de 21.30 a 24.00 h.
de 13.30 a 16.00 h. y de 21.30 a 24.00 h.
1.30 - 4pm and 9.30pm - midnight.



LA CAMARGA

Aribau, 117 (Provença/Rosselló). 08036-Barcelona
Tel. 93 323 66 55 • www.lacamarga.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine

Cuina mediterrània i de temporada que incideix en els arrossos i sempre n'hi ha 6, 7 o 8 a la carta, des del caldós de llamàntol al risotto de ceps, passant pel de pagès, el parellada o el de bacallà, cigrons i carxofes. Fa 5 anys van ampliar cuina i menjador, a més d'obrir 8 salons privats per a reunions de negocis, els dies feiners, i per a celebracions familiars, els caps de setmana.

Tanta capacitat els ha portat a plantejar una carta més reduïda, amb molts plats del dia i un bon ventall de preus. Assenyala David Vidal, que dirigeix el restaurant des del primer dia, el 1996, dos característiques del client d'avui: el retorn al receptari tradicional, al plat/plat, i l'obsessió per compartir i per gastar menys, que entén, diu, per que ell és el primer de fer-ho.

Cocina mediterránea y de temporada que incide en los arroces y siempre hay 6, 7 u 8 en la carta, desde el caldoso de bogavante al risotto de setas, pasando por el de payés, el parellada o el de bacalao, garbanzos y alcachofas. Hace 5 años ampliaron cocina y comedor, además de abrir 8 salones privados para reuniones de negocios, los días laborables y para celebraciones familiares, los fines de semana.

Tanta capacidad les ha llevado a plantear una carta más reducida, con muchos platos del día y un buen abanico de precios. Señala David Vidal, que dirige el restaurante desde el primer día, en 1996, dos características del cliente de hoy: el retorno al recetario tradicional, al plato/plato, la obsesión por compartir y por gastar menos, que entiende, dice, porque él es el primero en hacerlo.



Mediterranean and seasonal cuisine with the accent on rice, always with six, seven or eight rice dishes on the menu, from the soupy lobster rice to the porcini mushroom risotto, taking in the "farmer's rice", the Parellada (with all bones and shells removed) or the rice with dried cod, chickpeas and artichokes. Five years ago they enlarged the kitchen and dining room, at the same time as they opened eight private rooms for business meetings on weekdays and family celebrations at weekends.

In view of the size of the place, they have had to think out a more reduced menu, with a lot of daily specials and a wide range of prices. David Vidal, who has run the restaurant since the first day, in 1966, points out two characteristics of today's customer: a return to traditional cooking, proper food, and the obsession with sharing and spending less, which he says he understands as he's the first to do it.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. No tanca cap dia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. No cierra ningún día.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Open every day.



LA CLARA

Gran Via, 442 (Rocafort). 08015 Barcelona
Tel. 93 289 34 60 • www.laclararestaurant.com

cuina mediterrània
cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



On estava La Clara d'Ou, casa de menjars oberta l'any 1872, Julià Cribero i Anna Calpe, també propietaris de l'Oliana, han aixecat aquest establiment que ofereix tapes i mitges racions a tota hora i una carta de vins impressionant. Organitzen sopars de maridatge portats per enòlegs i a la barra de l'entrada han aconseguit una clientela que pren dues tapetes i les acompanya d'uns vins que caus d'esquena.

Cuina planera però de qualitat, des de tripa amb cigrons i calamars farcits, fins la "gilda", pròpia del País Basc (tres pebrots dolços en vinagre, servits en uns bastonets, amb una oliva i una anxova). També fan guisats, cervellets o ronyons de xai i el mil fulles de foie amb ou ferrat, a més de bacallà, arròs i els canelons de tota la vida.

Donde estaba La Clara d'Ou, casa de comidas abierta en 1872, Julià Cribero y Anna Calpe, también propietarios del Oliana, han levantado este establecimiento que ofrece tapas y medias raciones en todo momento y una carta de vinos impresionante. Organizan cenas de maridaje dirigidas por enólogos y en la barra de la entrada han conseguido una clientela que toma dos tapitas y las acompaña de unos vinos que te caes de espaldas.

Cocina sencilla pero de calidad, desde callos con garbanzos y calamares rellenos, hasta la "gilda", propia del País Vasco (tres pimientos dulces en vinagre, servidos en unos palillos, con una aceituna y una anchoa). También hacen guisos, sesos o riñones de cordero y el mil hojas de foie con huevo frito, además de bacalao, arroz y los canelones de toda la vida.

On the site of La Clara d'Ou, an eating house opened in 1872, Julià Cribero and Anna Calpe, who also own L'Oliana, have set up this establishment offering tapas and half helpings at all hours and a staggering wine list. They organise wine-matching dinners with oenologists and at the bar in the foyer they have attracted a clientele who have two tapas which they follow down with wines you'd be amazed at.

Plain cooking but good, from tripe with chickpeas and stuffed squid, to the "gilda", a Basque speciality (three pickled sweet peppers served on cocktail sticks with an olive and an anchovy). They also make stews, lamb's brains or kidneys and the foie gras millefeuille with fried egg, apart from the salt cod, rice and the traditional cannelloni.



de 12 a 16 h. i de 20 a 24 h. Com a bar de 8 a 24 h. Tanca els diumenges nit.
de 12 a 16 h. y de 20 a 24 h. Como bar de 8 a 24 h. Cierra los domingos noche.
midday - 4pm and 8pm - midnight. Closed on Sunday evening.



LA COVA FUMADA

Baluard, 56 (Pl. del Mercat). 08003-Barcelona
Tel. 93 221 40 61

tapes marineres

tapas marineras
seafood tapas



Local insòlit, amb 8 taules de marbre i fotografies groguenques a les parets, la barra plena de safates i una cuina mínima, on, els anys 50, l'avia Maria Pla va inventar la bomba, una croqueta de patata que porta una mica de carn de porc a dins, amb all i oli i picant al gust, que ara té una munió d'imitadors i és coneguda a mig món. Però també preparen i està escrit a la pissarra, peix a la planxa (sardines, barat, calamars), pop, bacallà, capipota, cigrons remenats amb botifarrons de ceba, carxofes fregides...

Entre la clientela, molts turistes que volen comprovar les meravelles que de la casa diu la premsa estrangera, com el diari anglès "The Guardian", que va incloure la seva bomba en el llistat de "Les 50 millors coses del món per menjar... i a on es mengen".

Local insólito, con 8 mesas de mármol y fotografías amarillentas en las paredes, la barra llena de bandejas y una cocina mínima, donde en los años 50, la abuela María Pla inventó la bomba, una croqueta de patata que lleva un poco de carne de cerdo dentro, con alioli y picante al gusto, que ahora tiene una multitud de imitadores y es conocida en medio mundo. Pero también preparan y está escrito en la pizarra, pescado a la plancha (sardinas, barat, calamares), pulpo, bacalao, capipota, garbanzos revueltos con morcillas de cebolla, alcachofas fritas...

Entre la clientela, muchos turistas que quieren comprobar las maravillas que de la casa dice la prensa extranjera, como el diario inglés The Guardian, que incluyó su bomba en el listado de "Las 50 mejores cosas del mundo para comer... y donde se comen".

An unusual establishment with eight marble tables and yellowing photographs on the walls, a bar covered with serving dishes, and a tiny kitchen where, in the 1950s, grandmother Maria Pla invented the "bomb", a ball of potato with a bit of pork inside it, and allioli and spicy sauce to taste, which now has myriad imitators and is known halfway around the world. But they also, as we see written on the blackboard, prepare grilled fish (sardines, mackerel, squid), octopus, salt cod, "capipota" (stewed veal snout and trotter), chickpeas with black pudding, fried artichokes...

Amongst the clientèle are a lot of tourists who want to see for themselves all the marvellous things the foreign press has said about the establishment, like The Guardian, which included their "bomb" in its list of "The 50 best things to eat in the world, and where to eat them".



de 9 a 15.30 h. de dijous a dissabte també de 18 a 20.30 h. Tanca els diumenges.
de 9 a 15.30 h. de jueves a sábado también de 18 a 20.30 h. Cierra los domingos.
9am - 3.30pm and from Thursday to Saturday also 6 - 8.30pm. Closed on Sunday.



LA CÚPULA HISPANO SUIZA

Sicília, 255 (Rosselló). 08013-Barcelona
Tel. 93 208 20 61 • www.lacupularestaurant.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



Curiós restaurant, on el menjador, molt ampli, alt de sostre, coronat amb una cúpula i amb el toc d'un jardí interior romàntic, rememora els primers anys de l'automobilisme, doncs està compartit per les taules i els cotxes d'època, dels que l'augment de comensals ha obligat a reduir-ne el número, i dels 7 del principi, tal com diu el nom, tots de la marca Hispano Suiza i construïts a Barcelona abans de la guerra civil, s'ha passat als 2 d'ara, que van canviant.

Al principi feien cuina de disseny, però van passar-se a la de mercat, que és la que demana la gent, plats senzills, com els arrossos, els ous fregats i les patates fregides, les verdures al vapor i la cua de bou, el pop a la gallega i el conill guisat, oferta que els ha disparat la clientela.

Curioso restaurante donde el comedor, muy amplio, alto de techo, coronado con una cúpula y con el toque de un jardín interior romántico, rememora los primeros años del automovilismo, pues está compartido por las mesas y los coches de época, de los que el aumento de los comensales ha obligado a reducir su número, y de los 7 del principio, como dice el nombre, todos de la marca Hispano Suiza y contruidos en Barcelona antes de la guerra civil, se ha pasado a los 2 de ahora, que van cambiando.

Al principio hacían cocina de diseño, pero pasaron a la de mercado, que es la que pide la gente, platos sencillos, como los arroces, los huevos fritos y las patatas fritas, las verduras al vapor y el rabo de buey, el pulpo a la gallega y el conejo guisado, oferta que les ha disparado la clientela.

A curious restaurant, where the large dining room, with its high ceiling, crowned by a dome, and its romantic indoor garden feel, harks back to the early years of motor cars. The space is shared by tables and period cars, which because of the growing clientèle have had to be reduced in number from the original seven, as in the name, all Hispano-Suizas built in Barcelona before the Spanish Civil War, to the present two, which are regularly changed.

At first they served designer food, but then switched to market fresh cuisine, which is what people want: simple dishes such as rice, fried eggs and fried potatoes, steamed vegetables and oxtail, Galician octopus and rabbit stew. With this offer clients have rocketed.



de 13 a 16 h. i de 21 a 23 h. Cafeteria de 7.30 a 02 h. Tanca els diumenges nit.
de 13 a 16 h. y de 21 a 23 h. Cafetería de 7.30 a 02 h. Cierra los domingos noche.
1 - 4pm and 9 - 11pm. Cafeteria 7.30pm - 2am. Closed on Sunday evening.

LA DAMA

Diagonal, 423 - 425, entl. (Enric Granados). 08036-Barcelona
Tel. 93 202 06 86 • www.ladama-restaurant.com

cuina catalana actualitzada

*cocina catalana actualizada
updated catalan cuisine*

Obert en un edifici modernista del 1918, el fet de que l'arquitecte, Manuel Sayrach només construís tres edificis, doncs era un home ric que preferia pintar, esculpir i fer poemes, li dóna una gran singularitat. En la conversió de l'entresol en restaurant no hi va participar cap decorador, tot es va deixar com era en els seus orígens, encara que va ser necessari rascar parets, afegir fusta, canviar el parquet...

Però en aquests salons de sostres tan alts, els mobles, els quadres i les escultures transporten al comensal a un exquisit menjador familiar, de cuina catalana, encara que també ofereixen plats del gran receptari internacional, com la llebre a la "roial", sùmmum de la gastronomia clàssica, o el faisà trufat, que porta, entre pell i carn, làmines de tòfona.

Abierto en un edificio modernista de 1918, el hecho de que el arquitecto, Manuel Sayrach sólo construyera tres edificios, pues era un hombre rico que prefería pintar, esculpir y hacer poemas, le da una gran singularidad. En la conversión del entresuelo en restaurante no participó ningún decorador, todo se dejó como estaba en sus orígenes, aunque fue necesario rascar paredes, añadir madera, cambiar el parquet...

Pero en estos salones de techos tan altos, los muebles, los cuadros y las esculturas transportan al comensal a un exquisito comedor familiar, de cocina catalana, aunque también ofrecen platos del gran recetario internacional, como la liebre a la "royal", colmo de la gastronomía clásica, o el faisán trufado, que lleva, entre piel y carne, láminas de trufa.



Opened in a 1918 "Modernista" building, the fact that the architect, Manuel Sayrach, only had three buildings to his name, as he was a wealthy man who preferred painting, sculpture and writing poetry, makes it very special. No decorator was involved in the conversion of the entresol into a restaurant, everything was left in its original form, although they had to scrape the walls, put in a lot of wood, replace the parquet...

But in these high-ceilinged rooms, the furniture, the pictures and the sculptures transport the diner to an exquisite family dining-room, with Catalan food, though they also offer dishes from the great international repertory, like the hare à la royale, the peak of classical cuisine, or the truffled pheasant, which has layers of truffle between the skin and the meat.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Obert tots els dies de l'any.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Abierto todos los días del año.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Open every day of the year.



LA FERRERIA

Neptú, 4. 08006-Barcelona
Tel. 93 237 24 95 • www.laferreria.cat

cuina tradicional catalana

cocina tradicional catalana
traditional catalan cuisine



El nom, La Ferreria, ho diu tot. Estem en un local tradicional en tots els aspectes, de la decoració a la cuina, catalana amb tocs mediterranis. Establert el 1987, al 2011 se l'han quedat en Francesc Borja, que és màitre d'ofici, amb tota una vida dedicada a la restauració, i la seva dona, Maria Cledera.

Per respecte als seus clients, habituals en més del 90%, no han canviat ni l'espai ni el tipus de cuina. Segueixen presumint d'un bacallà excel·lent (a la llauna, a la mel, al perfum d'all), de la cua de brau i del tàrtar, que preparen a la mateixa taula. Per començar l'àpat, una llarga proposta de plats per picar: escalivada amb anxoves, croquetes, calamarsets, gambes a l'allet. Després carn o peix salvatge i, per acabar, crema, mató amb mel i nous, i panses al rom.

El nombre, La Ferreria, lo dice todo. Estamos en un local tradicional en todos sus aspectos, de la decoración a la cocina, catalana con toques mediterráneos. Abierto en 1987, en 2011 se lo han quedado Francesc Borja, que es maître de oficio, con toda una vida dedicada a la restauración, y su mujer, Marta Cledera.

Por respeto a sus clientes, habituales en más del 90%, no han modificado ni el espacio ni el tipo de cocina. Siguen presumiendo de un bacalao excelente (a la "llauna", a la miel, al perfume de ajos), del rabo de toro y del tártar, que preparan en la mesa. Para empezar la comida, una larga propuesta para picar: escalibada con anchoas, croquetas, calamares, gambas al ajo. Después carne o pescado salvaje y, para acabar, crema, mató con miel y nueces, y pasas al ron.

The name La Ferreria, says it all. We are in a traditional room in all its aspects, from the décor to the kitchen, Catalan with Mediterranean touches. Opened in 1987, in 2011 made it Francesc Borja, who is maître d' of its own motion, with a lifetime dedicated to the restoration, and his wife, Marta Cledera.

Out of respect to their customers in more than 90%, they have altered neither the space nor the type of cuisine. Still presuming a cod excellent (the "La llauna", to the honey, the scent of garlic), the tail of Bull and the Tartar, prepared at the table. To start the meal, a long proposal snacks: vegetables with anchovies, croquettes, squid, and prawns with garlic. Later wild fish or meat and, finally, cream, killed with honey and walnuts, and raisins in the rum.



de 13 a 16 h. i de 21 a 23 h. (divendres i dissabtes 23.30 h.). Tanca els dilluns per la nit i diumenges.
de 13 a 16 h. y de 21 a 23 h. (viernes y sábados 23.30 h.). Cierra los lunes por la noche y domingos.
1 - 4pm and 9 - 11pm (Friday and Saturday 11.30pm). Closed on Monday evening and Sunday.



LA FONDUE DE GRÀCIA

Doctor Rizal, 16 (Narcís Oller). 08006-Barcelona
Tel. 93 237 13 26 • <http://fonduedegracia.com>

fondues

*fondues
fondues*

Local obert fa 7 anys que ofereix un producte que agrada o no agrada, amb un públic itinerant, però d'una fidelitat esfereïdora: "fondues" i "raclettes", amb l'acompanyament de bunyols, croquetes, carpaccios, pernil, foie i algun plat de carn per al comensal que no vol l'especialitat de la casa.

Tenen fondues de formatges (al roquefort, al cabrales, al manxego, amb gorgonzola, amb idiazábal), de carn i de xocolata amb fruites, així com la "raclette" suïssa; curiosament, no fan la "fondue bourgignonne", la més famosa, però sí una de brou, molt catalanitzada, amb rel·lom tallat molt fi i bolets secs deshidratats (ceps, moixernons i trompetes de la mort). Als migdies hi ha un menú de cuina casolana, doncs una nombrosa clientela, en un 80% dones, el reclama.

Local abierto hace 7 años que ofrece un producto que gusta o no gusta, con un público itinerante, pero de una fidelidad incuestionable: fondues y raclettes, con el acompañamiento de buñuelos, croquetas, carpaccios, jamón, foie y algún plato de carne para el comensal que no quiere la especialidad de la casa.

Tienen fondues de quesos (al roquefort, al cabrales, al manchego, con gorgonzola, con idiazábal), de carne y de chocolate con frutas, así como la raclette suiza, curiosamente, no hacen la fondue bourgignonne, la más famosa, pero sí una de caldo, muy catalanizada, con solomillo cortado muy fino y setas secas deshidratadas (boletus, carrerillas y trompetas de la muerte). A mediodía hay un menú de cocina casera, pues una numerosa clientela, en un 80% mujeres, lo reclama.



A premises opened seven years ago offering a product you either like or dislike, with an itinerant but fiercely loyal clientele, fondues and raclettes, accompanied by fritters, croquettes, carpaccios, ham, foie gras and the odd meat dish for the diner who doesn't want the speciality of the house.

They have cheese fondues (with Roquefort, Cabrales, Manchego, Gorgonzola, Idiazábal), meat fondues and chocolate fondues with fruit, as well as Swiss raclette. Curiously, they don't do fondue bourgignonne, the most famous, but they do have a very Catalanised broth fondue with finely sliced veal tenderloin and dried mushrooms (porcini, Saint George's mushrooms and black trumpets). At lunchtime there is a home-cooking menu due to popular demand from a clientele which is 80% female.



de 13 a 16 i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 16 y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday



LA FONT DE PRADES

Plaça de la Font (Poble Espanyol). 08038-Barcelona
Tel. 93 426 75 19 • www.lafontdeprades.cat

cuina catalana i mediterrània

*cocina catalana y mediterránea
catalan and mediterranean cuisine*



És el restaurant més antic del Poble Espanyol, obert l'any 1969 per Josep Chias i avui portat per la segona i la tercera generació. En tots aquets anys ha crescut i ara té fins a quatre menjadors, més la terrassa, a tocar la famosa font renaixentista del poble de Prades, en el marc d'una plaça encisadora.

Cuina tradicional, amb la presència obligada de les torrades de pa de pagès amb tomàquet, per a que els clients se les preparin al gust, a més dels embotits del país, pernil i formatges. També tenen un assortiment molt ampli de tapes, és la moda, sobre tot entre els turistes. I com els hi agraden les croquetes de carn d'olla i les d'espínacs i piñons, fan d'avantsala de les carns a la brasa, els arrossos, fideuàs i al bacallà.

Es el restaurante más antiguo del Poble Espanyol, abierto en 1969 por Josep Chias y hoy regido por la segunda y tercera generación. Y es que en todos estos años ha crecido y ahora tiene hasta cuatro comedores, más la terraza, junto a la famosa fuente renacentista del pueblo de Prades, en el marco de una plaza encantadora.

Cocina tradicional, con la presencia obligada de las tostadas de pan de payés con tomate, para que los clientes se las preparen al gusto, además de los embutidos del país, el jamón y los quesos. También tienen un surtido muy amplio de tapas, es la moda, sobre todo entre los turistas. Y cómo les gustan las croquetas de cocido y las de espínacs y piñones, que hacen de antesala de las carnes a la brasa, los arroces, fideuás y el bacalao.

This is the oldest restaurant in the Spanish Village on Montjuic, opened in 1969 by Josep Chias and now run by the second and third generations. Over the years it has grown and now has four dining rooms plus the outdoor dining area next to the copy of the famous Renaissance fountain in the village of Prades, set in a delightful town square.

Traditional cooking, with the mandatory toasted "farmer's bread" spread with tomato, for clients to prepare according to taste, as well as local sausage meats, hams and cheeses. They also have a very large assortment of tapas, which are in fashion, especially amongst tourists. And as they like croquettes made with stewed meat and with spinach and pine nuts, these provide the openers for the charcoal-grilled meats, the rice dishes, noodle paellas and salt cod.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els dilluns per la nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los lunes por la noche.
1 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Monday evening.



LA LLUNA

Sant Bonaventura, 7 (Santa Anna). 08002-Barcelona
Tel. 93 342 44 79 • www.lallunarestaurant.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market fresh cuisine*

Obert fa gairebé un segle, aquest era el restaurant de l'hotel Nouvel, anterior al Ritz, que, ja en el segle XXI, tres antics companys de l'escola d'hostaleria van recuperar conservant-ne l'esperit. Cuina de sabors clàssics, sempre amb productes de temporada, que és la millor manera d'ajustar preus (i com n'és d'important avui ajustar preus!), posant l'accent en les salses, vinagretes, olis, etc.

Només fan menús i el del migdia, amb la clientela més fidel, canvia cada dia, encara que hi ha plats intocables, com la pasta fresca, la tempura de verdures o el "brownie" de xocolata, mentre que el confit d'ànec, la terrina de foie o el magret se serveixen amb suplement. El 60% de la carta és, o es pot servir, sense gluten per als celíacs i tenen menú i plats vegetarians.

Abierto hace casi un siglo, este era el restaurante del hotel Nouvel, anterior al Ritz, que, ya en el siglo XXI, tres antiguos compañeros de la escuela de hostelería recuperaron conservando su espíritu. Cocina de sabores clásicos, siempre con productos de temporada, que es la mejor manera de ajustar precios (¡y cómo es de importante hoy ajustar precios!), poniendo el acento en las salsas, vinagretas, aceites, etc.

Sólo hacen menús y el del medio-día, con la clientela más fiel, cambia cada día, aunque hay platos intocables, como la pasta fresca, la tempura de verduras o el brownie de chocolate, mientras que el confit de pato, la terrina de foie o el magret se sirven con suplemento. El 60% de la carta es, o se puede servir, sin gluten, para los celíacos y tienen menú y platos vegetarianos.



Opened almost a century ago, this used to be the restaurant of the Hotel Nouvel, which goes back before the Ritz. In the 21st century, three former catering college friends recovered it, while preserving the spirit of the place. Cuisine with classical flavours, always using seasonal produce, which is the best way to keep prices down (something very important today), and putting the accent on sauces, vinaigrettes, oils, etc.

They only do set meals and the one at lunchtime, which has the most faithful clientèle, changes every day, although some dishes are sacred, like the fresh pasta, the vegetable tempura or the chocolate brownie, while the duck confit, the foie gras terrine or the magret are served as a supplement. Sixty percent of the menu is or can be provided gluten-free for coeliac patients and they have a vegetarian set meal and vegetarian dishes.



de 13 a 16 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges, festius i les nits de dilluns a dimecres.
de 13 a 16 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos, festivos y las noches de lunes a miércoles.
1 - 4pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday, holidays and Monday and Wednesday evening.



LA LUBINA

Viladomat, 257 (Rosselló). 08029-Barcelona
Tel. 93 430 03 33 • www.lalubinarestaurant.com

cuina de peix i marisc

*cocina de pescado y marisco
fish and seafood cuisine*



Quan José Rodríguez va obrir, a una cantonada de l'Eixample, el boom de la restauració barcelonina el marcava La Dorada, amb una decoració clàssica i luxosa a l'hora. Doncs, ell va escollir el llobarro com a peix símbol de la casa, que va decorar d'una manera clàssica també, però dins d'una elegant senzillesa, per que el summum s'ha de trobar al plat.

Sempre ha mantingut la mateixa línia: peix, marisc i pernil, els millors, però ha incorporat productes de temporada. La majoria de la clientela és habitual, i en sap el nom i els gustos: demana un pica pica (popets, peixet fregit, calamars)..., per seguir amb el llobarro, que fa de 3 maneres: a la sal, al forn i al fonoll (també a la planxa, per encàrrec), encara que a la sal és perfecte per al règim i més saborós, diu.

Cuando José Rodríguez abrió, en una esquina del Eixample, el boom de la restauración barcelonesa lo marcaba La Dorada, con una decoración clásica y lujosa a la vez. Entonces, él escogió la lubina como pez símbolo de la casa, que decoró de manera clásica también, pero dentro de una elegante sencillez, ya que lo extraordinario se debe encontrar en el plato.

Siempre ha mantenido la misma línea: pescado, marisco y jamón, los mejores, pero ha incorporado productos de temporada. La mayoría de la clientela es habitual, y sabe el nombre y los gustos: pide un pica pica (pulpitos, pescadito frito, calamares)..., para seguir con la lubina, que hace de 3 maneras: a la sal, al horno y al hinojo (también a la plancha, por encargo), aunque a la sal es perfecto para el régimen y más sabroso, dice.

When José Rodriguez opened up in a corner of the Eixample, Barcelona restoration boom it marked La Dorada, decorated in a classic and luxurious at the same time. He then chose the bass like a fish symbol of the House, decorated in a classical way, but within an elegant simplicity, that extraordinary thing has to be found on the plate.

He has always maintained the same line: fish, seafood and ham, the best, but has incorporated seasonal products. Most of the clientele is common, and knows the name and taste: requests a pica pica (baby octopus, fried fish, squid), to continue with the bass, which makes three ways: salt, baked with fennel (also, grilled to order), although salt is more tasty and perfect for the regime, said.



de 13.00 a 16.00 h. i de 20.00 a 23.30 h. Tanca diumenge nit i dilluns.
de 13.00 a 16.00 h. i de 20.00 a 23.30 h. Cierra los domingos por la noche y los lunes.
1 - 4pm. and 8 - 11.30pm Closed Sunday evening and Mondays.

LA MAR SALADA

Pg. Joan de Borbó, 58. 08003-Barcelona
Tel. 93 221 21 27 • www.lamarsalada.cat

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine

Obert l'any 1993, és de la mateixa família que té Cal Ros, restaurant ja centenari dels més antics del barri. Els avis, tercera generació, instal·lats en un carrer interior, sempre havien somiat en obrir un local al passeig, davant del mar i quan se'ls va presentar l'ocasió no s'ho van pensar. Marta Cid, cinquena generació, es va posar al front del negoci i va canviar l'espai i els colors, donant-li un aire més informal a la part de baix i més confortable al primer pis, amb uns vistes esplèndides.

Després, va treure la mariscada de la carta, doncs s'ha de fer molt bé i cobrar-la molt cara o no surt a compte, per a potenciar els arrossos i la fideuà, fins el punt d'incorporar un arròs de muntanya, a la Barceloneta!, que porta ceps, conill i caragols.

Abierto en 1993, es de la misma familia que tiene Cal Ros, restaurante ya centenario de los más antiguos del barrio. Los abuelos, tercera generación, instalados en una calle interior, siempre habían soñado con abrir un local en el paseo, frente al mar y cuando se les presentó la ocasión no se lo pensaron. Marta Cid, quinta generación, se puso al frente del negocio y cambió el espacio y los colores, dándole un aire más informal en la parte de abajo y más confortable en el primer piso, con unos vistas espléndidas.

Después, sacó la mariscada de la carta, pues se tiene que hacer muy bien y cobrarla muy cara o no sale a cuenta, para potenciar los arroces y la fideuá, hasta el punto de incorporar un arroz de montaña, ¡en la Barceloneta!, que lleva boletus, conejo y caracoles.



Opened in 1993, it belongs to the same family who own the centenarian restaurant Cal Ros, one of the oldest in the neighbourhood. The third-generation grandparents, established on a side-street, had always dreamed of opening a place on the promenade, by the sea, and when the opportunity arose they didn't think twice. Marta Cid, of the fifth generation, took over the running of the business and changed the distribution and the colours, giving it a more formal air downstairs and a more comfortable one on the first floor, with its splendid views.

Next she took the shellfish off the menu, as it has to be very good and very expensive if it is to be worthwhile, and put more emphasis on the rice dishes and the noodle paellas, to the point of including a "mountain style" rice, in Barceloneta, of all places, with porcini mushrooms, rabbit and snails.



de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h. dissabtes, diumenges i festius, horari ininterromput de 13 a 23 h. Tanca els dimarts.
de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h. sábados, domingos y festivos, horario ininterrumpido de 13 a 23 h. Cierra los martes.
1 - 4pm and 8 - 11.30pm. Saturday, Sunday and holidays, open all day 1 - 11pm. Closed on Tuesday.



LA MUSCLERIA

Mallorca, 290 (Bruc). 08037-Barcelona
Tel. 93 458 98 44 • www.muscleria.com

musclos

mejillones

mussels



Restaurant temàtic que gairebé podem qualificar de belga. Els musclos, la seva raó de ser, cada vegada s'han elaborat de més maneres: a la marinera, a la mostassa, a la sidra, al vapor, a la bolonyesa, amb ceba, amb all, amb parmesà, amb alfàbrega, amb beixamel, amb roquefort, picants, amb allioli, amb vinagreta, amb sípia, a la sidra, a la cervesa, al vi...

Quan va entrar-hi Sònia Padrosa, ara copropietària, decidí ampliar l'oferta, primer amb els tipus de salses i després afegint a la carta amanides, cada vegada més complertes i sofisticades, així com xatonades i a la fi, tapes. Ara, fins i tot fan menús per a celíacs, infantils, també menús degustació personalitzats i per a grups, barats, doncs aquest és un local que sempre està ple de gent jove.

Restaurante temático que casi podemos calificar de belga. Los mejillones, su razón de ser, cada vez se han elaborado en más variedades: a la marinera, a la mostaza, a la sidra, al vapor, a la boloñesa, con cebolla, con ajo, con parmesano, con albahaca, con bechamel, con roquefort, picantes, con alioli, con vinagreta, con sepia, a la sidra, a la cerveza, al vino...

Quando entró Sonia Padrosa, ahora copropietaria, decidió ampliar la oferta, primero con los tipos de salsas y después añadiendo a la carta ensaladas cada vez más completas y sofisticadas, así como "xatonadas" y finalmente, tapes. Ahora, incluso hacen menús para celíacos, infantiles, también menús degustación personalizados y para grupos, baratos, pues este es un local que siempre está lleno de gente joven.

A thematic restaurant we could almost call Belgian. Muscles – its raison d'être – have been prepared in more and more ways: "mariniere", with mustard, in cider, steamed, bolognaise, with onion, with garlic, with Parmesan, with basil, with béchamel, with Roquefort, spicy, with allioli (garlic mayonnaise), with vinaigrette, with cuttlefish, in beer, in wine...

When Sonia Padrosa, now the co-owner, first arrived, she decided to enlarge the offer, first with more types of sauce and then by adding increasingly complete and sophisticated salads to the menu, as well as "xatonades" (escarole salad with a sauce made from nuts, garlic, pepper and olive oil) and, eventually, tapes. Now they even do menus for coeliac patients and children, as well as customised tasting menus and cheap menus for groups, as the place is always full of young people.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. (caps de setmana fins les 24 h.). Tanca els diumenges per la nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. (fines de semana hasta las 24 h.). Cierra los domingos por la noche.
1 - 4pm and 8.30 - 11.30pm (midnight at weekends). Closed on Sunday evening.



LA NOGUERA

Valencia, 196 (Aribau/Muntaner). 08011-Barcelona
Tel. 93 451 64 25 • www.lanoguerarestaurant.com

cuina lleidatana

cocina lleidatana
lleida cuisine

La Noguera és la comarca on va néixer i a on puja cada setmana Joan Parés, per que la terra tira molt i amb els anys més. Cuina lleidatana amb els caragols a la llauna com a gran especialitat: sal, pebre i l'oli de casa seva, que és d'oliva verdella, menys fina que l'arbequina, amb més sabor a poble, però millor per als caragols, que també prepara segons una recepta pròpia: amb herbes remeieres, all matxucat, una mica de farina, orenga, bitxo i tot flamejat amb conyac.

També tenen bolets tot l'any, una brasa de carbó per a les carns, les botifarres i les patates al caliu i el plat aglutinador: la cassola de rovellons, botifarra i caragols, sense oblidar clàssics com els peus de porc o el conill a la cassola (siguin amb caragols o sense) i l'arròs amb conill i caragols.

La Noguera es la comarca donde nació y a donde va cada semana Joan Parés, porque la tierra tira mucho y más con los años. Cocina leridana con los caracoles a la "llauna" como gran especialidad: sal, pimienta y el aceite de su casa, que es de oliva verdell, menos fina que la arbequina, con más sabor a pueblo, pero mejor para los caracoles, que también prepara según una receta propia: con hierbas medicinales, ajo machacado, un poco de harina, orégano, guindilla y todo ello flameado con coñac.

También tienen setas todo el año, una brasa de carbón para las carnes, las botifarres y las patatas a la brasa y el plato aglutinador: la cazuela de setas, morcilla y caracoles, sin olvidar clásicos como los pies de cerdo o el conejo a la cazuela (sean con caracoles o sin) y el arroz con conejo y caracoles.



La Noguera is the region where Joan Parés was born and which he goes back to every week, as there is no place like home. Lleida cuisine with snails "a la llauna" (baked in a metal pan) as the main speciality: salt, pepper and his own oil. Made from Verdiell olives, which are not as smooth as the Arbequina variety, it has a more villagey flavour, but is more suited for snails. He also has his own recipe for snails, with medicinal herbs, crushed garlic, a little flour, oregano, capsicum, all flambéed with brandy.

They also have wild mushrooms all year round, a charcoal grill for the meat, sausages and baked potatoes and the dish that holds it all together: a casserole of "rovellons" (lactarius), sausage and snails, not forgetting classics like pig's trotters or rabbit casserole (with or without snails) and rice with rabbit and snails.



de 10.30 a 17 h. i de 20 a 24 h.
de 10.30 a 17 h. y de 20 a 24 h.
10.30am - 5pm and 8pm - midnight.



LA PERLA

Passeig de l'Exposició, 62. 08004-Barcelona
Tel. 93 329 20 52

cuina de producte

*cocina de producto
local produce cuisine*



És un d'aquests establiments tan buscats pels amants dels esmorzars i els dinars consistents, que funcionen pel boca-orella. Ramon i Salvador Serra se'l quedaren l'any 66; era una bodega que venia vi a doll, gasoses i gel, amb una barra on els diumenges també servien vermut.

Però la mare es va posar a la cuina. Primer, oferien als clients el mateix que menjaven ells; després començaren a tenir peix fresc i de seguida morro de bacallà, caragols amb salsa o amb peus, espatlla de cabrit, mandonguilles amb llenegues, cua de bou..., fins arribar al sùmmum actual: canelons de foie. La seva fórmula és senzilla: plats ben curullats i per sucari-hi pa. Els fills han anat tots a l'escola d'Hostaleria, però s'han adaptat a la filosofia de la casa, que és el futur.

Es uno de esos establecimientos tan buscados por los amantes de los desayunos y las comidas consistentes, que funcionan por el boca-oreja. Ramón y Salvador Serra se lo quedaron el año 66, era una bodega que vendía vino a granel, gaseosas y hielo, con una barra en donde los domingos servían vermut.

Pero la madre se puso a la cocina. Primero, ofrecían a los clientes lo mismo que comían ellos, después empezaron a tener pescado fresco y enseguida morro de bacalao, caracoles con salsa o con pies, espalda de cabrito, albóndigas con setas, rabo de buey..., hasta llegar al colmo actual: canelones de foie. Su fórmula es sencilla: platos bien llenos y para mojar pan. Los hijos han ido todos a la escuela de Hostelería, pero se han adaptado a la filosofía de la casa, que es el futuro.

This is one of those places sought after by lovers of hearty breakfasts and lunches, which is passed on by word of mouth. Ramon and Salvador Serra took it on in 1966; it was a wine shop selling wine from the barrel, lemonade and ice, with a bar where they served aperitifs on Sunday.

But their mother set to work in the kitchen. First, they offered customers the same as they were eating, then they started to have fresh fish, followed by loin of cod, snails in sauce or with trotters, shoulder of kid, meat balls with "llenegues" (wild mushrooms), oxtail... until they came up with their present star product: foie gras cannelloni. Their formula is simple: well-filled plates of finger-licking food. The children have all gone to catering college, but they have adapted to the philosophy of the house, which is the future.



de 9 a 17 h. Tanca els dilluns.
de 9 a 17 h. Cierra los lunes.
9am - 5pm. Closed on Monday.

LA PORTERIA

Laforja, 11 (Regàs). 08006-Barcelona
Tel. 93 218 27 88 • Mail:laportería@resencio.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market fresh cuisine*

Diu Àngel Muñoz, tècnic en alimentació i sommelier, ofici on mai es passa de l'aprenentatge: "En el món dels sommeliers hi ha una paraula màgica: Depèn!". Fa 16 anys va obrir aquest local d'aspecte senzill, però amb una gran cuina, on es posa als fogons el mínim possible, doncs prefereix ocupar-se de les compres i d'atendre els clients.

Té peix fresc de tota mena, bàsicament a la planxa i un excel·lent tàrtar, que prepara davant del comensal. No hi ha carta de vins, la carta és ell; en té una trentena, que va canviant i, taula per taula, pregunta i aconsella. Però primer que tot, per obrir boca, posa a taula un platet amb 3 ó 4 tipus d'oli, acompanyat d'un pa especial de blat i llavors de panses, una mica àcid, per a fer un tast, que sempre dirigeix i comenta.

Dice Ángel Muñoz, técnico en alimentación y somiller, oficio donde nunca se pasa del aprendizaje: "En el mundo de los sumilleres hay una palabra mágica: ¡Depende!". Hace 16 años abrió este local de aspecto sencillo, pero con una gran cocina, en donde se pone en los fogones el mínimo posible, pues prefiere ocuparse de las compras y de atender a los clientes.

Tiene pescado fresco de todo tipo, básicamente a la plancha y un excelente tártar, que prepara delante del comensal. No hay carta de vinos, la carta es él; tiene una treintena, que va cambiando y, mesa por mesa, pregunta y aconseja. Pero ante todo, para abrir boca, pone en la mesa un platillo con 3 ó 4 tipos de aceite, acompañado de un pan especial de trigo y semillas de uvas pasas, un poco ácido, para hacer una cata, que siempre dirige y comenta.



According to Àngel Muñoz, a food expert and sommelier, a trade which is one long apprenticeship, "In the world of sommeliers, there is a magic word: 'Depends!'". Sixteen years have gone by since he opened this outwardly simple establishment, which nevertheless has a large kitchen where he spends as little time as possible cooking, as he prefers doing the shopping and attending to customers.

He has fresh fish of all sorts, basically grilled, and an excellent tartare, which he prepares before the diners. There is no wine list – or rather, he's the wine list. He has about 30, which he keeps changing, and asks and advises table by table. But first of all, as an appetiser, he puts a little dish on the table with three or four types of oil and a special, slightly acid bread made with wheat and raisins, for a tasting, which he always oversees and comments on.



de 13 a 16.30 h. i de 21 a 0.30 h. Tanca els diumenges i festius.
de 13 a 16.30 h. y de 21 a 0.30 h. Cierra los domingos y festivos.
1 - 4.30pm and 9pm - 12.30am. Closed on Sunday and holidays.



LA RIOJA

Duran i Bas, 5 (Portal de l'Àngel). 08002-Barcelona
Tel. 93 301 22 98 • www.restaurantelarioja.com

cuina riojana i de mercat

*cocina riojana y de mercado
la rioja cuisine and market fresh cuisine*



Menjador de tracte proper i una cuina feta amb mans d'avui, però amb el cap a la tradició, on dominen els productes i plats de La Rioja i el seu entorn: "caparrones", "pochas", anxoves de Santoña, cabdells de Tudela, espàrrecs de Navarra, lluç al forn a la bilbaïna.... La salsa de la casa també és riojana: de tomàquet natural amb pebrots del "piquillo" i ou dur.

Però el receptari català també hi és molt present: escudella, calçots arrebossats amb romesco, filet de Girona al Cafè de Paris..., encara que el trobem, sobre tot, a les postres: crema casolana, flam d'ou, codonyat amb gelat de formatge i nous, peres al vi, mató amb nous i mel de romaní, músic amb moscatell, a més del sofisticat La Bella Otero (macedònia natural, gelat de vainilla i Grand Marnier).

Comedor de trato cercano y una cocina hecha con manos de hoy, pero con la cabeza en la tradición, donde dominan los productos y platos de La Rioja y su entorno: caparrones, pochos, anchoas de Santoña, cogollos de Tudela, espárragos de Navarra, merluza al horno a la bilbaína.... La salsa de la casa también es riojana: de tomate natural con pimientos del piquillo y huevo duro.

Pero el recetario catalán también está muy presente: "escudella", "calçots" rebozados con romesco, filete de Girona al Café de Paris..., aunque lo encontramos, sobre todo, en los postres: crema casera, flan de huevo, membrillo con helado de queso y nueces, peras al vino, requesón con nueces y miel de romero, músico con moscatel, además del sofisticado La Bella Otero (macedonia natural, helado de vainilla y Grand Marnier).

A friendly place to eat with food prepared by modern hands with a traditional mind, where the produce and dishes of La Rioja and its area predominate: "caparrones" and "pochas" (two types of bean), anchovies from Santoña, lettuce hearts from Tudela, asparagus from Navarra, baked hake Bilbao style... The house sauce is also typical of La Rioja, made with fresh tomatoes, "piquillo" peppers and hard-boiled egg.

But Catalan food is also present: broth, grilled spring onions in batter with romesco sauce, "Cafè de Paris" fillet of Girona veal..., though we mainly find it in the desserts: home-made custard cream, egg crème caramel, quince jelly with cheese ice cream and walnuts, pears in wine, cottage cheese with walnuts and rosemary honey, nuts and raisins with muscatel, as well as the sophisticated "La Bella Otero" (fresh fruit salad, vanilla ice cream and Grand Marnier).



de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h. Tanca dissabtes nit, diumenges i festius.
de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h. Cierra sábados noche, domingos y festivos.
1 - 4pm and 8 - 11pm. Closed on Saturday evening, Sunday and holidays.



LA SINGULAR

Francesc Giner, 50 (Domènech). 08012-Barcelona
Tel. 93 237 50 98

cuina de mercat
cocina de mercado
market fresh cuisine



La Mercè Fontanet, 15 anys a la cuina d'aquest menjador prou singular, diu que ella treballa per a gent que aprecia el bon menjar però no vol desdinerar-se. Espai petit, per a vint-i-sis persones a les taules de marbre i vuit als tamborets de la barra, té l'esperit d'un bar de poble de mig segle enrere, a pesar dels colors vius de les parets.

La carta comença amb els plats per picar i mitja dotzena d'amanides, des de la tèbia de paté casolà fins la de rosbif amb agredolç de col llombarda, poma i pomesà, sense oblidar la pasta, amb una curiosa lasanya d'albergínia. Entre les carns, l'agredolç de mango i ruca; entre els peixos, la tonyina fresca escabexxada. I com a mostra de la flaire femenina que ho envolta tot, el gelat de pètals de rosa i lichis, a les postres.

Mercè Fontanet, 15 años en la cocina de este comedor bastante singular, dice que ella trabaja para gente que aprecia la buena comida pero no quiere desdinerarse. Espacio pequeño, para veintiséis personas en las mesas de mármol y ocho en los taburetes de la barra, tiene el espíritu de un bar de pueblo de medio siglo atrás, a pesar de los colores vivos de las paredes.

La carta comienza con los platos para picar y media docena de ensaladas, desde la tibia de paté casero hasta la de rosbif con agri dulce de repollo, manzana y pomesano, sin olvidar la pasta, con una curiosa lasaña de berenjenas. Entre las carnes, el agri dulce de mango y rúcula, entre los peces, el atún fresco escabechado. Y como muestra de la fragancia femenina que lo rodea todo, el helado de pétalos de rosa y lichis, para los postres.

Mercè Fontanet, 15 years in the kitchen of this unique dining, says that she works for people who appreciate good food but does not want to running out of money. Space small, for 26 people at the marble tables and eight in the stools of the bar, is in the spirit of a bar in town for half a century ago, despite the bright colours of the walls.

The charter begins with the dishes to chop and half-dozen salads from the tibia of homemade pate up of roast beef with sweet and sour of cabbage, apple and Parmesan cheese, without forgetting the pasta, with a curious aubergines lasagne. Among the meats, the sweet and sour mango and arugula, fish, pickled fresh tuna. In addition, as a sign of feminine fragrance that surrounds everything, the ice-cream petals of rose and lychee for deserts.



de 13.30 a 16.00 i de 20.30 a 24 h. (divendres i dissabtes 1 hora més). Tanca dissabtes migdia i diumenges.
de 13.30 a 16.00 i de 20.30 a 24 h. (viernes y sábados 1 hora más). Cierra los sábados al mediodía y domingos.
1.30 - 4 pm and 8pm - midnight. (Friday and Saturdays 1 hour more). Closed on Saturday noon and Sunday.



LA TAVERNA DEL CLÍNIC

Rosselló, 155 (Villarroel). 08036-Barcelona
Tel. 93 410 42 21 • www.latavernadelclinic.com

Tapes

tapas

tapas



Taverna-fashion és el qualificatiu que els germans Manel i Toni Simones, un a la sala i l'altre als fogons, han posat a aquest bar-restaurant de tapes, on tenen tòfona, caviar, gamba de Palamós..., el millor producte i ben tractat. No els importa que el lloc sigui minúscul, sempre està de gom a gom, i a la barra s'hi instal·len 60 persones, més 38 ó 40 a les taules, però el servei és ràpid, amb una munió d'empleats.

Volien fusionar disseny i cuina i han evolucionat cap a les petites racions, els platets de caprici, amb detalls com les copes Ridel per al vi. La tapa que surt més és la patata brava, que serveixen com si fos un xarrup, però també el risotto de tòfona blanca, les espardenyes amb cansalada a baixa temperatura, els formatges i les angules, quan n'hi ha.

Taberna-fashion es el calificativo que los hermanos Manuel y Toni Simones, uno en la sala y el otro en los fogones, han puesto a este bar-restaurant de tapes donde tienen trufa, caviar, gamba de Palamós..., el mejor producto y bien tratado. No les importa que el lugar sea minúsculo, siempre está a tope, y en la barra se instalan 60 personas, más 38 ó 40 en las mesas, pero el servicio es rápido, con una multitud de empleados.

Querían fusionar diseño y cocina y han evolucionado hacia las pequeñas raciones, los platillos de capricho, con detalles como las copas Ridel para el vino. La tapa que sale más es la patata brava, que sirven como si fuera un sorbete, pero también el risotto de trufa blanca, las "espardenyes" con panceta cocinadas a baja temperatura, los quesos y las angulas, cuando hay.

Fashion-tavern is the label the brothers Manel and Toni Simones, one at the tables and the other at the stove, put on this tapas bar serving truffles, caviare, red shrimps... the finest produce and well handled. They don't care how tiny the place is, it is always packed out, with 60 people at the bar, and another 38 or 40 at the tables, but service is quick, with a massive staff.

They wanted to merge design and cooking and have evolved towards small helpings, dainty little dishes, with details like the Ridel glasses for the wine. The most popular tapa is the "patates braves" (fried potatoes in spicy sauce), which they serve in shot-sized portions, but others are the white truffle risotto, the sea cucumber with bacon at low temperature, cheeses and elvers, when they are available.



de 7.30 a 11 h. de 13 a 16 i de 20.30 a 24 h. Bar de 7.30 a 24 h. Tanca els diumenges.
de 7.30 a 11 h. de 13 a 16 y de 20.30 a 24 h. Bar de 7.30 a 24 h. Cierra los domingos.
7.30 - 11am, 1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Sunday.

LA TERTÚLIA

Morales, 15 (Av. Sarrià). 08029-Barcelona
Tel. 93 419 06 97 • www.arrosserixativa.com

cuina mediterrània
cocina mediterránea
Mediterranean cuisine

Situat en un edifici de principis del segle XX, catalogat com a Patrimoni Històric de la ciutat, en el cor d'una zona que encara es conserva com si fos un poble amb personalitat de poble, té al davant una placeta senzilla i deliciosa, on han instal·lat una terrassa impagable, que es pot utilitzar gairebé tot l'any. La decoració és rústica, com correspon a l'entorn, però s'hi han afegit detalls, com les fotografies i els quadres, que ens situen en el temps que vivim.

Defineixen la seva cuina com a mediterrània, però els plats més significatius són el tàrtar als 4 gustos, el foie fresc i el trinxat de patates palla amb ou ferrat i gambes a l'allet, també la simfonia de bacallà a les 4 salses i els cigrons amb cansalada i all i oli gratinat, que sempre recomanen.

Situado en un edificio de principios del siglo XX, catalogado como Patrimonio Histórico de la ciudad, en el corazón de una zona que aún se conserva como si fuera un pueblo con personalidad de pueblo, tiene por delante una plaza sencilla y deliciosa, donde han instalado una terraza impagable, que se puede utilizar casi todo el año. La decoración es rústica, como corresponde al entorno, pero se han añadido detalles, como las fotografías y los cuadros, que nos sitúan en el tiempo que vivimos.

Definen su cocina como mediterránea, pero los platos más significativos son el tártar a los 4 gustos, el foie fresco y el trinchado de patatas paja con huevo frito y gambas al ajillo, también la sinfonia de bacalao a las 4 salsas y los garbanzos con panceta y alioli gratinado, que siempre recomiendan.



Set in an early 20th-century building listed in the city's Historical Heritage, in the heart of an area that still survives as though it were a village with a village air, it has a delightfully simple open space outside, where there is a priceless dining area that can be used almost all the year round. The decoration is rustic, to suit the surroundings, but there are added details, like the photographs and pictures, that bring us back to the time we're living in.

They describe their food as Mediterranean, but the most significant dishes are the four-flavours tartare, the fresh foie gras and the "trinxat" made with straw potatoes, fried egg and garlic prawns, also the salt cod symphony with four sauces and the chickpeas with bacon and allioli au gratin, which they always recommend.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca els diumenges nit i festius.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los domingos noche y festivos.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Sunday evening and holidays.



LA VAQUERIA

Deu i Mata, 141 (Cinc Torres). 08029-Barcelona
Tel. 93 419 07 35 • www.restaurantlavaqueria.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market fresh cuisine*



Tres locals en un, això és La Vaqueria: restaurant, de cuina mediterrània; piano-bar, on un pianista acompanya els clients que se senten "Pavarotti"; i una boïte que, com totes les boïtes, no confondre amb una discoteca, busca i provoca la intimitat de les parelles. Tot embolcallat dins de la magnífica escenificació d'una antiga vaqueria, el seu escenari real al llarg de generacions, com recorda la fotografia que il·lustra la carta.

Al front, Ignasi Ribó, prou conegut en l'ambient noctàmbul barceloní des dels temps de les discoteques Ribelino's, Up & Down, Regine's, Oliver & Hardy, etc. La carta, amb regust italià, però llarga i eclèctica, ofereix des de la sopa de ceba fins el foie a la sal amb una copa de sauternes, passant per les lleties amb llamàntol.

Tres locales en uno, esto es La Vaqueria: restaurante de cocina mediterránea, piano-bar, donde un pianista acompaña a los clientes que se sienten "Pavarotti" y una boîte que, como todas las boîtes, no confundir con una discoteca, busca y provoca la intimidad de las parejas. Todo envuelto dentro de la magnífica escenificación de una antigua vaqueria, su escenario real a lo largo de generaciones, como recuerda la fotografía que ilustra la carta.

Al frente, Ignacio Ribó, bien conocido en el ambiente noctámbulo barcelonés desde los tiempos de las discotecas Ribelino's, Up & Down, Regine's, Oliver & Hardy, etc. La carta, con sabor italiano, pero larga y ecléctica, ofrece desde la sopa de cebolla hasta el foie a la sal con una copa de sauternes, pasando por las lentejas con bogavante.

Three establishments in one, that's what La Vaqueria is: a restaurant serving Mediterranean cuisine, a piano bar where a pianist plays along with customers who fancy themselves as Pavarotti and a night-club which, like any night-club, mustn't be confused with a discotheque and aims at and provides privacy for couples. All wrapped in the magnificent scenery of an old dairy, its true condition for generations, as the photograph illustrating the menu reminds us.

Heading it all is Ignasi Ribó, well known in Barcelona's night-life since the days of discotheques like Ribelino's, Up & Down, Regine's, Oliver & Hardy, etc. The menu has an Italian flavour but is long and eclectic, offering everything from onion soup to foie gras in salt with a glass of Sauternes and including lentils with lobster.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 24.30 h. Tanca els dissabtes al migdia i els diumenges.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 24.30 h. Cierra los sábados al mediodía y los domingos.
1.30 - 4pm and 9pm - 12.30am. Closed on Saturday midday and Sunday.

LA VENTA

Pl. del Doctor Andreu, 2. 08035-Barcelona
Tel. 93 212 64 55 • www.restaurantelaventa.com

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine



Fa 35 anys, ja sense la discoteca Equilibrio, aquesta era una place-ta solitària i la torre on ara hi ha La Venta, amb El Mirador a sobre, estava tancada i els frescos de les parets malmesos. Però Paco Bosch, interiorista de professió, ho tenia clar: allà, un restaurant seria un èxit. Al principi, les terrasses, avui climatitzades i amb sostres mòbils, no estaven cobertes i només funcionaven amb el bon temps, però de seguida es van convertir en un referent de la ciutat, amb la "gauche divine" com a grans clients.

La carta va començar incorporant plats innovadors i agosarats per a l'època, com les garoines gratinades, però avui fan una cuina entenedora, de temporada i a la clientela habitual se sumen una multitud de turistes que busquen balcons per fotografiar Barcelona.

Hace 35 años, ya sin la discoteca Equilibrio, ésta era una plazoleta solitaria y la torre donde ahora está La Venta, con El Mirador encima, estaba cerrada y los frescos de las paredes dañados. Pero Paco Bosch, interiorista de profesión, lo tenía claro: allí, un restaurante sería un éxito. Al principio, las terrazas, hoy climatizadas y con techos móviles, no estaban cubiertas y sólo funcionaban con el buen tiempo, pero enseguida se convirtieron en un referente de la ciudad, con la "gauche divine" como grandes clientes.

La carta comenzó incorporando platos innovadores y atrevidos para la época, como los erizos gratinados, pero hoy hacen una cocina comprensible, de temporada y a la clientela habitual se suman una multitud de turistas que buscan balcones para fotografiar Barcelona.

Thirty-five years ago, when there was no Equilibrio discotheque, this was a quiet little square and the villa which is now La Venta, with El Mirador above, was shuttered up and the frescoes on the walls were peeling. But Paco Bosch, a professional interior decorator, was in no doubt: this was the right place for a restaurant. The terraces, which today have sliding roofs and air conditioning, weren't covered in the early days and could only be used in good weather, but it immediately became a landmark in the city, with the "gauche divine" as its main clientèle.

The menu began to include innovative dishes that were daring for the time, like the sea urchins au gratin, but today the cooking is simple, seasonal cooking, and regulars are joined by a host of tourists looking for somewhere to photograph Barcelona from.



de 13.30 a 15.15 h. i de 21 a 23.15 h. Tanca els diumenges.
de 13.30 a 15.15 h. y de 21 a 23.15 h. Cierra los domingos.
1.30 - 3.15pm and 9 - 11.15pm. Closed on Sunday.



LA YAYA AMELIA

Sardenya, 364 (Còrsega). 08025-Barcelona
Tel. 93 456 45 73

cuina de mercat

*cocina de mercado
market fresh cuisine*



Manuel Silva enceta la carta amb una fotografia de la mare, la iaia Amèlia, que va venir a Barcelona per posar una casa de menjars, batejada amb el seu nom i on ell, l'any 83, va entrar a la cuina, al seu costat, a preparar-se per al dia que el negoci fos seu.

Al principi servien molts menús i poca carta i en record d'aquells temps mantenen les llegums, però avui han convertit el bacallà en la seva gran especialitat: a la musselina, a la llauna, al pil pil, a la biscaïna, i així fins a 12 maneres diferents. També tenen algun plat gallec, com la "caldeirada", encara que el gruix del receptari és català, amb la crema sempre fixa a les postres, acompanyada de maduixes o carquinyolis.

Manuel Silva inicia la carta con una fotografía de la madre, la abuela Amelia, que vino a Barcelona para poner una casa de comidas, bautizada con su nombre y donde él, el año 83, entró en la cocina, a su lado, a prepararse para el día que el negocio fuera suyo.

Al principio servían muchos menús y poca carta y en recuerdo de aquellos tiempos mantienen las legumbres, pero hoy han convertido el bacalao en su gran especialidad: a la muselina, a la "llauna", al pil pil, a la vizcaína, y así hasta 12 maneras diferentes. También tienen algún plato gallego, como la caldeirada, aunque el grueso del recetario es catalán, con la crema siempre fija en los postres, acompañada de fresas o carquinyolis.

Manuel Silva opens the menu with a photograph of his mother, Granny Amelia, who came to Barcelona to open an eating house, named after her, where in 1983 he started working in the kitchen with her in preparation for the day the business would be his.

At first they served a lot of set meals and not much a la carte and in memory of those times they still have the pulses, but today they have made salt cod their great speciality: in mousseline, "al pil pil" (fried with garlic and chilli), Biscay style, and so on up to 12 different dishes. They also have some Galician dishes, like "caldeirada" (mixed fish stew), although the bulk of the food is Catalan, with crême caramel a fixture amongst the desserts, accompanied by strawberries or "carquinyolis".



de 12 a 17 h. i de 20 a 24 h. No tanca cap dia.
de 12 a 17 h. y de 20 a 24 h. No cierra ningún día.
midday - 5pm and 8pm -midnight. Open every day.

LAGUNAK

Berlín, 19-21 (Pl. del Centre). 08014-Barcelona
Tel. 93 490 95 65 • www.lagunak-barcelona.com

cuina basca

cocina vasca
basque cuisine

Peter ja porta 11 anys aquí, al Lagunak, nom que no va voler canviar per que significa "amics". Té molts clients de llavors, doncs la cuina només ha evolucionat en la mida que ho han fet els gustos de la gent. A la barra, punt fonamental de la casa, sempre hi ha 36 broquetes i cassoles diferents, fredes o calentes: tripa, morro, cigrons o pèsols amb pernil, col amb botifarró, "ajoarriero"...

Carta tradicional de la cuina basco-navarresa: 3 tipus de bacallà, a la biscaïna, al pil pil i amb ceba; cocotxes; txangurro i xuletó de bou, però també peus de porc amb foie i bolets. Les postres van de la llet fregida i el formatge d'Idiazabal a la coca de Llanerres. Per beure, sidra i txacolí, a més d'una bodega curta, però suficient, on dominen clarament els riojas.

Peter ya lleva 11 años aquí, en el Lagunak, nombre que no quiso cambiar por que significa "amigos". Tiene muchos clientes de entonces, pues la cocina sólo ha evolucionado en la medida que lo han hecho los gustos de la gente. En la barra, punto fundamental de la casa, siempre hay 36 pinchos y cazuelitas diferentes, frías o calientes: callos, morro, garbanzos o guisantes con jamón, col con morcilla, "ajoarriero"...

Carta tradicional de la cocina vasco-navarra: 3 tipos de bacalao, a la vizcaína, al pil pil y con cebolla; cocochas, txangurro y chuleta de buey, pero también pies de cerdo con foie y setas. Los postres van de la leche frita y el queso de Idiazabal a la coca de Llanerres. Para beber, sidra y txacolí, además de una bodeguita corta, pero suficiente, donde dominan claramente los riojas.



Peter has been here for 11 years now, at the Lagunak, a name he didn't want to change as it means "friends". He has got a lot of clients from before, as the cooking has only evolved to the extent that people's tastes have. At the bar, a fundamental point in the establishment, there are always 36 different hot or cold brochettes and cassolletes: tripe, snout, chickpeas or peas and ham, cabbage and black pudding, "ajoarriero" (potato, garlic and egg sauce)...

A traditional menu of Basque-Navarrese cuisine: three types of salt cod -Biscay-style, "al pil pil" (fried with garlic and chilli) and with onion-, hake cheeks, spider crab and T-bone steak, but also pig's trotters with foie gras and wild mushrooms. Desserts go from fried milk or Idiazabal cheese to Llanerres "coca" (creamy pastry with pine nuts). To drink, cider or Txacoli, as well as a short but sufficient wine list with a clear predominance of Riojas.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els dissabtes nit i diumenges.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los sábados noche y domingos.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11pm. Closed on Saturday evening and Sunday.



L'ARROSSERIA XÀTIVA

Bordeus, 35. 08029-Barcelona • Tel. 93 322 65 31
 Torrent d'en Vidalet, 26. 08012-Barcelona • Tel. 93 284 85 02
www.arrosserixativa.com

cuina d'arrossos
cocina de arroces
rice cuisine



A Maria Antònia Ribera la tieta l'hi va ensenyar a fer bons arrossos i quan va obrir les dues arrosseries del mateix nom, la primera a Les Corts, l'altra a Gràcia, dos barris-barris, amb idèntica carta i els obligats tocs decoratius d'esperit alacantí, en va posar una trentena a la carta, encara que coneix bé els preferits de la clientela: el del senyoret, el parellada i el passejat, l'un caldós, l'altre més sec i el tercer al forn.

A María Antonia Ribera su tía le enseñó a hacer buenos arroces y cuando abrió las dos arrocerías del mismo nombre, la primera en Les Corts, la otra en Gràcia, dos barrios-barríos, con idéntica carta y los obligados toques decorativos de espíritu alicantino, puso una treintena a la carta, aunque conoce bien los preferidos de la clientela: el del señorito, el parellada y el paseado, uno caldoso, el otro más seco, y el tercero al horno.

Maria Antònia Ribera learned how to cook good rice from her aunt. Later she opened two rice restaurants with the same name, one in Les Corts, the other in Gràcia, two neighbourly neighbourhoods, and with identical menus and the mandatory decorative touches reminiscent of Alicante. She put about 30 rice dishes on the menu, though she is well aware what the customer's favourites are: the "senyoret", the Parellada and the "passejat", the first soupy, the second dryer and the third oven-baked.

En té, però, de molt curiosos, com la paella de pop i carxofes i la de guatlla amb verdures, així com una fideuà amb foie. Però l'arròs no pot fer oblidar la resta de la carta, on llueixen l'amanida de turmes, castanyes confitades i vinagreta de fruits vermells, el carpaccio de poma amb foie, i els bunyols de cervellets i ceps.

Tiene, sin embargo, algunos muy curiosos, como la paella de pulpo y alcachofas y la de codorniz con verduras, así como una fideuá con foie. Pero el arroz no puede hacer olvidar el resto de la carta, donde lucen la ensalada de criadillas, castañas confitadas y vinagreta de frutos rojos, el carpaccio de manzana con foie y los buñuelos de sesos y boletus.

But she has some very interesting ones, like the octopus and artichoke paella or the quail and vegetable paella, as well as the sautéed noodles with foie gras. But don't let the rice overshadow the rest of the menu, which also stars a salad of testicles, marron glacé and red fruit vinaigrette, the apple and foie gras carpaccio and the brain and mushroom fritters.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca els diumenges i festius nit.
 de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los domingos y festivos noche.
 1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Sunday and holidays in the evening.

LASARTE

Mallorca, 259 (Pg. de Gràcia). 08008-Barcelona
Tel. 93 445 32 42 • www.restaurantlasarte.com

cuina creativa
cocina creativa
creative cuisine

Martín Berasategui va néixer entre fogons. El 1993 obria el seu restaurant de Lasarte i va prometre que si un dia n'obria un altre li posaria el nom del poble. I així va fer quan el contractaren per a que posicionés el nivell gastronòmic de l'hotel Condes de Barcelona en primera línia.

Carta clàssica, que ha evolucionat cap els plats creats juntament amb Antoni Sáez, un sabadellenc que s'ha format al seu costat al País Basc i ara és al front de la cuina d'aquí, amb la mateixa obsessió per la matèria prima. Plats per assaborir i gaudir, on el peix és peix, la carn és carn, sense disfresses, buscant el punt de cocció adequat per aconseguir l'equilibri perfecte. Com a exemple, l'arròs d'espardenyes amb botifarra negra i pèsols i les cocotxes de lluç en salsa verda.

Martín Berasategui nació entre fogones. En 1993 abrió su restaurante de Lasarte y prometió que si un día abría otro le pondría el nombre del pueblo. Y así lo hizo cuando lo contrataron para que posicionara el nivel gastronómico del hotel Condes de Barcelona en primera línea.

Carta clásica, que ha evolucionado hacia los platos creados conjuntamente con Antonio Sáez, un sabadellense que se ha formado a su lado en el País Vasco y ahora está al frente de la cocina de aquí, con la misma obsesión por la materia prima. Platos para saborear y disfrutar, donde el pescado es pescado, la carne es carne, sin disfraces, buscando el punto de cocción adecuado para conseguir el equilibrio perfecto. Como ejemplo, el arroz de "espardenyes" con botifarra negra y guisantes y las cocochas de merluza en salsa verde.



Martín Berasategui was born in a kitchen. In 1993 he opened his restaurant in Lasarte and promised that if he ever opened another one he would name it after the town. And that is what he did when he was hired to put the Hotel Condes de Barcelona at the top of the gastronomic charts.

A classical menu that has evolved towards dishes jointly created with Antoni Sáez of Sabadell, who trained at his side in the Basque Country and is now at the forefront of cooking here and shares Berasategui's obsession with the raw materials. Dishes to savour and enjoy, where fish is fish and meat is meat, undisguised food with just the right touch of cooking to achieve a perfect balance. By way of example, rice with sea cucumbers, black sausage and peas or the hake cheeks in green sauce.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra domingos y lunes.
1.30 – 3.30pm and 8.30 – 11pm. Closed on Sunday and Monday.



LÁZARO

Aribau, 146 bis (Rosselló/Còrsega). 08036-Barcelona
Tel. 93 218 74 18

cuina tradicional de mercat

*cocina tradicional de mercado
traditional market fresh cuisine*



Els germans Lázaro, Fina i Carme Ruíz es van instal·lar a Barcelona l'any 92, amb el bagatge que dona haver portat una botiga que qualifiquen com "la botiga maca de Vilanova". No sembla un restaurant. "Es com el menjador de casa on cada dia s'hi troba un públic nombrós que es coneix i es saluda pel nom", diuen. La seva fórmula? Productes de qualitat presentats de la manera més senzilla.

Els millors plats? Fina, la cuinera, també es fa aquesta pregunta i no sap què contestar, però sap quins tenen més èxit: el bacallà a la llauna, la cua de bou, la tripa amb cigrons, els peus de porc amb bolets, i dos que recorden els seus inicis vilanovins: el xató i l'all cremat, una espècie de suquet de peix amb patates i cuetes de rap, tal com el fan els mariners.

Los hermanos Lázaro, Fina y Carmen Ruíz se instalaron en Barcelona en el año 92, con el bagaje que da haber llevado una tienda que califican como "la bonita tienda de Vilanova". No parece un restaurante. "Es como el comedor de casa donde cada día se encuentra un público numeroso que se conoce y se saluda por el nombre", dicen. ¿Su fórmula? Productos de calidad presentados de la manera más sencilla.

¿Los mejores platos? Fina, la cocinera, también se hace esta pregunta, y no sabe qué contestar, pero sabe qué tienen más éxito: el bacalao a la "llauna", el rabo de buey, la tripa con garbanzos, los pies de cerdo con setas, y dos que recuerdan sus inicios en Vilanova: el "xató" y el ajo quemado, una especie de "suquet" de pescado con patatas y colitas de rape, tal como lo hacen los marineros.

The Ruiz siblings Lázaro, Fina and Carme moved to Barcelona in 1992 with the baggage acquired in a shop they describe as "the nice shop in Vilanova". It doesn't look like a restaurant. "It is like the dining-room at home with a large public who meet there every day and who know each other and greet each other by name", they say. The formula? Quality produce presented in the simplest possible way.

The best dishes? Fina, the cook, also asks this and doesn't know the answer, but she knows which are the most popular: salt cod "a la llauna" (baked), oxtail, tripe with chickpeas, pig's trotters with wild mushrooms and two that hark back to her beginnings in Vilanova, "xató" (escarole, tuna and cod salad with a sauce made from nuts, garlic, pepper and olive oil) and "all cremat", a sort of fish stew with potatoes and angler fish tails, just like the sailors make it.



de 13.30 a 15.45 h. i de 20.45 a 23 h. Tanca diumenges i festius.
de 13.30 a 15.45 h. y de 20.45 a 23 h. Cierra domingos y festivos.
1.30 - 3.45pm and 8.45 - 11pm. Closed Sunday and holidays.

LE QUATTRO STAGIONE

Doctor Roux, 37 (Gironella/Tres Torres). 08017-Barcelona
Tel. 93 205 22 79 / 93 280 65 85 • www.4stagioni.com

cuina italiana de mercat

*cocina italiana de mercado
italian market cuisine*



Quan, l'any 1991, Susanna Passola es va quedar aquest restaurant, obert en una torre i amb una preciosa terrassa interior, la gent del país, de la cuina italiana en coneixia les pizzas, els macarrons i poca cosa més. Els primers clients, quan llegien "risotto", preguntaven què dimonis era; ella contestava: "una altra manera de fer l'arròs".

En té sempre un parell, que canvien amb la temporada: de peix, de bolets, de verdures, de formatge... I el mateix passa amb la carn i el peix. A l'hivern: canelons farcits de cua de bou amb polenta tofonada. A l'estiu: la ventresca de tonyina rostida amb uns rotllets d'albergínia i tomàquet i un pesto d'orenga. La carta de vins ofereix unes 300 referències, la meitat italianes i també un bon sortit de grappes.

Quando, en 1991, Susanna Passola se quedó este restaurante, abierto en una torre y con una preciosa terraza interior, la gente del país, de la cocina italiana conocía las pizzas, los macarrones y poco más. Los primeros clientes, cuando leían "risotto", preguntaban qué demonios era, ella contestaba: "otro modo de hacer el arroz".

Tiene siempre un par, que cambian con la temporada: de pescado, de setas, de verduras, de queso... Y lo mismo ocurre con la carne y el pescado. En invierno, canelones rellenos de rabo de buey con polenta trufada. En verano, la ventresca de atún asada con unos rollitos de berenjena y tomate y un pesto de orégano. La carta de vinos ofrece unas 300 referencias, la mitad italianas y también un buen surtido de grappa.

In 1991, when Susanna Passola took on this restaurant in a villa with a delightful inner patio, all anyone here knew about Italian cooking was pizzas, macaroni and not much more. When the first clients saw the word "risotto" and asked what on earth it was, she answered, "Another way of cooking rice".

She always has a couple of them, that change according to the season: fish, wild mushrooms, vegetables, cheese... And the same goes for the meat and fish. In winter: cannelloni filled with oxtail and truffled polenta. In summer: roast tuna belly with aubergine and tomato rolls and oregano pesto. The wine list offers about 300 names, half of them Italian, and also a good assortment of grappa.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca diumenges i festius per la nit i els dilluns.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra domingos y festivos por la noche y los lunes.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday and holidays in the evening and on Monday.



LES DÉLICES DE FRANCE

Muntaner, 443 (Pl. Adrià). 08021-Barcelona
Tel. 93 201 94 69

cuina afrancesada

cocina afrancesada

frenchified cooking



Aquest establiment mereix un lloc en les cròniques de la modernització gastronòmica de la ciutat, que no ha començat amb la darrera volada de cuiners, sinó que ve dels anys 60. Llavors, un matrimoni francès va obrir una xarcuteria pionera en vendre quiche lorraine i a preparar tàrtars, aquí pràcticament desconeguts, i el 1970 la van traslladar on és ara, molt a prop del Bocaccio, sùmmum de les discoteques i seu de la gauche divine, que de seguida es va convertir en assídua.

I quan el matrimoni es jubilà, Joan Gómez, que treballava amb ells des dels 16 anys, va instal·lar-s'hi amb la seva dona a la cuina i l'esperit francès del primer dia: tàrtars, caragols de Bourgogne, soupe a l'oignon, soufflé o fondue de formatges, arengades fumades, paté casolà...

Este establecimiento merece un lugar en las crónicas de la modernización gastronómica de la ciudad, que no ha empezado con la última generación de cocineros, sino que viene de los años 60. Entonces, un matrimonio francés abrió una charcutería pionera en vender quiche lorraine y preparar tártars, aquí prácticamente desconocidos, y en 1970 la trasladaron donde está ahora, muy cerca del Bocaccio, colmo de las discotecas y sede de la gauche divine, que enseguida se convirtió en asidua.

Y cuando el matrimonio se jubiló, Juan Gómez, que trabajaba con ellos desde los 16 años, se instaló con su mujer en la cocina y el espíritu francés del primer día: tártars, caracoles de Borgoña, soupe a l'oignon, soufflé o fondue de quesos, arengas ahumados, paté casero...

This establishment deserves a place in accounts of this city's culinary modernisation, which didn't begin with the latest batch of cooks, but goes back to the 1960s. It was then that a French couple opened a delicatessen that pioneered the sale of quiche Lorraine and the preparation of tartares, which were practically unknown here. In 1970 it moved to its present location, very close to Boccaccio, the number one discotheque and headquarters of the "gauche divine", who immediately became devoted regulars.

And when the owners retired, Joan Gómez, who had been working for them since he was 16, settled in with his wife in the kitchen and the same French spirit as the first day: tartares, Burgundy snails, "soupe a l'oignon", cheese soufflé or fondue, smoked herrings, home-made pâté...



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges i festius per la nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos y festivos por la noche.
1 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday and holidays in the evening.

L'HORTET

Pintor Fortuny 32 (Doctor Dou). 08001-Barcelona
Tel. 93 317 61 89 • www.hortet.es

cuina vegetariana

cocina vegetariana

vegetarian cuisine



És un dels primers vegetarians de Barcelona, obert fa més de 20 anys per Odina Capo, filla del professor Nicolás Capo, que va escriure una vintena de llibres de cultura naturista, com "La cura de les taronges". Ara portat per Odina Martí, treballen amb gènere fresc i ecològic del mercat de la Boqueria, tan proper, i utilitzen molts ingredients que no són clàssics del vegetarianisme, com els cereals i les algues.

També han introduït un nou receptari, molt innovador, semblant al de la cuina energètica o macrobiòtica, com el risotto cremós amb llet de coco i carbassa. A les nits ofereixen un assortit de pizzes fetes íntegrament amb productes vegetals. Tot acompanyat amb begudes naturals i ecològiques, encara que per als pecadors hi ha una petita selecció de vins.

Es uno de los primeros vegetarianos de Barcelona, abierto hace más de 20 años por Odina Capo, hija del profesor Nicolás Capo, que escribió una veintena de libros de cultura naturista, como "La cura de las naranjas". Ahora regido por Odina Martí, trabajan con género fresco y ecológico del mercado de la Boquería, tan cercano y utilizan muchos ingredientes que no son clásicos del vegetarianismo, como los cereales y las algas.

También han introducido un nuevo recetario, muy innovador, parecido al de la cocina energética o macrobiótica, como el risotto cremoso con leche de coco y calabaza. Por las noches ofrecen un surtido de pizzas hechas íntegramente con productos vegetales. Todo acompañado con bebidas naturales y ecológicas, aunque para los pecadores hay una pequeña selección de vinos.

This was one of Barcelona's first vegetarian restaurants, opened more than 20 years ago by Odina Capo, the daughter of Professor Nicolás Capo, who wrote a score of books on naturist culture, such as Cura de naranjas (Healing by oranges). Now run by Odina Martí, they work with fresh organic produce from Barcelona's Boqueria market, just around the corner, and use a lot of ingredients that aren't vegetarian classics, such as cereals and seaweeds.

They have also introduced new and highly innovative food, similar to energy macrobiotic cuisine, such as creamy risotto with coconut milk and gourd. In the evening they offer an assortment of pizzas made entirely from vegetable products. All washed down with natural and organic drinks, though there is a small selection of wines for sinners.



de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h. Tanca les nits de diumenge a dimecres.
de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h. Cierra las noches de domingo a miércoles.
1 - 4pm and 8 - 11pm. Closed evenings Sunday to Wednesday.



L'INDRET

Ganduxer, 31 (Pl. Sant Gregori Taumaturg). 08021-Barcelona
Tel. 93 201 69 31 • www.semon.es

cuina de mercat

cocina de mercado
market fresh cuisine



Maria Vidal, una de les persones amb més empenta que ha tingut el nostre món gastronòmic, va obrir L'Indret el 1978 com un apèndix del prestigiós establiment Semon, però amb una personalitat pròpia i intimista que ha evolucionat fins arribar a ser un espai acollidor i càlid, discret i tranquil. Tot el negoci és ara en mans de la seva filla, Montse Tarrida, que ha mantingut la línia de qualitat en una cuina de base tradicional amb tocs innovadors.

Els productes emblemàtics de la casa segueixen sent el caviar i el salmó fumats, en dues presentacions antològiques: el blinis de caviar i la crema d'espínacs amb rovell d'ou i salmó. Sense oblidar la cuixa de guatlla amb salsa de soja, el timbal d'alvocat amb foie truffat ni els risottos de tòfona blanca o de ceps.

Maria Vidal, una de las personas con más empuje que ha tenido nuestro mundo gastronómico, abrió L'Indret en 1978 como un apéndice del prestigioso establecimiento Semon, pero con una personalidad propia e intimista que ha evolucionado hasta llegar a ser un espacio acogedor y cálido, discreto y tranquilo. Todo el negocio está ahora en manos de su hija, Montse Tarrida, que ha mantenido la línea de calidad en una cocina de base tradicional con toques innovadores.

Los productos emblemáticos de la casa siguen siendo el caviar y el salmón ahumado, en dos presentaciones antológicas: el blinis de caviar y la crema de espinacas con yema de huevo y salmón. Sin olvidar la pata de codorniz con salsa de soja, el timbal de aguacate con foie truffado ni los risottos de trufa blanca o de ceps.

Maria Vidal, one of the people with most drive in our food and drink world, opened L'Indret in 1978 as an annexe to the prestigious establishment Semon, but with an intimate personality of its own that has developed to make it warm and friendly, as well as quiet and discreet. The entire business is in the hands of her daughter, Montse Tarrida, who has kept up the quality in a cuisine based on tradition with touches of innovation.

The establishment's emblematic products are still the caviare and the smoked salmon, in two star presentations: the caviare blinis and the creamed spinach with egg yolk and salmon. Not forgetting the quail drumstick with soy sauce, the avocado timbale with truffled foie gras or the white truffle or porcini risottos.



de 13 a 16 h. Tanca els diumenges. A les nits obre per a grups.
de 13 a 16 h. Cierra los domingos. Por las noches abre para grupos.
1 - 4pm. Closed on Sunday. Open for groups in the evening.



LES QUINZE NITS

Passatge Madoz, 5 (Pl. Reial). 08002-Barcelona
Tel. 93 317 30 75 • www.lesquinzenits.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market fresh cuisine*

Crida l'atenció per les llarguíssimes cues que es formen davant la seva porta de la plaça Reial, on té una terrassa que s'aixopluga sota els arcs. Hi caben 250 persones, en taules prou espaciades, pertany a una cadena que, en una vintena d'anys, ha obert una munió de restaurants a la ciutat, des de La Fonda del carrer d'Escudellers a La Crema Canela del passatge Madoz.

El 70% dels clients són turistes que es llencen sobre les paelles i la sangria; l'altre 30% és gent del país, que prefereix les amanides, el bacallà i el fricandó. De totes maneres, els plats més emblemàtics són l'arròs negre amb sípia, el xai confitat amb patates i l'escalivada, amb permís del pa amb tomàquet i pernil, les croquetes casolanes, i la crema catalana, les postres més sol·licitades.

Llama la atención por las larguíssimas colas que se forman ante su puerta de la plaza Real, donde tiene una terraza que queda bajo los arcos. Caben 250 personas, en mesas bastante espaciadas, pertenece a una cadena que, en una veintena de años, ha abierto una multitud de restaurantes en la ciudad, desde La Fonda de la calle de Escudellers a La Crema Canela del pasaje Madoz.

El 70% de los clientes son turistas que se lanzan sobre las paelles y la sangría, el otro 30% es gente del país, que prefiere las ensaladas, el bacalao y el fricandó. De todos modos, los platos más emblemáticos son el arroz negro con sepia, el cordero confitado con patatas y la escalibada, con permiso del pan con tomate y jamón, las croquetas caseras, y la crema catalana, los postres más solicitados.



It draws attention to the long queues at the door of the plaza Real, where it has a terrace, which is under the arches. There are 250 people, well spaced tables; it belongs to a chain that in twenty years, has opened a multitude of restaurants in the city, from La Fonda from the calle Escudellers to La Crema Canela from Madoz passage.

70% of customers are tourists that are launched on the paella and sangria, another 30% is people from the country, who prefer the salads, cod and the fricassee. Anyway, the most emblematic dishes are the black rice with cuttlefish, Lamb loin with potatoes and the grill, with the permission of the bread with tomato and ham, homemade croquettes, and "crema catalana", the most requested desserts.



de 13.00 a 15.45 h. i de 20.30 a 23.30 h. De Setmana Santa a setembre de 13.00 a 23.30 h. amb cuina permanent.
de 13.00 a 15.45 h. y de 20.30 a 23.30 h. De Semana Santa a septiembre de 13.00 a 23.30 h. con cocina permanente.
1 - 3.45pm and 8.30 - 11.30pm From Easter to September from 1 - 11.30pm with permanent cuisine.



LOIDI

Mallorca, 250 (Pg. de Gràcia). 08008-Barcelona
Tel. 93 492 92 92 • www.loidi.com

cuina de mercat
cocina de mercado
market fresh cuisine



Quan Martín Berasategui va agafar la direcció gastronòmica de l'hotel Condes de Barcelona, va decidir que, a més del Lasarte, obriria un segon restaurant, a l'altre costat del carrer, on acostar la seva cuina a un públic més nombrós, recordant els menús del Bodegón Alejandro, on va començar al costat de la seva mare.

Li va posar Loidi, nom del "caserío" on va néixer la seva dona. És un espai modern i informal, sense carta, amb un menú de quatre plats (entrant, carn, peix i postres) i diverses opcions que canvia setmanalment en funció del mercat; també ofereix el menú selecció Martín, amb 4 plats i dos postres, al que en podríem dir menú de migdies. Com a plat característic assenyalam l'amànida de lleties, llagostins confitats i vinagreta de pebre vermell.

Cuando Martín Berasategui tomó la dirección gastronómica del hotel Condes de Barcelona, decidió que, además del Lasarte, abriría un segundo restaurante al otro lado de la calle, en donde acercar su cocina a un público más numeroso, recordando los menús del Bodegón Alejandro, donde comenzó junto a su madre.

Le puso Loidi, nombre del caserío donde nació su esposa. Es un espacio moderno e informal, sin carta, con un menú de cuatro platos (entrante, carne, pescado y postre) y varias opciones que cambia semanalmente en función del mercado, también ofrece el menú selección Martín, con 4 platos y dos postres, lo que podríamos llamar un menú de mediodía. Como plato característico señalamos la ensalada de lentejas, langostinos confitados y vinagreta de pimentón.

When Martín Berasategui took over as gastronomic director of the Hotel Condes de Barcelona, he decided that as well as the Lasarte he would open a second restaurant, on the other side of the street, to bring his cooking within reach of a larger public, remembering the set meals at the Bodegón Alejandro, where he started working at his mother's side.

He called it Loidi, the name of the "baserri" (ancestral family home) where his wife was born. A modern, informal establishment, it only serves set meals, with a choice of four dishes (opener, meat, fish and dessert) and various options that change every week according to the market. It also offers Martín's selection meal, with four dishes and two desserts, which we could call the midday set meal. One characteristic dish is the lentil salad with slow-fried prawns and red pepper vinaigrette.



de 13 a 15.30 h. i de 20 a 23 h. Tanca els festius per la nit.
de 13 a 15.30 h. y de 20 a 23 h. Cierra los festivos por la noche.
1 - 3.30pm and 8 - 11pm. Closed holiday evenings.



L'OLIANA

Santaló, 54 (Laforja). 08021-Barcelona
Tel. 93 201 06 47 • www.oliana.com

cuina mediterrània de mercat

*cocina mediterránea de mercado
mediterranean market fresh cuisine*



Ha mantingut la mateixa estructura des que va obrir el 1988, llavors amb dos propietaris, Anna Calpe, que encara ho és, i Josep Olivé (amo de L'Olivé, entre d'altres), i això explica el nom: oli i ana, res a veure, doncs, amb la geografia. S'han canviat tapisseries, cadires, taules, estovalles, vaixela..., però el color taronja segueix dominant l'espai que els finestrals omplen de llum.

Ha mantenido la misma estructura desde que abrió en 1988, entonces con dos propietarios, Ana Calpe, que todavía lo es, y Josep Olivé (dueño de L'Olivé, entre otros), lo que explica el nombre: oli y ana, nada que ver, pues, con la geografía. Se han cambiado tapicerías, sillas, mesas, manteles, vajilla..., pero el color naranja sigue dominando el espacio que los ventanales llenan de luz.

The structure is the same as when it was opened in 1988, when it had two proprietors, Anna Calpe, who is still there, and Josep Olivé (owner of L'Olivé, amongst others). This explains the name, which comes from "oli" and "Ana" and is nothing to do with the town of the same name. Upholstery, chairs, tables, table cloths and crockery have all been changed, but orange is still the dominant colour in a space filled with light from the large windows.

De bell antuvi, s'ha volgut convertir en un punt de referència per degustar la cuina catalana de sempre: escalivades, calçots arrebossats amb romesco, perdiu estofada amb farcelslets de col, coca del Maresme amb anxoves i els arrossos, sobre tot el caldós de peix, la paella de verdures i bolets i buscant la novetat, el de pop, que és com un risotto amb fines làmines de pop.

Desde el principio, se ha querido convertir en un punto de referencia para degustar la cocina catalana de siempre: escalivadas, "calçots" rebozados con romesco, perdiz estofada con rollitos de col, coca del Maresme con anchoas y los arroces, sobre todo el caldoso de pescado, la paella de verduras y setas y buscando la novedad, el de pulpo, que es como un risotto con finas láminas de pulpo.

Right from the start, it has aimed at being a point of reference for tasting traditional Catalan cuisine: "escalivada" (roast pepper, aubergine and onion), grilled spring onions in batter with romesco sauce, stewed partridge with cabbage fagottini, Maresme soft bread with anchovies and the rice dishes, especially the soupy fish rice, vegetable and wild mushroom rice and, for the sake of novelty, octopus rice, which is like a risotto with thin slices of octopus.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca els diumenges i festius per la nit.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los domingos y festivos por la noche.
1.30 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Sunday and holiday evenings.



L'ORANGERIE

Ctra. de Vallvidrera al Tibidabo, 83-93. 08035-Barcelona
Tel. 93 259 30 30 • www.hotellaflorida.com

cuina mediterrània

cocina mediterránea

Mediterranean cuisine



Situat dins l'hotel La Florida, un edifici d'inspiració modernista al cim del Tibidabo, a 500 metres d'alçada, té un menjador decorat amb llums de sostre d'estil oriental, una sala annexa on els diumenges es serveix el "brunch" i la terrassa, perfecta per sopar bona part de l'any i sempre un mirador excepcional sobre la ciutat i el mar.

La cuina segueix la línia tradicional que respiren l'hotel i l'entorn, propera als gustos de la clientela, amb molts estrangers a l'hivern i catalans a l'estiu. Així, la carta s'obre amb un foie micuit amb codonyat, pa d'espècies, poma i panses, segueix amb el clàssic mar i muntanya de pollastre del Prat, amb carxofes, cebetes tofonades y escamarlans i es tanca amb la gran temptació de xocolates, una bogeria molt barcelonina.

Situado dentro del hotel La Florida, un edificio de inspiración modernista en la cima del Tibidabo, a 500 metros de altura, tiene un comedor decorado con lámparas de estilo oriental, una sala anexa donde los domingos se sirve el "brunch" y la terraza, perfecta para cenar buena parte del año y siempre un mirador excepcional sobre la ciudad y el mar.

La cocina sigue la línea tradicional que respiran el hotel y el entorno, cercana a los gustos de la clientela, con muchos extranjeros en invierno y catalanes en verano. Así, la carta se abre con un foie micuit con membrillo, pan de especias, manzana y pasas, sigue con el clásico mar y montaña de pollo de El Prat, con alcachofas, cebollitas trufadas y cigalas y se cierra con la gran tentación de chocolates, una locura muy barcelonesa.

Located in the Hotel La Florida, a "Modernista" building at the top of Tibidabo, 500 metres above sea level, it has a dining room decorated with oriental style ceiling lights, a room next door where brunch is served on Sunday and the terrace, which is perfect for evening meals most of the year and always a great spot to view the city and the sea from.

The cuisine sticks to the traditional approach that imbues the hotel and its surroundings and is in keeping with customers' tastes, with a lot of foreigners in winter and Catalans in summer. The menu opens with a foie gras micuit with quince jelly, spiced bread with apple and raisins, followed by the classic "sea and mountain" rice with El Prat chicken, artichokes, truffled baby onions and lobster, and closes with the great chocolate temptation, a typical Barcelona craze.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. No tanca cap dia.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. No cierra ningún día.
1 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Open every day.

LOS CARACOLES

Escudellers, 14. 08002 Barcelona
Tel. 93 301 20 41 / 93 317 43 76 • www.loscaracoles.es

cuina catalana

cocina catalana
catalan cuisine

Obert l'any 1835 com a taverna, Ramon Bofarull, avi dels propietaris actuals, començà a fer caragols amb cansalada, salsa de tomàquet i llorer, i el seu germà Antonio va propagar la notícia entre els parroquians del Liceu i els clients dels cabarets. La llista de famosos que hi han menjat és infinita: Dalí, Miró, Jerry Lewis, Robert de Niro, Romy Schneider, Pavarotti...

Avui, segueix sent un negoci familiar que, com ahir, serveix cua de brau, llenguado a la taronja, xanquet amb ou ferrat... Al carrer, davant dels viants, preparen els pollastres a l'ast i molta gent els compra per endur-se'ls a casa. La seva bullabessa és famosa, i esperen que aviat ho siguin la gran mariscada, la paella de llamàntol i el conill amb caragols, fa poc incorporats a la carta.

Abierto en 1835 como taberna, Ramón Bofarull, abuelo de los propietarios actuales, empezó a hacer caracoles con panceta, salsa de tomate y laurel y su hermano Antonio propagó la noticia entre los parroquianos del Liceo y los clientes de los cabarets. La lista de famosos que han comido aquí es infinita: Dalí, Miró, Jerry Lewis, Robert de Niro, Romy Schneider, Pavarotti...

Hoy, sigue siendo un negocio familiar que, como ayer, sirve rabo de toro, lenguado a la naranja, chanquete con huevo frito... En la calle, frente a los peatones, preparan los pollos al ast y mucha gente los compra para llevárselos a casa. Su bullabesa es famosa, y esperan que pronto lo sean la gran mariscada, la paella de bogavante y el conejo con caracoles, hace poco incorporados a la carta.



Opened in 1835 as a tavern. Ramon Bofarull, grandfather of the present owners, started serving snails with bacon, tomato sauce and laurel, and his brother Antonio spread the news amongst frequenters of the Liceu and patrons of the cabarets. The list of famous people who have eaten here is endless: Dalí, Miró, Jerry Lewis, Robert de Niro, Romy Schneider, Pavarotti...

Today it's still run as a family business and still serves oxtail, sole with orange, whitebait and fried egg... Chickens are grilled in the street, in view of passers-by, and plenty of people buy them to take home. Their bouillabaisse is famous and they are hoping the same will soon be true of the grand seafood platter, the lobster paella and the rabbit and snails, recently added to the menu.



de 13.15 a 24 h. amb cuina permanent. No tanca cap dia.
de 13.15 a 24 h. con cocina permanente. No cierra ningún día.
1.15pm - midnight, continuous service. Open every day.



L'OSTERIA DEL CONTADINO

Saragossa, 123 (Sant Hermenegild). 08006-Barcelona
Tel. 93 211 08 08 • www.losteriadelcontadino.com

cuina italiana

cocina italiana
italian cuisine



Negoci totalment familiar, obert a finals del 2010 en l'espai on hi havia Al Contadino Sotto le Stelle, del que van mig canviar el nom, respectant la paraula contadino (pagès), com a símbol de bon producte i ampliant l'àmbit gastronòmic a tot Itàlia, encara que amb l'accent posat a l'illa de Sardenya, on compren molt gènere, com la "bottarga", la bossa dels ous d'un peix dit "muggine" (moll o roger) que se seca i es ratlla, i el "pecorino", un gran formatge d'ovella.

Es fan tota la pasta, excepte els espaguetis i de postres ofereixen les típiques "seadas sardas", empanades farcides de formatge i llimona, que es fregeixen i es serveixen amb una bola de gelat i mel o sucre per sobre. Aigües, cerveses i vins són italians i tenen un gran assortit de grappes.

Negocio totalmente familiar, abierto a finales de 2010 en el espacio donde antes había el Contadino Sotto le Stelle, del que medio cambiaron el nombre, respetando la palabra contadino (campesino), como símbolo de buen producto y ampliando el ámbito gastronómico a toda Italia, aunque con el acento puesto en la isla de Cerdeña, donde compran mucho género, como la "bottarga", la bolsa de los huevos de un pez llamado "muggine" (salmonete) que se seca y se raya, y el "pecorino", un gran queso de oveja.

Se hacen toda la pasta, excepto los espaguetis y de postre ofrecen las típicas "seadas sardas", empanadas rellenas de queso y limón, que se frien y se sirven con una bola de helado y miel o azúcar por encima. Aguas, cervezas y vinos son italianos y tienen un gran surtido de grappas.

One hundred percent a family business, opened at the end of 2010 in the premises of the former Al Contadino sotto le stelle, a name they partly changed, respecting the word "contadino" (farmer), as a symbol of quality produce, and extending the gastronomical ambit to include the whole of Italy, though with the accent on the island of Sardinia, where they buy a lot of their raw materials, like the botargo, the roe pouch of a fish called the "muggine" (mullet), which is dried and grated, and the Pecorino, a great sheep's milk cheese.

They make all their own pasta except the spaghetti, and for dessert they offer the typical Sardinian "seadas", pasties filled with cheese and lemon, which are fried and served with a ball of ice cream with honey or sugar on it. The bottled water, the beer and the wine are Italian and they have a large assortment of grappas.



de 20.30 a 01 h. dissabtes i diumenges també de 13 a 17 h. Tanca els dilluns.
de 20.30 a 01 h. sábados y domingos también de 13 a 17 h. Cierra los lunes.
8.30pm - 1am. Saturday and Sunday also from 1 - 5pm. Closed on Monday.



MANAIRO

Diputació, 424 (Marina). 08035-Barcelona
Tel. 93 231 00 57 • www.manairo.com

cuina catalana creativa

cocina catalana creativa
creative catalan cuisine



Els manairons són com follets, però més xicarrons i més treballadors, que viuen a les valls del Pirineu. Personatges de llegenda que agraden molt al Sergi, el fill de Jordi Herrera, cuiner i impulsor, amb Roger Viñas, d'aquest establiment de decoració senzilla, amb taules de ferro, alguna escultura i quadres amb animals: un calamar, un llamàntol, un llop...

Los manairons son como duendes, pero más chicarrones y más trabajadores, que viven en los valles del Pirineo, personajes de leyenda que gustan mucho a Sergi, el hijo de Jordi Herrera, cocinero e impulsor, con Roger Viñas, de este establecimiento de decoración sencilla, con mesas de hierro, alguna escultura y cuadros con animales: un calamar, un bogavante, un lobo...

The "manairons" are like fairies, but smaller and more hard-working, and they live in the Pyrenean valleys. Sergi loves these legendary characters. Sergi is the son of Jordi Herrera, the cook and, along with Roger Viñas, the driving force behind this simply decorated establishment, with its iron tables, the odd statue and pictures of animals: a squid, a lobster, a wolf...

Van obrir al 2003 amb una idea molt clara del que volien fer i fan: cuina d'arrels tradicionals i sabors coneguts, interpretada d'una manera personal, com l'ou a la romana amb llenties i botifarra negra, els raviolis de foie o el borratxo de ratafia amb gelat de xocolata. Però no s'han oblidat de les sardines a la brasa amb patates emmascarades, el trinxat de col amb cansalada ni del conill amb samfaina.

Abrieron en 2003 con una idea muy clara de lo que querían hacer y hacen: cocina de raíces tradicionales y sabores conocidos, interpretada de una manera personal, como el huevo a la romana con lentejas y butifarra negra, los raviolis de foie, o el borracho de ratafia con helado de chocolate. Pero no se han olvidado de las sardinas a la brasa con patatas enmascaradas, el trinchado de col con panceta ni del conejo con pisto.

They opened in 2003 with a very clear idea of what they wanted to do, cooking with traditional roots and familiar flavours, with a personal interpretation, like the egg in batter with lentils and black sausage, the foie gras ravioli or the ratafia baba with chocolate ice cream. But they haven't forgotten the charcoal-grilled sardines with "patates emmascarades" (a mash of potatoes and black sausage), the cabbage cake with bacon or the rabbit with ratatouille.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els diumenges i festius.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los domingos y festivos.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday and holidays.



MARIONA

Amigó, 53 (Madrazo). 08021-Barcelona
Tel. 93 201 18 30 • www.marionarestaurant.com

cuina de mercat

cocina de mercado
market fresh cuisine



Fa ja un quart de segle que la Marta i el Manel Batlló estan al front d'aquest establiment que va obrir la Mariona, d'aquí el nom. Ells van fer nova la cuina, per on s'entra al "zulín", una espècie de sala secreta, reservada als amics. També van renovar la decoració, sense tocar els elements més antics de la casa, com les rajoles i els mosaics del terra de l'entrada, record de quan l'espai era una lleteria amb cort i vaques.

Cuina que segueix el ritme del mercat (tenen el de Galvany al costat) amb uns plats inalterables, com els canelons o l'arròs caldós d'escamarlans, fixos els diumenges i festius, però també la tonyina fresca preparada com si fos una hamburguesa, el filet de bou amb foie fresc i salsa de tòfona i el magret d'ànec rostit amb mongetes del ganxet.

Hace ya un cuarto de siglo que Marta y Manuel Batlló están al frente de este establecimiento que abrió Mariona, de ahí el nombre. Ellos hicieron nueva la cocina, por donde se entra al "zulín", una especie de sala secreta, reservada a los amigos. También renovaron la decoración, sin tocar los elementos más antiguos de la casa, como las baldosas y los mosaicos del suelo de la entrada, recuerdo de cuando el espacio era una lechería con establo y vacas.

Cocina que sigue el ritmo del mercado (tienen el de Galvany al lado) con unos platos inalterables, como los canelones o el arroz caldoso de cigalas, fijos los domingos y festivos, pero también el atún fresco preparado como si fuese una hamburguesa, el solomillo de buey con foie fresco y salsa de trufa y el magret de pato asado con judías del ganxet.

Marta and Manel Batlló have been running this establishment for a quarter of a century now. Originally opened by Mariona (hence the name), they renovated the kitchen, which leads to the "zulín", a kind of secret room reserved for friends. They also changed the décor, without touching the oldest parts of the building, like the tiles and the paving in the entrance, a reminder of when the building was a dairy complete with cowshed and cows.

The cooking keeps pace with the market (the Galvany market is almost next door), with dishes that never change, like the cannelloni or the soupy lobster rice, fixtures on Sundays and holidays, but also the fresh tuna prepared as though it were a hamburger, the beef steak with fresh foie gras and truffle sauce and the magret of duck with white kidney beans.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca els diumenges a la nit i els dilluns.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra los domingos por la noche y los lunes.
1.30 - 4pm and 9pm - midnight. Closed on Sunday evening and Monday.



ME

París, 161 (Muntaner). 08036-Barcelona
Tel. 93 419 49 33 • www.catarsiscuisine.com

cuina de nova orleans i de saigon

*cocina de nueva orleans y de saigon
cajun and saigon cuisine*

Me s'escriu amb un punt sota la "e", però el ordinadors no estan per la feina; vol dir "mare" en vietnamita i és la font d'inspiració de Thang, que a la cuina recrea i modernitza un passat que existia però ja no existeix i per això el reinventa. A Nova Orleans va fer amistat amb Navarro Alemany, català, arquitecte, que no sap fer un ou ferrat però té el morro fi i quan es van retrobar a Barcelona decidiren obrir un restaurant on elaborar plats de les cuines que els portaven tants records.

Són aventurers i no es estrany que omplin amb una clientela de turistes aventurers. Es una menja molt personal i tots diuen que és molt bona, encara que per a uns pica massa i per a d'altres, pica poc. Però canvien moltíssim, sinó no es divertirien. Ni ells ni els clients.

Me se escribe con un punto bajo la "e", pero los ordenadores no están por la labor; significa "madre" en vietnamita y es la fuente de inspiración de Thang, que en la cocina recrea y moderniza un pasado que existía pero ya no existe y por eso lo reinventa. En Nueva Orleans hizo amistad con Navarro Alemán, catalán, arquitecto, que no sabe hacer un huevo frito pero tiene el morro fino y cuando se reencontraron en Barcelona decidieron abrir un restaurante donde elaborar platos de las cocinas que les llenaban de tantos recuerdos.

Son aventureros y no es extraño que llenen con una clientela de turistas aventureros. Es una comida muy personal y todos dicen que es muy buena, aunque para unos pica demasiado y para otros, pica poco. Pero cambian muchísimo, sino no se divertirían. Ni ellos ni los clientes.



Me is spelt with a dot under the "e" but not all computers are up to the task; it means "mother" in Vietnamese and is a source of inspiration for Thang in the kitchen, where he recreates and modernises a past that used to exist but doesn't any longer, which is why he reinvents it. In New Orleans he met Navarro Alemany, a Catalan architect who can't fry an egg but who has got a lot of nerve, and when they met again in Barcelona they decided to open a restaurant in which to make the sort of dishes that held so many memories for them.

They are adventurers and it is not surprising that they fill up with a clientele of adventurous tourists. It is very personal food and everyone says it is very good, even if it is a bit too spicy for some and not spicy enough for others. But they change all the time; otherwise it wouldn't be such fun. For them or for the customers.



de 13.45 a 15.30 h. i de 20.45 a 23 h. Tanca els dimarts i dimecres al migdia i diumenges i dilluns tot el dia.
de 13.45 a 15.30 h. y de 20.45 a 23 h. Cierra los martes y miércoles al mediodía y domingos y lunes todo el día.
1.45 - 3.30pm and 8.45 - 11pm. Closed on Tuesday and Wednesday midday and all day Sunday and Monday.



MERENDERO DE LA MARI

Pl. Pau Vila 1 (Palau de Mar). 08039 Barcelona
Tel. 93 221 31 41 • www.merenderodelamari.com

cuina marinera

cocina marinera

seafood cuisine



Pertany a una família de restauradors que porten quatre generacions a la Barceloneta i van ser els primers en transformar el seu berenador, el Dos Hermanas, en un establiment de disseny, el Merendero de la Mari, llavors davant de la platja. Quan es van enderrocar els berenadors, per les Olimpíades, van haver de decidir entre anar al Palau de Mar o a la Vila Olímpica i pensen que van encertar, doncs ara tenen una terrassa immensa a més del gran menjador interior.

L'any 2004, els germans es van separar i aquí es va quedar la Rosa Mari Ribera, mestressa i imatge de la casa. La base de la seva cuina no ha canviat: plats mariners servits amb bon oli d'oliva, més les salses i els fregits tradicionals; és l'únic secret dels seus calamarsets i que valgui d'exemple.

Pertenece a una familia de restauradores que llevan cuatro generaciones en la Barceloneta y fueron los primeros en transformar su merendero, el Dos Hermanas, en un establecimiento de diseño, el Merendero de la Mari, entonces frente a la playa. Cuando se derribaron los merenderos, por las Olimpiadas, tuvieron que decidir entre ir al Palau de Mar o a la Villa Olímpica y piensan que acertaron, pues ahora tienen una terraza inmensa además del gran comedor interior.

En el año 2004, los hermanos se separaron y aquí se quedó la Rosa Mari Ribera, alma e imagen de la casa. La base de su cocina no ha cambiado: platos marineros servidos con buen aceite de oliva, más las salsas y los fritos tradicionales, es el único secreto de sus chipirones y que valga de ejemplo.

Belongs to a family of restaurateurs who have been in Barceloneta for four generations and were the first people to turn their beach bar, the Dos Hermanas, into a designer establishment, the Merendero de la Mari, which at that time looked onto the sea. When the beach bars were demolished for the Olympic Games, they had to choose between moving to the Palau de Mar or the Olympic Village. They feel they made the right decision, as now they have got an immense terrace as well as the large indoor dining-room.

In 2004, the family took different paths and Rosa Mari Ribera stayed here, the mistress and image of the house. The basis of her cooking hasn't changed: seafaring dishes served with good olive oil, plus the traditional sauces and frying. That is the only secret of her baby squid and may it be an example.



de 12.30 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. No tanca cap dia.
de 12.30 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. No cierra ningún día.
12.30 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Open every day.



MI BURRITO I YO

Pas de l'Ensenyança, 2. 08002-Barcelona
Tel. 93 318 27 42 / 93 302 10 00
www.restaurantemiburrito.com

brasa i cuina mediterrània

*brasa y cocina mediterránea
charcoal grill and mediterranean cuisine*

Des que van obrir l'any 66 com a fill del Burrito de Begues, amb molta anomenada a l'època, el seu producte bàsic és la carn (bou, cabrit i xai) a la brasa de carbó d'alzina, acompanyada d'amanides, calçots, carxofes, escalivada, esqueixada i els caragols o el bacallà a la llauna. L'ornamentació vol reflectir l'atmosfera de les masies d'abans, quan es treballava amb animals, i els estris del camp omplien les cambres de la casa.

El 70% dels clients son estrangers, un fet normal a la zona on estan ubicats. El menú comença amb un plat a vessar de tapes, fredes i calentes: croquetes, calamar, formatge..., doncs els turistes ara volen tapes, els han fet creure que és la nostra manera de menjar. Per als grups tenen un parell de sales amb piano i ambientació musical.

Desde que abrieron el año 66 como hijo del Burrito de Begues, con mucho renombre en la época, su producto básico es la carne (buey, cabrito y cordero) a la brasa de carbón de encina, acompañada de ensaladas, "calçots", alcachofas, escalibada, "esqueixada" y los caracoles o el bacalao a la "llauna". La ornamentación quiere reflejar la atmósfera de las masías de antaño, cuando se trabajaba con animales y los utensilios del campo llenaban las cámaras de la casa.

El 70% de los clientes son extranjeros, un hecho normal en la zona donde está ubicado. El menú comienza con un plato a rebosar de tapas, frías y calientes: croquetas, calamar, queso..., pues los turistas ahora quieren tapas, les han hecho creer que es nuestra manera de comer. Para los grupos, tienen un par de salas con piano y ambientación musical.



Since it was opened in 1966 as the son of El Burrito in Begues, which was very well known at the time, its basic product has been meat (beef, kid and lamb) grilled over oak coal, with side dishes of salads, grilled spring onions, artichokes, "escalivada", "esqueixada" and snails or salt cod "a la llauna" (baked in a metal pan). The decoration is intended to reflect the atmosphere of farmhouses in the old days, when people worked with animals and farm implements filled the rooms of the house.

Seventy percent of the customers are foreign, which is normal in this area. The set meal starts with a dish overflowing with hot and cold tapas: croquettes, squid, cheese..., as tourists nowadays want tapas; they have been led to believe that is how we eat. For groups they have a couple of rooms with a piano and background music.



de 13 a 24 h. cuina permanent els 365 dies de l'any.
de 13 a 24 h. cocina permanente los 365 días del año.
1pm -midnight. Continuous service 365 days a year.



MIQUETES MÀGIQUES

Trobador, 20. 08041-Barcelona
Tel. 93 436 30 34 • www.miquetes.net

cuina macrobiòtica

cocina macrobiótica

macrobiotic cuisine



La macrobiòtica és una filosofia mil·lenària xinesa, basada en l'equilibri del yin i el yang (la verdura, la fruita i el sucre són yin; el foc, la carn i el peix, yang) i la teoria de que el menjar té una importància fonamental en el caire de les persones. El Japó la va convertir en la seva medicina oficial fins un segle en rere i un japonès, Georges Ohsawa, la va actualitzar i expandir pel món.

Un dels seus alumnes va ensenyar a Beatriu, que fa quinze anys va obrir aquest establiment. Gasta verdura biològica i no utilitza ous, llet ni sucre; en canvi recomana prendre molts cereals, ja que són molt adients per a les persones; també, que peres i pomes es facin al forn, per evitar que les hagi de cuinar el cos, amb un polsim de sal, doncs "les miquetes són màgiques", diu.

La macrobiótica es una filosofía milenaria china, basada en el equilibrio del yin y el yang (la verdura, la fruta y el azúcar son yin, el fuego, la carne y el pescado, yang) y la teoría de que la comida tiene una importancia fundamental en el carácter de las personas. Japón la convirtió en su medicina oficial hasta hace un siglo y un japonés, Georges Ohsawa, la actualizó y expandió por el mundo.

Uno de sus alumnos enseñó a Beatriu, que hace quince años abrió este establecimiento. consume verdura biológica y no utiliza huevos, leche ni azúcar, en cambio recomienda tomar muchos cereales, muy adecuados para las personas y también que peras y manzanas se hagan en el horno, para evitar que las tenga que cocinar el cuerpo, con una pizca de sal, pues "las pequeñeces son mágicas", dice.

Macrobiotics is a Chinese philosophy going back thousands of years and based on the balance of yin and yang (vegetables, fruit and sugar are yin; fire, meat and fish, yang) and the theory that eating is of fundamental importance for someone's aspect. Japan made it its official medicine until a century ago and a Japanese, Georges Ohsawa, brought it up to date and spread it around the world.

One of his pupils taught Beatriu, who opened this establishment 15 years ago. She uses organic vegetables and doesn't use eggs, milk or sugar. On the other hand, she recommends eating a lot of cereals, as they are very good for people. She also says that pears and apples should be done in the oven, so that the body doesn't have to cook them, with a dusting of salt, as she says "little bits are magic".



de 13 a 16 h. Tanca dissabtes, diumenges i festius.
de 13 a 16 h. Cierra sábados, domingos y festivos.
1 - 4pm. Closed on Saturday, Sunday and holidays.

MIRADOR

Palau de la Música 4-6 (Via Laietana). 08003-Barcelona
Tel. 93 310 24 33 • Mail:reserves@restaurantmirador.com

cuina creativa de mercat

*cocina creativa de mercado
creative market fresh cuisine*

El Mirador és una aposta per la cuina creativa de mercat, amb productes del país i un receptari basat en la tradició catalana, del grup Sagardi, que tothom coneix per la seva dedicació als pinxos i la cuina basca. Espai cuidat i elegant, des del primer dia manté el mateix nivell de servei, de cuina i de producte (ous de pagès, d'ànega i de gallina, bolets de Centelles, pollastres del Penedès...).

Ofereix quatre cartes l'any, que es succeeixen al ritme de les estacions, amb algun plat intocable, com el filet de bou, o el bacallà fresc o confitat. En el mateix Palau, Sagardi té obert també el Foyer, dins d'un gran espai modernista, amb una gran terrassa en la part remodelada per Oscar Tusquets i un horari amplísim, de 8.30 del matí fins la mitjanit, cada dia.

El Mirador es una apuesta por la cocina creativa de mercado, con productos del país y un recetario basado en la tradición catalana, del grupo Sagardi, que todo el mundo conoce por su dedicación a los pinchos y la cocina vasca. Espacio cuidado y elegante, desde el primer día mantiene el mismo nivel de servicio, de cocina y de producto (huevos de payés, de pata y de gallina, setas de Centelles, pollos del Penedès...).

Ofrece cuatro cartas al año, que se suceden al ritmo de las estaciones, con algún plato intocable, como el filete de buey o el bacalao fresco o confitado. En el mismo Palau, Sagardi tiene abierto también el Foyer, dentro de un gran espacio modernista, con una gran terraza en la parte remodelada por Oscar Tusquets y un horario amplísimo, de 8.30 de la mañana hasta la medianoche, todos los días.



The Mirador stakes everything on creative market cuisine, using local produce and serving food based on traditional Catalan recipes. It belongs to the Sagardi group, known to everyone for their "pinxos" and Basque cuisine. An elegant, well cared-for establishment, from the very first day they have kept up the same quality in service, cooking and produce (farmyard duck's and hen's eggs, Centelles wild mushrooms, Penedès chickens...).

It offers four menus a year, in step with the seasons, with some fixtures, such as beef steak or fresh or slow-fried cod. In the Palau itself, Sagardi has also opened the Foyer, in a large "Modernista" premises, with a large terrace in the part remodelled by Òscar Tusquets and generous opening hours, from 8.30am till midnight every day.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. tots els dies.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. todos los días.
1 - 4pm and 8pm - midnight every day.



MOLINA

Passeig de Sant Gervasi, 65. Barcelona

Tel. 93 417 11 24

cuina casolana

cocina casera

home-made cuisine



En Fidel i la Montse, tots dos als fogons, amb el David, el fill, atenent les taules, presumeixen de que a pocs llocs de la ciutat fan el morro de bacallà com ells: amb melmelada de tomàquet i all i oli, amb mongetes del ganxet, a la mel, amb espinacs i pinyons..., així com els arrossos, sobre tot el de garoines i calamarsets.

Local espaiós, que a l'entrada és un bar amb una gran barra, encara amb la flaire del segle passat, on s'elabora una cuina de fonda senzilla i excel·lent, amb coccions llargues i productes del temps, la cuina que les mares ja no poden o no volen fer. Al matí, esmorzars, de forquilla per als que tenen bon pap; després, una carta i un menú contundents, i com a exemples, la tripa amb cap i pota i els cigrons amb botifarró de ceba i calamarsets saltats.

Fidel y Montse, ambos en los fogones, con David, el hijo, atendiendo las mesas, presumen de que en pocos lugares de la ciudad hacen el morro de bacalao como ellos: con mermelada de tomate y alioli, con judías del ganxet, a la miel, con espinacas y piñones..., así como los arroces, sobre todo el de erizos y chipirones.

Local espacioso, que a la entrada es un bar con una gran barra, aunque con los aromas del siglo pasado, donde se elabora una cocina de fonda sencilla y excelente, con cocciones largas y productos del tiempo, la cocina que las madres ya no pueden o no quieren hacer. Por la mañana, desayunos, de tenedor para los que tienen buen estomago, luego una carta y un menú contundentes, y como ejemplos, la tripa con cap i pota y los garbanzos con morcilla de cebolla y chipirones salteados.

Fidel and Montse, both in the kitchen, with David, the son, attending the tables, presume that cod as they do in few places in the city: with tomato and garlic jam, with beans del "ganxet", honey, with spinach and pine nut..., as well as rice dishes, mostly sea urchins and squid.

Spacious premises, that the entry is a bar with a large bar, but with the aromas of the last century, where a kitchen of simple and excellent, Fonda with long cooking times and products of the time, made the kitchen that mothers already unable or unwilling to do. In the morning, breakfast, fork for those who have good stomach, then a letter and a forceful, and as examples menu, the gut with cap i pota and chickpeas with blood sausage with onions and sautéed squid.



de 08 a 24 h. de dilluns a divendres amb cuina permanent. Diumenge de 9 a 18 h. Tanca dissabtes.
de 08 a 24 h. de lunes a viernes con cocina permanente. Domingos de 9 a 18 h. Cierra los sábados.
8am - midnight from Monday to Friday with permanent cuisine. Sundays from 9am - 6pm. closed on Saturdays.

MOLINA XARCUTERIA

Pl. Molina, 1-3. 08006-Barcelona
Tel. 93 200 57 69 • www.xarcuteriamolina.com

tapes i cuina mediterrània

tapas y cocina mediterránea
tapas & mediterranean cuisine

Botiga oberta els anys 50, quan els Ferrocarrils Catalans circulaven a cel obert des de la plaça Molina fins a Sarrià, i l'indret era gairebé un poble. En Joan Badía, tercera generació, la començà a transformar el 1990, introduint un gran assortit de vins de qualitat i, després, un assortit impressionant de formatges, que encara avui és un dels reclams del negoci, amb els ibèrics, només té ibèrics, mentre que, prudentment, va reduint els vins, un món que en dues dècades ha passat de l'Edat Mitjana a la disbauxa sideral.

També ha incorporat la restauració i ofereix dos menús de migdia, a molt bon preu, amb 8 primers i 8 segons, on podem trobar canalons d'ànec, rossejat de fideus, bacallà a la llauna, tàrtar... Té dues dotzenes de vins i caves per beure a copes.

Tienda abierta en los años 50, cuando los Ferrocarriles Catalanes circulaban a cielo abierto desde la plaza Molina hasta Sarrià, y el lugar era casi un pueblo. Juan Badía, tercera generación, la empezó a transformar en 1990, introduciendo un gran surtido de vinos de calidad y, luego, un surtido impresionante de quesos, que aún hoy es uno de los reclamos del negocio, con los ibéricos, sólo tiene ibéricos, mientras que, prudentemente, va reduciendo los vinos, un mundo que en dos décadas ha pasado de la Edad Media al desenfreno sideral.

También ha incorporado la restauración y ofrece dos menús de mediodía, a muy buen precio, con 8 primeros y 8 segundos, donde podemos encontrar canalones de pato, "rossejat" de fideos, bacalao a la "llauna", tartar... Tiene dos docenas de vinos y cavas para beber en copas.



Store opened in the 1950s, when the Catalan railways were open from plaza Molina to Sarrià sky, and the place was almost a town. Juan Badía, third generation, started to transform in 1990, introducing a wide range of quality wines and, then, an impressive assortment of cheeses, which even today is one of the demands of the business, with the Iberian, simply Iberian, while prudently, wines, will reduce a world that in two decades has gone from the middle ages to side-real binge.

It has also incorporated the restoration and offers two menus for lunch at a great price, with 8 first and 8 seconds, where you can find gutters of duck, "rossejat" of noodles, cod a la "llauna", tartar... It has two dozen wines and cavas for drinking cups.



de 13.30 a 16.00 h. (Botiga de 08 a 21.30 h.) diumenges i festius de 9.30 a 15.00 h.
de 13.30 a 16.00 h. (Tienda de 08 a 21.30 h.) domingos y festivos de 9.30 a 15.00 h.
1.30 – 4pm (8am - 9.30pm store) on Sundays and holidays from 9.30am – 3pm.



MOMENTS

Passeig de Gràcia, 38-40 (Consell de Cent). 08007-Barcelona
Tel. 93 151 87 81 • www.mandarinoriental.com

cuina estacional *cocina estacional* *seasonal cuisine*



Raül Balam havia treballat sempre amb la seva mare, Carme Ruscalleda, a Sant Pol, quan li van proposar posar-se al front del restaurant de l'hotel Mandarin va acceptar el repte. L'espai estava acabat, fins i tot la cuina, on es van fer canvis per acomodar-la a les noves necessitats, doncs el receptari de Raül, "té molt de la mare -diu- és un trosset del Sant Pau posat a Barcelona", i per tant s'hi preparen molts bullits, rostits i estofats; necessitava dos forns grossos i només ni havia un de petit.

Del Sant Pau ha portat alguns dels plats més clàssics, com les carxofes en 3 textures i gambes, el bacallà a la santpolenca i l'escudella barrejada, però també hi ha plats seus, com el llobarro amb escarola, coliflor crua, carxofetes fregides i caldo de nyores.

Raül Balam había trabajado siempre con su madre, Carme Ruscalleda en Sant Pol, cuando le propusieron ponerse al frente del restaurante del hotel Mandarin aceptó el reto. El espacio estaba acabado, incluso la cocina, donde se hicieron cambios para acomodarla a las nuevas necesidades, pues el recetario de Raül, "tiene mucho de la madre -dice- es un trocito de Sant Pol puesto en Barcelona", y por lo tanto se preparan muchos guisos, asados y estofados; necesitaba dos hornos grandes y sólo había uno pequeño.

Del Sant Pau ha traído algunos de los platos más clásicos, como las alcachofas en 3 texturas y gambas, el bacalao a la santpolenca y la "escudella barrejada", pero también hay platos suyos, como la lubina con escarola, coliflor cruda, alcachofitas fritas y caldo de ñoras.

Raül Balam had always worked with his mother, Carme Ruscalleda, in Sant Pol, when he was offered a job in charge of the Hotel Mandarin and he accepted the challenge. The premises were finished, including the kitchen, where changes had to be made to adapt it to the new requirements. Raül says his cooking "takes after mother's; it is a little bit of Sant Pol moved to Barcelona", so they do a lot of hotpots, roasts and stews, which meant he needed two large ovens and there was only one small one.

He has brought some of the most classic dishes from the Sant Pau, like the artichokes in three textures and prawns, the salt cod Sant Pol style and the "escudella barrejada", like the sea bass with escarole, raw cauliflower, fried artichokes and "nyora" pepper soup.



de 13.30 a 16.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca diumenges, dilluns i festius.
de 13.30 a 16.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra domingos, lunes y festivos.
1.30 - 4.30pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday, Monday and holidays.



MONVINIC

Diputació, 249 (Rambla Catalunya). 08007-Barcelona
Tel. 93 272 61 87 • www.monvinic.com

cuina catalana de mercat

*cocina catalana de mercado
catalan market fresh cuisine*



Establiment dedicat al món de la vinya, amb una carta de plats projectada a les parets, mentre que la de vins, caves i champagnes és digital i es pot consultar a les pantalles tàctils, on s'informa de les 3.000 referències de la bodega: procedència, tipus de ceps i preu. El local té 3 espais molt definits: el bar, on hi caben 40 persones, que acostumen a demanar el vi a copes; el menjador, amb dues taules allargades per a 30 persones, i la sala de conferències i de tast, que lloguen per a celebracions.

Hi ha 25 plats per escollir; contundents i complets, res de tapes: entrants freds i calents, bones carns, peix de la llotja i postres tirant a sofisticats. La majoria dels vins són a preus assequibles, a partir dels 10€, i els mantenen a 14º, doncs molt freds perden sabor.

Establecimiento dedicado al mundo de la viña, con una carta de platos proyectada en las paredes, mientras que la de vinos, cavas y champagnes es digital y se puede consultar en las pantallas táctiles, donde se informa de las 3.000 referencias de la bodega: procedencia, tipo de cepas y precio. El local tiene 3 espacios muy definidos: el bar, donde caben 40 personas, que suelen pedir el vino en copas, el comedor, con dos mesas alargadas para 30 personas, y la sala de conferencias y de catas, que alquilan para celebraciones.

Hay 25 platos para escoger; contundentes y completos, nada de tapas: entrantes fríos y calientes, buenas carnes, pescado de la lonja y postres tirando a sofisticados. La mayoría de los vinos son a precios asequibles, a partir de los 10 €, y los mantienen a 14º, pues muy fríos pierden sabor.

An establishment devoted to the world of grapes, with a menu projected onto the walls, while the list of wines, cavas and champagnes is digital and can be consulted on the touch screens, with information available on the 3,000 names in the cellar: origin, type of grape and price. The establishment has three small, well defined areas: the bar, with room for 40 people, who tend to order wine by the glass; the dining-room, with two long tables for 30, and the talks and tasting room, which can be rented for celebrations.

There are 25 dishes to choose from, all hearty and filling, no tapas: hot and cold starters, good meat, fish from the fish market and chicken dishes with a sophisticated slant. Most wines are reasonably priced, at 10€ and up, and they are kept at 14º as below that they lose their flavour.



de 13 a 23 h. dinars de 13.30 a 15.30 h. sopars de 20.30 a 22.30 h. Tanca dissabtes, diumenges i festius.
de 13 a 23 h. comidas de 13.30 a 15.30 h. cenas de 20.30 a 22.30 h. Cierra sábados, domingos y festivos.
1 - 11.pm, lunch from 1.30 - 3.30pm, dinner from 8.30 - 10.30pm. Closed on Saturday, Sunday and holidays.



M00

Rosselló 265 (Pg. de Gràcia). 08008-Barcelona
Tel. 93 445 40 00 • www.hotelomm.es

cuina catalana creativa

cocina catalana creativa
creative catalan cuisine



Restaurant de l'hotel Omm, assessorat pels germans Roca, del Celler de Can Roca de Girona, però amb la personalitat del cap Feliu Llufrí, que ofereix una cuina catalana de degustació molt personal. Carta dinàmica, que fuig de la formalitat dels restaurants gastronòmics i no té productes determinats, vers al contrari, busca la curiositat de la gent com a exemple, les postres dits Viatge a l'Havana, un gelat de xocolata impregnat de fum de cigar, que veritablement es un mojito reinterpretat.

Al front de la bodega, amb unes 550 referències, hi ha el sommelier Roger Viusà. Per menjar a deshores, frec a frec hi ha el Moovida, amb cuina permanent, on es manté la taula comuna del Mordisco, restaurant mític a la Barcelona dels 80 i origen del grup Tragaluz.

Restaurante del hotel Omm, asesorado por los hermanos Roca, del Celler de Can Roca de Girona, pero con la personalidad del jefe Feliu Llufrí, que ofrece una cocina catalana de degustación muy personal. Carta dinámica, que huye de la formalidad de los restaurantes gastronómicos y no tiene productos determinados, antes al contrario, busca la curiosidad de la gente, como ejemplo: los postres llamados Viaje a la Habana, un helado de chocolate impregnado de humo de cigarro, que verdaderamente es un mojito reinterpretado.

Al frente de la bodega, con unas 550 referencias, está el somiller Roger Viusà. Para comer a deshoras, codo a codo está el Moovida, con cocina permanente, donde se mantiene la mesa común del Mordisco, restaurante mítico en la Barcelona de los 80 y origen del grupo Tragaluz.

The restaurant of the hotel Omm, counselled by the Roca family of the Celler de Can Roca in Girona, but with the personality of the head chef Felip Llofrí, who provides a very personal Catalan tasting cuisine. A dynamic menu, that avoids the formality of gastronomic restaurants and hasn't got specific products. On the contrary, it tries to stir people's curiosity; for example, the dessert they call Journey to Havana, a chocolate ice cream impregnated with cigar smoke, which really is a reinterpretation of the "mojito".

Heading the wine cellar, with some 550 names, is the sommelier Roger Viusà. For eating at untimely hours there is the next door Moovida, with a continuous service, which keeps the communal table from the Mordisco, a legendary restaurant in 1980s Barcelona and the birthplace of the Tragaluz group.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els diumenges.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los domingos.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday.

MUFFINS

València, 210 (Aribau). 08011-Barcelona
Tel. 93 453 91 39 • www.restaurantemuffins.com

cuina catalana
cocina catalana
catalan cuisine

Cap a les acaballes dels anys 80, Joan Llobet, del Chicoa, estava una mica fart de fer bacallà i més bacallà. S'havia fet amic de Ferran Adrià i li va entrar el cuquet d'elaborar un altre tipus de cuina, presentada d'una altra manera i com que el restaurant li funcionava molt bé, no va tocar-ho, per obrir, molt a prop, aquest establiment de decoració moderna, però acollidor, que des del principi porta la seva dona, Quima Bernal.

Tenien clar, però, que els seus clients habituals anirien tant a l'un com a l'altre i decidiren mantenir el 50% de la carta, per incorporar, en el nou, les garotes gratinades, els raviolis de ceps, els encenalls de foie, encara que conservant plats intocables com la graellada de verdures i, era inevitable!, el bacallà.

Hacia finales de los años 80, Joan Llobet, del Chicoa, estaba un poco harto de hacer bacalao y más bacalao. Se había hecho amigo de Ferran Adrià y le entró el gusanillo de elaborar otro tipo de cocina, presentada de otra manera y como el restaurante le funcionaba muy bien, no lo tocó, pero abrió, muy cerca, este establecimiento de decoración moderna, aunque acogedor, que desde el principio lleva su mujer, Quima Bernal.

Tenían claro, sin embargo, que sus clientes habituales irían tanto a uno como al otro y decidieron mantener el 50% de la carta, para incorporar, en el nuevo, los erizos de mar gratinados, los raviolis de setas, las virutas de foie, aunque conservando platos intocables, como la parrillada de verduras y, ¡era inevitable!, el bacalao.



Towards the end of the 1980s, Joan Llobet of the Chicoa was getting a bit sick of salt cod and nothing but salt cod. He had made friends with Ferran Adrià and he was anxious to do a different sort of cuisine, with a different preparation. As the restaurant was doing very well, he didn't touch it and instead opened this establishment very nearby, with a modern but friendly décor, run by his wife, Quima Bernal, from the first day.

But they were in no doubt that their regular customers would go to both places and they decided to keep 50% of the menu and, in the new one, add sea urchins au gratin, porcini ravioli, shaved foie gras, while still keeping such essential dishes as the mixed vegetable grill and (of course!) the salt cod.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca dissabtes al migdia i festius tot el dia.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra sábados al mediodía y festivos todo el día.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Saturday midday and holidays all day.



NECTARI

València, 28 (Llançà). 08015-Barcelona
Tel. 93 226 87 18 • www.nectari.es

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



Nectari és la paraula que vol transmetre la percepció que té Jordi Esteve de la cuina: producte, creativitat i un punt d'innovació, per aquest ordre; l'exquísida simbolitzada en l'ocell i la flor que presideixen el menjador. El local està dividit en 3 sales minimalistes, però els colors, els quadres i les vitrines les allunyen de la fredor. A les vitrines, una selecció d'aigües de luxe, com la Bling h20, amb el nom escrit en brillantets de Swarovski.

Però, a Jordi la vocació li reflecteix en les seves creacions i el foie calent amb figues, raïm, salsa de porto i sorbet balsàmic, o el milfulles cruixent amb escamarlans, espinacs i emulsió de pipes de gira-sol, són part del seu retrat. A la carta, plats per a celíacs, també aficionats a la cuina d'avantguarda.

Nectari es la palabra que quiere transmitir la percepción que tiene Jordi Esteve de la cocina: producto, creatividad y un punto de innovación, por este orden, la exquisitez simbolizada en el pájaro y la flor que presiden el comedor. El local está dividido en 3 salas minimalistas, pero los colores, los cuadros y las vitrinas las alejan de la frialdad. En las vitrinas, una selección de aguas de lujo, como la Bling H20, con el nombre escrito en brillantes de Swarovski.

Aunque Jordi la vocación la refleja en sus creaciones y el foie caliente con higos, uvas, salsa de oporto y sorbete balsámico, o el milhojas crujiente con cigalas, espinacas y emulsión de pipas de girasol, son parte de su retrato. En la carta, platos para celíacos, también aficionados a la cocina de vanguardia.

"Nectari" (nectary) is the word used to convey Jordi Esteve's perception of cooking: produce, creativity and a touch of innovation, in that order; exquisiteness symbolised in the bird and the flower that preside the dining-room. The premises is divided into three minimalist rooms, but the colours, the pictures and the glass cabinets keep the cold out. In the cabinets, a selection of luxury waters, like Bling h20, with the name written in Swarovski crystals.

But Jordi's vocation is reflected in his creations and his hot foie gras with figs, grapes, port sauce and balsamic sorbet, or the crisp mille-feuille with lobster, spinach and sunflower-seed emulsion are all part of the picture. The menu includes dishes for coeliac patients also keen on avant-garde cuisine.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday.

NEICHEL

Beltrán i Rózpide, 1 (Av. de Pedralbes). 08034-Barcelona
Tel. 93 405 63 69 / 93 203 84 08

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



Va obrir l'any 1981 amb un disseny d'estètica minimalista que avui pot semblar "light", però va trencar motllos per agosarat i va guanyar el premi FAD de l'Opinió. Llavors, Jean-Louis Neichel feia cuina afrancesada, encara que molt influïda per la seva Alsàcia natal, amb una reposteria molt més propera a l'alemanya que a la francesa, encara que ell divideix Europa en dos: el nord i el sud, simbolitzats en la mantega i l'oli d'oliva.

La decoració de les taules s'inspira sempre en la naturalesa, és el seu missatge: la senzillesa convertida en art. Mentre tants genis dels fogons pontifiquen, ell ha passat de modes i ho ha fiat tot a la qualitat intrínseca del producte. "Quan tingui el millor producte del món, aleshores començaré a pensar quin plat faig", diu.

Abrió en 1981 con un diseño de estética minimalista que hoy puede parecer "light", pero rompió moldes por osado y ganó el premio FAD de la Opinión. Entonces, Jean-Louis Neichel hacía cocina afrancesada, aunque muy influida por su Alsacia natal, con una repostería mucho más cercana a la alemana que a la francesa, aunque él divide Europa en dos: el norte y el sur, simbolizados en la mantequilla y el aceite de oliva.

La decoración de las mesas se inspira siempre en la naturaleza, es su mensaje: la sencillez convertida en arte. Mientras tantos genios de los fogones pontifican, él ha pasado de modas y lo ha fiado todo a la calidad intrínseca del producto. "Cuando tenga el mejor producto del mundo, entonces empezaré a pensar qué plato hago", dice.

Opened in 1981 with a minimalist design that might seem "light" today but was groundbreakingly bold then and won the FAD Opinion Prize. In those days Jean-Louis Neichel was doing French cuisine, but heavily influenced by his native Alsace, with baking that comes much closer to German baking than French, although he divides Europe in two: north and south, represented by butter and olive oil.

The table decoration always takes its inspiration from nature, the message is of simplicity turned into art. While so many geniuses of the kitchen pontificate, he can't be bothered with fashions and has staked everything on the intrinsic quality of the produce. "When I have the best produce in the world, then I'll start thinking what dish I'm going to cook", he says.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.15 h. Tanca diumenges, dilluns i festius.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.15 h. Cierra domingos, lunes y festivos.
1 - 3.30pm and 8.30 - 11.15pm. Closed on Sunday, Monday and holidays.



NERI

Sant Sever, 5. 08002-Barcelona
Tel. 93 304 06 55 • www.hotelneri.com

cuina de temporada

cocina de temporada
seasonal cuisine



Al mig del Barri Gòtic i envoltat de carrerons plens d'encant, amb l'afegit d'una terrassa deliciosa a la plaça de Sant Felip Neri, la sensació de que entre les seves parets s'ha parat el temps i el sentits poden volar en llibertat, converteixen el Neri en un espai decididament romàntic.

La cuina és de base tradicional, elaborada amb productes de qualitat i acompanyada d'un servei imillorable. Plats característics de la carta són: l'homenatge al porc ibèric català, amb quatre parts del porc (peu, barra, galta i orella), el milfulles de patata amb cansalada i salsa de vi ranci a l'aroma de canyella i els raviolis d'ànec de l'Empordà amb foie "poêlé" i salsa tofonada de bolets. Entre les postres, daus de coco amb sopeta de taronja i pastanaga i el gelat de 5 pebres.

En medio del Barrio Gótico y rodeado de callejuelas llenas de encanto, con el añadido de una terraza deliciosa en la plaza de Sant Felip Neri, la sensación de que entre sus paredes se ha parado el tiempo y los sentidos pueden volar en libertad, lo convierten en un espacio decididamente romántico.

La cocina es de base tradicional, elaborada con productos de calidad y acompañada de un servicio inmejorable. Platos característicos de la carta son: el homenaje al cerdo ibérico catalán, con cuatro partes del cerdo (pie, barra, mejilla y oreja), el milhojas de patata con panceta y salsa de vino rancio al aroma de canela y los raviolis de pato del Empordà con foie poêlé y salsa trufada de setas. Entre los postres, dados de coco con sopita de naranja y zanahoria y el helado de 5 pimientos.

In the heart of the Barri Gòtic and surrounded by narrow streets full of charm, with the addition of a delightful open-air dining-room in Plaça de Sant Felip Neri, the feeling that inside its walls time stands still and the senses can wander at will makes Neri a decidedly romantic place.

The cooking is based on tradition, uses quality products and has unbeatable service to go with it. Some of the typical dishes on the menu are the tribute to the Catalan Iberian pork, with four cuts of pork (trotter, jaw, cheek and ear), the potato mille-feuille with bacon and a sauce of mellow wine aromatised with cinnamon and the Empordà duck ravioli with pan-fried foie gras and truffled wild mushroom sauce. Amongst the desserts, diced coconut with orange and carrot sauce and the five-peppers ice cream.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Snack de 8 a 23 h.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Snack de 8 a 23 h.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Snacks 8am - 11pm.

OCTUBRE 18

Julián Romea,18 (Travessera de Gràcia) 08006-Barcelona
Tel. 93 218 25 18

cuina creativa de mercat

*cocina creativa de mercado
market creative cuisine*

Productes de temporada i plats senzills i consistents. Quan es té un restaurant tan menut, que no hi caben ni 30 persones, és la gran fórmula. Només així és poden aguantar 34 anys amb el mateix estil i la mateixa cuina, com ha fet Enric Monné; això, més la decidida voluntat de treballar en el que li agrada, encara que mai es faci ric.

Local càlid, però informal, per sentir-se com a casa, on tot està personalitzat, des de la compra i l'elecció dels plats al tracte amb els clients. La carta ha canviat, és clar, fa tres dècades no es gastava la munió de bolets d'ara i el foie o la tòfona eren productes rars, però encara prepara el caviar d'albergínies (albergínia escalivada, iogurt, oli d'oliva, menta fresca, suc de llimona, sal i pebre) per acompanyar alguns peixos.

Productos de temporada y platos sencillos y consistentes. Cuando se tiene un restaurante tan pequeño, que no caben ni 30 personas, es la gran fórmula. Sólo así se pueden aguantar 34 años con el mismo estilo y la misma cocina, como ha hecho Enric Monné, eso, más la decidida voluntad de trabajar en lo que le gusta, aunque nunca se haga rico.

Local cálido, pero informal, para sentirse como en casa, donde todo está personalizado: la compra, la elección de los platos y el trato con los clientes. La carta ha cambiado, claro, hace tres décadas no se utilizaban la multitud de setas de ahora y el foie o la trufa eran productos raros, pero todavía prepara el caviar de berenjenas (berenjena escalivada, yogur, aceite de oliva, menta fresca, zumo de limón, sal y pimienta) para acompañar algunos pescados.



Seasonal products and simple, hearty dishes. When you have got such a small restaurant, with room for less than 30 people, it is the best formula. This is the only way you can keep going for 34 years with the same style and the same cuisine, which is what Enric Monné has done, combined with his determination to work at something he enjoys, even if he never gets rich.

A warm but informal place, where you can feel at home and where everything has a personal touch, from the shopping and the choice of dishes to the dealings with customers. The menu has changed, of course; three decades ago people didn't get through anything like as many mushrooms as they do now and foie gras and truffles were rare, but he still makes the aubergine caviare (grilled aubergine, yoghurt, olive oil, fresh mint, lemon juice, salt and pepper) to go with some of the fish dishes.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23 h. Tanca dissabtes al migdia, diumenges i festius.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23 h. Cierra sábados a mediodía, domingos y festivos.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11pm. Closed Saturday midday, Sunday and holidays.



OLI EN UN LLUM

Bon Pastor, 6 bis (Aribau). 08021-Barcelona
Tel. 93 201 73 97

hamburgueseria
hamburguesería
hamburgers



Més que d'un restaurant hem de parlar d'una hamburgueseria, neta i polida, o millor dit: de disseny i fins i tot amb un toc sofisticat. Els productes són de qualitat i es preparen al moment, fins i tot es para la taula al moment, davant del client, doncs procuren no tenir reserves i que el local mantingui el toc informal i bohemí de luxe del primer dia.

Van obrir l'any 2004 amb la mateixa idea d'ara: quatre bocadillos, elaborats amb cura, uns ous amb foie, per als que es passen de gourmets, i una llista suficient de plats del dia. Es pot menjar per 15 €, però hi ha qui se'n gasta 60. Pertany a la mateixa empresa del Luz de Gas, està en un carrer discret i, pot ser per tot això, s'ha convertit en un punt obert a tertúlies per a músics, actors i periodistes.

Más que de un restaurante debemos hablar de una hamburguesería, limpia y pulida, o mejor dicho: de diseño e incluso con un toque sofisticado. Los productos son de calidad y se preparan al momento, incluso se monta la mesa al momento, ante el cliente, pues procuran no tener reservas y que el local mantenga el toque informal y bohemio de lujo del primer día.

Abrieron el año 2004 con la misma idea de ahora: cuatro bocadillos, elaborados con cuidado, unos huevos con foie, para los que se pasan de gourmets y una lista suficiente de platos del día. Se puede comer por 15 €, pero hay quien se gasta 60. Pertenece a la misma empresa del Luz de Gas, está en una calle discreta y, puede ser por todo esto, se ha convertido en un punto abierto a las tertulias para músicos, actores y periodistas.

This isn't so much a restaurant as a clean and tidy hamburger joint, or rather a designer hamburger joint, one with a touch of sophistication, even. The produce is good and is prepared to order. They even lay the table in front of the client as they try to avoid bookings and keep the same informal, bohemian air the establishment has had since day one.

They opened in 2004 with the same idea they have got today: a few carefully made sandwiches, eggs with foie gras, for those who fancy themselves as gourmets, and a decent list of daily specials. You can eat for 15 euros, but some people spend 60. It belongs to the owners of Luz de Gas, stands in a quiet street and perhaps because of this has become a place where musicians, actors and journalists gather.



de 19.30 a 02 h. (caps de setmana fins a les 03 h.).
de 19.30 a 02 h. (fines de semana hasta las 03 h.).
7.30pm - 2am (3am at weekends).

OLIVÉ

Balmes, 47 (Consell de Cent). 08007-Barcelona
Tel. 93 452 19 90 • www.rte-olive.com

cuina catalana i mediterrània

*cocina catalana y mediterránea
catalan and mediterranean cuisine*



Establiment que havia assolit un èxit important quan, a les portes d'un nou mil·lenni, va canviar d'ubicació, buscant un espai més còmode per als clients, i també d'estètica, ara minimalista, amb un menjador molt ampli, dividit en diversos nivells i presidit per una escultura de Riera i Aragó que pot ser un submarí o un tauró submergit en la natura.

Carta llarguíssima, que sorprèn per la quantitat de postres, més de trenta, com abans era habitual a les cases de menjar catalanes, i on es mantenen plats tan bàsics en les arrels de la nostra cuina com la sopa de fari-gola, els peus de porc, els ronyons o els cervellets de xai, sense oblidar la mitja dotzena d'arrossos, freg a freg amb altres més a la moda, com els calçots arrebossats o les croquetes de peix i marisc.

Establecimiento que había logrado un éxito importante cuando, a las puertas de un nuevo milenio, cambió de ubicación, buscando un espacio más cómodo para los clientes, y también de estética, ahora minimalista, con un comedor muy amplio, dividido en varios niveles y presidido por una escultura de Riera y Aragó que puede ser un submarino o un tiburón sumergido en la naturaleza.

Carta larguísima que sorprende por la cantidad de postres, más de treinta, como antes era habitual en las casas de comida catalanas, y en donde se mantienen platos tan básicos en las raíces de nuestra cocina como la sopa de tomillo, los pies de cerdo, los riñones o los sesos de cordero, sin olvidar la media docena de arroces, codo a codo con otros más a la moda, como los "calçots" rebozados o las croquetas de pescado y marisco.

This establishment had become highly successful when, at the doors of the new millennium, it moved in search of a more comfortable premises for customers and at the same time changed to a minimalist décor, with a large dining-room divided into various levels and presided by a sculpture by Riera i Aragó that could be a submarine or a shark submerged in nature.

A mile-long menu with a surprising number of desserts (more than 30), which used to be the norm in Catalan eating places before, and with dishes that are really basic in the roots of Catalan cuisine, such as thyme soup, pig's trotters, kidneys or lamb's brains, not forgetting the half a dozen rice dishes, side by side with more modern dishes like grilled spring onions in batter or seafood croquettes.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca els diumenges per la nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los domingos por la noche.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Sunday evening.



OUT OF CHINA

Muntaner, 100 (València/Mallorca) 08036-Barcelona
Tel. 93 451 55 55 • www.outofchinabarcelona.com

cuina xinesa

cocina china
chinese cuisine



Chenqi, que porta aquí 20 anys i al poc temps ja parlava un català perfecte, va decidir l'any 2002 obrir un restaurant amb la seva mare, Juanjuan, que és una gran cuinera. El negoci els funciona molt bé, per les mans de la mare, tan importants i també per la simpatia i dedicació de Chenqi, encara que ella diu que l'únic secret és que no subcontracten res, s'ho elaboren tot, començant pel pa i la pasta.

Tenen un popurri de plats poc complicats i amb bon producte: tapetes, la majoria farcides, que agraden molt als turistes, siguin europeus u orientals; verdures al wok, creps de soia, fideus amb gambes i formatge, llobarro agre-dolç, i postres, encara que els xinesos no hi estan avesats. Sense oblidar que cuiden molt els plats per a vegetarians i per a celíacs.

Chenqi, que lleva aquí 20 años y al poco tiempo ya hablaba un catalán perfecto, decidió en el año 2002 abrir un restaurante con su madre, la Juanjuan, que es una gran cocinera. El negocio les funciona muy bien, por las manos de la madre, tan importantes y también por la simpatía y dedicación de Chenqi, aunque ella dice que el único secreto es que no subcontratan nada, se lo elaboran todo, empezando por el pan y la pasta.

Tienen un popurri de platos poco complicados y con buen producto: tapitas, la mayoría rellenas, que gustan mucho a los turistas, sean europeos u orientales; verduras al wok, crepes de soja, fideos con gambas y queso, lubina agri dulce, y postres, aunque los chinos no están acostumbrados. Sin olvidar que cuidan mucho los platos para vegetarianos y para celíacos.

Chenqi, who arrived here 20 years ago and soon learned to speak perfect Catalan, decided in 2002 to open a restaurant with his mother, Juanjuan, who is a great cook. Business has boomed with his mother's touch, which is very important, and also because of Chenqi's friendly personality and his dedication, although she says the secret is that they don't subcontract anything, they make everything themselves, starting with the bread and the pasta.

They have a potpourri of uncomplicated dishes: little snacks, mainly filled, which tourists love, be they European or oriental, wok-fried vegetables, soy crepes, noodles with prawns and cheese, sweet and sour sea bass and desserts, even though the Chinese aren't used to them. Not forgetting the care they put into their dishes for vegetarians and coeliac patients.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24 h. Tanca els diumenges per la nit.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24 h. Cierra los domingos por la noche.
1 - 4pm and 8pm - midnight. Closed on Sunday evening.

PA I OLI

Riera de Sant Miquel, 21. 08037-Barcelona
Tel. 93 218 96 33

cuina casolana de mercat

*cocina casera de mercado
home-cooked market fresh cuisine*



Fernando Hernández coneix l'ofici, durant molts anys va tenir un restaurant, La Llotja, amb 5 jugadors del Barça com a socis. En aquesta nova aventura la sorpresa comença amb la llista de preus. La primera vegada, molts futurs clients pregunten: "Són racions de tapes?" i ell respon: "No, no, són senceres i abundants". Per que amb una bona relació qualitat / preu i un tracte correcte, fins i tot en temps de crisi es pot tirar endavant, és la seva filosofia.

Fernando Hernández conoce el oficio, durante muchos años tuvo un restaurante, La Lonja, con 5 jugadores del Barça como socios. En esta nueva aventura la sorpresa comienza con la lista de precios. La primera vez, muchos futuros clientes preguntan: "¿Son raciones de tapes?" Y él: "No, no, son enteras y abundantes". Porque con una buena relación calidad / precio y un trato correcto, incluso en tiempos de crisis se puede salir adelante, es su filosofía.

Fernando Hernández knows his trade. For years he owned a restaurant called La Llotja, with five Barcelona Football Club players for partners. In this new venture the surprise starts with the price list. A lot of future customers on their first visit ask: "Are these helpings tapes?", and he replies: "No, they are full helpings and plentiful". Because his philosophy is that with good value for money and the right tone with customers you can get on even in times of crisis.

A les taules, un full escrit a mà adreça cap els plats del dia i hom es pot confeccionar el seu propi menú, des de les lenties o l'escudella, al pop a "feira" amb cachelos o l'hamburguesa de la Cerdanya, que porta pasta de botifarra negra i un toc de tòfona i és, ahora, barata i el més car de la carta.

En las mesas, una hoja escrita a mano conduce hacia los platos del día y cada uno puede confeccionarse su propio menú, desde las lentejas o la "escudella", al pulpo a feira con cachelos o la hamburguesa de la Cerdanya, que lleva pasta de botifarra negra y un toque de trufa y es, a la vez, barata y lo más caro de la carta.

On the tables, a hand-written note indicates the day's specials and people can put together their own set meal, from lentils or "escudella" (meat soup), octopus "a feira" (boiled and served with paprika) with boiled potatoes or the Cerdanya hamburger, which is made with black sausage paste and has a touch of truffle and is cheap at the same time as it is the most expensive item on the menu.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Bar de 8 a 24 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Bar de 8 a 24 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Bar open 8am - midnight. Closed on Sunday.



PACO MERALGO

Muntaner, 171(Còrsega). 08036 Barcelona
Tel. 93 430 90 27 • www.pacomeralgo.com

cuina de tapes

cocina de tapas
tapa cuisine

En aquest local, i fins el 2001, va haver-hi l'Olivé, però era un restaurant petit i incòmode, fet que fins aleshores no tenia importància, però els temps havien canviat i va néixer l'idea de instal·lar en el seu lloc un bar de tapes, just quan es començava a parlar de tapes en una societat assenyada que sempre les havia menyspreat.

Però, abans que tapes, es prepararien platillos, o mitges racions, elaborades amb productes de qualitat, pernil de Jabugo, espardenyes i gambes de Palamós incloses. També volien que el públic s'hi divertís i van començar per batejar-ho tot: el formatge manxec es diu Almodóvar; la bomba, Bin Laden... S'ha de dir, però, que els plats amb més sortida són la mandonguilla de sípia i el "pepito" de vedella. Tenen vi i cava a copes.

En este local, y hasta el 2001, hubo l'Olivé, pero era un restaurante pequeño e incómodo, lo que hasta entonces no tenía importancia, pero los tiempos habían cambiado y nació la idea de instalar en su lugar un bar de tapas, justo cuando se empezaba a hablar de tapas en una sociedad sensata que siempre las había despreciado.

Pero, en lugar de tapas, se prepararian platillos, o medias raciones, elaboradas con productos de calidad, jamón de Jabugo, "espardenyes" y gambas de Palamós incluidas. También querían que el público se divertiera y comenzaron por bautizarlo todo: el queso manchego se llama Almodóvar, la bomba, Bin Laden... Hay que decir, sin embargo, que los platos con más salida son la albóndiga de sepia y el "pepito" de ternera. Tienen vino y cava a copas.

Until 2001 this was the home of L'Olivé, but it was a small, uncomfortable restaurant. This hadn't mattered until then, but times change and someone had the idea of replacing it with a tapas bar, just when talk began of tapas in a sensible society that had always despised them.

But rather than tapas, they'd make "platillos", or half helpings, made with quality produce, including Jabugo ham, sea cucumbers and red prawns. They also wanted to keep the public amused and they started giving everything names: the Manchego cheese is called Almodóvar, the bomb, Bin Laden... But in spite of everything the most popular dishes are the cuttlefish meatballs and the veal "pepito" (sandwich). They have wine and cava by the glass.



de 13 a 16 h. i de 20 a 24.30 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16 h. y de 20 a 24.30 h. No cierra ningún día.
1 - 4pm and 8pm - 12.30am. Open every day.

PATAGONIA BEEF & WINE

Gran Via, 660 (Llúria/Pau Claris). 08010-Barcelona
Tel. 93 304 37 35 • www.patagoniabw.com

cuina argentina

cocina argentina
argentinian cuisine

El van posar "beef & wine", però americans i anglesos, els grans clients, li diuen "steak house". Tot carn argentina, que els arriba fresca, envasada al buit, sense el típic "asado" per que la Comunitat Europea ha prohibit la importació de carn amb os; l'olor i el gust són idèntics als de la Pampa, doncs importen també el carbó, de "quebracho" blanc. Com estan on era l'antiga Joieria Sunyer, han respectat els elements modernistes, començant pel terra i les portes.

Una vitrina plena de ganivets típics de la Pampa, de fabricació artesana i amb les inicials del propietari, ens recorda que la tradició obliga els "gauchos" a menjar sempre amb el seu ganivet, que porten al cinturó. Seguint el costum, aquí, quan un client demana carn, se li serveix amb el seu, guardat a la vitrina.

Le pusieron "beef & wine", pero americanos e ingleses, los grandes clientes, lo llaman "steak house". Todo carne argentina, que les llega fresca, envasada al vacío, sin el típico "asado" porque la Comunidad Europea ha prohibido la importación de carne con hueso; el olor y el gusto son idénticos a los de La Pampa, pues importan también el carbón, de "quebracho" blanco. Como están en la antigua Joyería Sunyer, han respetado los elementos modernistas, empezando por el suelo y las puertas.

Una vitrina llena de cuchillos típicos de la Pampa, de fabricación artesanal y con las iniciales del propietario, nos recuerda que la tradición obliga a los "gauchos" a comer siempre con su cuchillo, que llevan el cinturón. Siguiendo la costumbre, aquí, cuando un cliente pide carne, se le sirve con el suyo, guardado en la vitrina.



They gave it the name "Beef & Wine", but the Americans and the English, their main customers, call it the "steak house". Everything is Argentinian meat, which arrives fresh and vacuum-packed, without the typical "asado" because the European Community has banned imports of meat on the bone. The smell and taste are just as they are on the Pampas, as they also import the coal, which is made from white "quebracho". This used to be the site of the Sunyer jeweller's and they have respected the "Modernista" elements, starting with the floors and doors.

A glass cabinet full of typical handmade Pampas knives with the owner's initials on them is a reminder that tradition demands that the "gauchos" always eat with their knife, which they carry in their belt. In keeping with this tradition, when a customer orders meat here he is served with his own knife, which is kept in the cabinet.



de 13.30 a 16 h. i de 20 a 23.30 h. (caps de setmana fins a les 24 h). No tanca cap dia.
de 13.30 a 16 h. y de 20 a 23.30 h. (fines de semana hasta las 24 h). No cierra ningún día.
1.30 - 4pm and 8 - 11.30pm (midnight at weekends). Open every day.



PETIT COMITÈ

Pg. de la Concepció, 13. 08008-Barcelona
Tel. 93 550 06 20 • www.petitcomite.cat

cuina catalana actualitzada

*cocina catalana actualizada
updated catalan cuisine*



Local de disseny, amb un recepció aburguesada, molt còmode, que a dins es transforma en espais on predominen les taules petites, més dues barres, una de tipus japonès, baixa, amb cadiretes.

No s'han de buscar comparacions amb el Drolma, tan proper i dirigit pel mateix Fermí Puig, aquest té un altre tarannà, i els plats, tradicionals, estan tretts d'antics receptaris catalans, però sempre reinterpretats, doncs cuinats com abans no funcionarien, mentre que amb les tècniques d'ara es suavitzen i fins i tot es dimensionen, sense perdre els sabors: caragols grillats, llenguado a la nyoca, rostit de gall amb prunes i pinyons..., fins completar una volta gastronòmica per tot el país; de postres, formatges artesans amb codony. Tenen un assortit de vins i caves a copes.

Local de diseño, con un recepción aburguesada, muy cómoda, que a dentro se transforma en espacios donde predominan las mesas pequeñas, más dos barras, una de tipo japonés, baja, con sillas.

No hay que buscar comparaciones con el Drolma, tan cercano y dirigido por el mismo Fermí Puig, este tiene otro talante, y los platos, tradicionales, están sacados de antiguos receptarios catalanes, pero siempre reinterpretados, pues cocinados como antes no funcionarían, mientras que con las técnicas de ahora se suavizan e incluso se dimensionan, sin perder los sabores: caracoles germinados, lenguado a la nyoca, asado de gallo con ciruelas y piñones..., hasta completar una vuelta gastronómica por todo el país. De postre, quesos artesanos con membrillo. Tienen un surtido de vinos y cavas a copas.

Designer premises, with a classy, very comfortable entrance, which leads into spaces with mainly small tables, plus two bars, one of which is a low, Japanese-style bar with stools.

It bears no comparison with the nearby Drolma, also run by Fermí Puig. This one has a different manner, and the traditional dishes come from old Catalan cookery books, but are all reinterpreted, as they wouldn't work if they were cooked the way they used to be. Using today's techniques they are mellowed and even resized, without losing their flavour: grilled snails, sole with nuts and raisins, roast cockerel with prunes and pine nuts..., to make up a complete gastronomic tour of the country. For dessert, handmade cheeses with quince. They have an assortment of wines and cavas by the glass.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23 h. No cierra ningún día.
1 - 4pm and 8.30 - 11pm. Open every day.

PETIT PARÍS

París, 196 (Enric Granados) 08036-Barcelona
Tel. 93 218 26 78

cuina afrancesada

*cocina afrancesada
frenchified cuisine*

Petit i acollidor restaurant de deu taules i decoració molt elegant dins d'un classicisme assenyat, que elabora cuina de mercat de base catalana amb un indubtable accent francès. Els seus propietaris, German Cortizo i Eduard Zorrilla, que també ho són del Gran Paris, li fan un manteniment tan acurat que cada 4 anys canvien cadires, il·luminació i tapisseria.

Van ser els primers en servir garotes en tota la ciutat, però també són emblemàtics el seus tàrtars, de peix o de marisc i les crepes "souzette", que flamegen davant del client, sense oblidar plats intocables, com els cigrons amb espardenyes, la coca de pa d'olives negres amb sardines marinades, el foie d'oca a la planxa sobre poma brasejada o el fricandó de rap amb salsa de marisc i cloïsses.

Pequeño y acogedor restaurante de diez mesas y decoración muy elegante, dentro de un clasicismo sensato, que elabora cocina de mercado de base catalana con un indudable acento francés. Sus propietarios, German Cortizo y Eduardo Zorrilla, que también lo son del Gran París, le hacen un mantenimiento tan cuidadoso que cada 4 años cambian sillas, iluminación y tapicería.

Fueron los primeros en utilizar erizos en toda la ciudad, pero también son emblemáticos sus tártars, de pescado o de marisco y las crepes souzette, que flamean ante el cliente, sin olvidar platos intocables como los garbanzos con "espardenyes", la coca de pan de aceitunas negras con sardinas marinadas, el foie de oca a la plancha sobre manzana braseada o el fricandó de rape con salsa de marisco y almejas.



A small, friendly restaurant with ten tables and very elegant decoration along sensible, classical lines, serving basically Catalan market fresh cuisine with an unmistakable French accent. The proprietors, German Cortizo and Eduard Zorrilla, who also own the Gran Paris, go to great pains over the maintenance and change chairs, lighting and upholstery every four years.

They were the first place in the entire city to serve sea urchins, but their seafood tartares and crepe Suzettes (flambéed in front of the customer) are also emblematic, not forgetting the essential dishes such as chickpeas with sea cucumber, olive bread with marinated sardines, grilled goose foie gras on lightly roasted apple or the angler fish stew with shellfish sauce and clams.



de 13 a -16 h. i de 20.30 a 23.45 h. Obert tot l'any.
de 13 a -16 h. y de 20.30 a 23.45 h. Abierto todo el año.
1 - 4pm and 8.30 - 11.45pm. Open all year round.



PINOTXO

La Rambla, 91. Mercat de la Boqueria, Parada 466.
08001-Barcelona • Tel. 93 317 17 31

cuina de tapes

cocina de tapas

tapa cuisine



El Pinotxo, més que un local, és el personatge que hi ha al front, tant popular a la Barcelona d'avui com ho va ser La Moños a principis del segle passat. Però Pinotxo té una parada a la Boqueria i allà el trobareu sempre: una barra amb 15 tamborets i quatre taules amb 10 tamborets més, que va comprar fa més de 60 anys la seva mare, pionera al mercat en la preparació de plats cuinats: tripa, estofats, cap de xai al forn...

Amb el turisme, la Boqueria ha canviat molt, però ell segueix fidel a la gent del país i encara prepara tripa, com la mare, cigrons amb botifaró, trinxat, perdiu a la vinagreta, calamarsets estofat amb mongetes de Santa Pau..., plats que ja gairebé no té ningú. Però com que li agrada estar al dia, també ofereix un foie de primera.

El Pinocho, más que un local, es el personaje que está al frente, tan popular en la Barcelona de hoy como lo fue La Moños a principios del siglo pasado. Pero Pinocho tiene una parada en la Boqueria y allí encontraréis siempre: una barra con 15 taburetes y cuatro mesas con 10 taburetes más, que compró hace más de 60 años su madre, pionera en el mercado en la preparación de platos cocinados: tripa, estofados, cabeza de cordero al horno...

Con el turismo, la Boqueria ha cambiado mucho, pero él sigue fiel a la gente del país y aún prepara tripa, como la madre, garbanzos con morcilla, trinchado, perdiz a la vinagreta, chipirones estofado con alubias de Santa Pau..., platos que ya casi no tiene nadie. Pero como le gusta estar al día, también ofrece un foie de primera.

Pinotxo is not so much a place as the character in charge, who is as popular in Barcelona today as La Moños was at the beginning of the last century. But Pinotxo owns a stall in the Boqueria market and that is where you will always find him: a bar with 15 stools and four tables with another ten stools, bought 60 years ago by his mother, a pioneer in the market in preparing cooked dishes: tripe, stews, roast lamb's head...

With the arrival of tourism, La Boqueria has changed a lot, but he remains faithful to the locals and still cooks tripe, like his mother, chickpeas with black pudding, "trinxat" (a kind of bubble and squeak), partridge vinaigrette, stewed baby squid with Santa Pau white beans... dishes hardly anyone offers. But as he likes to keep up to date, he also serves a first-rate foie gras.



de 6 a 18 h. Tanca els diumenges.
de 6 a 18 h. Cierra los domingos.
6am - 6pm. Closed on Sunday.

PITARRA

Avinyó, 56. 08002-Barcelona
Tel. 93 301 16 47 • www.restaurantpitarra.cat

cuina catalana tradicional

cocina catalana tradicional
traditional catalan cuisine

Fins a les acaballes del segle XIX, el que avui és el restaurant Pitarra era la rellotgeria d'en Frederic Soler, considerat el pare del teatre català, que firmava amb el pseudònim de Pitarra. Quan decidí, per problemes de salut, deixar l'establiment, aquest va passar a ser el restaurant Cisco i després el Sogas. L'any 1987 el van adquirir els germans Roig, amb Marc a la cuina i Jaume a la sala, que a base de paciència han recollit tota l'obra i molts records del gran dramaturg, fins convertir el local en un veritable museu de la seva persona.

Carta tradicional catalana, amb dos productes clau: els bolets i la caça. Així, entre els seus grans plats hi ha la perdiu estofada amb bolets, la llonza de senglar amb castanyes i els creps de bolets gratinats amb pernil d'ànec.

Hasta finales del siglo XIX, lo que hoy es el restaurante Pitarra era la relojería de Frederic Soler, considerado el padre del teatro catalán, que firmaba con el seudónimo de Pitarra. Cuando decidió, por problemas de salud dejar el establecimiento, éste pasó a ser el restaurante Cisco y después el Sogas. En 1987 lo adquirieron los hermanos Roig, con Marc en la cocina y Jaume en la sala, que a base de paciencia han recogido toda la obra y muchos recuerdos del gran dramaturgo, hasta convertir el local en un verdadero museo de su persona.

Carta tradicional catalana, con dos productos clave: las setas y la caza. Así, entre sus grandes platos está la perdiz estofada con setas, la chuleta de jabalí con castañas y los crepes de setas gratinadas con jamón de pato.



Until the end of the 19th century, what is now the Pitarra restaurant was a watchmaker's shop belonging to Frederic Soler, considered the father of Catalan theatre, who signed with the pseudonym Pitarra. When he decided to give up the establishment because of ill health, it became the Cisco restaurant and later the Sogas. In 1987 it was bought by the brothers Roig, with Marc in the kitchen and Jaume in the dining-room. The two have patiently gathered all the great playwright's works and many mementos and turned the premises into a complete museum about him.

A traditional Catalan menu, with two key products: wild mushrooms and game. Their main dishes include stewed partridge with wild mushrooms, boar chop with chestnuts and wild mushroom crepes au gratin with duck ham.



de 13 a 16 h. i de 20 a 23 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20 a 23 h. Cierra los domingos.
1 - 4pm and 8 - 11pm. Closed on Sunday.



PLA DELS ÀNGELS

Ferlandina, 23. 08001-Barcelona
Tel. 93 329 40 47 • www.semproniana.net

cuina mediterrània

cocina mediterránea
Mediterranean cuisine



L'any 2000, Ada Parellada va quedar-se el Pla dels Àngels i ho va fer amb molta il·lusió, doncs l'espai havia estat l'antic forn del convent dels Àngels i, durant la construcció del Macba, despatx del arquitecte Richard Meier, decorat per Joan Brosa. No va tocar res, però li va donar un gir total a la cuina.

La carta que es va empecar és la mateixa del Petra (Sombrerers 13, al costat de Santa Maria del Mar), però aquí, al Raval, els preus són una mica més baixos. Està dividida en 4 grups de 5 plats a preu únic: amanides, carpaccios, pastes i segons (des d'espaguetis i carpaccios al braç de gitano moreno, que és un caneló farcit de carn d'olla). A cada taula, dues ampolles buides, sense l'etiqueta, porten escrits els plats, una, i els vins, l'altra.

En el año 2000, Ada Parellada se quedó el Pla dels Àngels y lo hizo con mucha ilusión, pues el espacio había sido el antiguo horno del convento de "els Àngels", y durante la construcción del Macba, despacho del arquitecto Richard Meier, decorado por Joan Brosa. No tocó nada, pero le dio un giro total a la cocina.

La carta que se ingenió es la misma del Petra (Sombrerers 13, junto a Santa Maria del Mar), pero aquí, en el Raval, los precios son algo más bajos. Está dividida en 4 grupos de 5 platos a precio único: ensaladas, carpaccios, pastas y segundos (desde espaguetis y carpaccios al brazo de gitano moreno, que es un canelón relleno de carne de olla). En cada mesa, dos botellas vacías, sin la etiqueta, llevan escritos los platos, una, y los vinos, la otra.

In the year 2000, when Ada Parellada took on the Pla dels Àngels, she was thrilled as the place had once been the bakery of the Convent dels Àngels and, during construction of the Macba, the office of the architect Richard Meer, decorated by Joan Brosa. She didn't touch a thing, but she turned the kitchen inside out.

The menu she made up is the same as the one at the Petra (Carrer Sombrerers 13, next to Santa Maria del Mar), but here, in El Raval, the prices are a little lower. It is divided up into four groups of five dishes at a fixed price: salads, carpaccios, pastas and a second course (from spaghetti and carpaccios to the "braç de gitano moreno", which is cannelloni filled with boiled meat). On each table are two empty bottles with the labels removed, one of which lists the dishes and the other the wines.



de 13.30 a 16 i de 21 a 23.30 h. (caps de setmana fins a les 24 h.). Tanca dissabtes i diumenges al migdia.
de 13.30 a 16 y de 21 a 23.30 h. (fines de semana hasta las 24 h.). Cierra sábados y domingos al mediodía.
1.30 - 4pm and 9 - 11.30pm (midnight at weekends). Closed on Saturday and Sunday midday.

PONSA

Enric Granados, 89 (Provença/Rosselló) 08008-Barcelona
Tel. 93 453 10 37

cuina casolana

cocina casera
home-made cuisine

La barra és d'abans de la guerra, d'abans de ser Ponsa, de quan era una tasca amb taules de marbre, botes de vi i, possiblement, un abeurador per a cavalls a la porta. L'actual decoració la va fer l'arquitecte Santiago Roqueta en els anys 70 i es manté com el primer dia. Encara avui van a fotografiar-la molts alumnes de l'escola d'arquitectura.

La cuina funciona amb carbó de mina, per que Nacho Salanova, que porta el negoci, diu que les coccions amb carbó son fantàstiques i el forn dona a l'arròs un sabor molt diferent als altres. Menjador tan familiar com tradicional, elaboren els plats de tota la vida, des de ronyons saltats i estofats, fins escudella i carn d'olla a l'hivern, pèsols i espàrrecs per primavera, gaspatxo a l'estiu i bolets a la tardor.

La barra es de antes de la guerra, de antes de ser Ponsa, de cuando era una tasca con mesas de mármol, botas de vino y, posiblemente, un abrevadero para caballos en la puerta. La actual decoración la hizo el arquitecto Santiago Roqueta en los años 70 y se mantiene como el primer día. Aún hoy van a fotografiarla muchos alumnos de la escuela de arquitectura.

La cocina funciona con carbón de mina, porque Nacho Salanova, que lleva el negocio, dice que las cocciones con carbón son fantásticas y el horno da al arroz un sabor muy diferente a los demás. Comedor tan familiar como tradicional, elaboran los platos de toda la vida, desde riñones salteados y estofados, hasta "escudella y carn d'olla" en invierno, guisantes y espárragos en primavera, gazpacho en verano y setas en otoño.



The bar counter dates from before the Civil War, from before the place was called Ponsa, from when it was a cheap bar with marble-topped tables, barrels of wine and perhaps a trough for horses outside the door. The present decoration was designed by the architect Santiago Roqueta in the 1970s and has been kept the same as the very first day. Even today many students from the school of architecture come to take photos of it.

The stove is coal-fired, because, says Nacho Salanova, who runs the business, cooking with coal is fantastic and the oven gives the rice a very different flavour from the others. A restaurant as friendly as it is traditional, it serves dishes people in Catalonia have always enjoyed, from sautéed and stewed kidneys to "escudella i carn d'olla" (noodle soup followed by stewed meat and vegetables) in the winter, peas and asparagus in the spring, gazpacho in the summer and wild mushrooms in the autumn.



de 13 a 15.45 h. i de 21 a 23.45 h. Tanca diumenges nit.
de 13 a 15.45 h. y de 21 a 23.45 h. Cierra domingos noche.
1 - 3.45pm and 9 - 11.45pm. Closed on Sunday evening.



PORTOLÉS

Diputació, 375 (Roger de Flor/Nàpols). 08013-Barcelona
Tel. 93 245 31 10

cuina casolana de mercat

*cocina casera de mercado
market-fresh home-made cuisine*



Obert els anys 60 per la família Catalán, amb Antonio, al menjador, i la seva dona Carmen, a la cuina, on ara l'ajuda Anna, la filla, que ja els ha fet avis. Decoració i sistema de treball són idèntics des del primer dia.

Mai han tingut carta escrita: dues pissarres, ara il·luminades per neons de colors (és la modernitat) anuncien els plats i una tercera, les postres. No tenen menú sinó plats fixos setmanals, però hi ha plats irrenunciables: la tripa amb cigrons, els peus de porc, amb caragols o amb gírgoles, el bacallà, amb tomàquet, amb samfaina o a la llau-na, però sempre un dels tres, els cervellets, les albergínies farcides al forn i gratinades i per quaresma, un "potatge de quaresma" que ve de l'antigor, amb verat, espinacs, cigrons i ou dur.

Abierto en los años 60 por la familia Catalán, con Antonio en el comedor y su esposa Carmen, en la cocina, donde ahora la ayuda Anna, la hija, que ya les ha hecho abuelos. Decoración y sistema de trabajo son idénticos desde el primer día.

Nunca han tenido carta escrita: dos pizarras, ahora iluminadas por neones de colores (es la modernidad) anuncian los platos y una tercera, los postres. No tienen menú sino platos fijos semanales, pero hay platos irrenunciables: la tripa con garbanzos, los pies de cerdo, con caracoles o con setas, el bacalao, con tomate, con pisto o a la "llau-na", pero siempre uno de los tres, los sesos, las berenjenas rellenas al horno y gratinadas y por cuaresma, un potaje de cuaresma que viene de la antigüedad, con caballa, espinacas, garbanzos y huevo duro.

Opened in the 60s by the Catalán family, with Antonio in the dining room and his wife Carmen in the kitchen, where she is helped by their daughter Anna, who has already made them grandparents. The decoration and the way of working have remained identical since the very first day.

They have never had a written menu. Two blackboards, now lit up by coloured neon lights (that is modernity) announce the starters and the mains, and a third, the desserts. They do not have a set menu, but regular weekly dishes. However, there are some dishes they are never without: tripe and chickpeas; pig's trotters and snails or oyster mushrooms; and salt cod served with tomato, ratatouille or in a tin. At least one of the three is always available, as well as brains, baked stuffed aubergines au gratin, and for Lent a stew that dates from long ago with mackerel, spinach, chickpeas and hard-boiled egg.



de 13 a 16 h. i de 21 a 23 h. Tanca dissabtes al vespre, diumenges i festius.
de 13 a 16 h. y de 21 a 23 h. Cierra sábados noche, domingos y festivos.
1 - 4pm and 9 - 11pm. Closed on Saturday evening, Sunday and holidays.



QUO VADIS

Carme, 7. 08001-Barcelona
Tel. 93 302 40 72 • www.restaurantquovadis.com

cuina francesa i catalana

*cocina francesa y catalana
french and catalan cuisine*

Fundat fa més de mig segle pels pares de Martí Forcada, l'actual propietari, conserva l'estructura original de les sales i els mateixos salons privats, amb un manteniment molt acurat. La carta segueix les línies que al llarg dels anys va marcar el xef Josep Maria Lach, apresada dels antics receptaris francesos i catalans.

Quan posen a taula cap i pota amb cigrons, la cap i pota i els cigrons es veuen al plat, com el cap de vedella a la vinagreta, els cervellets a la mantega negra, el llobarro flamejat amb salsa de fonoll, el chateaubriand amb salsa bearnesa, i això té un públic. O la caça, ai!, les perdius amb col, el civet de llebre o de senglar, grans elaboracions de la cuina internacional, tan entretingudes de fer que ja es mengen a pocs llocs i aquí segueixen a la carta.

Fundado hace más de medio siglo por los padres de Martí Forcada, el actual propietario, conserva la estructura original de las salas y los mismos salones privados, con un mantenimiento muy cuidadoso. La carta sigue las líneas que a lo largo de los años marcó el chef Josep Maria Lach, aprendida de los antiguos recetas franceses y catalanes.

Quando ponen en la mesa capipota con garbanzos, la capipota y los garbanzos se ven en el plato, como la cabeza de ternera a la vinagreta, los sesos a la mantequilla negra, la lubina flameada con salsa de hinojo, el chateaubriand con salsa bearnesa, y eso tiene un público. O la caza, jay!, Las perdices con col, el civet de liebre o de jabali, grandes elaboraciones de la cocina internacional, tan entretenidas de hacer que ya se comen en pocos sitios y aquí siguen en la carta.



Founded more than half a century ago by the parents of Martí Forcada, the current owner, it retains the original structure of the rooms and the same private rooms, with a very careful maintenance. The menu follows the main lines which over the years marked the chef Josep Maria Lach, learnt from the old French and Catalan recipes books.

When they put "capipota amb cigrons" on the table, you can see the snout and trotter and the chickpeas on the plate, and the same goes for the calf's head à la vinaigrette, the brains cooked in black butter, the flambéed sea bass served with fennel sauce, and the Chateaubriand and Béarnaise sauce, and there is a clientele for this. Or the game: the partridges and cabbage, the hare or wild boar civet, great products of international cuisine, so time-consuming to make that there are very few places where you can eat them, yet here they are still on the menu.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges. Les nits de Liceu, ressupó a la sortida de l'espectacle.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos. Las noches de Liceo, resopón a la salida del espectáculo.
1 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday. When there is a performance at the Liceu, a late-night supper after the show.



RÍAS DE GALICIA

Lleida, 7 (Tamarit) 08004-Barcelona

Tel. 93 424 81 52 / 93 423 45 70 • www.riasdegalicia.com

marisc i cuina gallega

*marisco y cocina gallega
shellfish and galician cuisine*



Cándido Iglesias va inaugurar aquest establiment fa gairebé 25 anys, ja com a marisqueria i amb un gran producte, però sense grans escarafalls decoratius, que després han anat creixent amb els clients. Avui, ofereix dues fórmules paral·leles: el millor marisc amb receptes tradicionals i una carta de plats creatius, que elaboren dos caps de cuina diferents.

I així, serveixen coca de foie, amb formatge de cabra i poma caramel·litzada, moscatell i pètals de rosa, tot un luxe, però també llamprees a la bordelesa, espardeñyes (tan lletges, però tan bones!) saltades, pop a "feira", empanada gallega, pebrots de Padrón i calamarsets a l'andalusa. Al costat mateix, han obert, com alternativa, el Canyota, especialitzat en carns gallegues i amb una bona brasa de llenya.

Cándido Iglesias inauguró este establecimiento hace casi 25 años, ya como marisquería y con un gran producto, pero sin grandes motivos decorativos, que después ha ido creciendo con los clientes. Hoy, ofrece dos fórmulas paralelas: el mejor marisco con recetas tradicionales y una carta de platos creativos, que elaboran dos jefes de cocina diferentes.

Y así, sirven coca de foie, con queso de cabra y manzana caramelizada, moscatel y pétalos de rosa, todo un lujo, pero también lampreas a la bordelesa, "espardeñyes" (tan feas, ¡pero tan buenas!) salteadas, pulpo a feira, empanada gallega, pimientos de Padrón y chipirones a la andaluza. Al lado mismo, han abierto, como alternativa, el Canyota, especializado en carnes gallegas y con una buena brasa de leña.

Cándido Iglesias inaugurated this establishment nearly 25 years ago, specialising from the start in shellfish with great produce, but without any decorative flourishes, and since then the range has gradually grown with the clientele. Today he offers two parallel formulas - the best shellfish with traditional recipes and a list of creative dishes - each made by a different head chef.

This way they serve "coca de foie", a flatbread with foie gras, goat's cheese and caramelised apple, muscatel and rose petals - a real luxury-, but also lamprey à la bordelaise, sautéed sea cucumbers (so ugly, but so nice!), octopus "a feira" (served with olive oil and paprika), Galician pasties, Padrón peppers and Andalusian-style baby squid. Right next door, as an alternative, they have opened the Canyota, which specialises in Galician meat and has a good wood-fired grille.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Obert tot l'any.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Abierto todo el año.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Open every day.



ROIG ROBI

Sèneca, 20. 08006 Barcelona
Tel. 93 218 92 22 • www.roigrobi.com

cuina creativa i de producte

*cocina creativa y de producto
creative and produce-based cuisine*

Quan fa 10 anys van ampliar, modernitzant la cuina, guanyant espai per a la bodega i donant al menjador més confort i calidesa, es completava el cicle iniciat el 1982 per Mercè Navarro. Ara, la direcció la porta el seu fill Joan, i tenen un xef, David, que ella va formar i segueix les seves directrius.

Cuina basada en una tradició actualitzada i la qualitat del producte. Pot ser el seu plat més significatiu, doncs l'elaboren des de fa més de vint anys, és l'arròs amb espadenyas; van ser dels primers en utilitzar aquest peix ara tan preuat i que abans els pescadors llençaven; però també el bacallà i tot tipus de peix fresc, que els agrada fer al forn, en peses senceres, sobre un fons de patata i ceba, i els bolets, dels rovellons als ceps i les múrgules.

Quando hace 10 años ampliaron, modernizando la cocina, ganando espacio para la bodega y dando al comedor más confort y calidez, se completaba el ciclo iniciado en 1982 por Mercè Navarro. Ahora, la dirección la lleva su hijo Joan, y tienen un chef, David, que ella formó y sigue sus directrices.

Cocina basada en una tradición actualizada y la calidad del producto. Puede ser su plato más significativo, pues lo elaboran desde hace más de veinte años, es el arroz con "espadenyas"; fueron los primeros en utilizar este pescado ahora tan preciado y que antes los pescadores tiraban, pero también el bacalao y todo tipo de pescado fresco, que les gusta hacer al horno, en piezas enteras, sobre un fondo de patata y cebolla, y las setas, de los niscalos a los boletus y las colmenillas.



When they added an extension 10 years ago, modernising the kitchen, making room for the wine cellar and making the dining room more comfortable and cosy, the cycle begun in 1982 by Mercè Navarro was complete. Now the restaurant is run by her son Joan and they have a chef, David, trained by her, who follows the guidelines she laid down.

This is cooking based on an updated tradition and the quality of the ingredients. Perhaps its most significant dish, as they have been making it for more than 20 years, is rice and sea cucumbers; they were the first to use this fish which is now so highly prized, but was once thrown overboard by fisherfolk. However there are others, such as the salt cod and all kinds of fresh fish, which they like to cook whole in the oven on a bed of potatoes and onion, and the wild mushrooms, from pine mushrooms to porcini and morel.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca dissabtes al migdia i diumenges.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra sábados a mediodía y domingos.
1.30 - 4pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Saturday lunchtime and Sunday.



ROLLÁN

Mallorca, 75 (Viladomat/Calàbria). 08029-Barcelona
Tel. 93 430 00 16

cuina casolana

cocina casera
home-made cuisine



Obert fa molts anys, però reformat l'any 91, no ha perdut l'encant del bar-restaurant de barri, de la casa de menjars que vol ser. Josep Rollán obre cada matí per als esmorzars i la seva dona, Leonor, ja s'endinsa a la cuina, ara amb Jordi, el fill, al costat, mentre que Concha, la nora, s'ocupa de les taules. Fa cuina "a la antiga" la Leonor sap donar-li aquell sabor encara inoblidable per a tanta gent. Cuina catalana amb les arrels al Pallars Jussà, d'on ve la família.

Plats com la capipota amb samfaina, l'estofat de vedella, de conill o de llebre i un de prou curiós: el bacallà amb panses, piñons i truita de pa (una truita de pa ratllat amb un raig de llet, all i julivert, que es posa a dins del bacallà), entre d'altres casolanes meravelles.

Abierto hace muchos años, pero reformado en el año 91, no ha perdido el encanto del bar-restaurant de barrio, de la casa de comidas que quiere ser. Josep Rollán abre cada mañana para los desayunos y su esposa, Leonor, ya se adentra en la cocina, ahora con Jordi, el hijo, al lado, mientras que Concha, la nora, se ocupa de las mesas. Hace cocina "a la antigua" Leonor y sabe darle los sabores aún inolvidables para tanta gente. Cocina catalana con las raíces en el Pallars Jussà, de donde viene la familia.

Platos como la capipota con pisto, el estofado de ternera, de conejo o de liebre y uno bastante curioso: el bacalao con pasas, piñones y tortilla de pan (una tortilla de pan rallado con un chorro de leche, ajo y perejil, que se pone dentro del bacalao), entre otras maravillas caseras.

Open for many years, but refurbished in 1991, it has not lost the charm of a neighbourhood bar-restaurant, the modest eating house it wants to be. Josep Rollán opens up every morning for breakfasts while his wife, Leonor, goes into the kitchen, now with Jordi, their son, beside her, and Concha, their daughter-in-law, waits on the tables. Leonor does "old-fashioned" cooking and knows how to give it that flavour many people still find unforgettable. Catalan cuisine with roots in El Pallars Jussà, the region the family originally comes from.

Dishes such as "capipota amb samfaina" (stewed veal snout and trotter served with ratatouille), veal, rabbit or hare stew, and one that is rather curious: salt cod, raisins, pine kernels and bread omelette (made with bread-crumbs, a dash of milk, garlic and parsley, which goes into the cod), among other home-cooking marvels.



de 13 a 15.45 h. i de 21 a 23.45 h. Tanca els diumenges i les nits de dilluns a dijous.
de 13 a 15.45 h. y de 21 a 23.45 h. Cierra los domingos y las noches de lunes a jueves.
1 - 3.45pm and 9 - 11.45pm. Closed on Sunday, and every night from Monday to Thursday.



SAFRÀ 18

Ample, 18. 8002-Barcelona. A
Tel. 93 268 74 27 • www.safra18.com

cuina catalana
cocina catalana • catalan cuisine

PETIT SAFRÀ

Pl. Santa Caterina, 1. 08003-Barcelona. B
Tel. 93 319 11 21

La Teresa Menero es va quedar una antiga botiga de queviures del carrer Ample, on ha conservat bigues, terra i una gran porta lateral, i temps després, el bar d'un casalot del segle XVIII a tocar el mercat de Santa Caterina, que té a la façana la fornícula d'una santa que ja no hi és. Cadascun d'aquests locals els convertí en restaurants, que porten ella, el gran, i la seva filla Marina Egea, el petit.

Ofereixen tots dos la mateixa cuina catalana, molt suavitzada, del xató i el trinxat a l'arròs negre i el carpaccio de albergínia, amb tocs d'inspiració mediterrània, com la "basbusa" libanesa o el risotto de llagostins; també, plats avui obligats com el tàrtar, vegetarians (a petició dels clients), o menges típiques com el pa amb tomàquet o el mel i mató. Tenen una ampla carta de tes.

Teresa Menero se quedó una antigua tienda de comestibles de la calle Ample, donde ha conservado vigas, suelo y una gran puerta lateral, y tiempo después, el bar de un case-rón del siglo XVIII cerca del mercado de Santa Caterina, que tiene en la fachada la hornacina de una santa que ya no está. Cada uno de estos locales los convirtió en restaurantes, que llevan ella, el mayor, y su hija Marina Egea, el pequeño.

Ofrecen ambos la misma cocina catalana, muy suavizada, del xató y el "trinxat" al arroz negro y el carpaccio de berenjena, con toques de inspiración mediterránea, como la "basbusa" libanesa o el risotto de langostinos, también, platos hoy obligados como el tártar, vegetarianos (a petición de los clientes), o comidas típicas como el pan con tomate o miel y requesón. Tienen una amplia carta de tés.



A
de 09 a 17 i de 19 a 01 h. No tanca cap dia.
de 09 a 17 y de 19 a 01 h. No cierra ningún día.
9am – 5pm and 7pm – 1am. Do not close any day.

B
de 09 a 01 h. Tanca diumenges nit.
de 09 a 01 h. Cierra los domingos noche.
9 – 1am. Closed on Sunday night.



SAMOA

Passeig de Gràcia, 101 (Rosselló). 08008-Barcelona
Telèfon. 93 218 47 82 • www.business-cafe-restaurants.com

cuina mediterrània i pizzeria

*cocina mediterránea y pizzería
mediterranean cuisine and pizzeria*



Quan l'any 1970 va inaugurar el Samoa el pare de Laura González, qui ara porta el negoci, tenia un grapat de locals que van marcar un estil en el món de la restauració barcelonina: el Picadilly, el Tropeziens, el Plaza, on tocava el piano el germà de la reina Fabiola, el Kansas i el Nit i Dia, després Network. Al Samoa se li va fer una gran reforma el 2010, que va respectar l'estructura, el mobiliari i el terra, encara actuals i avui, les cartes dels restaurants de la família, amb el disseny més agosarat dels anys 60, 70 i 80, omplen les parets.

La cuina ofereix un extens ventall de plats (pizzes, pastes, carpaccios, arrossos, carns a la graella i peix de platja) i segueix sent un dels pocs locals de la ciutat on es pot menjar a deshores.

Cuando en 1970 inauguró el Samoa el padre de Laura González, quien ahora lleva el negocio, tenía un puñado de locales que marcaron un estilo en el mundo de la restauración barcelonesa: el Picadilly, el Tropeziens, el Plaza, donde tocaba el piano el hermano de la reina Fabiola, el Kansas y el Nit i Dia, después Network. Al Samoa le hizo una gran reforma en 2010, aunque respetó la estructura, el mobiliario y el suelo, todavía actuales y hoy, las cartas de los restaurantes de la familia, con el diseño más atrevido de los años 60, 70 y 80, llenan las paredes.

La cocina ofrece un extenso abanico de platos (pizzas, pastas, carpaccios, arroces, carnes a la parrilla y pescado de playa) y sigue siendo uno de los pocos locales de la ciudad donde se puede comer a deshoras.

When Laura González's father opened the Samoa, which Laura herself now runs, in 1970, he had several places that set their own style in Barcelona's restaurant world: the Picadilly, the Tropeziens, the Plaza, where Queen Fabiola's brother played the piano, the Kansas and the Nit i Dia, later renamed Network. The Samoa was thoroughly refurbished in 2010, while respecting the structure, the furniture and the flooring, which are still modern, and today the menus of the family's restaurants, with the most daring design of the 60s, 70s and 80s, fill the collages on the walls.

The kitchen offers an extensive range of dishes (pizzas, pasta, carpaccio, rice, grilled meat and beach-caught fish) and is still one of the few places in the city where you can eat outside of the usual mealtimes.



de 8 a 01 h. (caps de setmana fins a les 02 h.) amb cuina permanent. No tanca cap dia.
de 8 a 01 h. (fines de semana hasta las 02 h.) con cocina permanente. No cierra ningún día.
8am - 1am (weekends until 2am) with hot food served all day. Open every day, including holidays.

SANT JOAN

Passeig Sant Joan 65 (Aragó). 08009-Barcelona
Telèfon. 93 265 71 80

cuina casolana

cocina casera
home-made cuisine

Obert l'any 81, sempre amb l'ànima a la cuina, on hi ha Gloria Catalán, ara amb la seva filla Maria Glòria al costat, mentre el marit, Joan Basart, és a les taules. Obren al matí amb els esmorzars de forquilla, que serveixen mentre van preparant el dinar. No tenen menú, hi ha un llistat amb 40 ó 50 plats escrits en una pissarra i la gent s'ho combina.

Allò del primer, segon i postres ja no es porta i no d'ara, és va començar a perdre 20 anys en rere, diuen. Avui, molta gent només demana un plat, o els volen compartir, sobre tot els primers. Tot el que preparen és molt casolà, des de les croquetes de tota mena a les postres. Fins i tot es fan el codonyat, amb la feina que dóna! Però a les hores punta hi ha cua i més els dijous, que tenen paella.

Abierto el año 81, siempre con el alma en la cocina, donde está Gloria Catalán, ahora con su hija María Gloria al lado, mientras el marido, Joan Basart, está en las mesas. Abren por la mañana con los desayunos de tenedor, que sirven mientras van preparando la comida. No tienen menú, hay un listado con 40 ó 50 platos escritos en una pizarra y la gente se lo combina.

Lo del primero, segundo y postre ya no se lleva y no de ahora, se empezó a perder hace unos 20 años, dicen, hoy mucha gente sólo pide un plato, o quieren compartir, sobre todo los primeros. Todo lo que preparan es muy casero, desde las croquetas de todo tipo a los postres. Incluso se hacen el dulce de membrillo, ¡con el trabajo que da! Pero en las horas punta hay cola y más los jueves, que tienen paella.



Ever since it opened in 1981, its heart and soul have always been in the kitchen, run by Glòria Catalán, now with her daughter Maria Glòria beside her, while her husband Joan Basart waits on the tables. They open in the morning for full breakfasts which they serve while preparing lunch. They do not have a set menu; there is a list of 40 or 50 dishes written on a blackboard and people choose from that.

Dividing dishes into starters, mains and desserts is no longer the fashion, in fact, it started to fade out 20 years ago, they say. Today, a lot of people order only one dish or want to share, especially starters. Everything they make is very much in the home cooking style, from the croquettes of all kinds to the desserts. They even make their own quince jelly, with all the work that involves! But at peak times there is a queue, particularly on Thursdays, when they have paella.



de 8.30 a 17 h. Tanca els diumenges i festius.
de 8.30 a 17 h. Cierra los domingos y festivos.
8.30am - 5pm. Closed on Sunday and holidays.



SANTIAGUIÑO

Buenos Aires, 2 (Borrell). 08029-Barcelona
Tel. 93 410 30 22 • www.restaurantesantiagoño.com

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine



Establiment obert l'any 1965, José Manuel Castro el va batejar així en honor d'un crustaci molt poc conegut i gairebé extingit per una sobreexplotació que ha obligat a aplicar-li una veda de deu mesos l'any. El "santiagoño"; una vegada cuit, les espines de l'esquena semblen dibuixar la creu de Santiago i d'aquí el nom.

Des del principi la casa es va especialitzar en el peix fresc, el pop i la tripa a la gallega, les empanades i l'arròs de llamàntol, que ells en deien "al caldeiro"; també, el "lacón" amb "grelos", llavors diari i ara per encàrrec. Avui, marisc i arrossos omplen el 90% de la carta, amb les gambes de Palamós, les espardenyas, l'angula fresca i els minipopets com a productes estrella. En temporada procura tenir el desitjat "santiagoño".

Establecimiento abierto en 1965, José Manuel Castro lo bautizó así en honor de un crustáceo muy poco conocidas y casi extinguido por una sobreexplotación que ha obligado a aplicarle una veda de diez meses al año. El santiagoño, una vez cocido, las espaldas de la espalda parecen dibujar la cruz de Santiago y de ahí el nombre.

Desde el principio la casa se especializó en el pescado fresco, el pulpo y los callos a la gallega, las empanadas y el arroz de bogavante, que ellos llamaban "al Caldeiro", también, el lacón con grelos, entonces diario y ahora por encargo. Hoy, marisco y arroces llenan el 90% de la carta, con las gambas de Palamós, las "espardenyas", la angula fresca y los minipulpos como productos estrella. En temporada procura tener el deseado santiagoño.

When this establishment opened in 1965, José Manuel Castro named it in honour of a little known crustacean, the lesser slipper lobster, that has become almost extinct due to over-exploitation, as a result of which a ban on collecting it has had to be introduced covering ten months a year. It is called "santiagoño" in Spanish because once it has been cooked, the spines on its back resemble the cross of Saint James (Santiago).

Right from the beginning the restaurant specialised in fresh fish, Galician-style octopus and tripe, pasties and European lobster rice, which they called "al caldeiro". They also used to serve "lacon con grelos" every day, but now do so only to order. Now, shellfish and rice dishes make up 90% of the menu, with Palamós prawns, sea cucumbers, fresh elvers and minioctopus as the star items. When it is season, they also try to have the highly desired "santiagoño".



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca els diumenge per la nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los domingos por la noche.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Sunday evening.



SEMON 9

Santa Fe de Nou Mèxic, 15 (Sant Gregori Traumaturg).
08021-Barcelona • Tel. 93 201 55 07 • www.semon.es

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



Inclòs dins del nou concepte de bistró o de braseria de luxe, no és un restaurant per a gaudir de la 'intimitat, sinó un punt de trobada on passar una bona estona, compartint i gaudint d'un gran producte, en un espai elegant, informal i discret, que ha troba en les tapes, tan menyspreades fins fa quatre dies a la nostra ciutat i els platillos, d'anys i panys refugiats a l'Empordà, la seva raó de ser, o gairebé.

Té un públic molt divers per a cada moment del dia, des del bufet d'esmorzars al resopó de mitjanit, amb plats del dia per dinar, assortiment de pastissos per berenar (l'hora del te) i finalment la carta de sopars, sempre amb els dos productes genuïns de la casa: el salmó fumat i el caviar. Tota la bodega de la botiga, amplíssima, està a disposició dels clients.

Incluido dentro del nuevo concepto de bistró o brasería de lujo, no es un restaurante para disfrutar de la intimidad, sino un punto de encuentro donde pasar un buen rato, compartiendo y disfrutando de un gran producto, en un espacio elegante, informal y discreto, que encuentra en las tapas, tan despreciadas hasta hace cuatro días en nuestra ciudad y en los platillos, de años y años refugiados en el Empordà, su razón de ser, o casi.

Tiene un público muy diverso para cada momento del día, desde el buffet de desayunos al resopón de medianoche, con platos del día para comer, surtido de pasteles para merendar (la hora del té) y finalmente la carta de cenas, siempre con los dos productos genuinos de la casa: el salmón ahumado y el caviar. Toda la bodega de la tienda, amplísima, está a disposición de los clientes.

Coming under the new concept of luxury bistro or brasserie, it is not a restaurant where you go to enjoy an intimate meal, but a meeting place where you go to have a good time sharing and enjoying food made with good quality ingredients in a smart, casual and discreet space. So the main fare consists in tapas, which were looked down upon in Barcelona until not so long ago, and "platillos" (small portions), which for years and years had been confined to the Empordà, as its raison d'être, or nearly.

It has a very diverse clientele at different times of the day, from the breakfast buffet to midnight supper, with dishes of the day at lunchtime, a selection of cakes at teatime and lastly the dinner menu, always with the establishment's two genuine products: smoked salmon and caviar. The whole of the shop's extensive wine list is available for customers to choose from.



de 8 a 2 h. de dilluns a divendres, de 9 a 2 h. els dissabtes i de 9 a 16 h. els diumenges.
de 8 a 2 h. de lunes a viernes, de 9 a 2 h. los sábados y de 9 a 16 h. los domingos.
8am - 2am, Monday to Friday, 9am - 2am on Saturday and 9am to 4pm on Sunday.



SEMPRONIANA

Rosselló, 148 (Muntaner). 08036-Barcelona
Tel. 93 453 18 20 • www.semproniana.net

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



Quan va obrir l'any 1993, durant la crisi post-olímpica, Ada Parellada volia un restaurant de disseny però, a l'hora de la veritat, va comprar els mobles als Encants i va donar al local un aire inconformista que agrada molt. La carta era agosarada, però els plats llavors innovadors ja no ho són. El públic d'ara prefereix la senzillesa i els productes coneguts.

Fa truita de patates amb bolets, castanyes i un toc de tòfona, però de patates. La seva idea més brillant ha estat el Patacuchi, un taller únic al món, per a nens de 4 a 10 anys, que cuinen mentre els pares mengen tranquils a la sala; després els donen de dinar: pasta, pollastre i les postres que ells mateixos han preparat. Van intentar que mengessin verdura, però els nens es posaven a plorar.

Cuando abrió en 1993, durante la crisis post-olímpica, Ada Parellada quería un restaurante de diseño pero, a la hora de la verdad, compró los muebles en los Encantes y dio al local un aire inconformista que gusta mucho. La carta era atrevida, pero los platos entonces innovadores ya no lo son. El público de ahora prefiere la sencillez y los productos conocidos.

Hace tortilla de patatas, con setas, castañas y un toque de trufa, pero de patatas. Su idea más brillante ha sido el Patacuchi, un taller único en el mundo, para niños de 4 a 10 años, que cocinan mientras los padres comen tranquilos en la sala, luego les dan de comer: pasta, pollo y los postres que ellos mismos han preparado. Intentaron que comieran verduras, pero los niños se ponían a llorar.

When it opened in 1993, during the post-Olympic crisis, Ada Parellada wanted a designer restaurant, but when it actually came to it, she bought the furniture in the Encants flea market and gave the place a non-conformist atmosphere that people like a lot. The menu was daring, but the dishes, which were innovative at the time, are no longer so. Customers nowadays prefer simplicity and things they are familiar with.

She makes potato omelettes with wild mushrooms, chestnuts and a hint of truffle, but they are still recognisably potato omelettes. Her most brilliant idea is the Patacuchi, a workshop -the only one of its kind in the world- for children aged 4 to 10, who cook while their parents eat in peace in the dining room; then the children are given lunch: pasta, chicken and the desserts they have made themselves. They tried to get them to eat vegetables, but the children started to cry.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos.
1.30 - 4pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday.



SENSE PRESSA

Enric Granados, 96 (Còrsega). 08008-Barcelona
Tel. 93 218 15 44

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*

Després de treballar tota la vida en restaurants de renom, José Luis Díaz va obrir fa 5 anys el seu propi negoci, on ha aconseguit una clientela fidel que segueix les seves recomanacions. L'espai és petit, només hi caben 4 taules, 24 persones i està decorat amb la senzillesa que reflecteix el seu món.

Cuina catalana i productes que venen del mercat proper: peix de platja, verdures del temps, però també uns quants plats típics de Castella. Així, té tàrtar de peus de porc, arròs caldós de sípia i llamàntol, cigrons amb tripa o amb espardenyas i ous ferrats i, alhora, garrí ibèric o xai, fets al forn, formatge d'ovella xurra o carn fumada de Lleó. A les postres, al costat de la llet fregida (amb gelat de cafè o xocolata) hi ha coca de Llavaneres.

Después de trabajar toda la vida en restaurantes de renombre, José Luis Díaz abrió hace 5 años su propio negocio, en donde ha conseguido una clientela fiel que sigue sus recomendaciones. El espacio es pequeño, sólo caben 4 mesas, 24 personas y está decorado con la sencillez que refleja su mundo.

Cocina catalana y productos que vienen del mercado cercano: pescado de playa, verduras del tiempo, pero también algunos platos típicos de Castilla. Así, tiene tarta de pies de cerdo, arroz caldoso de sepia y bogavante, garbanzos con callos o con "espardenyas" y huevos fritos y, al mismo tiempo, cochinillo ibérico o cordero, hechos al horno, queso de oveja churra o carne ahumada de León. A las postres, junto a la leche frita (con helado de café o chocolate) hay coca de Llavaneres.



After working all his life in reputed restaurants, José Luis Díaz started his own business five years ago and has built up a loyal clientele who follow his recommendations. The space is small, with room for just four tables seating 24 people, and is decorated with the simplicity that reflects his world.

Catalan cuisine and products that come from the nearby market: beach-caught fish, seasonal vegetables, but also a few dishes typical of Castile. So he has tartar of pig's trotter, soupy cuttlefish and European lobster rice, chickpeas and tripe, and sea cucumbers and fried eggs, as well as oven-roast Iberian suckling pig or lamb, Churra sheep's cheese and León smoked meat. For dessert, alongside the "leche frita" (a fried milk and flour pudding, served here with coffee or chocolate ice cream) there is "coca de Llavaneres" (puff pastry filled with custard).



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges, festius i els dilluns per la nit.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos, festivos y los lunes por la noche.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed Sunday, Monday night and on public holidays.



SENYOR PARELLADA

Argenteria, 37. 08003-Barcelona
Tel. 93 310 50 94 • www.senyorparellada.com

cuina catalana

cocina catalana
catalan cuisine



Diu Ramon Parellada, senyor d'aquesta casa i filòsof en un tema tan nostre com la gastronomia vilatana, que quan va obrir, fa 30 anys, la cuina tradicional (escudella, caragols, fricandó, peus de porc...), era menystinguda per una burgesia emmirallada en la "nouvelle cuisine", però el poble començava a redescobrir i valorar el producte autòcton i ell va tenir de seguida un públic d'aires innovadors.

Des dels seus inicis, ha mantingut un compromís amb la mida de la butxaca del país i així, els canelons de la fonda Europa, la fideuà d'ànec del Delta, la caldereta de peix de Caldetes, o els calamarsots a la planxa amb un toc de sofregit confitat, els seus plats, servits en un escenari propi de casa benestant de l'Eixample, es mantenen i mantindran a preus assenyats.

Dice Ramón Parellada, señor de esta casa y filósofo en un tema tan nuestro como la gastronomía de pueblo, que cuando abrió, hace 30 años, la cocina tradicional (cocido, caracoles, fricandó, pies de cerdo...), era menospreciada por una burguesía preñada de la nouvelle cuisine, pero el pueblo comenzaba a redescubrir y valorar el producto autóctono y él tuvo enseguida un público de aires innovadores.

Desde sus inicios, ha mantenido un compromiso con el tamaño del bolsillo del país y así, los canelones de la fonda Europa, la fideuá de pato del Delta, la caldereta de pescado de Caldetes, o los chipirones a la plancha con un toque de sofrito confitado, sus platos, servidos en un escenario propio de casa acomodada del Eixample, se mantienen y mantendrán a precios sensatos.

According to what Ramon Parellada (the "senyor" who gives this restaurant its name, and a philosopher -has to say on such a typical talking point among the local population as the city's gastronomy), when he opened up 30 years ago, traditional cooking ("escudella", snails, meat stew, pig's trotter's, etc.) was looked down upon by a bourgeoisie that saw itself mirrored in the nouvelle cuisine, but ordinary people started to rediscover and value native products and he soon had a clientele with innovative ideas.

From the very outset he has honoured a commitment to keep prices in line with what local people can afford and so the Fonda Europa cannelloni, the Ebro Delta duck noodle paella, the Caldetes fish stew and the grilled baby squid with a little onion, garlic and tomato sauce -his dishes-, served in surroundings typical of a wealthy home in the Eixample, maintain and will maintain sensible prices.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. No cierra ningún día.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Open every day.



SHANGHAI

Bisbe Sivilla, 48 (Mandri). 08022-Barcelona
Tel. 93 211 87 91 • www.shanghai-bcn.com

cuina xinesa

cocina china
chinese cuisine

Fa més de mig segle que José Kao va obrir, al costat de l'ajuntament, el Gran Dragó i va aconseguir que a la ciutat es parlés de la llavors desconeguda cuina xinesa. Amb el temps va traslladar-se a la part alta, on va inaugurar el restaurant que ara porten els fills, José, als fogons i Luis com a xef i sumiller.

Cuina de l'escola de Taiwan sobre tot, amb tocs vietnamites, la influència mediterrània, més l'ambient gastronòmic que ara es viu a Catalunya. La seva especialitat és l'ànec pequinès al forn i les llegums, la pasta fresca i les verdures al wok; també el marisc, precisament elaborat dins d'una combinació de tradició xinesa i cuina catalana d'ara mateix. Té una gran bodega de vins amb 800 referències i un bon ventall d'aiguardenents xinesos.

Hace más de medio siglo José Kao abrió, junto al ayuntamiento, el Gran Dragón y consiguió que en la ciudad se hablara de la entonces desconocida cocina china. Con el tiempo se trasladó a la parte alta, donde inauguró el restaurante que ahora llevan sus hijos, José a los fogones y Luis, como chef y sommelier.

Cocina de la escuela de Taiwán sobre todo, con toques vietnamitas, la influencia mediterránea, más el ambiente gastronómico que ahora se vive en Cataluña. Su especialidad es el pato pequinés al horno y las legumbres, la pasta fresca y las verduras al wok, también el marisco, precisamente elaborado dentro de una combinación de tradición china y cocina catalana de ahora mismo. Tiene una gran bodega de vinos con 800 referencias y un buen abanico de aguardientes chinos.



It is now more than half a century since José Kao opened the Gran Dragó near the town hall and succeeded in getting the city to talk about the then unknown Chinese cuisine. As time went on, he moved to the higher part of the city where he opened the restaurant now run by his sons, José, in the kitchen, and Luis, as chef and wine waiter.



Cuisine mainly from the Taiwanese school, with touches of Vietnamese, some Mediterranean influence, plus the current gastronomic ambience in Catalonia. Its speciality is Peking roast duck and pulses, fresh pasta and wok stir-fried vegetables; also shellfish, prepared combining Chinese tradition and the latest Catalan cuisine. It has a great wine cellar with 800 different wines and a good selection of Chinese brandies.



de 13 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns.
de 13 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra los domingos noche y los lunes.
1 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Sunday night and Monday.



SHIBUI

Comte d'Urgell, 272-274 (Buenos Aires/Londres). 08036-Barcelona
Tel. 93 321 90 04 • www.shibuirestaurantes.com

cuina japonesa

cocina japonesa

japanese cuisine



Diu el cap de cuina Kazutoshi Komuta, que a Barcelona hi ha molts falsos restaurants japonesos, però que quan passi la febrada quedaran els que han de quedar. Ell va començar als 15 anys i seguiria al seu país si no fos per que va conèixer una noia catalana, se'n va enamorar i ella el va portar cap a aquí. Està content en aquest restaurant, on ha canviat molts plats de la carta, "per a que el client no es cansi, ni ens cansem nosaltres de fer sempre el mateix", afegeix.

El local és ampli, de dues plantes. A dalt hi ha una sala allargada amb taules a l'europea i el sushi bar, on es menja davant dels cuiners; a baix, dues taules allargades i un saló privat amb coixins com a seients. La carta és complerta, amb amanides, sopes, pastes, peix, carn i un munt d'arrossos, els seus arrossos.

Dice el jefe de cocina Kazutoshi Komuta que en Barcelona hay muchos falsos restaurantes japoneses, pero que, cuando pase la fiebre quedarán los que deben quedar. Él comenzó a los 15 años y seguiría en su país si no fuera por que conoció una chica catalana, se enamoró y ella lo trajo aquí. Está contento en este restaurante, donde ha cambiado muchos platos de la carta, "para que el cliente no se cansé, ni nos cansemos nosotros de hacer siempre lo mismo", añade.

El local es amplio, de dos plantas. Arriba hay una sala alargada con mesas a la europea y el sushi bar, donde se come frente a los cocineros, abajo, dos mesas alargadas y un salón privado con cojines como asientos. La carta es completa, con ensaladas, sopas, pastas, pescado, carne y un montón de arroces, sus arroces.

Head chef Kazutoshi Komuta says that there are many false Japanese restaurants in Barcelona, but once the craze is over, only those that deserve to remain will be left. He started out at the age of 15 and would still be in his country of origin if he had not met a Catalan girl. He fell in love with her and she brought him here. He is happy in this restaurant, where he has changed a lot of dishes on the menu, "so the customers don't get tired of us always making the same", he adds.

The premises are spacious, on two floors. Upstairs there is a long room with tables in the European style and a sushi bar where customers eat in front of the cooks; downstairs, two long tables and a private room with cushions to sit on. The menu is comprehensive, with salads, soups, pastas, fish, meat and a large number of rice dishes, its rice dishes.



de 13 a 15.45 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges.
de 13 a 15.45 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos.
1 - 3.45pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday.



SHUNKA

Sagrístans, 5. 08002-Barcelona. • Tel. 93 412 49 91

A

cuina japonesa
cocina japonesa
japanese cuisine

KOY SHUNKA

Copons, 7. 08002-Barcelona. • Tel. 93 412 79 39

B



L'any 2002, Hideki Matsuhisa i Xu Zhangchao van decidir obrir una "izakaya", espècie de taverna senzilla, sense luxes ni guarniments, amb la cuina a la vista, que en molt poc temps es va convertir en lloc de culte per als amants de la cuina japonesa, que ells van saber assimilar als paladars locals. Els plats que més de moda ha posat l'establiment són el sushi i el sashimi, que els clients embogeixen per menjar-los a la barra, davant mateix dels cuiners.

En 2002, Hideki Matsuhisa y Xu Zhangchao decidieron abrir una "izakaya", especie de taberna sencilla, sin lujos ni adornos, con la cocina a la vista, que en muy poco tiempo se convirtió en lugar de culto para los amantes de la cocina japonesa, que ellos supieron assimilar a los paladares locales. Los platos que más de moda ha puesto el establecimiento son el sushi y el sashimi, que los clientes enloquecen para comerlos en la barra, frente a los cocineros.

In 2002, Hideki Matsuhisa and Xu Zhangchao decided to open an "izakaya", a sort of simple bar, without any luxuries or embellishments, with the kitchen in full sight of the customers, and in a very short time it became a cult place for lovers of Japanese cooking, which they adapted to the locale palates. The dishes that have made the establishment most fashionable are the sushi and the sashimi, which clients go crazy to eat at the bar counter, right in front of the chefs.

L'èxit els va animar a ampliar el negoci amb un espai més gran i luxós, on Hidemi dirigeix un equip de sushimens, mestres del sushi, que preparen també plats més treballats, amb alguna verdura, pernil, secret ibèric, etc., però sempre amb la presència omnipresent del peix i el marisc.

El éxito les animó a ampliar el negocio con un espacio más grande y lujoso, donde Hidemi dirige un equipo de sushimens, maestros del sushi, que preparan también platos más trabajados, con alguna verdura, jamón, secreto ibérico, etc., Pero siempre con la presencia omnipresente del pescado y el marisco.

This success encouraged them to expand the business with a bigger, more luxurious space, where Hidemi directs a team of sushimen, or sushi masters, who also prepare more elaborate dishes, with one or two vegetables, cured ham, Iberian pork slice, etc., always accompanied by the omnipresent seafood.



A



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los lunes.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Monday.

B

de 13.30 a 15 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els festius i dilluns.
de 13.30 a 15 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los festivos y lunes.
1.30 - 3pm and 8.30 - 11pm. Closed on Monday and holidays.



SILVESTRE

Santaló, 101 (Via Augusta). 08021-Barcelona
Tel. 93 241 40 31 • www.restaurantsilvestre.com

cuina catalano-francesa

*cocina catalano-francesa
catalan-french cuisine*



Quan Guillem Casañé va decidir instal·lar-se pel seu compte, amb l'ajuda de la seva dona, Marta Cabot, que compartia les seves il·lusions, obriren el Silvestre a l'espai dels desapareguts restaurants La Plaza Roja i, abans, Els Arcs de Sant Gervasi.

Cuina catalana d'influència francesa i tocs mediterranis, poc sofisticada, però molt cuidada en el gènere i en la presentació, que mai han volgut que fos cara, entre d'altres coses per que el seu públic és majoritàriament femení i les dones miren molt la relació qualitat-preu. Per tant, no utilitzen tòfones ni angules, productes d'alt cost, però busquen coses noves i han incorporat unes guatlles farcides amb tòfona i foie que van descobrir a París, però canviant la tòfona per salsa de porto, un plat que explica la seva línia.

Cuando Guillermo Casañé decidió instalarse por su cuenta, con la ayuda de su esposa, Marta Cabot, que compartía sus ilusiones, abrieron el Silvestre en el espacio de los desaparecidos restaurantes La Plaza Roja y, antes, Els Arcs de Sant Gervasi.

Cocina catalana de influencia francesa y toques mediterráneos, poco sofisticada, pero muy cuidada en el género y en la presentación, que nunca han querido que fuera cara, entre otras cosas porque su público es mayoritariamente femenino y las mujeres miran mucho la relación calidad-precio. Por lo tanto, no utilizan trufas ni angulas, productos de alto coste, pero buscan cosas nuevas y han incorporado unas codornices rellenas con trufa y foie que descubrieron en París, pero cambiando la trufa por salsa de oporto, un plato que explica su línea.

When Guillem Casañé decided to set up on his own with the help of his wife, Marta Cabot, who shared his dream, they opened the Silvestre in the premises formerly occupied by two other restaurants: La Plaza Roja, and before that Els Arcs de Sant Gervasi.

Catalan cuisine with French influence and Mediterranean touches, and with a lot of care going into the ingredients and the presentation. They have never wanted their food to be expensive, among other reasons because most of their clientele are women and women are very keen on getting value for money. So they don't use such costly ingredients as truffles or elvers, but try to find new things instead and have introduced something they discovered in Paris, quails stuffed with truffle and foie gras, but have swapped the truffle for port sauce, a dish that gives you a good idea of their approach.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 23 h. Tanca dissabtes al migdia, diumenges i festius.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 23 h. Cierra sábados al mediodía, domingos y festivos.
1.30 - 4pm and 9 - 11pm. Closed on Saturday lunchtime, Sunday and holidays.



SOLERA GALLEGA

París, 176 (Aribau/Enric Granados) 08036-Barcelona
Tel. 93 322 91 40 • www.soleragallega.com

marisqueria

*marisquería
shellfish*

Decorat en el més clàssic estil mariner, els menjadors semblen talment l'interior d'un vaixell, encara que al principi tenien més carn que peix. Però aviat Manuel Fernández va posar el viver a l'entrada i es va decantar pel marisc. Avui, el 90% del seus clients, gairebé tots catalans, hi van a menjar marisc: cloïsses de Carril, ostres d'Arcade, percebes de Cedeira i de Finisterre, llagostins de Sant Carles, gambes de Palamós...

Però els gustos canvien, i la llagosta, que abans era el summum, ha passat de moda, en canvi, agrada molt el pop. Prepara el "cocido" per encàrrec i organitza la setmana de l'escudella i carn d'olla, que per això porta més de 40 anys a Barcelona, amb la majoria de les hores invertides en al seu restaurant, on està pendent de tot.

Decorado en el más clásico estilo marinero, los comedores parecen realmente el interior de un barco, aunque al principio tenían más carne que pescado. Pero pronto Manuel Fernández puso el vivero en la entrada y se decantó por el marisco. Hoy, el 90% de sus clientes, casi todos catalanes, van a comer marisco: almejas de Carril, ostras de Arcade, percebes de Cedeira y de Finisterre, langostinos de San Carlos, gambas de Palamós...

Pero los gustos cambian y la langosta, que antes era el colmo, ha pasado de moda, en cambio, gusta mucho el pulpo. Prepara cocido por encargo y organiza la semana de la "escudella y carn d'olla", que por eso lleva más de 40 años en Barcelona, con la mayoría de las horas invertidas en su restaurante, donde está pendiente de todo.



Decorated in the most classical seafaring style, the dining rooms look just like the inside of a ship, although to begin with they had more meat than fish on the menu. But soon Manuel Fernández put a fish tank at the entrance and came down in favour of shellfish. Today, 90% of his customers, almost all of them Catalans, go there to eat shellfish: clams from Carril, oysters from Arcade, barnacles from Cedeira and Finisterre, caramote prawns from Sant Carles, prawns from Palamós, etc.

But tastes change and lobster, which was once the acme, has gone out of fashion, while octopus is now more to people's liking. He makes "cocido" (a stew of meat, chickpeas, etc.) to order and organises "escudella i carn d'olla" (noodle soup followed by stewed meat and vegetables) week. It's not for nothing he's been in Barcelona for over 40 years, most of the time spent in his restaurant, where he keeps an eye on everything.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca els dilluns.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los lunes.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Monday.



SOMORROSTRO

Sant Carles, 11. 08003 Barcelona

Tel. 93 225 00 10 • www.restaurantesomorrostro.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



Jordi Limón, cuiner, i Andrés Gaspar, que compra i porta els números, van obrir l'any 2004 aquest local, en una antiga lleteria on cada dia munyien les vaques, el decoraren amb més il·lusió que calés i van posar-li un nom que recordés les arrels del barri.

El punt més curiós és el menú del migdia, que es paga a pes, "la comida a peso" tan popular en molts països sud-americans, sobre tot a Brasil. El client tria el menjar i el posa a la bàscula: amanides, verdures, un peix a la planxa, rosbif, carn estofada, canelons, croquetes, cuscús, llentilles..., tot a 13 € el quilo. A la nit, carta de mercat de base clàssica, on no manquen els tics personals, com el gaspatxo de síndria o les mandonguilles de iuca farcides de gorgonzola, encara que canvien contínuament.

Jordi Limón, cocinero, y Andrés Gaspar, que compra y lleva los números, abrieron en 2004 este local, en una antigua lechería donde cada día ordeñaban las vacas, lo decoraron con más ilusión que dinero y decidieron ponerle un nombre que recordara las raíces del barrio.

El punto más curioso es el menú del mediodía, que se paga a peso, "la comida a peso" tan popular en muchos países sudamericanos, sobre todo en Brasil. El cliente elige la comida y la pone en la báscula: ensaladas, verduras, un pescado a la plancha, rosbif, carne estofada, canelones, croquetas, cuscús, lentejas..., todo a 13 € el kilo. Por la noche, carta de mercado de base clásica, donde no faltan los tics personales, como el gazpacho de sandía o las albóndigas de yuca rellenas de gorgonzola, aunque cambian continuamente.

Jordi Limón, the chef, and Andrés Gaspar, who does the buying and keeps the accounts, opened this place in 2004 in what used to be a dairy where they milked the cows every day. They decorated it with more enthusiasm than money and gave it a name recalling their roots in that neighbourhood.

The most curious thing about it is the lunchtime menu, which is paid for by weight, the "comida a peso" which is so popular in many South American countries, especially Brazil. The customers choose their food and put it on the scales: salads, vegetables, grilled fish, roast beef, stewed meat, cannelloni, croquettes, couscous, lentils, etc., all at 13 euros a kilo. In the evening there is a classical, market-fresh menu, though it does contain some personal touches, such as watermelon gazpacho or yuca "meatballs" stuffed with Gorgonzola, although they are continually changing.



de 20 a 23.30 h. Tanca els dimarts.
de 20 a 23.30 h. Cierra los martes.
8 - 11.30pm. Closed on Tuesday.



SPEAKEASY

Aribau, 162 (Còrsega). 08036-Barcelona
Tel. 93 217 50 72 / 93 205 80 70 • www.speakeasy-bcn.com

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine

Té dues característiques curioses: va ser el primer de la ciutat en instal·lar la porta secreta que només es pot creuar si coneixes la paraula clau i acompanyen els menús degustació amb maridatge de cocktails. Bevent amb prudència, és clar. Aconsellen prendre'n només una tercera part i en petits glops, barrejant beguda i menjar.

Abans magatzem de la cocteleria Dry Martini, Javier de las Muelas el va ambientar com els locals clandestins dels anys de la llei seca americana, amb caixes de begudes i ampolles per tot arreu i, al mig, una taula comunitària. Ja convertit en restaurant, l'ambient s'ha sofisticat i el reservat respira el París d'un segle enrere. Carta que va de les lentes estofades al foie i al filet de wagyu, amb un menú degustació a base de tapes.

Tiene dos características curiosas: fue el primero de la ciudad en instalar la puerta secreta que sólo se puede cruzar si conoces la palabra clave y acompañan los menús degustación con maridaje de cocktails. Bebiendo con prudencia, claro. Aconsejan tomar sólo una tercera parte y en pequeños sorbos, mezclando bebida y comida.

Antes fue almacén de la coctelería Dry Martini, Javier de las Muelas lo ambientó como los locales clandestinos de los años de la ley seca americana, con cajas de bebidas y botellas por todas partes y, en medio, una mesa comunitaria. Ya convertido en restaurante, el ambiente se ha sofisticado y el reservado respira el París de un siglo atrás. Carta que va de las lentejas estofadas al foie y el solomillo de wagyu, con un menú degustación a base de tapes.



It has two curious features: it was the first place in the city to install a secret door which you can cross only if you know the password and they accompany the taster menus with matching cocktails. Drinking prudently, of course. They advise customers to drink just a third, and in small sips, mixing drink and food.

It had once been the storeroom of the Dry Martini cocktail bar, but Javier de las Muelas had it fitted out like the speakeasies in the United States during Prohibition, with cases of drink and bottles everywhere and, in the middle, a common table. Once it was converted into a restaurant, the atmosphere became more sophisticated and the private room takes you back to the Paris of a century ago. The menu runs from stewed lentils au foie to wagyu fillet steak, with a taster menu of tapes.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 24 h. Tanca dissabtes al migdia i diumenges.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 24 h. Cierra sábados a mediodía y domingos.
1.30 - 4pm and 9pm - midnight. Closed on Saturday lunchtime and Sunday.



SANT REMY

Iradier, 12 (Esperança). 08017-Barcelona
Tel. 93 418 75 04

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



Quan Glòria Blanco, una dona que ha deixat empremta en el món de l'hostaleria barcelonina, va traspasar aquest establiment, els germans Julio i Jaime Marambio, xilens instal·lats a Barcelona des de fa 30 anys i amb un llarg bagatge gastronòmic iniciat al Neichel, se'l van quedar.

No han tocat l'espai, inaugurat l'any 1996, després de la fallida aventura del Cafè de Colòmbia: el menjador és una sala quadrada, rodejada d'un pis en galeria, on també hi ha taules. Al sostre, una lluernia tamisa la llum per a que arribi tranquil·la i agradable. També han respectat gran part de la carta, doncs contenen amb una clientela molt arrelada, que hi va des de fa anys, pels eriçons, la tempura, els peus de porc, el garrí... Els clients, quan ho són de debò, és difícil fer-los canviar.

Quando Gloria Blanco, una mujer que ha dejado huella en el mundo de la hostelería barcelonesa, traspasó este establecimiento, los hermanos Julio y Jaime Marambio, chilenos instalados en Barcelona desde hace 30 años y con un largo bagaje gastronómico iniciado en Neichel, se lo quedaron.

No han tocado el espacio, inaugurado en 1996, tras la fallida aventura del Café de Colombia: el comedor es una sala cuadrada, rodeada de un piso en galería, donde también hay mesas. En el techo, un tragaluz tamiza la luz para que llegue tranquila y agradable. También han respetado gran parte de la carta, pues cuentan con una clientela muy arraigada, que viene, desde hace años, por los erizos, la tempura, los pies de cerdo, el cochinitillo... Los clientes, cuando lo son de verdad, es difícil hacerlos cambiar.

When Glòria Blanco, a woman who has left her mark on the Barcelona hospitality scene, transferred this establishment, the brothers Julio and Jaime Marambio, Chileans settled in Barcelona for 30 years and with a lot of gastronomic experience behind them, which they had begun in the Neichel, took it over.

They have not altered the space, which was opened in 1996, following the failed adventure of the Café de Colòmbia: the dining area is a square room surrounded by a gallery floor on which there are also tables. A skylight in the ceiling filters the daylight so that it comes in gently and pleasantly. They also kept a large part of the menu, as they have a lot of very regular customers who have been coming there for years for the sea urchins, the tempura, the pig's trotters, the suckling pig, etc. When you have proper clients, it is hard to get them to change.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca dissabtes al migdia i diumenges.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra sábados a mediodía y domingos.
1.30 - 3.30pm and 9 - 11.30pm. Closed on Saturday lunchtime and Sunday.



SUQUET DE L'ALMIRALL

Pg. Joan de Borbó, 65. 08003-Barcelona
Tel. 93 221 62 33 • www.suquetdelalmirall.com

cuina marinera

cocina marinera
seafood cuisine

Els pares de Quim Marqués ja tenien a la platja l'antic Suquet de l'Almirall, però quan van treure les guinguetes van passar al local on ell és ara, un antic taller de reparació de vaixells, on es van fer les rèpliques de les caravel·les de Colom. Però ell era un cuiner d'escola i fins que no va quedar fart de modernitats i sofisticacions, no va tornar a casa, al passeig de la Barceloneta, on fa els plats que ha après dels llavis dels pescadors, receptes que també aprofita per publicar en llibres com "La cuina marinera a Catalunya".

Té sempre l'arròs de barca, que és caldós, però trepitja molta llotja buscant el millor gènere: turbó, lluç de palangre, peix d'escata, o el calamar de potera que no posa a la carta sinó a la pissarra, la seva gran comunicadora.

Los padres de Quim Marqués ya tenían en la playa el antiguo Suquet de l'Almirall, pero cuando sacaron los chiringuitos pasaron al local donde él está ahora, un antiguo taller de reparación de barcos donde se hicieron las réplicas de las carabelas de Colón. Pero él era un cocinero de escuela y hasta que no quedó harto de modernidades y sofisticaciones, no volvió a casa, en el paseo de la Barceloneta, donde hace los platos que ha aprendido de los labios de los pescadores, recetas que también aprovecha para publicar en libros como "La cocina marinera en Cataluña".

Tiene siempre el arroz de barca, que es caldoso, pero pisa mucha lonja buscando el mejor género: rodaballo, merluza de palangre, pescado de escama, o el calamar de potera que no pone en la carta sino en la pizarra, su gran comunicadora.



Quim Marqués's parents already had the former Suquet de l'Almirall on the beach, but when the "chiringuitos" were done away with, they moved to the premises where he is now, a former boat repair workshop in which the replicas of Columbus's caravels were made. But he was a school-trained chef and it was not until he became fed up with modernities and sophistications that he went back home, to Passeig de la Barceloneta, where he makes the dishes he learned from the mouths of the fisherfolk, recipes he also uses to publish books such as La cuina marinera a Catalunya (Seafood Cuisine in Catalonia).

He always has "arroz de barca", which is a soupy rice dish, but he spends a lot of time at the wholesale fish market looking for the best ingredients: turbot, line-caught hake, different types of fish with scales and "calamar de potera", which he doesn't put on the menu, but on the blackboard, his great communicating device.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca diumenges nit i dilluns.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra domingos noche y lunes.
1 - 4pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday evening and Monday.



SYRAH

Av del Litoral, 10 (Trelawny). 08005-Barcelona
Tel. 93 221 65 65

cuina catalano-mediterrània

cocina catalano-mediterrànea

catalan and mediterranean cuisine



Varen obrir fa quatre anys en un hotel independent de 5 estrelles i s'iniciaren dins de la gastronomia de gamma més alta però, quan al 2009 l'hotel passà a la cadena Accord, la cuina va anar canviant de filosofia per adaptar-la a les estructures de la cadena, que bàsicament es dedica al turisme de grups. Als nous cuiners els han demanat que siguin més pragmàtics, més senzills, més propers al client, que, quan arriba de viatge gairebé sempre vol coses ràpides, com pot ser una hamburguesa, però, això sí, de la màxima qualitat.

Una altra decisió ha estat acostar-se a la gastronomia local, amb una carta que comença amb un assortiment de tapes, ara tan buscades pels turistes i a on s'assenyalen els plats de cuina mediterrània i, com no? els que són baixos en calories.

Abrieron este restaurante hace cuatro años en un hotel independiente de 5 estrellas y se iniciaron dentro de la gastronomía de gama más alta pero, cuando en 2009 el hotel pasó a la cadena Accord, la cocina fue cambiando de filosofía para adaptarse a las estructuras de la cadena, que básicamente se dedica al turismo de grupos. A los nuevos cocineros les han pedido que sean más pragmáticos, más sencillos, más cercanos al cliente, que, cuando llega de viaje casi siempre quiere cosas rápidas, como puede ser una hamburguesa, pero, eso sí, de la máxima calidad.

Otra decisión ha sido acercarse a la gastronomía local, con una carta que comienza con un surtido de tapas, ahora tan buscadas por los turistas y donde se señalan los platos de cocina mediterránea y, ¿como no? los que son bajos en calorías.

It opened four years ago in an independent five-star hotel and began life in the top-of-the-range gastronomy field, but when, in 2009, the hotel was taken over by the Accord chain, the cuisine gradually changed its philosophy to fit in with the chain's structure, which basically caters for tourist groups. The new chefs asked them to be more pragmatic, simpler, more closely in touch with the customers who, when they come in from a trip, almost always want fast food, such as a hamburger, though naturally one that is top quality.

Another decision was to move closer to the local gastronomy with a menu starting with a selection of tapas, now so much in demand by tourists, and in which the dishes belonging to Mediterranean cuisine are specially marked, as are –of course– those that are low in calories.



de 13 a 15.30 h. i de 20 a 23 h. No tanca cap dia.
de 13 a 15.30 h. y de 20 a 23 h. No cierra ningún día.
1 - 3.30pm and 8 - 11pm. Open every day.



TAKTIKA BERRI

València, 169 (Muntaner) 08011-Barcelona
Tel. 93 453 47 59

cuina basca

cocina vasca
basque cuisine

Cap a l'any 1995 aquest era un restaurant propietat d'un grup de futbolistes, entre els quals hi havia els germans Gonzalvo, antics jugadors del Barça, que li havien posat Tàctica. Quan el va comprar Julián Fernández li va mig canviar el nom: Nova Tàctica, Taktika Berri; i el convertí en una gran barra de broquetes donostiarres, més quatre taules, on de seguida triomfaren la xistorra, la truita de bacallà, el lluç i el xacolí.

Però Carmen, la dona de Julián, una d'aquestes cuineres fetes als fogons de casa que han aixecat la gastronomia basca per damunt de modes i d'excentricitats, va començar a fer plats i plats i, finalment van ampliar cuina i menjador, on ara caben 80 persones assegudes en unes butaques comodíssimes, com per a dormir davant de la televisió.

Hacia el año 1995 este era un restaurante propiedad de un grupo de futbolistas, entre los que estaban los hermanos Gonzalvo, antiguos jugadores del Barça, que le habían puesto Táctica. Cuando lo compró Julián Fernández le medio cambió el nombre: Nueva Táctica, Taktika Berri, y lo convirtió en una gran barra de pinchos donostiarres, más cuatro mesas, donde enseguida triunfaron la chistorra, la tortilla de bacalao, la merluza y el txacolí.

Pero Carmen, la mujer de Julián, una de esas cocineras hechas en los fogones de casa que han levantado la gastronomía vasca por encima de modas y excentricidades, comenzó a hacer platos y platos y, finalmente ampliaron la cocina y el comedor, donde ahora caben 80 personas sentadas en unas butacas comodísimas, como para dormir delante de la televisión.



In about 1995 this restaurant belonged to a group of footballers that included the Gonzalvo brothers who used to play for Barça and they had called it Tàctica (Tactics). When Julián Fernández bought it, he half changed the name to Nova Tàctica, Taktika Berri (New Tactics, in Catalan, then Basque), and turned it into a great bar with San Sebastian-style "pinchos", plus four tables, where the txistorra (Basque pork sausage), salt cod omelette, hake and txakoli (white wine) were soon very successful.

But Julián's wife Carmen, one of those cooks who learned their art in the kitchen at home and have lifted Basque gastronomy above fashions and eccentricities, started making more and more dishes, and eventually they extended the kitchen and the dining room, which can now seat 80 people in extremely comfortable armchairs, of the sort in which you can doze in front of the TV.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca dissabtes nit i diumenges.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra sábados noche y domingos.
1 - 4pm and 8.30 - 11pm. Closed on Saturday evening and Sunday.



TALAIOT

Diputació, 139 (Borrell/Urgell). 08011-Barcelona
Tel. 93 451 68 77 • www.restaurantetalaiot.es

cuina menorquina
cocina menorquina
minorcan cuisine



Lluís González va arribar a Fornells amb un any i es considera fornellenc. Allà va treballar a l'Esplà i a Can Miquel, fins que va inaugurar el primer Talaiot a Terrassa. El 2007 va obrir a l'Eixample, amb la mateixa cuina, el mateix servei i tots els productes propis de Menorca: llagosta, embotits i carn de porc, carquinyolis, rebosteria, licors, herbes remeieres, vi i fins i tot un cava.

Només busca a fora quan és obligat, com la llagosta de la caldereta, el seu plat emblemàtic, que de maig a setembre és menorquina, però la resta de l'any l'ha de portar d'Arenys o del Cantàbric. El receptari és molt casolà: sípia amb sobrassada, cloïsses a la crema de ginebró, llagostada de ceba i arros caldós de llamàntol, que ara la clientela, més que demanar, reclama.

Luis González llegó a Fornells a la edad de un año y se considera fornellenc. Allí trabajó en Esplà y a Can Miquel, hasta que inauguró el primer Talaiot en Terrassa. En 2007 abrió en el Eixample, con la misma cocina, el mismo servicio y todos los productos propios de Menorca: langosta, embutidos y carne de cerdo, carquiñolis, repostería, licores, hierbas medicinales, vino e incluso un cava.

Sólo busca fuera cuando está obligado, como la langosta de la caldereta, su plato emblemático, que de mayo a septiembre es menorquina, pero el resto del año la ha de traer de Arenys o del Cantábrico. El recetario es muy casero: sepia con sobrasada, almejas a la crema de enebro, langostada de cebolla y arroz caldoso de bogavante, que ahora la clientela, más que pedir, reclama.

Lluís González arrived in Fornells when he was a year old and regards it as his home town. He worked there in the Esplà and Can Miquel, until he inaugurated the first Talaiot in Terrassa. In 2007 he opened in the Eixample, with the same cuisine, the same service and all the products typical of Minorca: lobster, sausages and pork, "carquinyolis", confectionery, liqueurs, medicinal herbs, wine and even a "cava".

He only goes elsewhere when he is forced to, as happens with the lobster for his emblematic dish, seafood stew, which from May to September comes from Minorca, but the rest of the year has to be brought from Arenys or the Bay of Biscay. The cuisine is based on home-cooking recipes: squid and "sobrassada", clams cooked with juniper cream, lobster civet and soupy European lobster, which the clientele, instead of asking for, insist on.



de 13 a 17 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca diumenges a la nit i dilluns.
de 13 a 17 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra domingos por la noche y lunes.
1 - 5pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday evening and Monday.



TAPAÇ 24

Diputació, 269 (Pg. de Gràcia). 08007-Barcelona
Tel. 93 488 09 77 • www.tapas24.net

tapes tradicionals

tapas tradicionales
traditional tapas

Ja feia tems que el cap de Carles Abellán barrinava obrir un bar amb les tapes de tota la vida, sense tècniques modernes ni sofisticacions, doncs: “No som alquimistes, som cuiners”, diu. Croquetes, braves, bombes, amanida russa... i també tapes de la llotja, com sardines i calamarsets, a més d’entrepans, plats de forquilla i una bona bodega.

Se li va presentar l’ocasió quan van tancar el restaurant xinès Swan, amb una ubicació perfecta i, tan el local com la terrasseta, amb les mides adequades per tenir-ho sempre ple. Les claus de l’èxit, però, rau en el producte, amb la mínima elaboració possible i el bon servei, detall cada dia més curiós, exòtic i convertit ja en un plus, doncs el bon rotllo i l’actitud cara al client són part essencial del bar.

Ya hacía tiempo que la cabeza de Carlos Abellán meditaba abrir un bar con las tapas de toda la vida, sin técnicas modernas ni sofisticaciones, pues: “No somos alquimistas, somos cocineros”, dice. Croquetas, bravas, bombas, ensaladilla rusa... y también tapas de la lonja, como sardinas y chipirones, además de bocadillos, platos de tenedor y una buena bodega.

Se le presentó la ocasión cuando cerraron el restaurante chino Swan, con una ubicación perfecta y, tanto el local como la terraza, con las medidas adecuadas para tenerlo siempre lleno. Las claves del éxito, pero, radican en el producto, con la mínima elaboración posible y el buen servicio, detalle cada día más curioso, exótico y convertido ya en un plus, pues el buen rollo y la actitud frente al cliente son parte esencial del bar.



For a long time Carles Abellán had been turning over in his mind the idea of opening a bar serving traditional tapas, without any modern techniques or sophistications, as “we’re not alchemists; we’re cooks”, he says. Croquettes, “patatas bravas”, “bombas”, Russian salad, etc., as well as seafood tapas, such as sardines and baby squid, and sandwiches, dishes to be eaten with a knife and fork and a good selection of wines.

His chance came along when the Swan Chinese restaurant closed down. The location was perfect and both the inside and the terrace were just the right size for them to be always full. The key to its success, however, lies in the product, with the minimum possible elaboration, and the good service, something that is increasingly odd and exotic, and has already become a plus factor, as a good atmosphere and good relations with the customers are an essential part of the bar.



de 9 a 24 h. Tanca els diumenges.
de 9 a 24 h. Cierra los domingos.
9am - midnight. Closed on Sunday.



TAPIOLES 53

Tapioles, 53. 08033-Barcelona
Tel. 93 329 22 38 • www.tapioles53.com

cuina de mercat

*cocina de mercado
market-fresh cuisine*



És un restaurant singular: obre per a un màxim de 26 comensals, amb reserva obligada, doncs és cuina exclusivament per a ells un dels dos menús de la casa, de 3 o de 5 plats. Sarah Stothart sempre havia somiat en tenir un restaurant on fer i desfer al seu gust i que, a més, els clients li donessin les gràcies. Doncs ja el té, des de fa 6 anys, en una antiga fàbrica de paraigües del Poble Sec.

Tot s'ho elaboren ells, en una cuina domèstica, del pa a les postres i fins i tot alguns licors, amb productes d'aquí, però resultats que no tenen res a veure amb les nostres tradicions, plats que no es troben en lloc més, com el secret ibèric amb puré d'arrel d'api, servit amb una rosta i barrejat amb sucre torrat. La bodega és petita, però de vins inusuals i ecològics.

Es un restaurante singular: abre para un máximo de 26 comensales, con reserva obligada, pues se cocina exclusivamente para ellos uno de los dos menús de la casa, de 3 o 5 platos. Sarah Stothart siempre había soñado con tener un restaurante donde hacer y deshacer a su gusto y que, además, los clientes le dieran las gracias. Pues ya lo tiene, desde hace 6 años, en una antigua fábrica de paraguas del Poble Sec.

Todo lo elaboran ellos en una cocina doméstica, del pan a los postres e incluso algunos licores, con productos de aquí, pero resultados que no tienen nada que ver con nuestras tradiciones, platos que no se encuentran en otro lugar, como el secreto ibérico con puré de raíz de apio, servido con torreznos y mezclado con azúcar tostado. La bodega es pequeña, pero de vinos inusuales y ecológicos.

This is a singular restaurant: it opens for a maximum of 26 people and you have to book in advance, as they cook, exclusively for them, one of the two set house menus, consisting of three or five courses. Sarah Stothart had always dreamed of having a restaurant in which she could do exactly as she pleased and would be thanked for it by her customers. Well, now she's had one for six years in a former umbrella factory in El Poble Sec.

They make everything themselves in a domestic kitchen, from the bread to the desserts and even some liqueurs, using local products, but the results are nothing to do with Catalan traditions - dishes you will not find anywhere else, such as the "secreto ibérico" and celery root purée served with a crisp rasher of bacon and mixed with roast sugar. The wine list is not long, but the wines on it are unusual and organic.



de 21 a 1.30 h. Tanca diumenges i dilluns.
de 21 a 1:30 h. Cierra domingos y lunes.
9pm - 1.30am. Closed on Sunday and Monday.



THAI GARDENS

Diputació, 273 (Pg. de Gràcia). 08007-Barcelona
Tel. 93 487 98 98 • www.thaigardensgroup.com

cuina tailandesa

cocina tailandesa
thai cuisine

Grup estès per tot el món, amb la mateixa direcció gastronòmica i el mateix estil decoratiu, que només tenen petites variacions per adaptar-se als gustos de cada país i a l'espai on obren. El seu ideal és oferir una atmosfera que s'assembli a la de l'antic regne de Siam, i han escollit el receptari de la cuina reial, amb una elaboració molt acurada i un gran sobreesforç en la presentació.

Tailàndia segueix aferrada als sabors i maneres tradicionals i els plats requereixen processos molt llargs, doncs els productes van molt talladets i treballats i les fruites de les postres, per exemple, es serveixen esculpides, tot un art. La major part del que es consumeix a la cuina s'importa d'aquell país, començant per les espècies, com també les orquídes que decoren les sales.

Grupo extendido por todo el mundo, con la misma dirección gastronómica y el mismo estilo decorativo, que sólo tienen pequeñas variaciones para adaptarse a los gustos de cada país y al espacio en donde abren. Su ideal es ofrecer una atmósfera que se parezca a la del antiguo reino de Siam y han elegido el recetario de la cocina real, con una elaboración muy cuidada y un gran sobreesfuerzo en la presentación.

Tailandia sigue pegada a los sabores y formas tradicionales y los platos requieren procesos muy largos, pues los productos están muy cortaditos y trabajados y las frutas de postre, por ejemplo, se sirven esculpidas, todo un arte. La mayor parte de lo que se consume en la cocina se importa de ese país, empezando por las especias, así como las orquídeas que decoran las salas.



The Thai Gardens group is present across the world with the same gastronomic direction and the same decorative style, with only slight variations to adapt to each country's tastes and the space in which they open. Their ideal is to provide an atmosphere resembling that of the ancient Kingdom of Siam and they have chosen a list of recipes from the royal kitchen with extremely carefully prepared dishes and a great deal of effort put into their presentation.

Thailand still clings to the traditional flavours and ways of cooking, and the dishes require a great deal of time-consuming preparation, as the ingredients are cut up into tiny pieces and a lot of work goes into them. The fruit in the desserts, for example, is served in the form of a sculpture, a real work of art. Most of what is used in the kitchen is imported from that country, including the spices and the orchids decorating the rooms.



de 13 a 16 h. i de 20 a 23.30 h. (divendres i vigílies fins a l'1.30 h.). No tanca cap dia.
de 13 a 16 h. y de 20 a 23.30 h. (viernes y vísperas hasta la 1.30 h.). No cierra ningún día.
1 - 4pm and 8 - 11.30pm (Friday and eve of holidays, until 1.30am). Open every day.



THAÏ LOUNGUE

València, 205 (Enric Granados). 08007-Barcelona
Tel. 93 454 90 32 • www.thailounge.com

cuina tailandesa

cocina tailandesa
thai cuisine



La cuina de Tailàndia, l'antic Siam, ha conservat millor que cap altre país del sud-est asiàtic les arrels tradicionals, sense contaminar-se de les corrents colonitzadores. Mentre entre nosaltres asseure's a taula és massa vegades l'excusa per conversar, fer amics o enamorar, per als tailandesos és un ritual que no s'ha després de la cultura ni de la religió. Tot això ho coneixen prou bé Marco i Raül, que van treballar a diversos restaurants thaï abans d'obrir el seu, resum de l'experiència acumulada.

No han renunciat a la fusta de teca, a la vegetació quasi tropical, ni a les escultures de deïtats locals, però a vegades l'entorn frega el minimalisme i, ajudat pel so omnipresent de la música electrònica d'estil "lounge", sembla submergir-nos en una atmosfera relaxant.

La cocina de Tailandia, el antiguo Siam, ha conservado mejor que ningún otro país del sudeste asiático las raíces tradicionales, sin contaminarse de las corrientes colonizadoras. Mientras entre nosotros sentarse a la mesa es demasiadas veces la excusa para conversar, hacer amigos o enamorarse, para los tailandeses es un ritual que no se ha desprendido de la cultura ni de la religión. Todo esto lo conocen muy bien Marco y Raül, que trabajaron en varios restaurantes thaï antes de abrir el suyo, resumen de la experiencia acumulada.

No han renunciado a la madera de teka, la vegetación casi tropical, ni a las esculturas de deidades locales, pero a veces el entorno roza el minimalismo y, ayudado por el sonido omnipresente de la música electrónica de estilo lounge, parece sumergirse en una atmósfera relajante.

The cuisine of Thailand, the former Siam, has retained its roots better than any other country in South-East Asia without becoming contaminated by the colonising currents. Whereas in this country sitting down to a meal is very often an excuse for talking, making friends or trying to win someone's love, for the Thais it is a ritual that has not become detached from culture or religion. Marco and Raül are well aware of all this, as they worked in several Thai restaurants before opening their own, which is a summary of the experience they have built up.

They have not dispensed entirely with teak, near-tropical vegetation or sculptures of Thai deities, but the decor sometimes verges on minimalist and, with the aid of the ever-present lounge-style electronic music, immerses you in a relaxing atmosphere.



de 13.15 a 16 h. i de 20.15 a 23.45 h. (divendres i vigílies de festius fins a l'1 h.). Tanca els dilluns.
de 13.15 a 16 h. y de 20.15 a 23.45 h. (viernes y vísperas de festivos hasta la 1 h.). Cierra los lunes.
1.15 - 4pm and 8.15 - 11.45pm (Friday and eve of holidays until 1am). Closed on Monday.

TOC

Girona, 59 (Diputació). 08009-Barcelona
Tel. 93 488 11 48 • www.tocbcn.com

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine

La il·lusió de Santi i Sandra era tenir un restaurant petit, per portar-ho tots dos i el 2005 van obrir aquest, d'una senzillesa elegant i actual, pensat per 40 persones, on fan cuina catalana posada al dia, des del trinxat de patata i col amb cansalada i botifarra negra fins la brandada de bacallà amb escalivada d'ou. I caça, molta caça.

Com no poden sorprendre la gent amb les textures, deconstruccions i novel·les negres de la cuina d'avantguarda, l'embadaleixen amb la qualitat del producte. El filet, per exemple, és de la millor carn de Girona i cada setmana porten aigua de Viladrau, doncs, una bona aigua és fonamental en plats tradicionals com l'escudella i carn d'olla, que avui sembla que només menja la gent gran i que Santi en menjaria cada dia.

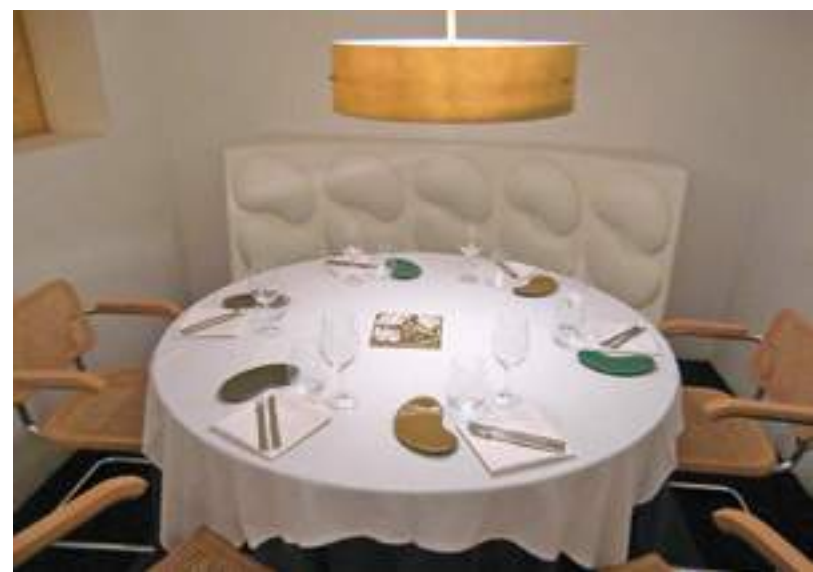
La ilusión de Santi y Sandra era tener un restaurante pequeño para llevarlo ambos y en 2005 abrieron este, de una sencillez elegante y actual, pensado para 40 personas, donde hacen cocina catalana puesta al día, desde el trinchado de patata y col con panceta y butifarra negra hasta la brandada de bacalao con escalivada de huevo. Y caza, mucha caza.

Como no pueden sorprender a la gente con las texturas, deconstrucciones y novelas negras de la cocina de vanguardia, la embelesan con la calidad del producto. El filete, por ejemplo, es de la mejor carne de Girona y cada semana traen agua de Viladrau, pues, una buena agua es fundamental en platos tradicionales como la "escudella y carn d'olla", que hoy parece que sólo come la gente mayor, y que Santi la comería todos los días.



Santi and Sandra's dream was to have a small restaurant which they would run themselves and in 2005 they opened this one, designed to cater for 40 people, where they do modernised Catalan cooking, from bubble and squeak with bacon and black pudding to cod brandade and "escalivada d'ou" (roast pepper, aubergine, onion and hard-boiled egg). And game, a lot of game.

As they cannot surprise people with the textures, deconstructions and detective stories of avant-garde cuisine, they enchant them with the quality of the ingredients. The fillet steak, for example, is from the best Girona meat and every week they bring water from Viladrau, as good water is essential in traditional dishes such as "escudella i carn d'olla" (noodle soup followed by stewed meat and vegetables) which it seems is nowadays only eaten by older people, but which Santi would eat every day.



de 13 a 15.45 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca dissabtes al migdia i diumenges.
de 13 a 15.45 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra sábados a mediodía y domingos.
1 - 3.45pm and 8.30 - 11pm. Closed on Saturday lunchtime and Sunday.



TRAGALUZ

cuina mediterrània

cocina mediterránea • mediterranean cuisine

EL JAPONÉS

cuina japonesa

cocina japonesa • japanese cuisine

Passatge de la Concepció, 5. 08008-Barcelona
Tel. 93 487 06 21 • www.grupotragaluz.com



L'un a la plata baixa i l'altre al pis de sobre, tenen cuines independents, però la mateixa porta, on encara es llegeix Tragabar, Tragarapid i Tragaluz, per que aquest darrer va canviar després la x per la z, de la mateixa manera que van reorientar l'estil, ara menys sofisticat, menys estirat, conservant, però, com a element distintiu la gran lluernia de vidre del sostre, que les nits d'estiu s'obre i permet sopar a l'aire lliure.

Nous aires que no van afectar la qualitat del gènere ni la seva oferta de plats per a vegetarians, per a celíacs i baixos en calories. A baix, on hi havia el Tragarapid, ara s'hi ha instal·lat El Japonés, que estava enfront i que pertany al mateix grup.

Uno en la planta baja y otro en el piso de encima, tienen cocinas independientes, pero la misma puerta, donde aún se lee Tragabar, Tragarapid y Tragaluz, porque este último cambió después la x por la z, de la misma manera que reorientaron el estilo, ahora menos sofisticado, menos estirado, conservando, sin embargo, como elemento distintivo el gran lucernario de vidrio del techo, que las noches de verano se abre y permite cenar al aire libre.

Nuevos aires que no afectaron a la calidad del género ni su oferta de platos para vegetarianos, para celíacos y bajos en calorías. Abajo, donde estaba el Tragarapid, ahora se ha instalado El Japonés, que estaba enfrente y que pertenece al mismo grupo.

One on the ground floor and the other upstairs, they have separate kitchens but the same door on which you can still read Tragabar, Tragarapid and Tragaluz, because it was only later that the last of these changed the x to a z, in the same way as it altered its style, which is now less sophisticated, less starchy. However, it did keep, as a distinctive feature, the great glass skylight ("tragaluz") in the ceiling from which it takes its name and which is opened on summer nights so that customers can dine in the open air.

These changes did not affect the quality of the ingredients nor the range of dishes for vegetarians, coeliacs and those on low-calorie diets. Downstairs, the Tragarapid is designed for those who are always saying "I'm in a hurry, I'm in a hurry": two soups, two salads, a couple of rice dishes, a couple of pasta dishes, as well as the "pepito" (meat sandwich) and the grilled hamburger.



de 13.30 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. (Tragaluz) i de 13.30 a 16.30 (Tragarapid). Obren cada dia.
de 13.30 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. (Tragaluz) y de 13.30 a 16.30 (Tragarapid). Abren todos los días.
1.30 - 4pm and 8.30pm - midnight (Tragaluz) and 1.30 - 4.30pm (Tragarapid). Both open every day.

TRAM TRAM

Major de Sarrià, 121 (Graus/Dolors Montserdà) 08017-Barcelona
Tel. 93 204 85 18 • www.tram-tram.com

cuina creativa

cocina creativa
creative cuisine



Obert en una caseta amb jardí, l'actual Tram Tram (nom que recorda el pas del tramvia pel carrer Major de Sarrià) neix l'any 1990 amb Isidre Soler a la cuina i Reyes Lizán a les taules, i el mateix receptari d'arrels catalano-franceses d'ara, amb els canvis obligats pels productes, les tècniques i els clients.

De mica en mica han transformat l'espai fins aconseguir l'ambient càlid, elegant i íntim, imprescindible, ja que la seva línia va directa als sentiments, als records. I si el món gastronòmic de la burgesia catalana ha tingut tantes influències franceses, el seu encara més, per que Isidre és de Puigcerdà, on preparen un plat mediàtic: el tiró amb naps, allà obligat, doncs al veí Talltendre es cullen els naps imprescindibles per convertir-ho en sublim.

Abierto en una casita con jardín, el actual Tram Tram (nombre que recuerda el paso del tranvía por la calle Major de Sarrià) nace en el año 1990 con Isidre Soler en la cocina y Reyes Lizán en las mesas, y el mismo recetario de raíces catalano-francesas de ahora, con los cambios obligados por los productos, las técnicas y los clientes.

Poco a poco han transformado el espacio hasta conseguir el ambiente cálido, elegante e íntimo imprescindible, ya que su línea va directa a los sentimientos, los recuerdos. Y si el mundo gastronómico de la burgesia catalana ha tenido tantas influencias francesas, el suyo aún más, porque Isidro es de Puigcerdà, donde preparan un plato mediático: el pato con nabos, allí obligado, pues en el vecino Talltendre se cosechan los nabos imprescindibles para convertirlo en sublime.

Opened in a small house with a garden, today's Tram Tram (a name that recalls the tram going along Carrer Major de Sarrià) came into existence in 1990 with Isidre Soler in the kitchen and Reyes Lizán serving at table, and the same recipes with Catalan-French roots as now, with the changes required by the products, techniques and customers.

They have gradually transformed the space to achieve a warm, smart, cosy atmosphere, which is essential, as their approach goes straight to feelings and memories. And if the gastronomic world of the Catalan bourgeoisie has had so many French influences, theirs has had even more, because Isidre is from Puigcerdà, where they make a dish with a high media profile, roast duck and turnips, which is a must there, as in the neighbouring Talltendre they grow the turnips that are essential to make it sublime.



de 13.30 a 15.30 h. i de 21 a 22.45 h. Tancat diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 21 a 22.45 h. Cerrado domingos y lunes.
1.30 - 3.30pm and 9 - 10.45pm. Closed on Sunday and Monday.



TRAMONTI 1980

Av. Diagonal, 501 (Loreto/Fra Luís de Granada). 08029-Barcelona
Tel. 93 410 15 35 • www.tramonti1980.com

cuina italiana

cocina italiana

italian cuisine



Després de voltar mig món, els germans Franco i Giuliano Lombardo van desembarcar a Barcelona, d'això fa quatre dècades, quan de la gastronomia italiana coneixiem les pizzes, alguna pasta, poques, i un parell de vins dolents. A la ciutat encara no hi havia restaurants ni trattorias. Van obrir Sausalito, el pub on es va fer famós l'humorista Eugenio, i al final Tramonti, el nom del seu poble de la Ligúria.

Cuina de pastes artesanes (al caviar, a la tòfona, al parmesà, al champagne...), servides en uns menjadors càlids i cosmopolites, amb les parets a rebentar de fotografies de personatges populars i sobre tot, olis, aquarel·les i obra gràfica d'artistes famosos i com a mostra, la carta gegantina que recorda els seus primers 25 anys, firmada per Tàpies.

Después de recorrer medio mundo, los hermanos Franco y Giuliano Lombardo desembarcaron en Barcelona, de eso hace cuatro décadas, cuando de la gastronomía italiana conocíamos las pizzas, alguna pasta, pocas, y un par de vinos malos. En la ciudad aún no había restaurantes ni trattorias. Abrieron Sausalito, el pub donde se hizo famoso el humorista Eugenio, y al final Tramonti, el nombre de su pueblo de la Liguria.

Cocina de pastas artesanas (al caviar, a la trufa, al parmesano, al champagne...), servidas en unos comedores cálidos y cosmopolitas, con las paredes a reventar de fotografías de personajes populares y sobre todo, oleos, acuarelas y obra gráfica de artistas famosos y como muestra, la carta gigantesca que recuerda sus primeros 25 años, firmada por Tàpies.

After going half way round the world, brothers Franco and Giuliano Lombardo ended up in Barcelona four decades ago, when all we knew about Italian gastronomy was pizzas, a few pasta dishes -not many-, and a couple of bad wines. There still weren't any "ristoranti" or "trattorie" in the city. They opened Sausalito, the pub where the comedian Eugenio became famous, and eventually Tramonti, the name of their village in Liguria.

Their cuisine is based on home-made pasta (flavoured with caviar, truffle, Parmesan, champagne, etc.) served in cosy, cosmopolitan dining rooms with the walls full to bursting of photographs of popular well-known people and especially oil paintings, water colours and other graphic works by famous artists and, as a sample, the gigantic menu commemorating their first 25 years, signed by Tàpies.



de 13 a 16 h. i de 21 a 24 h. Obre cada dia.
de 13 a 16 h. y de 21 a 24 h. Abre todos los días.
1 - 4pm and 9pm - midnight. Open every day.

TUSET

Tuset, 27 (Travessera). 08006-Barcelona
Tel. 93 200 91 29 • www.restaurantuset.com

cuina catalano-mediterrània

*cocina catalano-mediterránea
catalan-mediterranean cuisine*

On hi havia el Reno, temple gastronòmic dels anys 60, ha obert aquest restaurant que ha trencat amb les preparacions i presentacions sofisticades per a buscar una relació qualitat-preu més adient a les butxaques del país. Tot és transparent, a la vista, amb càmeres de vidre i dues cuines obertes al públic, la petita ficada dins del menjador i rodejada de taules baixes comunitàries, on els cuiners treballen davant dels nassos dels comensals.

A les parets, frases i fotografies que pretenen aconseguir una comunicació informal i propera: "La idea de participació i relació ens ha portat a eliminar barreres". El repertori de plats és molt ampli i de base catalana, amb la sopa de ceba, l'estofat de pèsols del Maresme i el trinxat amb rosta, com a referents.

Donde estaba el Reno, templo gastronómico de los años 60, ha abierto este restaurante que ha roto con las preparaciones y presentaciones sofisticadas para buscar una relación calidad-precio más adecuada a los bolsillos del país. Todo es transparente, a la vista, con cámaras de vidrio y dos cocinas abiertas al público, la pequeña metida dentro del comedor y rodeada de mesas bajas comunitarias, donde los cocineros trabajan delante de las narices de los comensales.

En las paredes, frases y fotografías que pretenden conseguir una comunicación informal y cercana: "La idea de participación y relación nos ha llevado a eliminar barreras". El repertorio de platos es muy amplio y de base catalana, con la sopa de cebolla, el estofado de guisantes del Maresme y el trinchado con torreznos, como referentes.



Where the Reno, the gastronomic temple of the 60s, used to be, this new restaurant has opened up and broken with the sophisticated preparations and presentations in an effort to provide value for money to suit the country's pockets. Everything is transparent, visible, with glass cabinets and two kitchens in full view of the customers, the smaller one in the dining room, surrounded by low common tables, where the cooks work right in front of the diners.

On the walls, phrases and photographs intended to achieve informal, friendly communication. "The idea of getting people to participate and mix with each other has led us to do away with barriers". The repertoire of dishes is very extensive and based on Catalan cuisine, with onion soup, Maresme pea stew and bubble and squeak with bacon, its signature offerings.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. Tanca els diumenges per la nit.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. Cierra los domingos por la noche.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Closed on Sunday evening.



UNA MICA DE JAPÓ

Aragó 104 (Borrell). 08015-Barcelona
Tel. 620 040 461

cuina casolana japonesa

*cocina casera japonesa
japanese home-made cuisine*



La Michiko i el seu nebot Shinya van obrir l'any 2003 en un espai mínim del carrer Muntaner, i s'han traslladat a un altre menys petit, amb una barra i quatre taules. Locals així al Japó n'hi ha a milers, uns "d'udon", i altres, com aquest, de cuina casolana. La petitesa es compensa amb el servei ininterromput i el costum japonès de menjar ràpidament, en silenci, i sense parar-se a fer tertúlia.

No té carta ni menú, els plats estan escrits en cartellots penjats al sostre i les parets. Crestes, croquetes, tapetes i bols d'arròs; carn de vedella, sardines a la planxa, porc arrebossat, bistec a l'estil d'allà i també sopa de miso, verdures en tempura, salmó, peix blanc o pollastre arrebossat... Tenen vi, si bé la filosofia de la casa és d'aigua, suc i te verd.

La Michiko y su sobrino Shinya abrieron el año 2003 en un espacio mínimo de la calle Muntaner, y se han trasladado a otro menos pequeño, con una barra y cuatro mesas. Locales así en Japón hay a miles, unos de "udon", y otros, como éste, de cocina casera. La pequeñez se compensa con el servicio ininterrumpido y la costumbre japonesa de comer rápidamente, en silencio, y sin pararse a hacer tertulia.

No tiene carta ni menú, los platos están escritos en cartelitos colgados en el techo y las paredes. Empanadillas, croquetas, tapitas y cuencos de arroz, carne de ternera, sardinas a la plancha, cerdo rebozado, bistec al estilo de allá y también sopa de miso, verduras en tempura, salmón, pescado blanco o pollo rebozado... Tienen vino, si bien la filosofía de la casa es de agua, zumos y té verde.

The Michiko and his nephew Shinya opened 2003 in a minimum space of Muntaner street, and have moved to other less small, with four tables and a bar. Premises as well in Japan there are thousands of "udon" and others, such as this, home cooking. Smallness is offset with uninterrupted service, and the Japanese custom of eating quickly, quietly, and without stopping to do research.

There is no letter or menu, dishes are written in little signs hung on the ceiling and walls. Pasties, croquettes, lids and bowls of rice, beef and veal, sardines with grilled, batter pork, steak style there and also a soup of miso, vegetables in tempura, salmon, white fish or chicken nuggets... They have wine, although the philosophy of the House of water, juice and green tea.



de 12.30 a 21.30 h.
de 12.30 a 21.30 h.
0.30pm - 9.30pm.

VALENTIN

Diputació, 301 (Roger de Llúria). 08009-Barcelona
Tel. 93 487 23 72

cuina de producte

cocina de producto
produce-based cuisine

Local càlid i còmode, un clàssic ja, al marge de les modes. A la dreta té una barra que és, a la vegada, cansaladeria, però amb l'horari del restaurant i no a l'inrevés. A l'altre cantó unes quantes, poques, taules. Els plats són gairebé inamovibles i tots podrien explicar alguna llarga història, encara que fan la roda de la temporada, res més. Sí han canviat els vins, ara més elaborats, una mica modernitzats.

Valentín Jiménez el va obrir el 1995 i la decoració segueix sent la mateixa, doncs, vol que qui torni al cap de cinc o deu anys, ho vegi tot igual, com si no hagués passat el temps. El plat més genuí de la casa és el filet de vedella gallega amb foie brasejat i reducció de vermut i el més nou, el tronc de lluç amb el seu caldo i carxofes de temporada.

Local cálido y cómodo, un clásico ya, al margen de las modas. A la derecha tiene una barra que es, a la vez, tocinería, pero con el horario del restaurante y no al revés. En el otro lado unas cuantas, pocas, mesas. Los platos son casi inamovibles y todos podrían explicar alguna larga historia, aunque hacen la rueda de la temporada, nada más. Sí han cambiado los vinos, ahora más elaborados, algo modernizados.

Valentín Jiménez lo abrió en 1995 y la decoración sigue siendo la misma, pues, quiere que quien vuelva al cabo de cinco o diez años, lo vea todo igual, como si no hubiera pasado el tiempo. El plato más genuino de la casa es el filete de ternera gallega con foie braseado y reducción de vermut y el más nuevo, el tronco de merluza con su caldo y alcachofas de temporada.



A cosy, comfortable restaurant, which has already become a classic, irrespective of fashions. On the right it has a bar that is also a pork butcher's, but with restaurant rather than shop opening times. On the other side some tables, very few. The dishes are almost always the same and they could all tell a long story, although they follow the seasons, nothing more. The wines have changed, and are now more elaborate, a little modernised.

Valentín Jiménez opened it in 1995 and the decoration is still the same, as he wants anyone coming back after five or ten years to see it all as it used to be, as though time had not passed. Its most authentic dish is fillet of Galician veal, grilled foie gras and vermouth reduction, and the newest, hake trunk in its own juices and seasonal artichokes.



de 8 a 12 h. de 13 a 16 i de 21 a 23 h. Tanca els diumenges i els festius.
de 8 a 12 h. de 13 a 16 y de 21 a 23 h. Cierra los domingos y los festivos.
8am - noon, 1 - 4pm and 9 - 11pm. Closed on Sunday and holidays.



VIA VENETO

Ganduxer, 10. 08021-Barcelona
Tel. 93 200 72 44 • www.viavenetorestaurant.com

cuina tradicional actualitzada

*cocina tradicional actualizada
updated traditional cuisine*



A Barcelona no s'han sabut ni volgut conservar els establiments històrics o singulars i dins d'aquest trist panorama és una sort que es mantingui el Via Veneto, obert fa 42 anys, i des del primer dia convertit en el restaurant de referència de l'alta societat barcelonina.

Josep Monge va entrar-hi de cambrer i arribà a director i a propietari. Al front del negoci, manté la filosofia que ha inculcat a tot el personal i al seu fill Pere, recanvi generacional: "El client és el més important!". Avui, ofereixen la cuina de sempre posada al dia. El rigor en el treball és clàssic; els recursos i les tècniques, moderns. Però mantenen un equilibri perfecte entre els fogons i la sala, on el cambrer ha de saber preparar un plat davant del comensal amb una perfecció absoluta.

En Barcelona no se han sabido ni querido conservar a los establecimientos históricos o singulares y dentro de este triste panorama es una suerte que se mantenga el Via Veneto, abierto hace 42 años, y desde el primer día convertido en el restaurante de referencia de la alta sociedad barcelonesa.

Josep Monge entró de camarero y llegó a director y a propietario. Al frente del negocio, mantiene la filosofía que ha inculcado a todo el personal y a su hijo Pere, recambio generacional: "El cliente es lo más importante". Hoy, ofrecen la cocina de siempre puesta al día. El rigor en el trabajo es clásico, los recursos y las técnicas, modernas. Pero mantienen un equilibrio perfecto entre los fogones y la sala, donde el camarero tiene que saber preparar un plato frente al comensal con una perfección absoluta.

In Barcelona they have been unable or unwilling to save the historical or singular establishments. So in the midst of this sad state of affairs it is lucky that Via Veneto, which opened 42 years ago and from the very first day became the benchmark restaurant for the city's high society, is still with us.

Josep Monge joined it as a waiter and eventually became director and owner. At the head of the business he maintains the philosophy he has inculcated into all the staff and his son Pere, his generational replacement: "The customer is the most important thing!" Today they serve traditional fare brought up to date. The rigorous way they go about their work is classical; the resources and the techniques, modern. But they strike a perfect balance between kitchen and dining room, where the waiter must know how to prepare a dish in front of a customer to absolute perfection.



de 13.15 a 16 h. i de 20.15 a 23.30 h. Tanca dissabtes al migdia i diumenges.
de 13.15 a 16 h. y de 20.15 a 23.30 h. Cierra sábados al mediodía y domingos.
1.15 - 4pm and 8.15 - 11.30pm. Closed on Saturday lunchtime and Sunday.



VINYA-ROEL

Villarroel, 192 (Paris). 08036-Barcelona
Tel. 93 430 72 79 • www.vinya-roel.com

cuina catalano-mediterrània

*cocina catalano-mediterrànea
catalan-mediterranean cuisine*

Aquesta és una proposta avui prou normal, però que només fa 6 anys (2005) va resultar atrevida i innovadora: una enoteca-restaurant. Es a dir, estem en una "licoreria", explicat a la antiga, o en una vinoteca, en terminologia a la moda, on es compren vins i alcohols, però sobre tot es menja. Tant la cuina com la bodega, amb més de 600 referències, repartides per tot el menjador en aparadors transparents i a la temperatura adequada, són a la vista del públic.

A tot arreu es respira el vi, que se serveix també a copes i fins i tot es pot portar de fora. La carta de plats és amplíssima, més de vuitanta, entre amanides, arrossos, bacallà, peix i marisc i, seguint un bon costum de les taules catalanes, amb un assortit de postres que no es queda enrere.

Esta es una propuesta hoy bastante normal pero que sólo hace 6 años (2005) resultó atrevida e innovadora: una enoteca-restaurant. Es decir, estamos en una licorería, explicado a la antigua, o en una vinoteca, en terminología a la moda, donde se compran vinos y alcoholes, pero sobre todo se come. Tanto la cocina como la bodega, con más de 600 referencias repartidas por todo el comedor, en escaparates transparentes y a la temperatura adecuada, están a la vista del público.

En todas partes se respira el vino, que se sirve también en copas e incluso se puede traer de fuera. La carta de platos es amplísima, más de ochenta, entre ensaladas, arroces, bacalao, pescados y mariscos y, siguiendo una buena costumbre de las mesas catalanas, con un surtido de postres que no se queda atrás.



Today this sort of establishment is quite normal, but just six years ago, in 2005, it was daring and innovative: an oenothèque-restaurant. In other words, we are in a wine shop, to use an old fashioned term, or a wine emporium, to put it in more fashionable parlance, where you can buy wines and spirits, but where people come above all to eat. Both the kitchen and the wines, with more than 600 types arranged throughout the dining room in transparent display cabinets at the appropriate temperature, are in full view of the customers.

The wine, which is present everywhere, is also served by the glass and you can even bring it in from outside. The menu is very extensive, with over 80 dishes, including salads, rice dishes, salt cod and seafood, and, following a good custom at Catalan tables, there is a selection of desserts that are every bit their match.



de 13 a 16 h. i de 20.30 a 24 h. No tanca cap dia.
de 13 a 16 h. y de 20.30 a 24 h. No cierra ningún día.
1 - 4pm and 8.30pm - midnight. Open every day.



VISUAL

Av. de Roma, 2-4. 08014-Barcelona
Tel. 93 600 69 96 • www.restaurantevisual.com

cuina creativa i mediterrània

*cocina creativa y mediterránea
creative and mediterranean cuisine*



Restaurant panoràmic, envoltat de parets envidrades, a la planta 23 de l'hotel Torre Catalunya, amb la ciutat al peus. Des que va obrir, la cuina ha anat evolucionant, fins que al 2009 ha tornat al concepte original. El menú degustació, que es deia Faula, amb plats dedicats a contes famosos, va seguir Edèn, dedicat als 7 pecats capitals, mentre que l'actual, Skylinght, resegueix la geografia ciutadana, del Mediterrani al Tibidabo, passant per Montjuïc i la Sagrada Família.

Les llums s'han col·locat de manera que no reflecteixin i a la nit es visualitza el batec de la ciutat, aleshores es converteix en un local de vocació romàntica, ple de parelletes i l'estol de ratpenats que volten sense parar a l'entorn dels rètols fluorescents, afegixen un toc de fantasia.

Restaurante panorámico, rodeado de paredes acristaladas, en la planta 23 del hotel Torre Catalunya, con la ciudad a los pies. Desde que abrió, la cocina ha ido evolucionando, hasta que en 2009 ha vuelto al concepto original. El menú degustación, que se llamaba Fábula, con platos dedicados a cuentos famosos, le siguió Edén, dedicado a los 7 pecados capitales, mientras que el actual, Skylinght, sigue la geografía ciudadana, del Mediterráneo al Tibidabo, pasando por Montjuïc y la Sagrada Familia.

Las luces se han colocado de forma que no reflejen y por la noche se visualiza el latido de la ciudad, entonces se convierte en un local de vocación romántica, lleno de parejas y hasta la flota de murciélagos que revolotean sin cesar en torno a los rótulos fluorescentes, añaden un toque de fantasía.

Panoramic restaurant, surrounded by glass walls, floor 23 of the Torre Catalunya hotel, with the city at the foot. Since it opened, the kitchen has evolved, until that in 2009 it has returned to the original concept. The tasting menu, which was called fable, with dishes that are dedicated to famous stories, was followed by Eden, dedicated to the 7 deadly sins, while the current, Skylinght, follows the geography citizen, from the Mediterranean to the Tibidabo, Montjuïc and the Sagrada Familia.

The lights have been angled so they don't reflect in the glass and at night you can see the pulsating of the city. It then becomes a place with a romantic vocation, full of couples, and even the flock of bats flying non-stop round the fluorescent signs adds a touch of fantasy.



de 13.30 a 16 h. i de 20 a 23 h. No tanca cap dia.
de 13.30 a 16 h. y de 20 a 23 h. No cierra ningún día.
1.30 - 4pm and 8 - 11pm. Open every day.

VIVANDA

Major de Sarrià, 134 (Graus). 08017-Barcelona
Tel. 93 203 19 18

cuina de mercat
cocina de mercado
market-fresh cuisine

Obert fa 26 anys en una casa amb jardí del vell Sarrià, a partir del 2009 va fer un canvi lent però constant de la carta, paral·lela als gustos i costums dels comensals, fins arribar a la transformació absoluta, encara que seguint els mateixos paràmetres de cuina tradicional i gènere de qualitat.

Avui s'ha d'atendre a una clientela de 35 anys en amunt, que menja menys, li agrada compartir, surt molt, doncs a casa està sola i no es pot desdinerar en una nit. També s'ha posat al dia l'espai, adequant-ho al nou estil: fora estovalles, però coberts, cristalleria, cadires i taules de disseny. El més curiós són les fotografies de les parets, fragments d'un quadre de Cézanne ampliat 10.000 vegades. Vins a preu de bodega, que es poden demanar a copes.

Abierto hace 26 años en una casa con jardín del viejo Sarrià, a partir de 2009 hizo un cambio lento pero constante de la carta, paralela a los gustos y costumbres de los comensales, hasta llegar a la transformación absoluta, aunque siguiendo los mismos parámetros de cocina tradicional y género de calidad.

Hoy se ha de atender a una clientela de 35 años para arriba, que come menos, le gusta compartir, sale mucho, pues en casa está sola y no se puede desdinerar en una noche. También se ha puesto al día el espacio, adecuándolo al nuevo estilo: fuera mantel, pero cubiertos, cristalería, sillas y mesas de diseño. Lo más curioso son las fotografías de las paredes, fragmentos de un cuadro de Cézanne ampliado 10.000 veces. Vinos a precio de bodega, que se pueden pedir a copas.



Opened 26 years ago in a house with a garden in the old Sarrià neighbourhood, in 2009 it started, slowly but surely, to change its menu in keeping with its customers' tastes and customs until it had been completely transformed, though sticking to the same parameters of traditional cuisine and quality ingredients.

Certain customers of 35 and over, who eat less, like to share; they go out a lot, as they are lonely at home, but they can't spend all their money in one night. The space has also been updated, bringing it into line with the new style: tablecloths are out, but designer cutlery, glasses, chairs and tables are in. The most curious feature are the photographs on the walls, fragments of a painting by Cézanne blown up 10,000 times. Wines at wine shop prices that you can also order by the glass.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23 h. Tanca els diumenges nit i els dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23 h. Cierra los domingos noche y los lunes.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11pm. Closed on Sunday evening and Monday.



WAGOKORO

Regàs, 35 (Laforja). 08006-Barcelona
Tel. 93 501 93 40 • www.wagokoro.es

cuina japonesa

cocina japonesa

japanese cuisine



Es deia Kokoro, que fa referència a l'ànima, però li han afegit el wa que designa tot el que és japonès i ara el nom vol dir "l'ànima japonesa". Està especialitzat en la cuina kappó, que la classe benestant va copiar, traient-li els rituals i la pompositat de les famílies amb llinatges exclusius: un menú de 6, 7 o 8 plats elaborats davant del comensal, de sabors autèntics, no occidentalitzats, amb els imprescindibles otsukuri i yakimono.

Per beure, sake, aiguardents, whisky, cerveses i tes, tots japonesos i alguns vins i caves per als que no poden oblidar que són mediterranis. Al front hi ha l'Anna i el Kenya. La decoració, d'una gran senzillesa, rememora l'atmosfera tradicional japonesa posada al dia. De tant en tant, fan cursets de cuina, de la seva cuina.

Se llamaba Kokoro, que hace referencia al alma, pero le han añadido el wa que designa todo lo que es japonés y ahora el nombre significa "el alma japonesa". Está especializado en la cocina kappa, que la clase acomodada copió, sacándole los rituales y la pomposidad, de las familias con linajes exclusivos: un menú de 6, 7, 8 platos elaborados ante el comensal, de sabores auténticos, no occidentalizados, con los imprescindibles otsukuri y yakimono.

Para beber, sake, aguardientes, whisky, cervezas y té, todos japoneses y algunos vinos y cavas para los que no pueden olvidar que son mediterráneos. Al frente están Anna y Kenia. La decoración, de una gran sencillez, rememora la atmósfera tradicional japonesa puesta al día. De vez en cuando, hacen cursos de cocina, de su cocina.

It used to be called Kokoro, which referred to the soul, but they have added wa, which designates everything that is Japanese, so now the name means "the Japanese soul". It specialises in kappo cuisine which was copied by the well-to-do classes, though without the rituals and pomposity of the families with exclusive lineages: a six, seven or eight-course menu prepared in front of the customer, with authentic, non-westernised flavours, and with the essential otsukuri and yakimono.

To drink there is sake, various brandies, whisky, beer and tea, all Japanese, and some wines and "caves" (sparkling wines) for those unable to forget they are in the Mediterranean. The establishment is run by Anna and Kenya. The decoration, which is extremely simple, recalls the traditional Japanese atmosphere brought up to date. From time to time they lay on cookery courses, teaching their cooking.



de 13.30 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca dissabtes migdia, diumenges i dilluns.
de 13.30 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra sábados al mediodía, domingos y lunes.
1.30 - 3.30pm and 20.30 - 11.30pm- Closed on Saturday lunchtime, Sunday and Monday.



WINDSOR

Còrsega, 286 (Rambla de Catalunya). 08036 Barcelona
Tel. 93 237 75 88 • www.restaurantwindsor.com

cuina catalana actualitzada

cocina catalana actualizada
modernised catalan cuisine

Situat en un principal sumptuós de l'Eixample, va obrir fa quinze anys, per evolucionar fins a trobar la seva personalitat en una cuina molt treballada, de bona matèria prima, però lluny de les textures agressives i dels focs d'artifici, avui tan de moda a la gastronomia.

Plats d'arrels catalanes, però actuals, com la mini-escudella i carn d'olla que es menja com un sol plat, al costat d'elaboracions internacionals, com la llebre a la "roial", gran paradigma de la cuina francesa del segle XIX, encara vigent. Escenari selecte, amb salons privats i un jardí interior i sempre un servei atent i discret, tot molt burgès. Explica Joan Junyent, el director, en una frase plena de suggeriments, que el que hi ha al Windsor és "el millor que queda del que hi havia".

Situado en un principal suntuoso del Eixample, abrió hace quince años, para evolucionar hasta encontrar su personalidad en una cocina muy trabajada, de buena materia prima, pero lejos de las texturas agresivas y los fuegos artificiales, hoy tan de moda en la gastronomía.

Platos de raíces catalanas, pero actuales, como la "mini-escudella y carn d'olla" que se come como un solo plato, junto a elaboraciones internacionales, como la liebre a la royal, gran paradigma de la cocina francesa del siglo XIX, aún vigente. Escenario selecto, con salones privados y un jardín interior y siempre un servicio atento y discreto, todo muy burgués. Explica Joan Junyent, el director, en una frase llena de sugerencias, que lo que hay en el Windsor es "lo mejor que queda de lo que había".



Situated on a sumptuous first floor in the Eixample, it opened 15 years ago and evolved until it found its own personality in a highly elaborate cuisine using good raw materials, but far removed from the aggressive textures and fireworks that are so fashionable in today's gastronomy.

Dishes with roots in the Catalan tradition, but modern, such as the "mini-escudella i carn d'olla", normally as a single dish, alongside international favourites such as hare à la royale, the great paradigm of 19th century French cuisine, which is still in vogue. A select decor with private salons and an inner garden, always with attentive service, all very bourgeois. Joan Junyent, the manager, describes it in an extremely suggestive phrase, saying that what there is at the Windsor is "the best of what remains of what there used to be".



de 13.15 a 15.30 h. i de 19.45 a 22.45 h. Tanca dissabtes al migdia i diumenges.
de 13.15 a 15.30 h. y de 19.45 a 22.45 h. Cierra sábados a mediodía y domingos.
1.15 - 3.30pm and 7.45 - 11.45pm. Closed on Saturday lunchtime and Sunday



WOK & BOL

Diputació, 294 (Pau Claris/Roger de Llúria). 08009-Barcelona
Tel. 93 302 76 75 • www.wokandbol.com

cuina xinesa

cocina china
chinese cuisine



El bol, el recipient on mengen habitualment els xinesos i el wok, una paella molt panxuda que s'escalfa molt de pressa i que permet treballar amb més rapidesa i és ideal per fer saltats, són les dos paraules escollides pel cuiner Chiang Yi-chung i la seva dona, la catalana Marta Batlle, per batejar el restaurant que van obrir just acabades les olimpíades del 92.

No van utilitzar els elements decoratius que semblen obligats on es fa cuina oriental, no: les parets tenen colors molt vius i estan plenes de quadres pintats pel Chiang, rostres i més rostres, que també il·lustren les taules i les cartes. Però els plats i la manera de treballar-los són 100% xinesos: l'ànec pequinès, les pastes farcides, els arrossos, les amanides, les postres, els tes i els licors.

El bol, el recipiente donde comen habitualmente los chinos y el wok, una sartén muy panxuda que se calienta muy de prisa y que permite trabajar con más rapidez y es ideal para hacer salteados, son las dos palabras elegidas por el cocinero Chiang Yi-chung y su mujer, la catalana Marta Batlle, para bautizar el restaurante que abrieron justo terminadas las olimpiadas del 92.

No utilizaron los elementos decorativos que parecen obligados donde se hace cocina oriental, no: las paredes tienen colores muy vivos y están llenas de cuadros pintados por Chiang, rostros y más rostros, que también ilustran las mesas y las cartas. Pero los platos y la manera de trabajarlos son 100% chinos: el pato pequinés, las pastas rellenas, los arroces, las ensaladas, los postres, los tés y los licores.

Bowl, the receptacle from which the Chinese usually eat, and wok, a large, round-bottomed cooking vessel that heats up very quickly enabling the cook to work faster and is ideal for stir-frying, are the two words chosen by the chef Chiang Yi-chung and his Catalan wife Marta Batlle as the name of the restaurant they opened just after the 92 Olympic Games.

They didn't use the decorative items that seem to be mandatory where oriental cooking is done. No, the walls are in vivid colours and full of pictures painted by Chiang - faces and more faces - that also decorate the tables and illustrate the menus. But the dishes and the way they are prepared are 100% Chinese: Peking duck, filled pasta, rice, salads, desserts, teas and liqueurs.



de 13.30 a 16 h. i de 21 a 23.30 h. Tanca festius nit i diumenges tot el dia.
de 13.30 a 16 h. y de 21 a 23.30 h. Cierra festivos noche y domingos todo el día.
1.30 - 4pm and 9 - 11.30pm. Closed all day Sunday and in the evening on holidays.

XALAR CAFÈ

Roig, 30 (Carme). 08001-Barcelona
Tel. 93 442 94 21 • Mail: xalarcafe@gmail.com

cuina balear
cocina balear
balearic cuisine

Per als mallorquins, xalar es divertir-se i això fan, a més de treballar Maite i Míriam en aquest bar i restaurant que han arrendat dins de l'Espai Mallorca, on utilitzen bona part de la sala d'actes, escenari constant de presentacions de llibres, concerts i exposicions de temàtica mallorquina o balear, com els plats que elles serveixen: coca de poma, sobrassada i mel, brandada de bacallà, farigola, tapenada i tomàquet, pa d'oli calent i fred amb sobrassada i formatge, o amb camaiot (com un bull negre), ceba confitada, mostassa antiga i plàtan...

O dolços, amb la greixonera i el flaó eivissencs, un gelat de formatge de Maó i el sorbet de pomada (Gin Xoriguer amb llimonada). Per beure, vins de Benissalem i de Pla i Llevant. No cal dir que l'oli és D.O. Mallorca.

Para los mallorquines, xalar es divertirse y eso hacen, además de trabajar, Maite y Miriam en este bar y restaurante que han arrendado dentro del Espacio Mallorca, donde utilizan buena parte de la sala de actos, escenario constante de presentaciones de libros, conciertos y exposiciones de temática mallorquina o balear, como los platos que ellas sirven: tarta de manzana, sobrasada y miel, brandada de bacalao, tomillo, tapenada y tomate, pan de aceite caliente y frío con sobrasada y queso, o con camaiot (como un bull negro), cebolla confitada, mostaza antigua y plátano...

O dulces, con la greixonera y el flaó ibicencos, un helado de queso de Mahón y el sorbete de pomada (Gin Xoriguer con limonada). Para beber, vinos de Binissalem y de Pla i Llevant. Ni que decir tiene que el aceite es DO Mallorca.



In the Majorcan dialect of Catalan, "xalar" means to have fun, and that is what Maite and Miriam do, as well as work, in this bar and restaurant they have rented in the Espai Mallorca, where they use a large part of the meeting hall, which is constantly hosting book presentations, concerts and exhibitions to do with Majorca or the Balearic Islands in general. And the dishes they serve are likewise connected with Majorca: "coca de poma", "sobrassada" and honey, cod, thyme, tapenade and tomato brandade, hot and cold oil bread with "sobrassada" and cheese, and "camaiot" (similar to black pudding), onion confit, old mustard and banana, etc.

For sweet, "greixonera" (cinnamon-flavored pudding) and "flaó" (pastry filled with soft cheese) typical of Ibiza, a cheese ice cream from Maó and "pomada" (Xoriguer gin and lemonade) sorbet. To drink, wines from Binissalem and Pla i Llevant. Needless to say the oil is D.O. Mallorca.



de 9.30 a 21 h. dissabtes de 10 a 12 h. dinars de 13 a 16 h. Com a bar funciona de 9:30 a 24 h. Tanca els diumenges.
de 9.30 a 21 h. sábados de 10 a 12 h. comidas de 13 a 16 h. Como bar funciona de 9:30 a 24 h. Cierra los domingos.
9.30am - 9pm. Saturday 10am - noon. Lunch 1 - 4pm. Open as a bar 9.30am - midnight. Closed on Sunday.



XIX KEBAB

Còrsega, 193 (Villarroel/Casanova). 08036-Barcelona
Tel. 93 321 82 10

cuina síria

cocina siria
syrian cuisine



Va ser el primer siri de la ciutat i un dels primers de cuina àrab. Alejandro va venir a estudiar i al final es va quedar a Barcelona. Va veure que no hi havia cap restaurant de l'antiga Gran Síria (Líban, Jordània i Síria, amb una cuina molt semblant) i l'any 1982 es va arriscar. No era fàcil, doncs parlem de móns llavors molt desconeguts, no com ara que, qui més qui menys, tothom ha estat en algun país del Mediterrani oriental.

Decoració genuïna d'aquelles terres: catifes, llànties, tapissos, estris de coure i una carta molt tradicional: del puré de cigrons als dàtils amb nous; entremig, especialitats com el xai farcit i el cuscús de verdura, xai o pollastre. Tenen vi negre siri, però les nits que hi ha dansa del ventre es beu arak, un anisat sec.

Fue el primer sirio de la ciudad y uno de los primeros de cocina árabe. Alejandro vino a estudiar y al final se quedó en Barcelona. Vio que no había ningún restaurante de la antigua Gran Siria (Líbano, Jordania y Siria, con una cocina muy parecida) y el año 1982 se arriesgó. No era fácil, pues hablamos de mundos entonces muy desconocidos, no como ahora que, quien más quien menos, todo el mundo ha estado en algún país del Mediterráneo oriental.

Decoración genuina de aquellas tierras: alfombras, lámparas, tapices, utensilios de cobre y una carta muy tradicional: del puré de garbanzos a los dátiles con nueces; en medio, especialidades como el cordero relleno y el cuscús de verduras, cordero o pollo. Tienen vino tinto sirio, pero las noches que hay danza del vientre se bebe arak, un anisado seco.

This was the first Syrian restaurant in the city and one of the first Arab ones. Alejandro came to study and in the end he stayed in Barcelona. He saw there were no restaurants from the former Greater Syria (Lebanon, Jordan and Syria, all with a similar cuisine) and in 1982 he took a risk. It was not easy, as we are speaking of what were then quite unknown worlds, not like now that more or less everyone has been to at least one eastern Mediterranean country.

It has authentic decoration from those lands -carpets, lamps, tapestries, copper implements- and a very traditional menu: from chickpea purée to dates and walnuts, and in between specialties such as stuffed lamb, and vegetable, lamb or chicken couscous. They have Syrian wine, but on the evenings when there is belly dancing, people drink arak, a dry aniseed liqueur.



de 13.15 a 16 h. y de 21 a 24 h. Obert cada dia.
de 13.15 a 16 h. y de 21 a 24 h. Abierto todos los días.
1.15 - 4pm and 9pm - midnight. Open every day.



YAMADORI

Aribau, 68 (València) 08011-Barcelona
Tel. 93 453 92 64 • www.yamashitagroup.com

cuina japonesa

cocina japonesa

japanese cuisine



Quan aquest japonès va obrir, l'any 1977, era el primer de la ciutat i el barcelonins no sabien què eren el sushi i el sashimi, ni tenien idea de la parafernàlia de plats exòtics que han anat arribant amb la moda del menjar asiàtic. Llavors, només dir "peix cru" ja feia agafar esgarri-fança. Però Yoshizumi Yamasitha va veure que aquí ningú elaborava cuina del seu país, va fer-se amb un local petit i cèntric, va portar d'allà fusters, decoradors i cuiners i es llençà a l'aventura de dedicar-se a la restauració sense tenir-ne ni idea.

Li va costar molt arrencar, però 34 anys més tard el local segueix al mateix lloc: barra de sushi a baix i taules occidentals i una estança japonesa al pis de dalt, amb plats tradicionals fets com al Japó i amb productes vinguts d'allà.

Quando este japonés abrió, en 1977, era el primero de la ciudad y los barceloneses no sabían qué eran el sushi y el sashimi, ni tenían idea de la parafernalia de platos exóticos que han ido llegando con la moda de la comida asiática. Entonces, sólo decir "pescado crudo" ya hacía sentir escalofrío. Pero Yoshizumi Yamasitha vio que aquí nadie elaboraba cocina de su país, se hizo con un local pequeño y céntrico, trajo de allí carpinteros, decoradores y cocineros y se lanzó a la aventura de dedicarse a la restauración sin tener ni idea.

Le costó mucho arrancar, pero 34 años más tarde, el local sigue en el mismo lugar: barra de sushi abajo y mesas occidentales y una estancia japonesa en el piso de arriba, con platos tradicionales hechos como en Japón y con productos venidos de allí.

When this Japanese restaurant opened in 1977 it was the first one in the city and people in Barcelona didn't know what sushi and sashimi were, nor did they have any idea about the paraphernalia of exotic dishes that have arrived since then with the fashion for Asian food. At that time you only had to say "raw fish" to make someone shudder. But Yoshizumi Yamasitha saw that here no-one did his country's cuisine, acquired small, centrally located premises, brought over carpenters, decorators and chefs from Japan and set off on the adventure of going into the restaurant business without having the slightest idea about it.

It took him a long time to get going, but 34 years on the restaurant is still in the same place: a sushi bar downstairs and western-style tables and a Japanese room upstairs, with traditional dishes prepared as they are in Japan with ingredients from over there.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca diumenges i festius.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra domingos y festivos.
1 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday and on holidays.



YASHIMA

Av. Josep Tarradellas, 145 (Av. Sarrià). 08029-Barcelona
Tel. 93 419 06 97 • www.yamashitagroup.com

cuina japonesa

cocina japonesa
japanese cuisine



Al 1989, el Yamadori, el primer japonès de Barcelona, havia complert dotze anys i ja tenia 6 ó 7 competidors. Llavors, Yoshizumi Yamasitha va voler posar-ne un altre, luxós i japonès des de l'arrel, la qual cosa no havia pogut fer en el primer, per pioner, i va escollir un local molt gran a tocar la plaça Francesc Macià, per dividir-ho en 3 sectors: el sushi bar, on tot se serveix a tapes; el restaurant, amb taules occidentals i tatamis, que s'aïllen amb plafons mòbils; i el teppanyaky, la planxa calenta tradicional, per elaborar tot tipus de plats davant de cada client, amb la cocció al gust.

Així va néixer el grup que després ha obert el Yû, el Teppan-Yaki, el Bento, el Nagomi..., sempre amb un gran respecte per la tradició i l'autenticitat.

En 1989, el Yamadori, el primer japonès de Barcelona, había cumplido doce años y ya tenía 6 ó 7 competidores. Entonces, Yoshizumi Yamasitha quiso poner otro, lujoso y japonés desde la raíz, lo cual no había podido hacer en el primero, por pionero, y escogió un local muy grande cerca de la plaza Francesc Macià, para dividirlo en 3 sectores: el sushi bar, donde todo se sirve como tapas, el restaurante, con mesas occidentales y tatamis que se aíslan con paneles móviles y el teppan-Yaky, la plancha caliente tradicional, para elaborar todo tipo de platos delante de cada cliente, con la cocción al gusto.

Así nació el grupo que después ha abierto el Yû, el Teppan-Yaki, el Bento, el Nagomi..., siempre con un gran respeto por la tradición y la autenticidad.

By 1989, the Yamadori, the first Japanese restaurant in Barcelona, had been going for 12 years and already had six or seven competitors. Then Yoshizumi Yamasitha wanted to start up another, one that would be luxurious and Japanese from top to bottom, something he had been unable to do with the first, due to the fact that it was a path-breaker, and he chose some large premises just off Plaça F. Macià, which he divided it into three sectors: the sushi bar, where everything is served in small portions; the restaurant, with western-style tables and tatamis, which can be screened off from each other by moveable panels; and the teppan-yaky, the traditional hotplate for making all sorts of dishes in front of the customers to each one's taste.

This is how the group that later opened the Yû, the Teppan-Yaki, the Bento, the Nagomi, etc., started off, always showing great respect for tradition and authenticity.



de 13 a 15.30 h. i de 20.30 a 23.30 h. Tanca els diumenges per la nit.
de 13 a 15.30 h. y de 20.30 a 23.30 h. Cierra los domingos por la noche.
1.30 - 3.30pm and 8.30 - 11.30pm. Closed on Sunday night.



ÍNDEX ALFABÈTIC

ÍNDICE ALFABÉTICO

ALPHABETICAL INDEX

4 CAPELLANS	13	BLAU	39
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
7 PORTES	14	BODEGA PÀDUA	40
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
ABOU KHALIL	15	BOHEMIC BISTROT	41
<i>cuina libanesa • cocina libanesa • lebanese cuisine</i>		<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>	
ACONTRALUZ	16	BOTAFUMEIRO	42
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>marisqueria • marisquería • seafood restaurant</i>	
ALKIMIA	17	BOTAVARA°	43
<i>cuina catalana no tradicional • cocina catalana no tradicional • non-traditional catalan cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
ANTIGUA	18	BRASSERIE FLO	44
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina francesa i catalana • cocina francesa y catalana • french and catalan cuisine</i>	
ÀPAT!	19	BRAVO	45
<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
AROLA	20	CA LA NURI	46
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>marisqueria • marisquería • seafood restaurant</i>	
ARTURO	21	CA L'ISIDRE	47
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina tradicional i mediterrània • cocina tradicional y mediterránea • traditional and mediterranean cuisine</i>	
EL ASADOR DE ARANDA	22	CAELIS	48
<i>cuina castelana • cocina castellana • castilian cuisine</i>		<i>cuina creativa de temporada • cocina creativa de temporada • creative seasonal cuisine</i>	
ASADOR DE BURGOS	23	CAFÈ DE L'ACADÈMIA	49
<i>rostitdor castellà • asador castellano • castilian rotisserie</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
ATENES	24	CAFÈ DE LA PRINCESA	50
<i>cuina de caragols • cocina de caracoles • snails cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
AULA (Escola d'Hostaleria-CETT)	25	CAFÈ DE PARÍS	51
<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>	
AZUL	26	CAL PEP	52
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>		<i>cuina casolana de producte • cocina casera de producto • home-made, produce-based cuisine</i>	
BALTÀ	27	CALDENI	53
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
BAR MUT	28	CALEUCHE	54
<i>cuina de mercat i tapes • cocina de mercado y tapas • market-fresh cuisine and tapas</i>		<i>cuina argentina • cocina argentina • argentine cuisine</i>	
BARCELONETA	29	CAN BUJ	55
<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		<i>cuina marinera i de mercat • cocina marinera y de mercado • seafood and market-fresh cuisine</i>	
BASMATI	30	CAN LLUÍS	56
<i>cuina d'arrossos • cocina de arroces • rice-based cuisine</i>		<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
BELTXENEA	31	CAN MAJÓ	57
<i>cuina basco mediterrània • cocina vasco mediterránea • mediterranean and basque cuisine</i>		<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>	
BELVEDERE	32	CAN PESCALLUNES	58
<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		<i>cuina catalano-francesa • cocina catalano-francesa • catalan-french cuisine</i>	
BESTIAL	33	CAN PUNYETES	59
<i>cuina de fusió italo-mediterrània • cocina de fusión italo-mediterránea • italian-mediterranean fusion cuisine</i>		<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
BETAWI	34	CAN RAVELL	60
<i>cuina indonèsia • cocina indonesia • indonesian cuisine</i>		<i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>	
BIBLIOTECA	35	CAN SOLÉ	61
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina marinera • cocina de marinera • seafood cuisine</i>	
BIOCENTER	36	CAN TRAVI NOU	62
<i>cuina vegetariana • cocina vegetariana • vegetarian cuisine</i>		<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>	
BISTRONOU	37	CAN VALLÈS	63
<i>cuina mediterrània moderna • cocina mediterránea moderna • modern mediterranean cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
BLANC	38	CAN VILARÓ	64
<i>cuina creativa mediterrània • cocina creativa mediterránea • creative mediterranean cuisine</i>		<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	

CARBALLEIRA	65	COMERÇ 24	91
<i>cuina gallega i marisqueria • cocina gallega y de mercado • galician cuisine and seafood restaurant</i>		<i>cuina creativa de tapes • cocina creativa de tapas • creative tapa cuisine</i>	
CARMELITAS	66	COMIOLS	92
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CARMEN	67	CON GRÀCIA	93
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>	
CASA AMÀLIA	68	COURE	94
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>	
CASA CALVET	69	DA PAOLO	95
<i>cuina mediterrània creativa • cocina mediterránea creativa • creative mediterranean cuisine</i>		<i>cuina regional italiana • cocina regional italiana • regional italian cuisine</i>	
CASA CASTRO	70	DE GUSTIBUS ITALIAE	96
<i>peix i marisc • pescado y marisco • fish and seafood</i>		<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
CASA DARIO	71	DEGUSTACIONS PÀDUA	97
<i>marisqueria • marisquería • seafood restaurant</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CASA DE LOS NAVARROS (Nafarren Etxea)	72	DOLCETA	98
<i>cuina navarresa • cocina navarra • navarran cuisine</i>		<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>	
CASA FREIXO	73	DOS CIELOS	99
<i>cuina gallega i de mercat • cocina gallega y de mercado • galician and market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de cullera • cocina de cuchara • spoon cuisine</i>	
CASA JACINTO	74	DOS PALILLOS	100
<i>cuina navarresa • cocina navarra • navarran cuisine</i>		<i>cuina de tapes asiàtiques • cocina de tapas asiáticas • asian tapas</i>	
CASA JOANA	75	DOS TERRES	101
<i>cuina catalana tradicional • cocina catalana tradicional • traditional catalan cuisine</i>		<i>cuina catalana - argentina • cocina catalana - argentina • catalan - argentine cuisine</i>	
CASA JORDI	76	DROLMA	102
<i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market-fresh cuisine</i>		<i>cuina creativa de producte • cocina creativa de producto • creative product cuisine</i>	
CASA LEOPOLDO	77	EL CABALLITO BLANCO	103
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de mercat i brasa • cocina de mercado y brasa • market-fresh cuisine and barbecue</i>	
CASA PALET 1920	78	EL CAFETÍ	104
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market-fresh cuisine</i>	
CASA PEPE	79	EL CAMAROTE DE TOMÁS	105
<i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>		<i>marisqueria • marisquería • seafood restaurant</i>	
CASA PEPE (22@)	80	EL GRAN CAFÈ	106
<i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>		<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan-mediterranean cuisine</i>	
CASIMIRO	81	EL JAPONÉS	248
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
CASTRO	82	EL JARDÍ DE L'ABADESSA	107
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
CATALINA	83	EL PA TORRAT	108
<i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CAVAMAR	84	EL PRINCIPAL	109
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina mediterrània de mercat • cocina mediterránea de mercado • mediterranean market-fresh cuisine</i>	
CERVANTES	85	EL QUIM DE LA BOQUERIA	110
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CHERIFF	86	EL RACÓ DE L'AGÜIR	111
<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CHERPI	87	RACÓ D'EN CESC	112
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>		<i>cuina catalana renovada • cocina catalana renovada • renovated catalan cuisine</i>	
CHICOA	88	EL REBOST D'HOSTAFRANCS	113
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>	
CINC SENTITS	89	EL SORTIDOR 1908	114
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
COLIBRÍ/CESAR PASTOR	90	EL TOSSAL	115
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>cuina de mercat i caça • cocina de mercado y caza • market-fresh cuisine and game</i>	

EL TRAPIO	116	GURQUI	142
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>	
EL TÚNEL D'EN MARC PALOU	117	HISOP	143
<i>cuina catalana de producte • cocina catalana de producto • catalan cuisine</i>		<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>	
EL VELL SARRIÀ	118	HOFMANN	144
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>	
EL XALET	119	I BUONI AMICI	145
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
EL YANTAR DE LA RIBERA	120	IL GIARDINETTO	146
<i>rostitor • asador • rotisserie</i>		<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
ELCHE	121	INDOCHINE	147
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina del sud-est asiàtic • cocina del sudeste asiático • south-east asian cuisine</i>	
ELS QUATRE GATS	122	INDOCHINE LY LEAP	147
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina del sud-est asiàtic • cocina del sudeste asiático • south-east asian cuisine</i>	
ELS MAIANS	123	INMORTALES, Il ristorante	148
<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
ELS OCELLETS	124	INMORTALES, la trattoria	148
<i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market fresh cuisine</i>		<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
ELS PESCADORS	125	JJ	149
<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	
ESPAI SUCRE	126	KAIKU	150
<i>cuina dolça • cocina dulce • sweet cuisine</i>		<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>	
ETERNA	127	KOY SHUNKA	233
<i>sopars amb espectacle • cenas con espectáculo • dinner and show</i>		<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
FERRUM	128	LA BALSA	151
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>cuina internacional d'influències basques • cocina internacional de influencias vascas • international cuisine with basque influence</i>	
FILIGRANA	129	LA BOHÈME	152
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina argentina • cocina argentina • argentinian cuisine</i>	
FLASH FLASH	130	LA CAMARGA	153
<i>truiteria • tortillería • omelettery</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
FLORENTINA	131	LA CLARA	154
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
FONDA ESPAÑA	132	LA COVA FUMADA	155
<i>cuina tradicional actualitzada • cocina tradicional actualizada • updated traditional cooking</i>		<i>tapes marineres • tapas marineras • seafood tapas</i>	
FONDA GAIG	133	LA CÚPULA HISPANO 7 SUIZA	156
<i>cuina tradicional catalana • cocina tradicional catalana • traditional catalan cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
FREIXA TRADICIÓ	134	LA DAMA	157
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina catalana actualitzada • cocina catalana actualizada • updated catalan cuisine</i>	
GAIG	135	LA FERRERIA	158
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>cuina tradicional catalana • cocina tradicional catalana • traditional catalan cuisine</i>	
GELONCH	136	LA FONDUE DE GRACIA	159
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>fondues • fondues • fondues</i>	
GOLIARD	137	LA FONT DE PRADES	160
<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		<i>cuina catalana i mediterrània • cocina catalana mediterránea • catalan and mediterranean cuisine</i>	
GORRÍA	138	LA LLUNA	161
<i>cuina basco-navarresa • cocina vasco-navarra • basque-navarrese cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	
GOVINDA	139	LA LUBINA	162
<i>cuina índia • cocina india • indian cuisine</i>		<i>cuina de peix i marisc • cocina de pescado y marisco • fish and seafood cuisine</i>	
GRAN PARIS	140	LA MAR SALADA	163
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>	
GRESCA	141	LA MUSCLERIA	164
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>musclos • mejillones • mussels</i>	

LA NOGUERA	165	ME	191
<i>cuina lleidatana • cocina lleidatana • lleida cuisine</i>		<i>cuina de nova orleans i de saigon • cocina de nova orleans y de saigón • cajun and saigon cuisine</i>	
LA PERLA	166	MERENDERO DE LA MARI	192
<i>cuina de producte • cocina de producto • local produce cuisine</i>		<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>	
LA PORTERIA	167	MI BURRITO I YO	193
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>brasa i cuina mediterrània • brasa y cocina mediterránea • charcoal grill and mediterranean cuisine</i>	
LA RIOJA	168	MIQUETES MÀGIQUES	194
<i>cuina riojana i de mercat • cocina riojana y de mercado • la rioja cuisine and market fresh cuisine</i>		<i>cuina macrobiòtica • cocina macrobiòtica • macrobiotic cuisine</i>	
LA SINGULAR	169	MIRADOR	195
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina creativa de mercat • cocina creativa de mercado • creative market fresh cuisine</i>	
LA TAVERNA DEL CLÍNIC	170	MOLINA	196
<i>tapes • tapas • tapas</i>		<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
LA TERTÚLIA	171	MOLINA XARCUTERIA	197
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>tapes i cuina mediterrània • tapas y cocina mediterránea • tapas & mediterranean cuisine</i>	
LA VAQUERIA	172	MOMENTS	198
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina estacional • cocina estacional • seasonal cuisine</i>	
LA VENTA	173	MONVINIC	199
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market fresh cuisine</i>	
LA YAYA AMELIA	174	MOO	200
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina catalana creativa • cocina catalana creativa • creative catalan cuisine</i>	
LAGUNAK	175	MUFFINS	201
<i>cuina basca • cocina vasca • basque cuisine</i>		<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>	
L'ARROSSERIA XÀTIVA	176	NECTARI	202
<i>cuina d'arrossos • cocina de arroces • rice cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
LASARTE	177	NEICHEL	203
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
LÁZARO	178	NERI	204
<i>cuina tradicional de mercat • cocina tradicional de mercado • traditional market fresh cuisine</i>		<i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>	
LE QUATTRO STAGIONE	179	OCTUBRE 18	205
<i>cuina italiana de mercat • cocina italiana de mercado • italian market cuisine</i>		<i>cuina creativa de mercat • cocina creativa de mercado • market creative cuisine</i>	
LES DÉLICES DE FRANCE	180	OLI EN UN LLUM	206
<i>cuina afrancesada • cocina afrancesada • frenchified cooking</i>		<i>hamburgueseria • hamburguesería • hamburgers</i>	
L'HORTET	181	OLIVÉ	207
<i>cuina vegetariana • cocina vegetariana • vegetarian cuisine</i>		<i>cuina catalana i mediterrània • cocina catalana y mediterránea • catalan and mediterranean cuisine</i>	
L'INDRET	182	OUT OF CHINA	208
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina xinesa • cocina china • chinese cuisine</i>	
LES QUINZE NITS	183	PA I OLI	209
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina casolana de mercat • cocina casera de mercado • home-cooked market fresh cuisine</i>	
LOIDI	184	PACO MERALGO	210
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina de tapes • cocina de tapas • tapa cuisine</i>	
L'OLIANA	185	PATAGONIA BEEF & WINE	211
<i>cuina mediterrània de mercat • cocina mediterránea de mercado • mediterranean market fresh cuisine</i>		<i>cuina argentina • cocina argentina • argentinian cuisine</i>	
L'ORANGERIE	186	PETIT COMITÈ	212
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina catalana actualitzada • cocina catalana actualizada • updated catalan cuisine</i>	
LOS CARACOLES	187	PETIT PARÍS	213
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina afrancesada • cocina afrancesada • frenchified cuisine</i>	
L'OSTERIA DEL CONTADINO	188	PETIT SAFRÀ	223
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>		<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>	
MANAIRÓ	189	PINOTXO	214
<i>cuina catalana creativa • cocina catalana creativa • creative catalan cuisine</i>		<i>cuina de tapes • cocina de tapas • tapa cuisine</i>	
MARIONA	190	PITARRA	215
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>		<i>cuina catalana tradicional • cocina catalana tradicional • traditional catalan cuisine</i>	

PLA DELS ÀNGELS	216	TALAIOT	242
<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		<i>cuina menorquina • cocina menorquina • minorcan cuisine</i>	
PONSA	217	TAPAÇ 24	243
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>		<i>tapes tradicionals • tapas tradicionales • traditional tapas</i>	
PORTOLÉS	218	TAPIOLES 53	244
<i>cuina casolana de mercat • cocina casera de mercado • market-fresh home-made cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
QUO VADIS	219	THAI GARDENS	245
<i>cuina francesa i catalana • cocina francesa y catalana • french and catalan cuisine</i>		<i>cuina tailandesa • cocina tailandesa • thai cuisine</i>	
RÍAS DE GALICIA	220	THAÏ LOUNGUE	246
<i>marisc i cuina gallega • marisco y cocina gallega • shellfish and galician cuisine</i>		<i>cuina tailandesa • cocina tailandesa • thai cuisine</i>	
ROIG ROBI	221	TOC	247
<i>cuina creativa i de producte • cocina creativa y de producto • creative and produce-based cuisine</i>		<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>	
ROLLÁN	222	TRAGALUZ	248
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>		<i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>	
SAFRÀ 18	223	TRAM TRAM	249
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>	
SAMOA	224	TRAMONTI 1980	250
<i>cuina mediterrània i pizzeria • cocina mediterránea y pizzería • mediterranean cuisine and pizzeria</i>		<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
SANT JOAN	225	TUSET	251
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>		<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan-mediterranean cuisine</i>	
SANTIAGUÍÑO	226	UNA MICA DE JAPÓ	252
<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		<i>cuina casolana japonesa • cocina casera japonesa • japanese home-made cuisine</i>	
SEMON 9	227	VALENTIN	253
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>	
SEMPRONIANA	228	VIA VENETO	254
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina tradicional actualitzada • cocina tradicional actualizada • updated traditional cuisine</i>	
SENSE PRESSA	229	VINYA-ROEL	255
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan-mediterranean cuisine</i>	
SENYOR PARELLADA	230	VISUAL	256
<i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		<i>cuina creativa i mediterrània • cocina creativa y mediterránea • creative and mediterranean cuisine</i>	
SHANGHAI	231	VIVANDA	257
<i>cuina xinesa • cocina china • chinese cuisine</i>		<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
SHIBUI	232	WAGOKORO	258
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>		<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
SHUNKA	233	WINDSOR	259
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>		<i>cuina catalana actualitzada • cocina catalana actualizada • modernised catalan cuisine</i>	
SILVESTRE	234	WOK & BOL	260
<i>cuina catalano-francesa • cocina catalano-francesa • catalan-french cuisine</i>		<i>cuina xinesa • cocina china • chinese cuisine</i>	
SOLERA GALLEGA	235	XALAR CAFÈ	261
<i>marisqueria • marisquería • shellfish</i>		<i>cuina balear • cocina balear • balearic cuisine</i>	
SOMORROSTRO	236	XIX KEBAB	262
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina síria • cocina síria • syrian cuisine</i>	
SPEAKEASY	237	YAMADORI	263
<i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
SANT REMY	238	YASHIMA	264
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>		<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
SUQUET DE L'ALMIRALL	239		
<i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>			
SYRAH	240		
<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan and mediterranean cuisine</i>			
TAKTIKA BERRI	241		
<i>cuina basca • cocina vasca • basque cuisine</i>			



ÍNDEX TEMÀTIC
ÍNDICE TEMÁTICO
TEMATIC INDEX

Cuina catalana	Cocina catalana	Catalan cuisine
7 PORTES 14 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		LA DAMA 157 <i>cuina catalana actualitzada • cocina catalana actualizada • updated catalan cuisine</i>
ALKIMIA 17 <i>cuina catalana no tradicional • cocina catalana no tradicional • non-traditional catalan cuisine</i>		LA FERRERIA 158 <i>cuina tradicional catalana • cocina tradicional catalana • traditional catalan cuisine</i>
ATENES 26 <i>cuina de caragols • cocina de caracoles • snails cuisine</i>		LA FONT DE PRADES 160 <i>cuina catalana i mediterrània • cocina catalana mediterránea • catalan and mediterranean cuisine</i>
CA L'ISIDRE 47 <i>cuina tradicional i mediterrània • cocina tradicional y mediterránea • traditional and mediterranean cuisine</i>		LA NOGUERA 165 <i>cuina lleidatana • cocina lleidatana • lleida cuisine</i>
CAN TRAVI NOU 62 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		LÁZARO 178 <i>cuina tradicional de mercat • cocina tradicional de mercado • traditional market fresh cuisine</i>
CARMELITAS 64 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		LOS CARACOLES 187 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>
CASA JOANA 75 <i>cuina catalana tradicional • cocina catalana tradicional • traditional catalan cuisine</i>		MANAIRÓ 189 <i>cuina catalana creativa • cocina catalana creativa • creative catalan cuisine</i>
CASA JORDI 76 <i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market-fresh cuisine</i>		MOMENTS 198 <i>cuina estacional • cocina estacional • seasonal cuisine</i>
CATALINA 83 <i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market-fresh cuisine</i>		MONVINIC 199 <i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market fresh cuisine</i>
CHICOA 88 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		MOO 200 <i>cuina catalana creativa • cocina catalana creativa • creative catalan cuisine</i>
DOLCETA 98 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		MUFFINS 201 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>
DOS CIELOS 99 <i>cuina de cullera • cocina de cuchara • spoon cuisine</i>		NERI 204 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>
EL CAFETÍ 104 <i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market-fresh cuisine</i>		OLIVÉ 207 <i>cuina catalana i mediterrània • cocina catalana y mediterránea • catalan and mediterranean cuisine</i>
RACÓ D'EN CESC 112 <i>cuina catalana renovada • cocina catalana renovada • renovated catalan cuisine</i>		PETIT COMITÈ 212 <i>cuina catalana actualitzada • cocina catalana actualizada • updated catalan cuisine</i>
EL REBOST D'HOSTAFRANCS 113 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		PITARRA 215 <i>cuina catalana tradicional • cocina catalana tradicional • traditional catalan cuisine</i>
EL TÚNEL D'EN MARC PALOU 117 <i>cuina catalana de producte • cocina catalana de producto • catalan cuisine</i>		PETIT SAFRÀ 223 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>
ELS QUATRE GATS 122 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		SAFRÀ 18 223 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>
ELS OCELLETS 126 <i>cuina catalana de mercat • cocina catalana de mercado • catalan market fresh cuisine</i>		SENYOR PARELLADA 230 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>
FONDA ESPAÑA 132 <i>cuina tradicional actualitzada • cocina tradicional actualizada • updated traditional cooking</i>		VIA VENETO 256 <i>cuina tradicional actualitzada • cocina tradicional actualizada • updated traditional cuisine</i>
FONDA GAIG 133 <i>cuina tradicional catalana • cocina tradicional catalana • traditional catalan cuisine</i>		WINDSOR 259 <i>cuina catalana actualitzada • cocina catalana actualizada • modernised catalan cuisine</i>
FREIXA TRADICIÓ 134 <i>cuina catalana • cocina catalana • catalan cuisine</i>		

Cuina catalana casolana**Cocina catalana casera****Catalan home-made cuisine**

AZUL	26
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
BODEGA PÀDUA	40
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
CAL PEP	52
<i>cuina casolana de producte • cocina casera de producte • home-made, produce-based cuisine</i>	
CAN LLUÍS	56
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
CAN PUNYETES	59
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
CAN VILARÓ	64
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
CHERPI	87
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	

MOLINA	196
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
PA I OLI	209
<i>cuina casolana de mercat • cocina casera de mercado • home-cooked market fresh cuisine</i>	
PONSA	217
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
PORTOLÉS	218
<i>cuina casolana de mercat • cocina casera de mercado • market-fresh home-made cuisine</i>	
ROLLÁN	222
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	
SANT JOAN	225
<i>cuina casolana • cocina casera • home-made cuisine</i>	

Cuina de mercat**Cocina de mercado****Market-fresh cuisine**

4 CAPELLANS	13
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
ACONTRALUZ	16
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
ARTURO	21
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
BALTÀ	27
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
BAR MUT	28
<i>cuina de mercat i tapes • cocina de mercado y tapes • market-fresh cuisine and tapes</i>	
BIBLIOTECA	35
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
BLAU	39
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
BRAVO	45
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CAFÈ DE L'ACADÈMIA	49
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CAFÈ DE LA PRINCESA	50
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CALDENI	53
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CAN VALLÈS	63
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	

CARMEN	67
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CASA AMÀLIA	68
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CASA LEOPOLDO	77
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CASA PALET 1920	78
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CASIMIRO	81
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
CERVANTES	85
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
COMIOLS	92
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
DEGUSTACIONS PÀDUA	97
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
EL CABALLITO BLANCO	103
<i>cuina de mercat i brasa • cocina de mercado y brasa • market-fresh cuisine and barbecue</i>	
EL PA TORRAT	108
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
EL QUIM DE LA BOQUERIA	110
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	
EL RACÓ DE L'AGÜIR	111
<i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	

EL TOSSAL 115 <i>cuina de mercat i caça • cocina de mercado y caza • market-fresh cuisine and game</i>	L'INDRET 182 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>
EL TRAPIO 116 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>	LES QUINZE NITS 183 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>
EL VELL SARRIÀ 118 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	LOIDI 184 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>
FILIGRANA 129 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	MARIONA 190 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>
GRESCA 141 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	SEMON 9 227 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>
JJ 149 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	SEMPRONIANA 228 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>
LA LLUNA 161 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	SENSE PRESSA 229 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>
LA PORTERIA 167 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	SOMORROSTRO 236 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>
LA SINGULAR 169 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	SANT REMY 238 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>
LA VAQUERIA 170 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	TAPIOLES 53 246 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>
LA YAYA AMELIA 171 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market fresh cuisine</i>	VIVANDA 257 <i>cuina de mercat • cocina de mercado • market-fresh cuisine</i>

Cuina de producte	Cocina de producto	Produce-based cuisine
CAN RAVELL 60 <i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>		LA PERLA 166 <i>cuina de producte • cocina de producto • local produce cuisine</i>
CASA PEPE 79 <i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>		VALENTIN 253 <i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>
CASA PEPE (22@) 80 <i>cuina de producte • cocina de producto • produce-based cuisine</i>		

Cuina de temporada	Cocina de temporada	Seasonal cuisine
ÀPAT! 19 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		GOLIARD 137 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>
AULA (Escola d'Hostaleria-CETT) 25 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		GURQUI 142 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>
BELVEDERE 32 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		KAIKU 150 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>
CAFÈ DE PARÍS 51 <i>cuina de temporada • cocina de temporada • seasonal cuisine</i>		

Cuina mediterrània	Cocina mediterránea	Mediterranean cuisine
ANTIGUA 18 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		GRAN PARIS 140 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
BASMATI 30 <i>cuina d'arrossos • cocina de arroces • rice-based cuisine</i>		LA CAMARGA 153 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
BISTRONOU 37 <i>cuina mediterrània moderna • cocina mediterránea moderna • modern mediterranean cuisine</i>		LA CLARA 154 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
BOTAVARA 43 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		LA CÚPULA HISPANO 7 SUIZA 156 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
CASA CALVET 69 <i>cuina mediterrània creativa • cocina mediterránea creativa • creative mediterranean cuisine</i>		LA TERTÚLIA 171 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
CASTRO 82 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		L'ARROSSERIA XÀTIVA 176 <i>cuina d'arrossos • cocina de arroces • rice cuisine</i>
CAVAMAR 84 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		L'OLIANA 185 <i>cuina mediterrània de mercat • cocina mediterránea de mercado • mediterranean market fresh cuisine</i>
EL JARDÍ DE L'ABADESSA 106 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		L'ORANGERIE 186 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
EL PRINCIPAL 109 <i>cuina mediterrània de mercat • cocina mediterránea de mercado • mediterranean market-fresh cuisine</i>		NECTARI 202 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
EL SORTIDOR 1908 114 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		NEICHEL 203 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
EL XALET 119 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		PLA DELS ÀNGELS 216 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>
ELCHE 121 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		SAMOA 224 <i>cuina mediterrània i pizzeria • cocina mediterránea y pizzeria • mediterranean cuisine and pizzeria</i>
FLORENTINA 131 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>		TRAGALUZ 248 <i>cuina mediterrània • cocina mediterránea • mediterranean cuisine</i>

Cuina marinera	Cocina marinera	Seafood cuisine
BARCELONETA 29 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		ELS PESCADORS 125 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>
CAN BUJ 55 <i>cuina marinera i de mercat • cocina marinera y de mercado • seafood and market-fresh cuisine</i>		LA MAR SALADA 163 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>
CAN MAJÓ 57 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		MERENDERO DE LA MARI 192 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>
CAN SOLÉ 61 <i>cuina marinera • cocina de marinera • seafood cuisine</i>		SANTIAGUIÑO 226 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>
CHERIFF 86 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		SUQUET DE L'ALMIRALL 239 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>
ELS MAIANS 123 <i>cuina marinera • cocina marinera • seafood cuisine</i>		

Peix i marisc	Pescado y marisco	Fish and seafood
BOTAFUMEIRO 42 <i>marisquería • marisquería • seafood restaurant</i>		LA LUBINA 162 <i>cuina de peix i marisc • cocina de pescado y marisco • fish and seafood cuisine</i>
CA LA NURI 56 <i>marisquería • marisquería • seafood restaurant</i>		LA MUSCLERIA 164 <i>musclos • mejillones • mussels</i>
CASA CASTRO 70 <i>peix i marisc • pescado y marisco • fish and seafood</i>		RIAS DE GALICIA 220 <i>marisc i cuina gallega • marisco y cocina gallega • shellfish and galician cuisine</i>
CASA DARIO 71 <i>marisquería • marisquería • seafood restaurant</i>		SOLERA GALLEGA 235 <i>marisquería • marisquería • shellfish</i>
EL CAMAROTE DE TOMÁS 105 <i>marisquería • marisquería • seafood restaurant</i>		

Cuina creativa	Cocina creativa	Creative cuisine
AROLA 20 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		HISOP 143 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>
BLANC 38 <i>cuina creativa mediterrània • cocina creativa mediterránea • creative mediterranean cuisine</i>		HOFMANN 147 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>
BOHEMIC BISTROT 41 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		LA VENTA 173 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>
CAELIS 48 <i>cuina creativa de temporada • cocina creativa de temporada • creative seasonal cuisine</i>		LASARTE 177 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>
CINC SENTITS 89 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		MI BURRITO I YO 193 <i>brasa i cuina mediterrània • brasa y cocina mediterránea • charcoal grill and mediterranean cuisine</i>
COLIBRÍ/CESAR PASTOR 90 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		MIRADOR 195 <i>cuina creativa de mercat • cocina creativa de mercado • creative market fresh cuisine</i>
COMERÇ 24 91 <i>cuina creativa de tapes • cocina creativa de tapes • creative tapa cuisine</i>		OCTUBRE18 205 <i>cuina creativa de mercat • cocina creativa de mercado • market creative cuisine</i>
CON GRÀCIA 93 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		ROIG ROBI 221 <i>cuina creativa i de producte • cocina creativa y de producto • creative and produce-based cuisine</i>
COURE 94 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		SPEAKEASY 237 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>
DROLMA 102 <i>cuina creativa de producte • cocina creativa de producto • creative product cuisine</i>		TOC 247 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>
FERRUM 128 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		TRAM TRAM 249 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>
GAIG 135 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		VISUAL 256 <i>cuina creativa i mediterrània • cocina creativa y mediterránea • creative and mediterranean cuisine</i>
GELONCH 136 <i>cuina creativa • cocina creativa • creative cuisine</i>		

Cuina de tapes	Cocina de tapas	Tapa cuisine
----------------	-----------------	--------------

LA COVA FUMADA..... 155 <i>tapes marineres • tapas marineras • seafood tapas</i>	PACO MERALGO..... 210 <i>cuina de tapes • cocina de tapas • tapa cuisine</i>
LA TAVERNA DEL CLÍNIC..... 170 <i>tapes • tapas • tapas</i>	PINOTXO..... 214 <i>cuina de tapes • cocina de tapas • tapa cuisine</i>
MOLINA XARCUTERIA 197 <i>tapes i cuina mediterrània • tapas y cocina mediterránea • tapas & mediterranean cuisine</i>	TAPAÇ 24..... 243 <i>tapes tradicionals • tapas tradicionales • traditional tapas</i>

Cuines especialitzades	Cocinas especializadas	Thematic cuisine
------------------------	------------------------	------------------

BIOCENTER 36 <i>cuina vegetariana • cocina vegetariana • vegetarian cuisine</i>	LA FONDUE DE GRACIA..... 159 <i>fondues • fondues • fondues</i>
ESPAI SUCRE 126 <i>cuina dolça • cocina dulce • sweet cuisine</i>	L'HORTET 181 <i>cuina vegetariana • cocina vegetariana • vegetarian cuisine</i>
ETERNA..... 127 <i>sopars amb espectacle • cenas con espectáculo • dinner and show</i>	MIQUETES MÀGIQUES..... 194 <i>cuina macrobiòtica • cocina macrobiótica • macrobiotic cuisine</i>
FLASH FLASH..... 130 <i>truiteria • tortillería • omelettery</i>	OLI EN UN LLUM..... 206 <i>hamburgueseria • hamburguesería • hamburgers</i>

Cuines d'altres regions espanyoles	Cocinas de otras regiones españolas	Spanish cuisines of other regions
------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------

EL ASADOR DE ARANDA..... 22 <i>cuina castellana • cocina castellana • castilian cuisine</i>	EL YANTAR DE LA RIBERA 120 <i>rostitidors • asador • rotisserie</i>
ASADOR DE BURGOS..... 23 <i>rostitidor castellà • asador castellano • castilian rotisserie</i>	GORRÍA 138 <i>cuina basco-navarresa • cocina vasco-navarra • basque-navarrese cuisine</i>
BELTXENEA 31 <i>cuina basco mediterrània • cocina vasco mediterránea • mediterranean and basque cuisine</i>	LA RIOJA 168 <i>cuina riojana i de mercat • cocina riojana y de mercado • la rioja cuisine and market fresh cuisine</i>
CARBALLEIRA..... 65 <i>cuina gallega i marisquería • cocina gallega y de mercado • galician cuisine and seafood restaurant</i>	LAGUNAK 175 <i>cuina basca • cocina vasca • basque cuisine</i>
CASA DE LOS NAVARROS (Nafarren Etxea)..... 72 <i>cuina navarresa • cocina navarra • navarran cuisine</i>	TAKTIKA BERRI..... 241 <i>cuina basca • cocina vasca • basque cuisine</i>
CASA FREIXO..... 73 <i>cuina gallega i de mercat • cocina gallega y de mercado • galician and market-fresh cuisine</i>	TALAIOT..... 242 <i>cuina menorquina • cocina menorquina • minorcan cuisine</i>
CASA JACINTO..... 74 <i>cuina navarresa • cocina navarra • navarran cuisine</i>	XALAR CAFÈ..... 261 <i>cuina balear • cocina balear • balearic cuisine</i>

Cuina amb influències foranies**Cocina con influencias foráneas****Cuisines with outside influences**

BRASSERIE FLO	44
<i>cuina francesa i catalana • cocina francesa y catalana • french and catalan cuisine</i>	
CAN PESCALLUNES	58
<i>cuina catalano-francesa • cocina catalano-francesa • catalan-french cuisine</i>	
DOS TERRES	101
<i>cuina catalana - argentina • cocina catalana - argentina • catalan - argentine cuisine</i>	
EL GRAN CAFÈ	106
<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan-mediterranean cuisine</i>	
LA BALSA	151
<i>cuina internacional d'influències basques • cocina internacional de influencias vascas</i> <i>• international cuisine with basque influence</i>	
LES DÉLICES DE FRANCE	180
<i>cuina afrancesada • cocina afrancesada • frenchified cooking</i>	

PETIT PARÍS	213
<i>cuina afrancesada • cocina afrancesada • frenchified cuisine</i>	
QUO VADIS	219
<i>cuina francesa i catalana • cocina francesa y catalana • french and catalan cuisine</i>	
SILVESTRE	234
<i>cuina catalano-francesa • cocina catalano-francesa • catalan-french cuisine</i>	
SYRAH	240
<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan and mediterranean cuisine</i>	
TUSET	251
<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan-mediterranean cuisine</i>	
VINYA-ROEL	255
<i>cuina catalano-mediterrània • cocina catalano-mediterránea • catalan-mediterranean cuisine</i>	

Cuines del món**Cocinas del mundo****Cuisines from around the world**

CALEUCHE	56
<i>cuina argentina • cocina argentina • argentine cuisine</i>	
LA BOHÈME	152
<i>cuina argentina • cocina argentina • argentinian cuisine</i>	
PATAGONIA BEEF & WINE	211
<i>cuina argentina • cocina argentina • argentinian cuisine</i>	
BETAWI	36
<i>cuina indonèsia • cocina indonesia • indonesian cuisine</i>	
GOVINDA	139
<i>cuina índia • cocina india • indian cuisine</i>	
BESTIAL	33
<i>cuina de fusió italo-mediterrània • cocina de fusión italo-mediterránea • italian-mediterranean fusion cuisine</i>	
DA PAOLO	95
<i>cuina regional italiana • cocina regional italiana • regional italian cuisine</i>	
DE GUSTIBUS ITALIAE	96
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
I BUONI AMICI	145
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
IL GIARDINETTO	146
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
INMORTALES, Il ristorante	148
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	

INMORTALES, la trattoria	148
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
LE QUATTRO STAGIONE	179
<i>cuina italiana de mercat • cocina italiana de mercado • italian market cuisine</i>	
L'OSTERIA DEL CONTADINO	188
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
TRAMONTI 1980	250
<i>cuina italiana • cocina italiana • italian cuisine</i>	
SHIBUI	232
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
KOY SHUNKA	233
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
SHUNKA	233
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
EL JAPONÉS	248
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
UNA MICA DE JAPÓ	252
<i>cuina casolana japonesa • cocina casera japonesa • japanese home-made cuisine</i>	
WAGOKORO	258
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	
YAMADORI	263
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>	

YASHIMA	264	XIX KEBAB	262
<i>cuina japonesa • cocina japonesa • japanese cuisine</i>		<i>cuina síria • cocina síria • syrian cuisine</i>	
ME	191	THAI GARDENS	246
<i>cuina de nova orleans i de saigon • cocina de nova orleans y de saigón • cajun and saigon cuisine</i>		<i>cuina tailandesa • cocina tailandesa • thai cuisine</i>	
ABOU KHALIL	15	THAÏ LOUNGUE	246
<i>cuina libanesa • cocina libanesa • lebanese cuisine</i>		<i>cuina tailandesa • cocina tailandesa • thai cuisine</i>	
DOS PALILLOS	100	OUT OF CHINA	208
<i>cuina de tapes asiàtiques • cocina de tapas asiáticas • asian tapas</i>		<i>cuina xinesa • cocina china • chinese cuisine</i>	
INDOCHINE	147	SHANGHAI	231
<i>cuina del sud-est asiàtic • cocina del sudeste asiático • south-east asian cuisine</i>		<i>cuina xinesa • cocina china • chinese cuisine</i>	
INDOCHINE LY LEAP	147	WOK & BOL	260
<i>cuina del sud-est asiàtic • cocina del sudeste asiático • south-east asian cuisine</i>		<i>cuina xinesa • cocina china • chinese cuisine</i>	

Edita: **Ajuntament de Barcelona**
Regidoria de Comerç, Consum i Mercats

Consell d'Edicions i Publicacions de l'Ajuntament de Barcelona: Jaume Ciurana i Llevadot, Jordi Martí i Galbis, Marc Puig i Guàrdia, Miquel Guiot i Rocamora, Jordi Joly i Lena, Vicente Guallart i Furió, Àngel Miret i Serra, Marta Clari i Padrós, Josep Lluís Alay i Rodríguez, José Pérez Freijo, Pilar Roca i Viola.

Coordinació:	Direcció de Comerç i Consum	ISBN:	978-84-9850-376-0
Producció Editorial:	Equip de Producció	Dipòsit Legal:	B-7899-2012
Textos:	Julià Peiro		www.bcn.cat/comerc www.bcn.cat/publicacions
Fotografia:	Julià Peiró Rosa Castells	© de l'edició	Ajuntament de Barcelona
Disseny i maquetació:	Paco Martínez Bernal	© del text	Julià Peiró
Impressió:	Creacions Gràfiques Canigó, S.L.	© de les fotografies	Julià Peiró Rosa Castells