

GUIA 2024 DE LA RESTAURACIÓ de Barcelona

Guía 2024 de la restauración de Barcelona
Barcelona Restaurant Guide 2024

GUIA 2024 DE LA RESTAURACIÓ de Barcelona

Guía 2024 de la restauración de Barcelona
Barcelona Restaurant Guide 2024



Ajuntament
de Barcelona





La guía que tienes en las manos recoge uno de los tesoros más preciados de Barcelona: los restaurantes finalistas y los galardonados de los Premios Barcelona Restauración, creados por el Ayuntamiento de Barcelona en el año 2017.

Se trata de una guía que, más allá de ofrecer únicamente propuestas de la excelencia gastronómica de Barcelona, incluye proyectos que tienen un fuerte vínculo con el barrio en el que se encuentran e incorporan valores esenciales como la sostenibilidad y la innovación. Barcelona vive el mejor momento gastronómico de su historia. Los más de diez mil bares y restaurantes aportan un valor enorme para mantener nuestro carácter de ciudad mediterránea y, al mismo tiempo, generar progreso y cohesión en el día a día de los barrios. Cada restaurante de esta guía tiene su propia identidad y ya forma parte del paisaje de Barcelona. Porque, vayamos donde vayamos, siempre encontraremos un restaurante excelente donde podremos disfrutar de la buena cocina y de una buena conversación. ¡Que aproveche!

Jaume Collboni Cuadrado / El Alcalde de Barcelona

You have in your hands the guide that brings together one of Barcelona's most prized treasures: the finalist restaurants and winners of the Barcelona Restauració Awards, launched by Barcelona City Council in 2017.

This guide not only offers examples of Barcelona's culinary excellence, but also features projects that have strong links to their neighbourhoods and embrace essential values such as sustainability and innovation.

Barcelona is experiencing the best culinary moment in its history. The city's more than ten thousand bars and restaurants play a vital role in preserving its Mediterranean spirit, while at the same time promoting progress and cohesion in the daily life of its neighbourhoods. Each restaurant in this guide has its own identity and is a part of the Barcelona landscape. Wherever we go, we can always find an excellent restaurant to enjoy good food and good conversation.

Bon appétit!

Jaume Collboni Cuadrado / Mayor of Barcelona

Teniu a les vostres mans la guia que recull un dels tresors més preuats de Barcelona: els restaurants finalistes i els guardonats amb els Premis Barcelona Restauració, creats per l'Ajuntament de Barcelona l'any 2017.

Es tracta d'una guia que va més enllà d'oferir-vos propostes de l'excel·lència gastronòmica de Barcelona; són projectes que tenen un fort vincle amb el barri que els acull i que incorporen valors essencials com la sostenibilitat i la innovació.

Barcelona viu el seu millor moment gastronòmic de la història. Els més de 10.000 bars i restaurants aporten un valor enorme per mantenir el nostre caràcter de ciutat mediterrània i, alhora, generar progrés i cohesió en el dia a dia dels barris.

Cada restaurant d'aquesta guia té la seva pròpia identitat i ja forma part del paisatge de Barcelona. Perquè, anem on anem, sempre trobarem un excel·lent restaurant on gaudir de la bona cuina i d'una bona conversa.

Bon profit!



Jaume Collboni Cuadrado
L'Alcalde de Barcelona



**Ajuntament
de Barcelona**





GUIA 2024
DE LA RESTAURACIÓ
de Barcelona

Guía 2024 de la restauración de Barcelona
Barcelona Restaurant Guide 2024

CIUTAT VELLA (p.18)**Premiats / Premiadados / Winners**

Fismuler

En Ville

Finalistes / Finalistas / Finalists

Gran Torino Garage Bar

La Estrella

Rooster & Bubbles

Ca l'Estevet

L'Ostia

Bidasoa

Norai

Sagardi

Honorífics / Honoríficos / Honourable

Ca l'Isidre

Can Culleretes

EIXAMPLE (p.38)**Premiats / Premiadados / Winners**

Roots & Rolls

Casa Amàlia

Finalistes / Finalistas / Finalists

Cal Soci

Teatro Kitchen & Bar

Els Ocellets

La Gastronòmica Barcelona

Slow&Low

Casa Dorita

La Foga

Honorífics / Honoríficos / Honourable

Café del Centre

GRÀCIA (p.56)**Premiats / Premiadados / Winners**

Agreste

Finalistes / Finalistas / Finalists

Lata-Bem@

Nóa Smart Restaurant

Sao

Bar Bodega Can Ros

Cal Trapella

La Pepita

Roig Robi

Sartoria Panatieri

Restaurante Sporting

HORTA-GUINARDÓ (p.72)**Premiats / Premiadados / Winners**

Quimet d'Horta

El Racó del Peix

Finalistes / Finalistas / Finalists

Dorotea

La Tasoteca Mediterrànea

Nou Soto d'Horta

Restaurant Chihuahua

Ginés

Delícias

DesTapa't

Ginesta

LES CORTS (p.86)**Premiats / Premiadados / Winners**

Casa Petra

Finalistes / Finalistas / Finalists

El Petit Gaïlleu

La Llimona

Verde Amore

Metric Market

Rabbar

La Riera

NOU BARRIS (p.98)**Premiats / Premiadados / Winners**

La Forquilla

5 Hermanos

Finalistes / Finalistas / Finalists

La Esquinica

La Jungla

La Cholita

Ovante

Restaurant Escola Cruïlla al Punt

L'Hostalet

Txapeldun Egarrí

SANT ANDREU (p.114)**Finalistes / Finalistas / Finalists**

L'Andreuenc

La Bodegueta de Sant Andreu

La Comtal

Toca Teca

Versalles

Can Pau Tapes

Medina

Cerveseria Santana

La Cuineta d'Angelina

SANT MARTÍ (p.126)**Premiats / Premiadados / Winners**

Echegaray

Finalistes / Finalistas / Finalists

El Taller Bar Cultural

Muysca

Rèmol

Can Culleres

Sant Martí

Els Pescadors

La Clote del Clot

Els Tres Porquets

Juncà

Honorífics / Honoríficos / Honourable

Can Recasens

SANTS-MONTJUÏC (p.144)**Premiats / Premiadados / Winners**

Alapar

Granja Elena

Finalistes / Finalistas / Finalists

Quirat

Trèlmenu Encenem els Fogons

Arturo

La Campana

Taberna Noroeste

La Porca

Petit Montjuïc

Bar-Bodega Bartolí

L'Arxoveta de Sants

SARRIÀ-SANT GERVASI (p.162)**Premiats / Premiadados / Winners**

El Tomàs de Sarrià

Finalistes / Finalistas / Finalists

Bartzeze

Chichu's

Vinogrado

Adobo

Dos Torres

Bodega Pàdua

Vivanda

Bambarol

Casa Joana

La Xarxa



Sarrià-Sant Gervasi

Les Corts

Gràcia

Eixample

Sants-Montjuïc

Ciutat Vella

A stylized map of Barcelona, Spain, showing four neighborhoods: Horta-Guinardó, Nou Barris, Sant Andreu, and Sant Martí. The map uses a light green color palette with black outlines for streets and boundaries. A prominent green line, likely representing a major transit route, winds through the city. The background features a wavy pattern at the bottom and a hatched pattern on the right side.

Horta-Guinardó

Nou Barris

Sant Andreu

Sant Martí







PREMIATS / PREMIADOS / WINNERS 2017-2023

- 01 **Fismuler**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2022
- 02 **En Ville**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2018

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 03 **Gran Torino Garage Bar**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 04 **La Estrella**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2023
- 05 **Rooster & Bubbles**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2023
- 06 **Ca l'Estevet**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2022
- 07 **L'Ostia**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2018
- 08 **Bidasoa**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2017
- 09 **Norai**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2017
- 10 **Sagardi**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2017

HONORIFICS / HONORIFICOS / HONOURABLE 2017-2023

- 11 **Ca l'Isidre**
Menció honorífica Menció honorífica
Honourable mention – 2022
- 12 **Can Culleretes**
Menció honorífica Menció honorífica
Honourable mention – 2022

Fismuler

Rec Comtal, 17
08003 Barcelona / T 935 140 050
fismuler.com

Una de les criatures de Família La Ancha, saga amb restaurants a Madrid i Barcelona. Fismuler, que va néixer a la capital i després es va allotjar a l'hotel REC de la Ciutat Comtal, és una casa de menjars moderna. La seva és una proposta gastronòmica difícil de classificar però amb fons, camuflat entre bon rotllo, estètica i amabilitat. La carta es compon d'elaboracions reconeixibles però amb molta tècnica i reflexió al darrere. Plats fixos i de temporada, racions per compartir, sabors memorables basats en productes naturals de quilòmetre zero. Cal provar l'original truita de lluç a la koskera, l'orada semicurada amb ametlla i raïm, l'escalopa amb ou i tòfona, el be *pré-salé* amb hummus, iogurt i remolatxa, i el pastís de formatge. Respecte a la beguda, vins que és possible demanar per copes, gerres de *rebujito* i limonada casolana, cafè infusionat, i seguint la filosofia "anis + aranyons = patxaran", destil·lats que maceren amb ingredients estacionals. Ambient cosmopolita, barreja de públic forà i local, que sap que allà es menja de meravella. Música en directe cada nit. Fismuler es tradueix com 'moli de peix'

en alemany, encara que el va inspirar un establiment vienès especialitzat en escalopes.

Una de las criaturas de Familia La Ancha, saga con restaurantes en Madrid y Barcelona. Fismuler, que nació en la capital y después se alojó en el hotel REC de la Ciudad Comtal, es una casa de comidas moderna. La suya es una propuesta gastronómica difícil de clasificar pero con fondo, camuflado entre buen rollo, estética y amabilidad. La carta se compone de elaboraciones reconocibles pero con mucha técnica y reflexión detrás. Platos fijos y de temporada, raciones para compartir, sabores memorables basados en productos naturales de km 0. Hay que probar la original tortilla de merluza a la koskera, la dorada semicurada con almendra y uva, el escalope con huevo y trufa, el cordero *pré salé* con hummus, yogur y remolacha, y la tarta de queso. En lo que respecta a la bebida, vinos que es posible pedir a copas, jarras de *rebujito* y limonada caseros, café infusionado, y siguiendo la filosofía "anis+endrinas=patxaran", destilados que maceran con ingredientes estacionales. Ambiente cosmopolita, mezcla de público foráneo y local, que sabe que allí se come de maravilla. Música en directo cada

Premiados / *Winners*

Premiats



Elaboracions reconeixibles amb molta tècnica i reflexió al darrere
Elaboraciones reconocibles con mucha técnica y reflexión detrás
Recognisable dishes with plenty of technique and reflection behind them



noche. Fismuler se traduce como "molino de pec" en alemán, aunque lo inspiró un establecimiento vienes especializado en escalopes. This restaurant is the progeny of the La Anoha Family, a dynasty with restaurants in Madrid and Barcelona. Fismuler, which was founded in the Spanish capital and later housed in the REC Hotel in Barcelona, is a modern eatery. It offers food that is hard to classify but grounded in tradition, camouflaged between a fun time, aesthetics and friendliness. The menu is made up of recognisable dishes with plenty of technique and reflection behind them. It has permanent and seasonal dishes, shareables and memorable flavours based on natural, locally sourced products. You have to try the original hake *frittata a la kookera*, semi-cured gilt-head bream with almonds and grapes; beef outlet with egg and truffle; *pré salé* lamb with hummus, yoghurt and beet; and cheese-cake. As for drinks, you can order wine by the glass, mugs of home-made *rebujito* and lemonade, infused coffee and following the philosophy of 'anise+aloe=pataxaru', spirits in which they steep seasonal ingredients. It features a cosmopolitan atmosphere, a mix of locals and outsiders who know that the food there is fantastic. Live music every evening. Fismuler means 'fish mill' in German, although the name was inspired by a Viennese restaurant that specialized in schnitzel.

En Ville

Doctor Dou, 14
08001 Barcelona / T 933 028 467
envillebarcelona.es

Situat en un edifici històric del Raval, construït el 1877 pel cèlebre arquitecte valencià Rafael Guastavino, i conegut com a Casa de Veïns de Ramon Mumbri. A l'estiu la façana s'obre al carrer, i crea dues agradables terrasses semiovertes. Ofereix tapes, platets i plats de cuina mediterrània de mercat i catalana amb tocs internacionals, 100% sense gluten, que satisfan les expectatives tant si ets celiac com si no, elaborats amb productes frescos de temporada. Té menú al migdia diferent durant tota la setmana i carta a la nit, amb enunciats com Croquetes, Bunyols de bacallà amb emulsió de mel i llima, Patates tallades a rodanxes amb formatge Appenzeller fos, Fingers cruïxents de pollastre amb chutney de mango, Cigrons al ourri amb verduretes i llet de coco, Timbal de salmó fumat, oli d'anís i alvocat fresc, Carpaccio de carbassó amb formatge fresc, mel i ametlles torrades, Risotto de ceps i parmesà, Lingot de lletó amb la seva salsa *demi-glaçé*, Burger amb tot... El personal rep formació continuada sobre intoleràncies, i treballen en col·laboració amb l'Associació

de Celiacs de Catalunya. El 2014, el nou propietari d'En Ville, pare d'un fill celiac, va canviar la seva orientació amb l'objectiu que tots mengessin a gust.

Situado en un edificio histórico del Raval, construido en 1877 por el célebre arquitecto valenciano Rafael Guastavino, y conocido como Casa de Vecinos Ramón Mumbri. En verano la fachada se abre a la calle, creando dos agradables terrazas semi-cubiertas. Ofrece tapas, platillos y platos de cocina mediterránea de mercado y catalana con toques internacionales, 100% sin gluten, que colman las expectativas tanto si eres celiaco como si no, elaborados con productos frescos de temporada. Cuenta con menú al mediodía diferente durante toda la semana y carta por la noche, con enunciados como Croquetas, Buñuelos de bacalao con emulsión de miel y lima, Patatas panaderas con queso Appenzeller fundido, Fingers crujientes de pollo con chutney de mango, Garbanzos al curry con verduritas y leche de coco, Timbal de salmón ahumado, aceite de eneldo y aguacate fresco, Carpaccio de calabacín con queso fresco, miel y almendras tostadas, Risotto de ceps y parmesano, Lingote de cordero lechal con su

salsa *demi-glaçé*, Burger con todo... El personal recibe formación continuada sobre intolerancias, y trabajan en colaboración con la Asociación de Celiacs de Catalunya. En 2014, el nuevo propietario de En Ville, padre de un hijo celiaco, cambió su orientación con el objetivo de que todos comieran a gusto.

This restaurant is located in a historical building in the Raval district that was constructed in 1877 by the celebrated Valencian architect Rafael Guastavino and known as Casa de Vecinos Ramón Mumbri. In the summer, the façade opens onto the street, creating two pleasant semi-enclosed terraces. It offers tapas, small plates and Mediterranean market and Catalan dishes with international touches, 100% gluten-free, which meets expectations whether or not you have celiac disease, all crafted with fresh, seasonal products. It has a different lunchtime menu all week long and a menu at night, with items like croquettes; codfish fritters with honey and lime emulsion; *patatas panaderas* with melted Appenzeller cheese; crispy chicken fingers with mango chutney; curried chickpeas with baby vegetables and coconut milk; smoked salmon timbale with dill oil and fresh avocado; courgette carpaccio with fresh cheese, honey and toasted almonds; wild mushroom and parmesan risotto; lamb medallions



Cuinen 100% sense gluten, i satisfan expectatives tant si ets celiac com si no
 Cocinan 100% sin gluten, colmando expectativas tanto si eres celiaco como si no
Their cuisine is 100% gluten-free, meeting the expectations of people with celiac disease and everyone else



with demi-glacé; a burger with everything and more. The staff receive constant training on intolerance, and they work in collaboration with the Celiac Association of Catalonia. In 2014, the new owner of En Ville, the father of a son with celiac disease, shifted gears with the goal of everyone being able to tuck in to a great meal.



Finalistes

Finalistas / Finalists

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2023

Gran Torino Garage Bar

Plaça del Duc de Medinaceli, 6
08002 Barcelona / T 685 486 522

Han complert una dècada al barri, amb la seva cuina italiana de la mamma i, també, organitzant activitats de cohesió social i esdevenint punt de trobada dels veïns i treballadors de la zona. No en va consideren que les barres dels bars tenen el poder d'atreure històries i ànimes inquietes. En el seu cas, alguna cosa hi deuen tenir a veure els aperitius que serveixen –el més demanat és l'Spritz, però a la carta figuren altres opcions com el Negroni i el vermut Carpano–, la taula Turbo d'embotits i formatges, els panini –per exemple el Carrera, de porchetta, scamorza i maionesa, o l'Alfa Spider d'albergínia, burrata i pesto casolà–, la lasanya bolonyesa, les mandonguilles amb salsa de tomàquet i el tiramisù. Sense oblidar la terrassa per vermutejar o prendre unes cerveses, els vins i el cafè italians, la música en directe i el trato amigable.

Han cumplido una década en el barrio, con su cocina italiana “de la mamma” y también, organizando actividades de cohesión social y deviniendo punto de encuentro de los vecinos y trabajadores de la zona. No en vano consideran que las barras de los bares tienen el

poder de atraer historias y a almas inquietas. En su caso, algo tendrán que ver los aperitivos que sirven –el más pedido es el Spritz, pero en la carta figuran otras opciones como el Negroni y el vermut Carpano–, la tabla Turbo de embutidos y quesos, los panini –por ejemplo el Carrera de porchetta, scamorza affumicata y mayonesa, o el Alfa Spider de berenjena, burrata y pesto casero–, la lasaña boloñesa, las albóndigas en salsa de tomate y el tiramisù. Sin olvidar la terraza para vermutejar o tomar unas cervezas, los vinos y el café italianos, la música en directo y el trato amigable.

They've celebrated ten years in the neighbourhood with their 'mamma-style' Italian cooking and by organising social cohesion activities and becoming the meeting point of the people who live and work there. For good reason, they believe that the bars at bars have the power to attract stories and restless souls. In their case, it may have something to do with the appetisers they serve –Spritz is the most popular drink but the menu also includes other options like Negroni and Carpano vermouth–. Food-wise, they offer the Turbo sausage and cheese board, pannini –such as the Carrera with porchetta, scamorza affumicata and mayonnaise, and the Alfa Spider with aubergine, burrata and home-made pesto– along with traditional lasagne, meatballs in tomato sauce and tiramisù. And don't forget the terrace,



01 / 02 Gran Torino
Garage Bar

01



02

where you can have a snack or savour Italian beer, wine and coffee while listening to live music and enjoying friendly service.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÒMICA
CULINARY QUALITY – 2023

La Estrella

Ocata, 6.

08003 Barcelona / T 933 102 768

rstaestrella.com



03



04

03 / 04 La Estrella

Un restaurant centenari, que va obrir “per donar menjar i restaurar” els olients, amb la cinquena generació ja al comandament, i el mateix objectiu de sempre: que la gent surti satisfeta i pensant a tornar. Ho aconseguen posant afecte i gana, treballant amb productes de quilòmetre zero i de petits productors. Peix fresc de barca, vegetals de temporada de l’horta, cerveses artesanes, vins ancestrals, vermut de la casa. Platja estrella: els de bacallà, que ofereixen en tres versions. La seva història es remunta al 1920, un any després de la mort del bezavi, quan la seva vídua, amb vuit fills per tirar endavant, i en una època en què la dona no estava emancipada, va empenyorar tot el que tenia, va traspassar la lleteria-habitatge familiar i va signar pagarés per cinc anys, per fundar, el 1924, La Posada de La Estrella. Un restaurant centenari, que obrí “para dar de comer y restaurar” a los olientes, con la quinta generación ya

al mando, y el mismo objetivo de siempre: que la gente salga satisfecha y piense en volver. Lo logran poniendo cariño y ganas, trabajando con productos de km 0 y de pequeños productores. Pescado fresco de barca, vegetales de temporada de la huerta, cervezas artesanas, vinos ancestrales, vermut de la casa. Platos estrella: los de bacalao, que ofrecen en tres versiones. Su historia se remonta a 1920, un año después del fallecimiento del bisabuelo, cuando su viuda, con ocho hijos que sacar adelante, y en una época en la que la mujer no estaba emancipada, empeñó todo lo que tenía, traspasando la lechería-vivienda familiar y firmando pagarés por cinco años, para fundar, en 1924, La Posada de La Estrella. This is a century-old restaurant which opened to 'feed and restore' its customers, now with the fifth generation at the helm and the same goal as always: for people to leave satisfied with plans to come back. They achieve this with their love and enthusiasm, and by working with local products from small producers. Fish fresh off the boat, seasonal garden vegetables, artisan beer, ancestral wine, home-made vermouth. Their star dishes: the ones featuring codfish, which they offer in three versions. The restaurant's history dates back to 1920, one year after the great-grandfather died, when his widow, who had eight children to feed at a time when women were not

yet emancipated, poured in everything she had and transferred the family home-dairy she owned to sign five-year IOU's to found La Posada de La Estrella in 1924.

LOCAL NOTORIO O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE ESTABLISHMENT — 2023

Rooster & Bubbles

Pla de Palau, 12
 08003 Barcelona / T. 932 955 688
roosterandbubbles.com

Concepte innovador de restaurant fast-fine, que recupera la tradició de la cocció a l'ast i el cava, iniciada el 1962 per Joan Casas, avi del propietari, a la rostitoria Kikiriki de Barcelona. Acompanyades de vi escumós en copa Pompadour, el pollastre i altres carnes de proximitat (porc i be), rostides a la vista, se serveixen al plat, però també en sandvitx o amanida – aquests repertoris inclouen, a més, salmó fumat i carabassa rostida-. D'altra banda, les bombolles –cava, Corpinnat i xampany- han estat escollides per sommeliers perquè maridin perfectament amb les viandes, i un parell es poden demanar per copes. Ofereixen varietat de tapes i pizets per compartir –per exemple, croquetes i canelons de l'au en qüestió-, i postres com la pinya a l'ast amb crema catalana crema-



01



02



03

01 / 02 / 03 / 04 / 05
 Rooster & Bubbles

da i ratlladura de llima, en un entorn contemporani del barri del Born.

Concepto innovador de restaurante "fast-fine", que recupera la tradició de la cocció a l'ast y el cava, iniciada en 1962 por Joan Casas, abuelo del propietario, en la rosticería Kikiriki de Barcelona. Acompañadas de vino espumoso en copa Pompadour, el pollo y otras carnes de proximidad (cerdo y cordero), asadas a la vista, se sirven al plato, pero también en sandwich o ensalada -esos repertorios incluyen además salmón ahumado y calabaza asada-. Por otro lado, las burbujas -cava, Corpinnat y champagne- han sido escogidas por sommeliers para que mariden perfectamente con las viandas, y un par se pueden pedir a copas. Ofrecen variedad de tapas y platos para compartir -por ejemplo croquetas y canelones del ave en cuestión-, y postres como la piña a l'ast con crema catalana quemada y ralladura de llima, en un entorno contemporáneo del barrio del Born. This is an innovative concept of a 'fast-fine' restaurant which is reviving the tradition of the spit and sparkling wine started in 1962 by Joan Casas, the owner's grandfather, at Barcelona's Kikiriki roisserie. Accompanied by sparkling wine in a Pompadour glass, the chicken and other local meat (pork and lamb), roasted as you watch, are served on the dish but also in sandwiches or salads -those repertoires



04



05

also include smoked salmon and roasted pumpkin-. On the other hand, the bubbly -cava, Corpinnat and champagne- has been chosen by sommeliers to pair perfectly with the meat, and a few can even be ordered by the glass. They offer a variety of shareable tapas and small plates, such as croquettes and chicken cannelloni, along with desserts like spit-roasted pineapple with burnt Catalan crème brûlée and lime zest, all in a contemporary setting in the Born neighbourhood.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2022

Ca l'Estevet

Vallboneta, 46
 08001 Barcelona / T 933 012 939
 restaurantestevet.com

Des del 1890 al Raval com a Antiga Fonda Navarro, i a partir del 1940 com Ca l'Estevet, casa de menjars també coneguda com "La Mariona", amb referència a la filla del llavors propietari -va canviar de mans el 2010-, que atenia la clientela amb gràcia i desimboltura. Un referent de qualitat i cuina catalana, que ha situat tradició i producte en primer pla, i que a més actua com a aglutinador de la gent del barri i de personalitats. I allà segueix la taula del fons, un semiprivat que, expliquen, solien "agafar a l'assalt o sota consigna", figures conegu-

des de l'època de la Gauche Divine. Plats estrella com l'escudella, els cargols amb sal, pebre i farigola -molt sol·licitats-, els canònics canelons, els macarrons gratinats, els cervells a la romana, l'ànec del Lluçanès a la taronja, les mandonguilles amb sèpia i gambes o el fricandó li han valgut nombrosos parroquians. Desde 1890 en el Raval como Antiga Fonda Navarro, y a partir de 1940 como Ca l'Estevet, casa de comidas también conocida como "La Mariona", en referencia a la hija del entonces propietario -cambió de manos en 2010-, que atendía a la clientela con gracia y desparpajo. Un referente de calidad y cocina catalana, que ha situado tradición y producto en primer plano, y que además actúa como aglutinador de la gente del barrio y de personalidades. Y ahí sigue la mesa del fondo, un semiprivado que, cuentan, solían "tomar al asalto o bajo consigna", figuras significadas de la época de la Gauche Divine. Platos estrella como la escudella, los muy solicitados caracoles con sal, pimienta y tomillo, los canónicos canelones, los macarrones gratinados, los sesos a la romana, el pato del Lluçanès a la naranja, las albóndigas con sepia y gambas o el fricandó le han valido numerosos parroquianos. In the Raval neighbourhood since 1890 as Antiga Fonda Navarro and since 1940 as Ca l'Estevet, this restaurant is also known as 'La Mariona' in reference to the



01



02



03

01 / 02 / 03 Ca l'Estevet

daughter of the then-owner (it changed hands in 2010) who served diners with wit and panache. It is a touchstone of quality and Catalan cuisine which foregrounds tradition and good products while bringing together neighbourhood folks and celebrities. And the semi-private table in the back is still there, which, they say, prominent figures during the era of the Gauche Divine would 'wrest or commandeer'. Its star dishes include *escudella* soup, the very

popular escargot with salt, pepper and thyme; traditional cannelloni; pasta au gratin; crispy-fried brains; Lluçanès duck in orange sauce; meatballs with cuttlefish and prawns; and fricandeu, all of which have earned it a loyal following.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2018

L'Òstia

Plaça de la Barceloneta, 1
08003 Barcelona / T 932 214 758
lostiabcn.com

Aquesta taverna gastronòmica de la Barceloneta –barri també conegut popularment com “l'Òstia”– pertany a la tercera generació d'una família que en els anys vint del segle passat va obrir, a la mateixa zona, La Bombeta. Tempten el comensal amb tapes i plats tradicionals per assaborir el mediterrani en companyia, aquesta és la seva *tapasofia*. Elaborats partint de productes frescos i de proximitat, com les hortalisses, herbes aromàtiques i fruites del seu propi hort, entre els seus clàssics hi ha la bomba de la Pepa, la russa de la Barceloneta, els calamars a la romana, el Parmentier amb foie, yema de huevo i trufa, i la costella de porc a baixa temperatura. I per gaudir al màxim nivell, brinden una selecció de cent vins, cada un escollit amb cura, i alguns pel sommelier Agustí Peris.



01

Decorat per Estrella Saliatti, disposa de tres sales privades, barra i terrassa.

Esta taberna gastronòmica de la Barceloneta –barri també conegut popularment com “l'Òstia”– pertence a la tercera generació de una família que en los años veinte del siglo pasado abrió, en la misma zona, La Bombeta. Tientan al comensal con tapes y platos tradicionales para saborear el mediterráneo en compañía, esa es su “tapasofia”. Elaborados partiendo de productos frescos y de proximidad, como las hortalizas, hierbas aromáticas y frutas de su propio huerto, entre sus clásicos están la bomba de la Pepa, la rusa de la Barceloneta, los calamares a la romana, el parmentier con foie, yema de huevo y trufa, y la costilla de cerdo a baja temperatura. Y para disfrutar al máximo nivel, brindan una selección de cien vinos, cada uno escogido con mimo, y algunos por el sommelier Agustí Peris. Decorado por Estrella



02

01 / 02 L'Òstia

Salietti, ouenta oon tres salas privadas, barra y terraza. This gourmet tavern in Barceloneta – a neighbourhood that is also popularly known as ‘L’Ostia’ – belongs to the third generation of a family who opened La Bombeta in the same area back in the 1920s. They tempt diners with traditional tapes and dishes that allow them to savour the Mediterranean in good company: that’s their ‘tapasophy’. Crafted with fresh, local products, like vegetables, herbs and fruit from their own garden and orchard, their classics include *Pepa’s bomba*, *la rusa de la Barceloneta*, breaded and fried calamari, parmentier with foie gras, egg yolk and truffle and slow-cooked pork ribs. And to enjoy yourself even more, they offer a selection of 100 wines, each chosen with care, some by the sommelier Agusti Peris. Decorated by Estrella Salietti, it has three private dining rooms, a bar and a terrace.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

Bidasoa

Carrer d'en Serra, 21
 08002 Barcelona / T 933 181 063

Restaurant basco, dirigit des del 2010 per la tercera generació de la família que el va fundar. Amb arrelament al barri Gòtic des del 1964, es tracta d'un local amb arcs, vigues de fusta i llums que

són damajoanes i oietelles. Ambient informal i, en la seva decoració, referències a la pilota basca i detalls rurals com les eines de conreu. La carta uneix tapes tradicionals i plats sense floritures fets al moment, a preus econòmics. Patates braves, cargols, tripes, mandonguilles amb tomàquet, remenat de xampinyons, alis tendres i pebrots, ous ferrats amb xistorra, truites, olla, coetella de poro caramel·litzada, botifarra amb bolets amb salsa de vi per sucar-hi pa, mitjana, *cachopo*, bacallà de múltiples maneres... De postres, *goxua*. *Patxaran* casolà. Asequible menú de migdia a la zona. Restaurante vasco, dirigido desde 2010 por la tercera generación de la familia que lo fundó. Con arraigo en el Barri Gòtic desde 1964, se trata de un local con arcos, vigas de madera, y lámparas que son damajuanas y cestas. Ambiente informal y, en su decoración, referencias a la pelota vasca y detalles rurales como los aperos de labranza. La carta aúna tapeo tradicional y platos sin floritures hechos al momento, a precios económicos. Patatas bravas, caracoles, callos, albóndigas con tomate, revuelto de champiñones, ajos tiernos y pimientos, huevos estrellados con txistorra, tortillas, cocido, costilla de cerdo caramelizada, butifarra con setas en salsa de vino para mojar pan, chuletón, cachopo, bacalao de múltiples maneras... De postre, *goxua*. *Patxaran* casero. Asequible menú de



01



02

01 / 02 Bidasoa

mediodía en la zona. This is a Basque restaurant, run since 2010 by the third generation of the family that founded it. With roots in the Gothic Quarter since 1964, it is a restaurant with arches, wooden beams and lamps made of demijohns and baskets. It has an informal feel, and its décor includes references to Basque *pelota* and rural props like farm implements. The menu blends traditional tapes and dishes without flourishes, made on the spot at economical prices. *Patatas bravas*, escargot, tripe, meatballs with tomato, scrambled eggs with mushrooms, tender garlic and peppers, fried eggs with *txistorra* sausage, *frittatas*, cocido steve, caramelised pork ribs, *butifarra* sausage with wild

mushrooms in wine sauce to sop up with bread, steak, *cachopo*, codfish cooked different ways and more. For dessert, *gornia*. Home-made *patxaran*. Affordable set menu at lunch in the area.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2017

Norai

Av. de les Drassanes, 1
08001 Barcelona / T 666 919 998
nmb.cat

Norai és el terme que designa, en català, la peça de ferro situada al moll per amarrar els vaixells. I també és el nom del restaurant-cafeteria del Museu Marítim de Barcelona. Sent el seu objectiu difondre la cultura gastronòmica marinera, es poden degustar plats de peix en un entorn interessant i privilegiat: les Drassanes Reials. I a més, contribuir a un projecte social i formatiu, que cada any permet l'accés al mercat laboral a persones del barri del Raval en situació de vulnerabilitat. De dilluns a diumenge, ofereix un menú de migdia que consta de primer, segon i postres, amb tres opcions per escollir en cada cas. Entre els segons sempre hi ha dues elaboracions amb peix de proximitat (lluç, verat, sardina, seitó, orada, llobarro...) i una de carn. I a la nit, hi ha la possibilitat d'organitzar sopars per a grups



02



03

01 / 02 / 03 Norai

d'un mínim de 30 persones, amb un menú tancat.

Norai es el término que designa, en catalán, a la pieza de hierro ubicada en el muelle para amarrar los barcos. Y también es el nombre del restaurante-cafetería del Museu Marítim de Barcelona. Siendo su objetivo difundir la cultura gastronómica marinera, se pueden degustar platos de pescado en un entorno interesante y privilegiado: las Atarazanas Reales. Y además, contribuir a un proyecto social y formativo, que cada año permite el acceso al mercado laboral a personas del barrio del Raval en situación de vulnerabilidad. De lunes a domingo, cuenta con un menú de mediodía que consta de primero, segundo y postre, con tres opciones a escoger en cada caso. Entre los segundos siempre hay dos elaboraciones con pescado de proximidad (merluza, caballa, sardina, boquerón, dorada, lubina...) y una de carne. Y por la noche, existe la posibilidad de organizar cenas para grupos de un mínimo de 30 personas, con un menú cerrado.

Norai is the Catalan term for the piece of metal located on the quay to tie up boats. It is also the name of the restaurant-café in Barcelona's Maritime Museum. Given its goal of spreading the food culture of the sea, you can savour fish in an interesting, privileged setting: the Royal Shipyards. Plus, you will be contributing to a social and training project which

allows people in situations of vulnerability in the Raval neighbourhood to access the job market. It has a lunch-time menu seven days a week that includes a first and second course and dessert, with three options of each to choose from. The second courses always include two dishes with local fish (hake, mackerel, sardines, anchovies, gilt-head bream, sea bass, etc.) and one meat dish. At night, dinners can be held for groups of at least 30 people with a set menu.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2017

Sagardi

Argenteria, 62

08003 Barcelona / T 933 199 903
gruposagardi.com

Referent de la cuina basca al barri del Born. De la seva graella surten cada dia mitjanes de vaca vella excepcionals –els talls madurats de les quals es mostren a l'aparador–, i peix fresc que arriba, sense intermediaris, de porta d'Euskadi i de la veïna llotja de la Barceloneta. Treballen també amb productes de temporada com les mongetes seques de Tolosa, i les d'esgranar, carxofes i verdures ecològiques dels seus propis horts, que presenten, amb la justa elaboració, sense sofisticacions. La seva barra de pintxos donostiarres és una de les més animades de la ciutat. Pertany al grup del



01



02



03

mateix nom, fundat el 1996 amb la voluntat de buscar les arrels gastronòmiques i oferir propostes d'alta qualitat, sòlides i autèntiques. Un projecte que, amb el temps, i sense allunyar-se d'aquesta filosofia, ha abraçat altres cultures culinàries, com la mexicana i la japonesa. Referent de la cuina basca en el barri del Born. De su parrilla salen cada día excepcionales txuletones de vaca vieja –cuyos cortes madurados se muestran en el escaparate–, y pescado fresco que llega, sin intermediarios, de puertos de Euskadi y de la vecina lonja de la Barceloneta. Trabajan también con productos de temporada como las alubias de Tolosa, y pochas, alcachofas y verduras ecológicas

de sus propios huertos, que presentan con la justa elaboración, sin sofisticaciones. Su barra de pintxos donostiarra es una de las más animadas de la ciudad. Pertenece al Grupo del mismo nombre, fundado en 1996 con la voluntad de buscar las raíces gastronómicas y ofrecer propuestas de alta calidad, sólidas y auténticas. Un proyecto que con el tiempo, y sin alejarse de esta filosofía, ha abrazado otras culturas culinarias, como la mexicana y la japonesa. A landmark in Basque cuisine in the Born neighbourhood. Every day exceptional aged beef *txulettes* come off its grill - with the aged cuts displayed in the window - along with fresh fish which comes straight from Basque ports, without middlemen, and from the neighbouring fish market in Barceloneta. They also work with seasonal products like Tolosa beans, and with haricot beans, artichokes and organic vegetables from their own garden, which they present just right, stripped of sophisticated touches. Their bar featuring *pintxos* from San Sebastián is one of the liveliest in the city. It belongs to the group by the same name, founded in 1996, which seeks to go back to the culinary roots and offer food that is high quality, solid and authentic. It's a project that over time, without forgetting this philosophy, has also embraced other culinary cultures, such as Mexican and Japanese.



04

01 / 02 / 03 / 04
05 / 06 / 07 Sagardi

05



06



07

Ca l'Isidre

Carrer de les Flors, 12
08001 Barcelona / T 934 411 139
cafisidre.com

Aquest temple gastronòmic va obrir el 1970 al Raval, com a restaurant de cuina de mercat catalanomediterrània, i el producte de temporada és el protagonista dels seus plats. Per al seu fundador, Isidre Gironès, tenia tanta importància que, al matí, a les vuit, de dilluns a dissabte, durant més de cinquanta anys, va anar a la Boqueria a la recerca dels millors ingredients estacionals. El saber fer de l'Isidre i de la seva esposa Montserrat Salvó van convertir Ca l'Isidre en un referent de Barcelona, i, alhora, els va valer la fidelitat de la seva clientela. A les seves taules s'han assegut multitud de cares conegudes, Woody Allen, per exemple, gaudint de les que probablement siguin les millors tripes de la ciutat. La carta, no obstant això, reuneix altres menjes que avui són clàssiques de la casa com els cervells de be a la mantega negra amb tàperes i el morro de bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau. I la de vins, al voltant de dues-centes etiquetes. El 2017, la seva filla Núria, que havia compaginat els estudis de Gestió Hotelera amb la feina en el negoci familiar, es va fer càrrec de

la direcció, i va aportar una perspectiva contemporània respectant la seva identitat. Aquesta mateixa data es va distingir el restaurant amb el Premi Nacional de Gastronomia de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Este templo gastronómico abrió en 1970 en el Raval, como restaurante de cocina de mercado catalano-mediterránea, siendo el producto de temporada el protagonista de sus platos. Para su fundador Isidre Gironès, tenía tanta importancia que, por la mañana a las 8, de lunes a sábado, durante más de cincuenta años, fue a La Boqueria en busca de los mejores ingredientes estacionales. El saber hacer de Isidre y de su esposa Montserrat Salvó convirtieron Ca l'Isidre en un referente de Barcelona, al tiempo que les valió la fidelidad de su clientela. A sus mesas se han sentado multitud de caras conocidas, Woody Allen por ejemplo, disfrutando de los que probablemente sean los mejores callos de la ciudad. La carta, no obstante, reúne otros manjares hoy clásicos de la casa como los sesos de cordero a la mantequilla negra con alcázaras y el morro de bacalao a la llauna con judías de Santa Pau. Y la de vinos, alrededor de 200 etiquetas. En 2017, su hija

Núria, que havia compaginat els estudis de Gestió Hotelera amb el treball en el negoci familiar, se'n va fer càrrec de la direcció, i va aportar una perspectiva contemporània respectant la seva identitat. En aquella mateixa època es distingí el restaurant amb el Premi Nacional de Gastronomia de la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

This gourmet temple opened in 1970 in the Raval as a restaurant purveying Catalan-Mediterranean market cuisine whose dishes featured seasonal products. This was so important to its founder, Isidre Gironès, that for more than 50 years, from Monday to Saturday at eight in the morning he headed to La Boqueria market in search of the best seasonal ingredients. The know-how of Isidre and his wife Montserrat Salvó turned Ca l'Isidre into a Barcelona landmark, while also earning their diners' loyalty. A host of celebrities, such as Woody Allen, have sat at their tables to enjoy what is probably the best tripe in the city. However, the menu has other dishes that have become classics, such as lamb brains in black butter with capers and codfish cheeks a la llauna with Santa Pau beans. And their winelist encompasses around 200 labels. In 2017, their daughter Núria, who had combined a degree in Hotel Management with working at the family business, took over management, bringing a contemporary



Cuina de mercat i servei impecable des del 1970

**Cocina de mercado
y servicio impecable
desde 1970**

*Market cuisine and
impeccable service
since 1970*

perspective while respecting its identity. Around the same time, the restaurant received the National Gastronomy Award from the Catalan Gastronomy and Nutrition Academy.

Can Culleretes

Quintana, 5
08002 Barcelona / T 933 173 022
culleretes.com

El restaurant més antic de Barcelona, inaugurat el 1786, és el millor exemple que la bona cuina tradicional perdura en el temps. El va fundar Joaquim Pujol i es va especialitzar en xocolateria fins que el 1890 el va comprar la família Regàs, i des d'aleshores ha servit plats típics: canelons, espinacs amb pernil, panses i pinyons, botifarra amb seques, civet de senglar, crema catalana... El bon menjar i els "sopars de duro" de principis del segle XX li van donar molt renom. Però va viure moments difícils després de la Guerra Civil, quan els Regàs el van traspassar al Gremi d'Hotelers i Cuiners. Sisco Agut –que havia treballat durant anys amb el seu oncle i mestre Agustí a Ca l'Agut– i Susi Manubens van començar a regentar-lo el 1968, una mica vingut a menya, però van aconseguir que tornés a ser reconegut per allò que el caracteritzava i el continua caracteritzant avui: menjar bé a bon preu. El secret de permanència de Can Culleretes és doble: l'aire familiar de l'establiment i l'esforç de tres generacions d'Agut-Manubens. Actualment les germanes Montserrat i Alicia són

copropietàries del local, on també treballen els cinc nets d'en Sisco i el marit de l'Alicia.

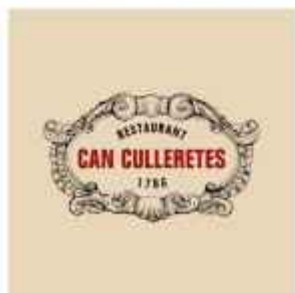
El restaurante más antiguo de Barcelona, inaugurado en 1786, es el mejor ejemplo de que la buena cocina tradicional perdura en el tiempo. Lo fundó Joaquim Pujol y se especializó en chocolatería hasta que en 1890 lo compró la familia Regàs, y desde entonces ha servido platos típicos: canelones, espinacas con jamón, pasas y piñones, butifarra con seques, civet de jaball, crema catalana... El buen comer y los "sopars de duro" de principios del siglo XX le dieron mucho renombre. Pero vivió momentos difíciles después de la Guerra Civil, cuando los Regàs lo traspasaron al gremio de hosteleros y cocineros. Sisco Agut –que había trabajado durante años con su tío y maestro Agustí en Ca l'Agut– y Susi Manubens empezaron a regentarlo en 1968, un poco venido a menos, pero consiguieron que volviese a ser reconocido por aquello que le caracterizaba y le sigue caracterizando hoy: comer bien a buen precio. El secreto de permanencia de Can Culleretes es doble: el aire familiar del establecimiento y el esfuerzo de tres generaciones de Agut-Manubens. Actualmente las hermanas

Montserrat y Alicia son copropietarias del local, donde también trabajan los cinco nietos de Sisco y el marido de Alicia.

The oldest restaurant in Barcelona, which opened in 1786, is the best example of how good traditional cuisine can last over time. It was founded by Joaquim Pujol and specialised in hot chocolate until it was bought by the Regàs family in 1890. Since then, it has served traditional dishes: cannelloni; spinach with ham, raisins and pine nuts; *butifarra* sausage with beans; marinated wild boar; Catalan *crème brûlée* and *mora*. The good food and 'shilling meals' in the early 20th century made it famous. But it went through hard times after the Spanish Civil War, when the Regàs family transferred it to the guild of restaurateurs and cooks. Sisco Agut –who had worked for years with his uncle and teacher Agustí at Ca l'Agut– and Susi Manubens took it over in 1968. It was a bit run down but they managed to earn a name once again from its hallmarks both then and now: good food at a good price. There are two secrets of Can Culleretes' survival: its family feel and the efforts of three generations of the Agut-Manubens family. The sisters Montserrat and Alicia are currently the restaurant's co-owners, where Sisco's five grandchildren and Alicia's husband also work.

**El millor exemple
que la bona cuina
tradicional
perdura
en el temps**

El mejor ejemplo
de que la buena
cocina tradicional
perdura en el tiempo
*Is the best example
of how good
traditional cuisine
can last over time*



Eixample

PREMIATS / PREMIADOS / WINNERS 2017-2023

- 01 Roots & Rolls**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2023
- 02 Casa Amàlia**
Sostenibilitat Sostenibilidad
Sustainability – 2022

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 03 Cal Soci**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 04 Teatro Kitchen & Bar**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2023
- 05 Els Ocellets**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2022
- 06 La Gastronòmica Barcelona**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2022
- 07 Slow&Low**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2022
- 08 Casa Dorita**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2018
- 09 La Foga**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2017

HONORIFICS / HONORIFICOS / HONOURABLE 2017-2023

- 10 Cafè del Centre**
Menció honorífica Mención honorífica
Honourable mention – 2023

Roots & Rolls

Consell de Cent, 401
08009 Barcelona / T 931 717 902
rootsandrolls.com

Restaurant pioner a Barcelona en sushi vegà i amb una proposta 100% vegetal. S'inspira en Àsia i ofereix una experiència saborosa, saludable i atractiva tant per a vegans i vegetarians com per a gent curiosa i interessada en nous horitzons gastronòmics. El punt de partida: que els productes que treballi el xef hagin tingut una arrel. Pensen que el menjar vegà ha de ser més gustós que el convencional, i la seva carta, que canvia cada mes, es basa en plats creatius, lleugers i energètics. Unes crispetes de coliflor amb shichimi togarashi i allioli, un festival de sushi elaborat amb fruites, verdures, espècies, bolets, wakame, Heura, formatge d'anacards o arròs amb quinoa negra, un ramen miso, un Pad Thai o un bao amb bambú marinat i ceba adobada, i per acabar unes postres com el pastís de llimona desconstruït. Hi ha dos menús degustació que també conviden a gaudir d'aquesta filosofia que promou un canvi responsable i deliciós a la dieta, perquè a Roots & Rolls el plaer culinari i la sostenibilitat van de braçet. Per beure, còctels plant-based i clàssics.

Compta amb sala privada, i admeten gosso, que cuiden amb anacks vegans.

Restaurante pionero en Barcelona en servir sushi vegano y con una propuesta 100% vegetal, se inspira en Asia, y proporciona una experiencia sabrosa, saludable y atractiva tanto para veganos y vegetarianos como para gente curiosa e interesada en abrir sus horizontes gastronómicos. El punto de partida: que los productos que trabaje el chef hayan tenido una raíz. Piensan que la comida vegana debe ser más rica que la convencional, y su carta, que cambia cada mes, reúne platos creativos, ligeros y energizantes. Unas palomitas de coliflor con shichimi togarashi y allioli; un festival de sushi elaborado con frutas, verduras, especias, setas, wakame, Heura, queso de anacardos o arroz con quinoa negra; un ramen miso, un pad Thai o un bao con bambú marinado y cebolla encurtida, y para terminar un postre como la tarta de limón deconstruida. Existen dos menús degustación que igualmente invitan a disfrutar de esta filosofía que promueve un cambio apetecible y responsable en la dieta, porque en Roots & Rolls el placer culinario y la sostenibilidad van de la mano. Para beber, cócteles *plant-based* y clásicos. Cuen-

ta con sala privada, y admiten perros, a los que dan la bienvenida con snacks veganos.

A pioneering restaurant in Barcelona in serving vegan sushi and with a 100% plant-based menu, it takes its inspiration from Asia, and provides a tasty, healthy and appealing experience for vegans and vegetarians, as well as for curious people interested in expanding their culinary horizons. The premise: the products the chef works with must have had a root. They believe that vegan food should be tastier than conventional food, and their menu, which changes every month, brings together creative, light and energising dishes. Cauliflower popcorn with shiohimi togarashi and aioli; a sushi festival made with fruits, vegetables, spices, mushrooms, wakame, Heura plant-based protein, cashew cheese and rice with black quinoa; miso ramen, pad Thai or a bao with marinated bamboo and pickled onion, and to finish, a dessert such as a deconstructed lemon tart. There are two tasting menus that also invite you to enjoy this philosophy, promoting an appetising and responsible change in diet, because at Roots & Rolla, culinary pleasure and sustainability go hand in hand. To drink, plant-based and classic cocktails. It has a private room, and dogs are allowed and welcomed with vegan snacks.



Pioner a Barcelona en sushi vegà
Pionero en Barcelona en sushi vegano
Pioneers in vegan sushi in Barcelona

Casa Amàlia

Passatge del Mercat, 14
08009 Barcelona / T 934 589 458
casaamalia.com

Situat al costat del Mercat de La Concepció, destaca, entre altres coses, per la gestió conscient i compromesa amb el planeta que fa de l'aigua que consumeix i dels residus que genera. Fundat el 1950 però amb nous propietaris i interior des de 2020, ha esdevingut un imprescindible de l'Eixample i de la ciutat. Un secret que va arribar a orelles d'habituals com Bigas Luna, Pepe Rubianes, Ovidi Montllor o José Luis López Vázquez. En els seus orígens va funcionar com a casa de menjars dinars: amb samorçara de forquilla, alimentava la gent de la contigua plaça. I, després, es va convertir en un restaurant que reconeix el valor, respecta i treu partit del producte fresc i de temporada que té tan a mà. Per això, avui, a la seva carta digital, indiquen les parades de La Concepció i els proveïdors amb nom i cognom on adquireixen certs ingredients per a la seva cuina de mercat, arrelada en la tradició però oberta a la "transformació". Canelons de la iaia Pepi, arrossos, peus de poro, bacallà confitat a la muselina d'estragó, panalena mallorquina (deconstruc-

ció d'albergínia a la brasa amb sobrassada, papada ibèrica i mel), flan casolà d'ou amb nata batuda... Terrassa tranquil·la sobre una via per als vianants. Obert cada dia. Situado al lado del Mercat de La Concepció, destaca, entre otras cosas, por la gestión consciente y comprometida con el planeta que hace del agua que consume y de los residuos que genera. Fundado en 1950 pero con nuevos propietarios e interior desde 2020, ha devenido un imprescindible del Eixample y de la ciudad. Un secreto a voces que llegó a oídos de habituales como Bigas Luna, Pepe Rubianes, Ovidi Montllor o José Luis López Vázquez. En sus orígenes funcionó como casa de comidas que, con desayunos de tenedor, alimentaba a la gente de la contigua plaza de abastos. Y después, como restaurante que reconocía el valor, respetó y sacó partido al producto fresco y de temporada que tenía tan a mano. De ahí que hoy, en su carta digital, indiquen las paradas de La Concepció y los proveedores con nombre y apellido donde adquieren ciertos ingredientes para su cocina de mercado, arraigada en la tradición pero con gusto por la "transformación". Canelones de la

yaya Pepi, arroces, manitas de cerdo, bacalao confitado a la muselina de estragón, panalena mallorquina (deconstrucción de berenjena a la brasa con sobrassada, papada ibérica y miel), flan casero de huevo con nata montada... Tranquila terraza sobre una vía peatonal. Abre todos los días. Located next to the Mercat de La Concepció, its distinguishing features include its environmentally conscious management of the water it consumes and the waste it generates. Founded in 1950 but with new owners and interior since 2020, it has become a can't-miss spot in the Eixample neighbourhood, and in the city. An open secret that reached the ears of celebrity regulars such as film director Bigas Luna, comedian Pepe Rubianes, musician/actor Ovidi Montllor and actor José Luis López Vázquez. It was originally an eatery providing hearty, hot breakfasts for those working in the adjoining market square. It later became a restaurant celebrating, respecting and getting the most out of the fresh and seasonal produce that was so close at hand. That's why today, on their digital menu, they indicate the stops at La Concepció and name the suppliers of certain ingredients. Their approach is



**Cuina amb ànima
de mercat i
responsabilitat
mediambiental**

Cocina con alma
de mercado y
responsabilidad
medioambiental
*Market cuisine with
environmental
responsibility*

rooted in tradition but with
a taste for 'transformation'.
Grandma Pepi's cannelloni,
rice dishes, pig's trotters,
cod confit with tarragon
mousseline, Mallorcan
panaleña (deconstruction
of grilled aubergine with
sobrasada, Iberian pork
jowl and honey), homemade
egg crème caramel with
whipped cream... Quiet ter-
race on a pedestrian street.
Open every day.



INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2023

Cal Soci

Viladomat, 27
08015 Barcelona / T 930 298 912

Més que un club i més que un bar. Inspirats per les tavernes de pescadors de Ciutadella, on es pot menjar fins tard, dos amics, que havien treballat al sector de l'alta cuina com a cambrer i cuiner, van decidir donar ales al seu propi projecte: un local amb l'essència dels bars d'abans, gens elitista, amb una carta inclusiva, atenta a diferents preferències i necessitats alimentàries, i amb ganes de difondre la gastronomia de Menorca, en aquell moment sense representació a Barcelona. A la seva carta hi tenen cabuda des de taules de formatges i embotits illencs fins a una amanida vegana, musclos amb mantega i sàlvia, un trinxat amb ouixot (espècie de bull negre que elabora una familiar) i pilotes amb salsa de tomàquet, per acompanyar unes cerveses ben tirades. Però Cal Soci és sobretot un bar de trobada del barri de Sant Antoni, per sentir-s'hi com a casa. Más que un club y más que un bar. Inspirados por las tabernas de pescadores de Ciutadella, donde se puede comer hasta tarde, dos amigos, que habían trabajado en el sector de la alta cocina como camarero y cocinero, decidieron dar alas a su propio proyecto: un local

con la esencia de los bares de antes, nada elitista, con una carta inclusiva, atenta a distintas preferencias y necesidades alimenticias, e interesado en difundir la gastronomía de Menorca, entonces sin representación en Barcelona. En su minuta tienen cabida desde tablas de quesos y embutidos isleños a una ensaladilla vegana, mejillones con mantequilla y salvia, un trinxat con ouixot (especie de bull negro que elabora una familiar) y "pilotes" con salsa de tomate, que acompañar con unas cervezas bien tiradas. Pero Cal Soci es, ante todo, un bar de encuentro del barrio de Sant Antoni, para sentirse como en casa.

If FC Barcelona is more than a club, Cal Soci is more than a bar. Inspired by the fishermen's pubs of the Ciutadella in Menorca, where you can eat until late, two friends, who had worked in the haute cuisine sector as waiter and cook, decided to give wings to their own project: a place with the essence of the bars of yesteryear, not elitist, with an inclusive menu, attentive to different preferences and dietary needs, and with an interest in spreading the cuisine of Menorca, unrepresented in Barcelona at that time. Its menu includes everything from cheese boards and island cured meats to a vegan salad, mussels with butter and sage, a trinxat with ouixot (a kind of cold black sausage made by a family



member) and meatball 'pilotes' with tomato sauce, to be accompanied by some good beers. But Cal Soci is, above all, a meeting place in the Sant Antoni neighbourhood, where you can feel at home.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONOMICA
CULINARY QUALITY — 2023

Teatro Kitchen & Bar

Avinguda Paral·lel, 164
08015 Barcelona / T 936 836 998
teatrokitchenbar.com

Una nova funció gastronòmica té lloc al local que abans ocupava el Tickets d'Albert Adrià. El xef Oliver Peña, després de ser al capdavant d'Enigma i 41⁹ Experience, i amb el suport del Grupo RiasKru, presenta, en un entorn singular,

una experiència sorprenent i divertida en forma de petites propostes per menjar amb les mans, que porten les tapes tradicionals un pas més enllà. Tapes modernes i creatives, fruit del bagatge personal i del domini tècnic del seu artífex, tant per picar una cosa extraordinària com per fer-ne una de grossa.

L'espectacle pot ser a la carta o a mida, l'anomenada Selecció Sorpresa. I una vegada finalitzats tots els actes (Fingerfood, Ostres, Freds, Calenta, Escenes èpiques i Epílegs dolços), no s'ha d'abandonar el local sense descobrir el que passa darrere de l'escenari, al Backstage Còctels & Snacks.



01 / 02 / 03 Cal Soci

02

03

Una nueva función gastronómica tiene lugar en el otrora Ticketa de Albert Adrià. El chef Oliver Peña, tras estar al frente de Enigma y 41º Experience, y de la mano del Grupo RiasKru, presenta, en un entorno singular, una experiencia sorprendente y divertida en forma de pequeños bocados para comer con las manos, que llevan el tapeo tradicional un paso más allá. Tapas modernas y creativas, fruto del bagaje personal y del dominio técnico de su artifice, tanto para picar algo extraordinario como para darte un festival. El espectáculo puede ser a la carta o confeccionado a medida, la llamada Selección Sorpresa. Y una vez finalizados todos los actos (Fingerfood, Ostras, Frios, Calientes, Escenas épicas y Epílogos dulces), no hay que abandonar el local sin descubrir lo que sucede detrás del escenario, en Backstage Cocktails & Snacks. A new culinary show is on at what used to be Albert Adrià's Ticketa. After being at the helm of Enigma and 41º Experience, chef Oliver Peña, with the help of the RiasKru Group, presents, in a unique setting, a surprising and fun experience in the form of small bites to eat with your hands, taking traditional tapas a step further. These modern and creative tapas, the result of the personal background and technical mastery of their creator, are a great choice whether you want to nibble



01



02

01 / 02 / 03
Teatro Kitchen & Bar



03

on something extraordinary or treat yourself to a feast. The show can be à la carte or tailor-made, known as the Surprise Selection. And once all the acts are over (Fingerfood, Oysters, Cold, Hot, Epic Scenes and Sweet Epilogues), you can't leave without discovering what's going on behind the scenes at Backstage Cocktails & Snacks.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI INTEGRACIÓN EN EL BARRIO NEIGHBOURHOOD INTEGRATION — 2022

Els Ocellets

Ronda de Sant Pau, 55
08015 Barcelona / T 934 411 046
elsocellets.com

"Quedem a Els Ocellets!" oridaven uns nens del barri de Sant Antoni als anys setanta. La cita: al bar Los Pajaritos. Mentre esperaven els seus amics, els nois contemplaven, entre admirats i divertits, amb el nas enganxat al finestral, el "senyor dels 8 braços". L'espectacle l'oferia un cambret que manipulava ell sol i amb destresa vuit tiradors de la màquina de cafè. Un d'aquests nois obriria Els Ocellets allà mateix el 1984. El seu estil acollidor va afavorir la presència d'artistes, intel·lectuals i esportistes asseguts a les seves taules, que van contribuir a crear un ambient singular, que no va variar després de la reforma de 2005 i perviu en l'actualitat. Avui continua essent

el punt de trobada de veïns i bohemis. Cuina catalano-mediterrània, amb més d'un homenatge a plats de Can Lluís, fundat pel seu avi el 1929. Postres inusitades. "Quedem a Els Ocellets!" (¡Quedamos en Els Ocellets!) gritaban unos niños del barrio de Sant Antoni en los 70. La cita: en el bar Los Pajaritos. Mientras esperaban a sus amigos, los chicos contemplaban, entre admirados y divertidos, con la nariz pegada al ventanal, al "señor de los 8 brazos". El espectáculo lo ofrecía un camarero que manipulaba él solo y con brio los ocho tiradores de la máquina de café. Uno de esos muchachos abriría Els Ocellets allí mismo en 1984. Su estilo acogedor favoreció la presencia de artistas, intelectuales y deportistas sentados a sus mesas, ayudando a conformar un ambiente singular, que no varió tras la reforma de 2005, y pervive en la actualidad, cuando continúa siendo punto de encuentro de vecinos y bohemios. Cocina catalano-mediterránea, con más de un homenaje a platos de Can Lluís, fundado por su abuelo en 1929. Postres inusitados. "Quedem a Els Ocellets!" (Let's meet at Els Ocellets!) children in the Sant Antoni neighbourhood would shout in the 1970s. The meeting point: the Los Pajaritos ('the little birds', or 'els ocellets' in Catalan) bar. While they waited for their friends, the kids pressed their noses up against the window and



01



02

01 / 02 Els Ocellets

watched, fascinated, as the 'eight-armed gentleman' skilfully and swiftly operated all eight handles of the coffee machine by himself. One of those boys would open Els Ocellets in the same location, in 1984. Its welcoming style attracted artists, intellectuals and sportsmen who could be found seated at its tables, helping to create a unique atmosphere, which remained unchanged after the refurbishment of 2005, and which survives to this day, as the space continues to be a meeting point for locals and bohemians. Catalan-Mediterranean cuisine featuring a few tributes to dishes from Can Lluís, a restaurant founded by the boy's grandfather in 1929. Unusual desserts.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2022

La Gastronómica Barcelona

Tapas & Platos: Calàbria, 118
08015 Barcelona / T 935 019 645
Burgers & Beers: Vilamarí, 9-15
08015 Barcelona / T 934 249 028
lagastronomicabcn.com

Un sol nom per a dos conceptes diferents, que permeten escollir entre tapes i platets cuidats, i hamburgueses gourmet maridades amb cerveses artesanes i especials. El propietari, després de més de vint anys al sector de la restauració, va decidir emprendre un projecte personal el 2017. El 2020 va inaugurar el segon, però la pandèmia en va forçar el tancament temporal i va presentar una carta d'hamburgueses per emportar. El 2021, el primer local es va convertir en hamburgueseria. A La Gastronómica de Calàbria animen a provar plats per compartir com el pop o la icònica costella de poro Duroc. La barra, situada al costat de la cuina oberta, permet seguir des de la primera fila el procés d'elaboració. A La Gastronómica de Vilamarí, proposen burges amb carn de vaca madurada, costella desentabxonada, pollastre i la vegana casolana de llenties pardines.

Mismo nombre para dos conceptos distintos, que per-



01



02



03

01 / 02 / 03 La Gastronómica Barcelona

miten escoger entre tapas y platillos cuidados, y hamburguesas gourmet maridadas oon cervezas artesanas y especiales. El propietario, tras más de veinte años en el sector de la restauración, decidió emprender un proyecto personal en 2017. En 2020 inauguró el segundo, pero al forzar la pandemia su cierre temporal, presentó una carta de hamburguesas para llevar. En 2021, el primer local se convirtió en hamburguesería. En La Gastronómica de Calàbria animan a probar platos para compartir como el pulpo, o la icónica costilla de cerdo Duroc. La barra que discurre junto a la cocina abierta permite seguir en primera fila el proceso de elaboración. En La Gastronómica de Vilamarí, proponen burgers con carne de vaca madurada, costilla desmechada, pollo y la vegana casera de lentejas pardinas. One name, two different concepts. The La Gastronómica restaurants offer a choice between carefully elegant tapas and dishes, and gourmet burgers paired with craft and speciality beers. The owner, after more than twenty years in the restaurant industry, decided to embark on a personal project in 2017. In 2020, he opened the second restaurant, but when the pandemic forced it to close temporarily, he introduced a menu of burgers to take away. In 2021, the first restaurant was turned into a burger bar. La Gastronómica on Calàbria street encourages guests to



01 Slow&Low

01

try dishes to share, such as octopus, or the iconic Duroc pork rib. The bar next to the open kitchen provides you with a front-row view of the cooking process. La Gastronómica on Vilamarí instead offers burgers with matured beef, shredded ribs, chicken and homemade vegan one with *pardina* lentils.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2022

Slow&Low

Comte Borrell, 119
08015 Barcelona / T. 936 254 512
slowandlowbcn.com

Gastronòmic amb una estrella Michelin, integra ingredients de rebostes forans al receptari mediterrani. Al capdavant d'aquesta proposta eclèctica i viatgera hi trobem el xef barceloní Frank Beltri, que ha viscut a Londres i Indonèsia, i el

mexicà resident a la ciutat Nico de la Vega, que es van conèixer quinze dies abans d'obrir el restaurant i avui són grans amics. Amants dels sabors molt potents, dels picants i de l'acidesa ben equilibrada, firmen un discurs basat en productes marins i vegetals, disposen de dos menús degustació amb els seus corresponents maridatges, i dinamitzen l'experiència amb disciplina, tècnica i molta creativitat. A la cuina vista hi treuen el cap dues barres, pensades per a parelles, i la taula del xef, la més divertida per reservar en grup, seguides d'una sala Gastronòmic oon una estrella Michelin, integra ingredients de despenses forànees en el recetari mediterràneo. Al frente de esta propuesta ecléctica y viajera están el chef barcelonés Frank Beltri, que ha vivido en Londres e Indonesia, y el mexicano residente en la ciudad Nico de la Vega, que



se conecieron quince días antes de abrir el restaurante y hoy son grandes amigos. Amantes de los sabores muy potentes, de los picantes y de la acidez bien equilibrada, firman un discurso basado en productos marinos y vegetales, disponen de dos menús degustación con sus correspondientes maridajes, y dinamizan la experiencia con disciplina, técnica y mucha creatividad. A la cocina vista se asoman dos barras, pensadas para parejas, y la mesa del chef, la más divertida para reservar en grupo, seguidas de una sala. This Michelin-starred restaurant integrates ingredients from foreign pantries into the Mediterranean recipe book. At the helm of this eclectic and well-travelled creation are the Barcelona chef Frank Beltri, who has lived in London and Indonesia, and Nico de la Vega, from Mexico. They met a fortnight before opening the restaurant and are now great friends. Passionate about powerful flavours, spicy dishes and well-balanced acidity, their approach is based on seafood and vegetables, two tasting menus with their corresponding pairings, and they make the experience dynamic with discipline, technique and a great deal of creativity. The open kitchen is overlooked by two bars, designed for couples, and the chef's table, the most fun for group bookings, followed by a dining room.

INTEGRACIÓ EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION – 2018

Casa Dorita

Tamarit, 142

08015 Barcelona / T 938 539 195

casadorita.com

Al barri de Sant Antoni des de 2016, aquesta coqueta bodegusta homenatja "totes les dones que converteixen els seus fogons en un espectacle". Per exemple, la besàvia de la propietària, i també la seva homònima, la vedet Bella Dorita, que a prop d'allà, al Paral·lel, seduïa el seu públic amb un altre art igualment fogós. La seva proposta persegueix fer-nos recordar sabors, aromes i sensacions potser oblidades, els de l'autèntica cuina de mercat, aquesta platja de sempre en què es respecta l'exoal·lència de la matèria primera. Aposten per la senzillesa, però també gaudeixen sorprenent i, per això, els suggeriments del dia varien amb la temporada: treballen els productes en el seu millor moment. A la carta, tapes de cullera i forquilla, que inclouen, des del seu pernil ibèric o formatges que no té ningú més, a una aplaudida ploma a la brasa. Per beure, vermut, vi i cava. En el barri de Sant Antoni desde 2016, esta coqueta bodeguita homenatja a "todas las mujeres que convierten sus fogones en un espectáculo". Por ejemplo la bisabuela de la propietaria, y también su tozaya,



01



02



03

01 / 02 / 03 Casa Dorita

la vedette Bella Dorita, que cerca de allí, en el Paral·lel, seduïa a su públic o con otro arte igualmente fogoso. Su propuesta persigue hacernos recordar sabores, aromas y sensaciones quizá olvidadas, los de la auténtica cocina de mercado, esos platos de siempre en los que se respeta la excelencia de la materia prima. Apuestan por la sencillez, pero también disfrutan sorprendiendo, y por eso, las sugerencias del día varían con la temporada, trabajando los productos en su mejor momento. En la carta, tapas de cuchara y tenedor, que incluyen desde su propio jamón ibérico o quesos que no tiene nadie, a una aplaudida pluma a la brasa. Para beber, vermut, vino y cava.

Located since 2016 in the Sant Antoni neighbourhood, this cute little bodeguita pays homage to 'all the women who turn their kitchens into a show'. For example, the owner's great-grandmother and also her namesake, the entertainer Bella Dorita, who close by, on Paral·lel avenue, seduced her audience with another, equally fiery, art. Casa Dorita seeks to make us remember of flavours, aromas and sensations that we may have forgotten, of authentic market cuisine, traditional dishes that respect the excellence of the raw material. They are committed to simplicity, but also like to surprise, and that is why the daily suggestions vary according to the season, working with the products at

peak freshness. On the menu, spoon and fork tapas, which include everything from their own Iberian ham and cheeses found nowhere else, to an acclaimed grilled pork loin or *pluma* cut. To drink, vermouth, wine and cava.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2017

La Foga

Passeig Sant Joan, 32
08010 Barcelona. T. 935 321 503
lafogabcn.com

Amb un ambient acollidor, alegre i informal, un altre dels seus reclams és la terrassa, amb vistes a l'Arc de Triomf. Bar-restaurant ideal per prendre un aperitiu i tapas com unes braves o, menjar-hi, amb un servei amable i atent, platets elaborats amb ingredients frescos. La seva carta, amb clàssics com el Tepuy d'albergínia, combina la gastronomia espanyola (des d'uns calamars a l'andalusa fins a unes croquetes de pernil ibèric o una ova ecològica estrellada) i la internacional (fish and chips, ceviche, steak tartare, hamburguesa de carn o vegana, risotto, pasta com els tagliatelle flamejats a la taula sobre una roda de formatge Parmigiano Reggiano), receptes de la cuina mexicana (natros, tacos) i asiàtica (baos, tataki de salmó, teriyaki de pollastre). Una proposta gastronòmica amb la qual tothom se sentirà còmode.



01



02



03



04

Serveixen menú al migdia entre setmana.

De ambiente acogedor, alegre e informal, otro reclamo es la terraza, con vistas al Aro de Triomf. Bar-restaurante idóneo para tomar un aperitivo y tapas como unas bravas, o comer, con servicio amable y atento, platillos elaborados con ingredientes frescos. Su carta, con ya clásicos como el Tepuy de berenjena, combina la gastronomía española (desde unos calamares a la andaluza a unas croquetas de jamón ibérico o unos huevos ecológicos estrellados) y la internacional (fish and chips, ceviche, steak tartar, hamburguesa de carne o vegana, risotto, pasta como los tagliatelle flameados en la mesa sobre una rueda de queso Parmigiano Reggiano), recetas de la cocina mexicana (nachos, taacos) y asiática (baoz, tataki de salmón, teriyaki de pollo). Una propuesta gastronómica con la que todo el mundo se sentirá cómodo. Sirven menú al mediodía entre semana.

With a welcoming, cheerful and informal atmosphere, another attraction is the terrace, with views of the Aro de Triomf. This bar/restaurant, is ideal for an aperitif and tapas such as *patatas bravas*, or for a meal prepared with fresh ingredients and served by friendly and attentive staff. Its menu, with classics such as aubergine Tepuy, combines Spanish cuisine (from Andalusian-style squid to Iberian ham croquettes or fried



01 / 02 / 03 / 04 / 05 La Foga

05

organic eggs) and international (fish and chips, ceviche, steak tartar, vegan and meat burgers, risotto, pasta such as tagliatelle flambéed at the table on a wheel of Parmigiano Reggiano cheese), recipes

from Mexico (nachos, taacos) and Asia (baoz, salmon tataki, ohikken teriyaki). Something for everyone! They serve a set lunchtime menu on weekdays.

Cafè del Centre

Girona, 69
08009 Barcelona / T 935 630 497
cafedelcentre.com

Història viva de l'Eixample Dret. Obert el 1873, va funcionar com a casino fins a la dictadura de Primo de Rivera, que va prohibir els jocs d'atzar. Aleshores va convertir-se en una cerveseria i, més endavant, en una dinàmica cafeteria que, el 2021, va ser traspasada per la família propietària al Grup Confiteria. Una rehabilitació respectuosa va conservar la "pastera" –taula octogonal a la ranura de la qual el crupier guardava les fitxes del bacará–, i relíquies modernistes. Considerat un local emblemàtic i establiment d'interès, i convertit en bar-restaurant, amb el xef del veí Betlem al capdavant de la cuina, ofereix tapes clàssiques reinterpretades. Algunes propostes podrien subscriure l'expressió que ressonava entre les seves parets fa 161 anys: "Faoin joe". L'amanida russa amb ventresca i piparras se serveix en croissant, la bomba és de bacallà amb romesco chipotle, les crestes estan faroides de botifarra negra i oeba caramel·litzada amb crema agra d'herbes i els ous mimosa es presenten acompanyats de daus de tonyina vermella. Entre els platets imprescindibles, no

hi pot faltar el tàrtar de vaca amb mostassa adobada. I, per postres, una nova versió del pastís al whisky. Atén la clientela el cambrer Quim, amb dècades d'experiència en el desaparegut Pitarra. Historia viva del Eixample Dret. Abierto en 1873, funcionó como casino hasta la dictadura de Primo de Rivera, que prohibió los juegos de azar. Devino entonces cerveseria y después bulliciosa cafeteria que, en 2021, fue traspasada por la familia propietaria al Grup Confiteria. Una rehabilitación respetuosa conservó la "pastera" –mesa octogonal en cuya ranura el crupier guardaba las fichas del bacará–, y reliquias modernistas. Considerado local emblemático y establecimiento de interés, y convertido en bar-restaurant, con el chef del vecino Betlem al frente de la cocina, recibe con tapas clásicas reinterpretadas. Ciertos bocados parecen suscribir la expresión que se escucharía entre sus paredes 161 años atrás: "Hagan juego". La ensaladilla rusa con ventresca y piparras se sirve en croissant, la bomba es de bacalao con romesco chipotle, las empanadillas están rellenas de botifarra negra y cebolla caramelizada con crema agria de hierbas, los huevos mimosa se acompañan de dados de

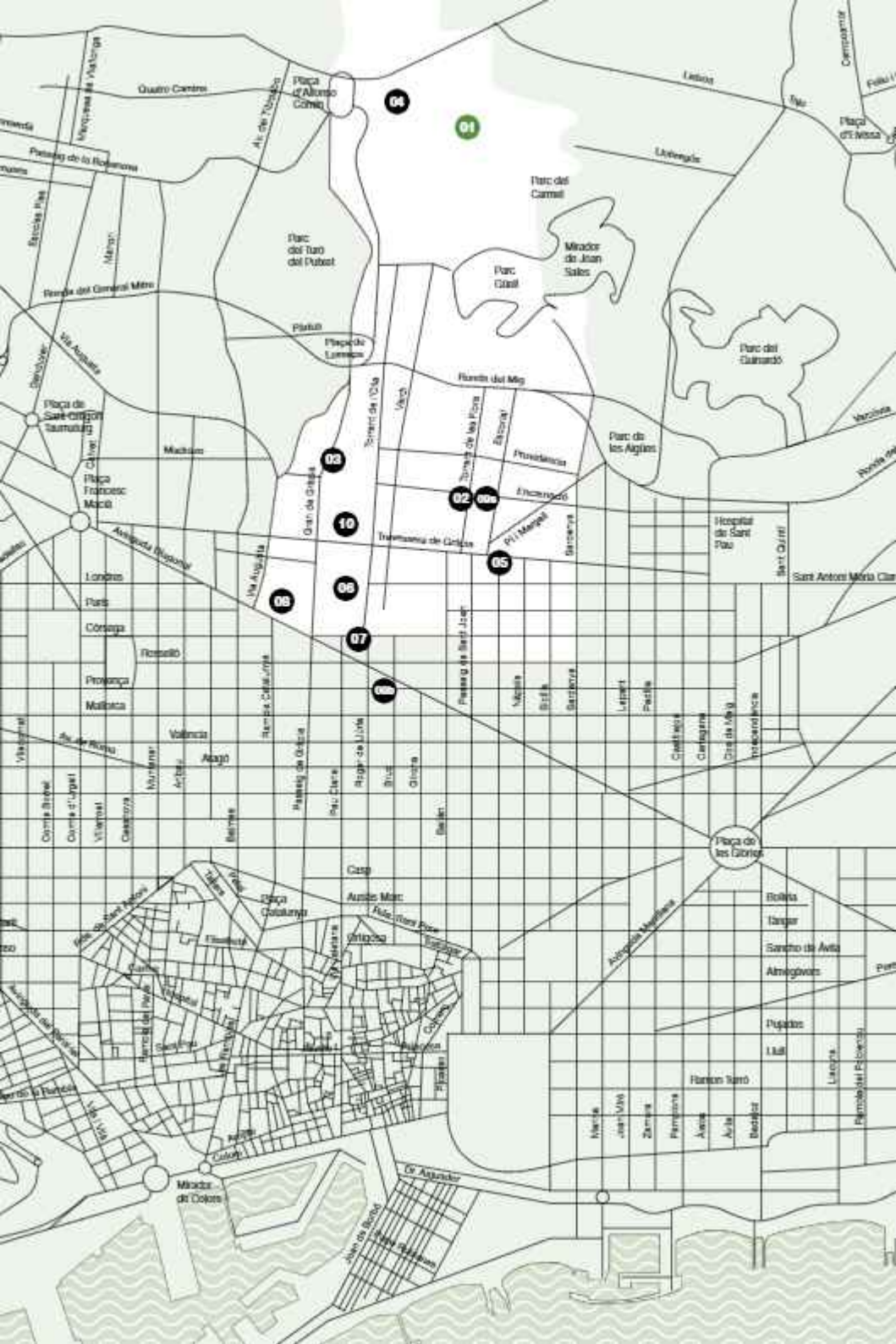
atún rojo. Entre los platos imprescindibles, el tartar de vaca con mostaza encurtida. Y para postre, una nueva versión de la tarta al whisky. Atiende el camarero Quim, con décadas de experiencia en el desaparecido Pitarra. Living history in the Eixample Dret neighbourhood. Opened in 1873, it was a casino until the dictatorship of Primo de Rivera, who banned gambling. It then became a brewery and later a bustling café which, in 2021, was sold by the family that owned it to the Grup Confiteria. A respectful refurbishment preserved the *pasters* - an octagonal table with a slot where the croupier kept the bacarat chips- and *modernista* features. Considered an iconic locale and establishment of interest, and now a bar/restaurant, with the chef from the neighbouring Betlem bar at the helm in the kitchen, it welcomes visitors with its new takes on classic tapas. Certain dishes seem to reflect the spirit of to the expression that was heard within its walls 151 years ago: 'Make your bet'. The Olivier salad with *ventresca* fish belly and *piparra* peppers is served on a croissant, the *bomba* breaded ball is made with ood and chipotle romesco, the *empanadillas* are filled with black sausage and caramelised onion with herb sour cream, and the eggs Mimosa are accompanied by cubes of red tuna. The beef tartare with pickled mustard is among the must-



try dishes. And for dessert, a new take on the whisky tart. Waiter Quim, with decades of experience at the Pitarra restaurant, which has since closed, is on duty.

Tapas reinterpretades en un entorn patrimoni de la ciutat

Tapas reinterpretadas en un entorno patrimonio de la ciudad
Tapas reinterpreted in a historic setting in the city



04

01

03

10

02

00a

05

08

06

07

09

Plaça de les Glòries

Mirador de Colòs

- 01 **Agreste**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2017

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 02 **Lata-Bern@**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 03 **Nüa Smart Restaurant**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2023 / 2022
- 04 **Saó**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2023
- 05 **Bar Bodega Can Ros**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2022
- 06 **Cal Trapella**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2022
- 07 **La Pepita**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2018
- 08 **Roig Robí**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2018
- 09 **Sartoria Panatieri**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2018
- 10 **Restaurante Sporting**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2017

Agreste

Funoses-Llussà, 2
08023 Barcelona / T 932 135 005
agresta.cat

La sala l'atén, propera, la Roser i, a la cuina, en Fabio i el seu equip dissenyen una proposta gastronòmica que es mou entre la tradició i l'avantguarda, amb arrels locals i italianes, i aprofundint, dia rere dia, en els productes de la terra i del mar i en les coccions. A Agreste intenten ser fidels als sabors genuïns i miren que cada ingredient tingui la seva funció en la composició del plat per crear sorprenents harmonies gustatives. Treballen únicament amb productes frescos de temporada i molta de proximitat, la major part ecològics, silvestres o salvatges, i alguns de cultiu propi. La sostenibilitat és el seu camí i la seva meta i, per això, formen part del moviment Slow Food. Si repassem la carta, trobem elaboracions com la garota amb salsa al cafè, la fregola sarda amb gambes del Mediterrani, la ceba tendra al forn amb pop a la planxa, maionesa de pop i pebre vermell fumat de La Vera i menta o la perdiu en escabech suau amb col. Llista de vins molt detallada, amb representació de vins biodinàmics. Local acollidor, ocupa la cotxera i la sala d'espera de l'antiga estació d'òmnibus

de Valldaroca, antiga casa del restaurant Casa Fausto. La sala la atén, cerdana, Roser, y en la cocina, Fabio y su equipo diseñan una propuesta gastronómica que danza entre la tradición y la vanguardia, con raíces locales e italianas, y profundizando, día tras día, en los frutos de la tierra y del mar y en las cocciones. En Agreste intentan ser fieles a los sabores genuinos y que cada ingrediente tenga su función en la composición del plato, creando sorprendentes armonías gustativas. Trabajan únicamente con productos frescos de temporada y muchos de proximidad, la mayor parte ecológicos, silvestres o salvajes, y algunos de cultivo propio. La sostenibilidad es su camino y su meta, y por ello forman parte del movimiento Slow Food. Si repasamos la carta, encontramos elaboraciones como el erizo de mar con salsa al café, la fregola sarda con gambas del Mediterráneo, la cebolla tierna al horno con pulpo a la plancha, mayonesa de pulpo y pimentón ahumado de la vera, y menta, o la perdiz en ligero escabeche con col. Lista de vinos muy detallada, con representación de caldos biodinámicos. Local acogedor, ocupa la cochera y sala de espera de la antigua estación de auto ómnibus de

Premiados / Winners

Premiats



**Sabors genuïns en
sorprenents
harmonies
gustatives**

Sabores genuïnos
en sorprenentes
armonías gustativas
*Authentic flavours
in surprising
combinations*



Vallecarlos, y el otrora res-
taurante Casa Fausto.

While friendly Rocer
waits on guests, Fabio and
his team design culinary
creations that straddle the
line between tradition and
avant-garde, featuring local
and Italian roots, constantly
exploring the bounty of the
land and sea and the best
ways to cook these products.
Ageste seeks to be faithful
to authentic flavours and
ensure that each ingredient
plays a role in the compo-

sition of the dish, creating
surprising combinations.
They only work with fresh
seasonal products, many
of them local, most of them
organic, naturally grown or
wild, and some home-grown.
Sustainability is their path
and their goal, which is why
they are part of the Slow
Food movement. The menu
features dishes such as sea
urchin with coffee sauce,
frigola sarda with Medi-
terranean prawns, baked
spring onion with grilled

octopus, octopus mayon-
naise with smoked paprika
de la casa and mint, and
lightly pickled partridge
with cabbage. Highly
detailed wine list, with a
selection of biodynamic
wines. Cozy space in what
was once the garage and
waiting room of the Vallecar-
los bus station, and the for-
mer Casa Fausto restaurant.

Finalistes

Finalistas / Finalists

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION – 2023

Lata-Bern@

Torrent de les Flors, 53
08024 Barcelona / T 931 930 288
latabernagracia.com

Taverna contemporània creada, en els seus inicis, amb la idea de presentar les tapes en llaunes de conserva. Actualment, amb la incorporació d'un nou xef i propietari, el concepte ha fet un gir cap a la cuina fusió, amb detalls creatius que sorprenden i que compten, cada vegada més, amb l'aprovació dels veïns de Gràcia. El local permet escollir entre una barra dinàmica i càlida al mateix temps, l'acollidora sala principal o un reservat íntim. La carta es divideix en oïno apartata: Per picar, Suggestiments del xef, El fred fred – amb elaboracions com la burrata amb tomàquets cherry confitats a la llimona i museli –, El calent calent – oas de la sípia a la seva manera – i El més dolç – amb postres com el seu cheesecake amb dolces de lletche Baileys –.

Taberna contemporánea creada, en sus inicios, con la idea de presentar las tapas en latas de conserva, en la actualidad, y con la incorporación de un nuevo chef y propietario, el concepto ha dado un giro hacia la cocina fusión, con detalles creativos que sorprenden y que cuentan, cada vez más, con la aprobación de los vecinos de Gràcia. El local



01



02



03



04

permite escoger entre una barra dinámica y cálida al mismo tiempo, la acogedora sala principal o un íntimo reservado. La carta se divide en cinco apartados: Tentempiés, Sugerencias del chef, El frío frío -con elaboraciones como la burrata con tomates cherry confitados al limón y muesli-, El caliente caliente -caso de la sepia a su manera- y Lo más dulce -con postres como su cheesecake con dulce de leche al Baileys-.

A contemporary tavern originally created with the idea of presenting tapas in tin cans. Today, with a new chef and owner, the concept has taken a turn towards fusion cuisine, with creative and surprising touches that are becoming increasingly popular among the residents of Gràcia. The restaurant offers a choice between a dynamic yet warm bar, the cosy main room or an intimate private dining room. The menu is divided into five sections: Snacks, Chef's suggestions, 'Cold cold' (with dishes such as burrata with candied cherry tomatoes with lemon and muesli), 'Hot hot' (with a uniquely prepared cuttlefish) and 'The Sweetest' -with desserts such as cheesecakes with sweet milk and Baileys dulce de leche-.



05



06



07

01 / 02 / 03 / 04
05 / 06 / 07 / 08 Lata-Bern®



08

LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2023 / 2022

Nüa Smart Restaurant

Gran de Gràcia, 167
08012 Barcelona / T 930 258 050
nuasmartrestaurant.com

Primer de la seva espècie a Europa, Nüa és una experiència gastronòmica interactiva d'inspiració tecnològica. El seu concepte "Smart Food Experience" va més enllà del menjar: ofereix l'oportunitat de fer una ullada a la carta, fer la comanda, pagar el compte i, atenció, jugar a jocs com a air hockey, els taipa, el cub Rubik, escacs, memory o altres, així com estar al dia de notícies, imprimir fotos o comprar mansandatsge i accessoris smart a través de pantalles tàctils i ordinadors integrats a taules intel·ligents. El xef proposa plats lleugers com a pokes, tatakis, tàrtars i "smart food" (varietat de taquitos i d'hummus, guacamole, oroquetes, aletes de pollastre, etc.), postres i oòtels. És ideal per anar-hi en família i admeten gossos, que cuiden amb amenitats, menjar específic natural, punte d'hidratació.

Primero en su especie in Europa, Nüa es una experiencia gastronómica interactiva, de inspiración tecnológica. Su concepto "Smart Food Experience" va más allá de comer, ofreciendo la oportunidad de ojear la carta, hacer el pedido,



01



01 / 02 / 03 Nüa Smart
Restaurant

02



03



04

pagar la cuenta y, atención, jugar a juegos como air hockey, los topos, el cubo Rubik, ajedrez, memory u otros, así como estar al día de noticias, imprimir fotos o comprar merchandising y accesorios smart, a través de pantallas táctiles y ordenadores integrados en mesas inteligentes. El chef propone platos ligeros como pokes, tatakis, tartares y "smart food" (variedad de taquitos y de hummus, guacamole, croquetas, alitas de pollo...), postres y cócteles. Resulta idóneo para ir en familia, y admiten perros, a los que miman con *amenities*, comida específica natural, puntos de hidratación...

The first of its kind in Europe, Nua is an interactive, technology-inspired dining experience. Its 'Smart Food Experiences' concept goes beyond eating, and offers the opportunity to browse the menu, place an order, pay the bill, and (check it out!) play games such as air hockey, whack-a-mole, Rubik's cube, chess, memory and more, as well as keep up to date with news, print photos or buy merchandising products and smart accessories, through touch screens and computers integrated into smart tables. The chef offers light dishes such as pokes, tatakis, tartares and 'smart food' (a variety of taquitos and hummus, guacamole, croquettes, chicken wings...), desserts and cocktails. It is ideal for families. Dogs are allowed, and they are pampered with *amenities*, specific natural food, drinking points...



01

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONOMICA
CULINARY QUALITY — 2023

Saó

Cesare Cantú,
 08023 Barcelona / T 935 663 968
saobcn.com

Després de formar-se a la cuina de Can Fabes (entre altres llocs) i obtenir 1 estrella Michelin al restaurant Goust (París), el xef valenoià Juanen Benavent va apostar per un espai propi per continuar desenvolupant la seva creativitat culinària, i va créixer Saó. En un entorn contemporani amb un gran cura pels detalls, ofereix elaboracions amb productes estacionals de km 0 i adquirits a petits productors. Proposa els menús degustació Llabor —disponible de dimarts a divendres al migdia—, Germinat i Arrals, tots amb maridatge opcional de vins del país, inolosos vins



02



03

01 / 02 / 03 Saó

ecològics i naturals, i els dos primers es poden completar amb una selecció de formatges artesans. Les influències franceses són evidents en plats que, a més d'un sabor únic, són visualment harmònics.

Tras formarse en, entre otras, la cocina de Can Fabes, y obtener 1 estrella Michelin en el restaurante Goust (París), el chef valenciano Juanen Benavent apostó por un espacio propio para seguir desarrollando su creatividad culinaria, y *voilà* Saó (season). En un entorno contemporáneo donde se cuidan los detalles, ofrece elaboraciones con productos estacionales de km 0 y adquiridos a pequeños productores. Propone los menús degustación Llàvor –disponible de martes a viernes al mediodía–, Germinat y Arrels, todos con maridaje opcional de vinos del país, incluyendo ecológicos y naturales, y los dos primeros a completar si quieres con una selección de quesos artesanos. Las influencias francesas son evidentes en platos, además de sabrosos, visualmente armónicos. After training in the kitchen of Can Fabes, amongst others, and earning a Michelin star in the restaurant Goust (Paris), the Valencian chef Juanen Benavent opted for his own space to continue developing his culinary creativity, and *voilà*, here we have Saó ('seasoning', in Catalan). In a contemporary setting with attention to detail, he offers

dishes made with seasonal 0-km products, purchased from small-scale producers. It offers the tasting menus Llàvor –available from Tuesday to Friday at lunchtime–, Germinat and Arrels, all with optional pairing of local wines, including organic and natural wines, and the first two can be completed with a selection of artisan cheeses if you wish. French influences are evident in dishes that are both tasty and visually harmonious.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION – 2022

Bar Bodega Can Ros

Roger de Flor, 303
08025 Barcelona / T 934 571 980
barbodegacanros.es

Fundat fa 53 anys per Esteve Ros i actualment regentat per tres dels seus fills, aquí es compleix amb esoreix la definició de negoci familiar. A més, aquest bar-restaurant està molt vinculat al barri, ja que és la seu de la Colla de Sant Medir. Entre setmana, en un entorn autèntic que procura viatges en el temps, tenen menú de migdia amb plats casolans "preparats amb passió i servits amb amor". I també tapes olímpiques i llargues llistes d'entrepans freds i calents per triar, entre els quals un de mític –el de mandonguilles–, o la seva especialitat, amb tonyina en escabech,



01 Bar Bodega Can Ros

pebrot vermell, anxova i olives farcides. Al matí és bon lloc per a un esmorzar de farquilla (tripes, peus de porc amb ceba, truita de carxofes, ronyons al xerès, etc) o per a la pausa del cafè. Calçots durant la temporada. Sempre hi ha moviment en Can Ros.

Fundado hace 53 años por Esteve Ros y actualmente regentado por tres de sus hijos, aquí se cumple con creces la definición de negocio familiar. Y además, este bar-restaurant está muy vinculado al barrio, pues es la sede de la Colla de Sant Medir. Entre semana, en un entorno auténtico que procura viajes en el tiempo, tienen menú de mediodía con platos caseros "preparados con pasión y servidos con amor". Y también, tapeo olímpico y largas listas de bocadillos fríos y calientes a escoger, entre ellos uno mítico –el de albóndigas–, o su especialidad, con atún en escabeche, pimiento rojo, anchoa y olivas rellenas. Por la mañana es buen lugar para un desayuno de tenedor –callos, pies de cerdo con ceps, tortilla de alcachofas, riñones al jerez...– o la pausa del café. Calçots en tempora-

da. Siempre hay movimiento en Can Ros.

Founded 63 years ago by Esteve Ros and currently run by three of his sons, this is a family business and then some. This bar/restaurant is also closely linked to the neighbourhood, as it houses the Colla de Sant Medir cultural association. On weekdays, in an authentic setting that takes you back in time, they have a set lunch menu with homemade dishes 'prepared with passion and served with love'. Not to mention classic tapas and long lists of hot and cold sandwiches to choose from, including the legendary meatball sandwich, or their speciality, the sandwich with pickled tuna, red pepper, anchovies and stuffed olives. In the morning it's a good place for a hot breakfast (tripe, pig's trotters with wild mushrooms, artichoke omelette, kidneys in sherry...) or a coffee break. *Calçots* in season. Can Ros is always busy.



01 / 02 / 03 / 04 Cal Trapella



02



03

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2022

Cal Trapella

Francisco Giner, 22
08012 Barcelona / T 662 628 058
caltrapella.com

Aquest restaurant, amb detalls decoratius propis d'una masia, utilitza productes de qualitat dels comerços de Gràcia (carnisseries, peixateries, fruiteries i obradors



04

artesanales) per oferir una autèntica proposta de cuina de proximitat, literalment de km 0, que combina la tradició amb tocs actuals, en una carta pensada per a totes les butxaques. Destaquen les mandonguilles amb salsa d'ametlles, boles de patata i cibulet, els musolos al vapor amb mojo vermell i el calamar sobre un llit d'allioli negra. Tenen opcions veganes com l'hamburguesa de lleticia, xia i romesco, gaspaxo a l'estiu i bacallà a la llauna a l'hivern, i les postres reben el nom genèric de "moments entremaliats". El local és càlid i acollidor, d'ambient casual i amb pati. Servei agradable.

Este restaurante, con detalles decorativos propios de una casa de campo, se abastece de productos de calidad en los comercios de Gràcia (carnioerías, pescaderías, fruterías y obradores artesanales), para completar una auténtica propuesta de cocina de proximidad, literalmente de km 0, que combina la tradición con toques actuales, en una carta pensada para todos los bolsillos. Destacan las albóndigas con salsa de almendras, bolas de patata y cebollino, los mejillones al vapor con mojo rojo y el calamar sobre lecho de ajoaceite negro. Se incluyen opciones veganas como la hamburguesa de lentejas, chía y romesco, gaspacho en verano y bacalao a la llauna en invierno, y los postres reciben el nombre genérico de Momentos traviesos. El local es cálido y acogedor, de

ambiente casual y con patio. Servicio simpático.

This restaurant, with decorative details typical of a country house, sources quality products from the shops of Gràcia (butchers, fishmongers, greengrocers and artisanal bakeries), to complete a true local cuisine offering, literally 0-km, combining tradition with modern touches in a menu designed for all budgets. Highlights include meatballs with almond sauce, potato dumplings with chives, steamed mussels with red mojo sauce and squid on a bed of black garlic oil. There are also vegan options, such as the lentil, chia and romesco burger, *gaspacho* in summer and oven baked cod *a la llauna* in winter, and desserts are generically named Mischievous Moments. The space is warm and cosy, with a casual atmosphere and a patio. Friendly service.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2018

La Pepita

Còrsega, 343
08037 Barcelona / T.932 384 893
lapepitaabcn.com

Obert el 2010 per una parella que va voler crear l'ambient i la carta d'un bar de tapes tradicional, que al seu parer havia de ser: divertit, dinàmic i assequible. I no sola això: van animar els clients a deixar la seva firma a la



01

paret i formar part de la gran família de La Pepita. Des d'aleshores ofereixen, amb la il·lusió i l'alegria intactes, tapes clàssiques i altres de reinventades amb gràcia. Per exemple, la Very Important Croquette d'ibèric, l'anxova especial amb dolces de llauna o la Pepita, la seva versió del pepito de vedella de tota la vida, al plat i per coronar amb uns deliciosos toppings. Per beure, còctels, sangria i vins. I al costat (o Còrsega, 339), amb la mateixa proposta i estil despreocupat que la seva germana gran, bona música i una altra terrassa, hi trobem La Mini Pepita, un espai per a sopars de grup i festes privades. Obert el 2010 per una parella que quiso crear el ambiente y la carta de un bar de tapes tradicional, como ellos lo entendían: divertido, dinámico y asequible. Y animando a los clientes a dejar su firma en la pared y formar parte de la gran familia de La Pepita. Desde entonces ofrecen, con la ilusión y la

alegría intactas, tapas clásicas y otras reinventadas con gracia. Por ejemplo la Very Important Croquette de ibérico, la anchoa especial con dulce de leche, o la Pepita, su versión del pepito de ternera de toda la vida, al plato y para coronar con deliciosos toppings. Para beber, cócteles, sangría y vinos. Y al lado (C. Corsega, 339), con la misma propuesta y estilo desenfadado que su hermana mayor, buena música y otra terraza, está La Mini Pepita, que acoge cenas grupales y fiestas privadas.

Opened in 2010 by a couple who wanted to create the atmosphere and menu of what a traditional tapas bar means to them: a place that's fun, dynamic and affordable, even encouraging customers to sign their names on the wall and become part of the big La Pepita family. Their enthusiasm and joy are still going strong, as they serve up classic tapas and other dishes reinvented with a fun twist. For example, the Very Important Croquettes made with Iberian ham, the special anchovy with dulce de leche, or the Pepita, their version of the traditional veal *pepito* sandwich, served on a plate and garnished with delicious toppings. To drink, there are cocktails, sangria and wines. Next door is La Mini Pepita (C. Corsega, 339), with the same casual style as its big sister, good music and another terrace, where group dinners and private parties are hosted.



02

01 / 02 / 03 La Pepita



03

Roig Robí

Sàneca, 20

08006 Barcelona / T 932 189 222
roigrobi.com

Els anys de trajectòria d'aquest restaurant el converteixen en un autèntic clàssic. Inaugurat el 1962 per Mercè Navarro –cuinera autodidacta i perfeccionista, amb la intuïció d'un paladar educat en el bon producte ben cuinat i l'esforç de l'aprenentatge meticolós–, des del primer dia la premissa va ser "cuinar amb amor i honradesa". La il·lusió de la seva alma mater que cada plat fos memorable la manté avui el seu fill, Joan Crosas.

En una sala elegant i una agradable terrassa-jardí interior, proposa cuina tradicional catalana revisada per ajustar-la als gustos actuals, en convivència amb nous sabors. Els arroços –com l'emblemàtic d'espardenyes i carxofa–, el bacallà, i altres peixos de llotja al forn, a la sal o a la brasa són sempre apostes guanyadores. Menús amb tófona i bolets quan és temporada.

Los años de andadura de este restaurante lo convierten en un verdadero clásico. Inaugurado en 1962 por Mercè Navarro –cocinera autodidacta y perfeccionista, con la intuición de un paladar educado en el buen producto bien cocinado y el esfuerzo del aprendizaje meticoloso–, desde el primer día allí la



01



02



03



01 / 02 / 03 / 04 / 05 / 06
Roig Robí



premisas ha sido "cocinar con amor y honradez". La ilusión de su alma mater de que cada plato fuese memorable la mantiene hoy su hijo Joan Crocas. En una sala elegante y una muy apetecible terraza-jardín interior, propone cocina tradicional catalana revisada para ajustarla a los gustos actuales, en convivencia con nuevos sabores. Los arroces –como el emblemático de "espardenyes" y alcañofa–, el bacalao, y otros pescados de lonja al horno, a la sal o a la brasa son siempre apuestas ganadoras. Menús con trufa y setas en temporada.

This restaurant has many years under its belt, making it a true classic. Opened in 1982 by Mercè Navarro –a self-taught, perfectionist cook, with the intuition of a palate trained in quality, well-cooked products and the effort of meticulous apprenticeship–, from day one the guiding principle has been 'to cook with love and integrity'. Her son, Joan Crocas, now carries on his mother's legacy of making every dish memorable. In an elegant dining room and attractive interior garden/terrace, he offers traditional Catalan cuisine revised to suit modern tastes, in harmony with new flavours. Rice dishes, such as the iconic *espardenyes* with artichokes, ood, and other fish from the fish market, whether baked, salted or grilled, are always winners. Menus with truffles and mushrooms when in season.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2018

Sartoria Panatieri

Encarnació, 51
08024 Barcelona / T 931 376 385
Provença, 330
08037 Barcelona / T 931 055 795
sartoriapanatieri.com

Pizzeria artesana inaugurada el 2018 amb el nom de Garden Pizza, que va ser la llavor del projecte Sartoria Panatieri, avui amb dos locals a la ciutat. Rafa Panatieri i Jorge Sastre treballen majoritàriament amb productes ecològics, de proximitat i de temporada, seleccionats a consciència, i amb alguna d'elaboració pròpia (embotits i formatges), aplicant tècniques d'alta cuina i coneixements apresos de diferents tradicions gastronòmiques. Un concepte dinàmic que persegueix un objectiu: que quan mengem una de les seves pizzes connectem amb tot el que hi ha al darrere. El 2023 la guia 50 Top Pizza va reconèixer la seva pizza amb salsa de tomàquet cherry rostida, mozzarella i holandesa d'alfabrega com la Best Pizza of the Year i el restaurant com Millor pizzeria d'Europa i tercera Millor pizzeria del món. Pizzeria artesana inaugurada en 2018 con el nombre de Garden Pizza, que fue el germen del proyecto Sartoria Panatieri, hoy con



dos locales en la ciudad. Rafa Panatieri y Jorge Sastre trabajan mayoritariamente con productos ecológicos, de proximidad y de temporada, seleccionados a consciencia, y con algunos de elaboración propia (embutidos y quesos), aplicando técnicas de alta cocina y conocimientos aprendidos de distintas tradiciones gastronómicas. Un concepto dinámico que persigue un objetivo: que al comer una de sus pizzas, conectemos con todo lo que hay detrás de ella. En 2023 la guía 50 Top Pizza reconoció su pizza con salsa de tomates cherry asados, mozzarella y holandesa de albahaca como Best Pizza of the Year, y al restaurante como Mejor pizzeria de Europa y tercera Mejor pizzeria del mundo. Garden Pizza, an artisanal pizzeria that opened in 2018, laid the foundation for the



01 / 02 / 03 / 04
Sartoria Panatieri

Sartoria Panatieri project, now with two locations in the city. Rafa Panatieri and Jorge Sastre work mainly with carefully selected organic, local and seasonal products, and with some they prepare themselves (cold meats and cheeses), applying haute cuisine techniques and expertise from different culinary traditions. A dynamic concept that pursues one goal: for the experience of eating the pizza to connect us with everything that went into it. In 2023, the 60 Top Pizza guide recognised its pizza with roasted cherry tomato sauce, mozzarella and basil hollandaise as Best Pizza of the Year, and the restaurant as Best Pizzeria in Europe and third Best Pizzeria in the World.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

Restaurante Sporting

Maspans, 16

08012 Barcelona / T 932 188 576
restaurantsporting.com

Restaurant familiar amb dècades de tradició i molt arrelat a Gràcia. És reconegut pels veïns com un nucli social, un espai que fomenta les relacions entre les entitats culturals del barri. Peix, marisc, carns i arrossos resolta amb solvència convivien amb plats tan emblemàtics de la gastrono-

mia del nord de la Península com les anxoives de Santoña, els pebrots de Padró, els cabdells de Tudela i les potxas amb olives, i concessions al receptari local, com els cargols a la llauna, la crema catalana i el mel i mató, tot i que a l'apartat de les postres no hi falta el pastís de Santiago amb vi dolç. Plats que serveixen en vaixel·la de porcellana de Sargadelos i en un espai d'ambient tranquil, amb una decoració en què destaca una col·lecció de ràdios antigues i un curiós portal. Ideal per a grups i celebracions en petit comitè. Restaurante familiar con décadas de tradición yraigambre en Gràcia, donde ha obtenido el reconocimiento de los vecinos como núcleo social y por fomentar las relaciones entre las entidades culturales del barrio. Pescado, marisco, carnes y arroces resueltos con solvencia, conviven con emblemas de la gastronomía del norte de la península como las anchoas de Santoña, los pimientos de Padrón, los cogollos de Tudela y las potxas con almejas, y concesiones al recetario local, como los caracoles a la llauna, la crema catalana y la mel i mató, aunque en el apartado de postres no falta la tarta de Santiago con vino dulce. Platos que sirven en vajilla de porcelana de Sargadelos, y en un espacio de ambiente tranquilo, de cuya decoración destaca una colección de radios antiguas y un curioso portal. Óptimo para grupos y celebraciones en petit comité.



01 Restaurante Sporting

A family restaurant with decades of tradition and roots in Gràcia, where it is acclaimed by neighbours as a social hub and space for encouraging connections among the neighbourhood's cultural organisations. Fish, seafood, meats and rice dishes are skilfully served alongside iconic products from the north of the Iberian Peninsula, such as anchovies from Santoña, peppers from Padrón, lettuce hearts from Tudela and white potxa beans with clams, as well as nods to local recipes, such as the *cargols a la llauna* escargot dish, *crema catalana* custard and the *mel i mató* honey and cheese dessert, although the dessert section also includes Santiago almond cake, served with sweet wine. Dishes are served on porcelain crockery from Sargadelos in a laid-back space featuring a collection of old radios and a curious doorway. Ideal for groups and small-scale celebrations.



10

Montbau

La Vall d'Hebron

05

Campanar

09

Plaça d'Assaó

03

02

04

Valldaura

Plaça Karl Marx

Florda de Diot

Plaça Cardenal de Nou Barris

Plaça de la Guàrdia

Plaça del Jardí de la Plaça

Plaça de la República

Parc del Carmel

Parc Güell

08

Parc del Guisano

Parc de les Aigües

Hospital de Sant Pau

07

Sant Antoni Maria Claret

06

Plaça del Vini Ansel

Plaça de la Piedad

Plaça de la Piedad

Plaça de la Piedad

Florda del Mig

Florda de les Piles

Provincials

Encarnación

Pi Masagré

Santinya

Tramuntana de Girona

Passeig de Sant Joan

Miliana

Soria

Barceloneta

Lepant

Paella

Cadafesca

Castellana

Diada del Mig

Provincials

Marcia

Castell

Guisabasco

Cardener

Pujol

Plaça de les Glòries

Gran Via de les Corts Catalanes

Pera

Rotlla

Tangor

Sancho de Avila

Almagueros

Pem IV

Pupades

Ullal

Pollars

Llacuna

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Bisbal

Alameda del Pratense

Juanes Pla

Alameda del Pratense

Avenida Mar

Ruta del Mar

Soldevila

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Mirada

Juanes Pla

Zaragoza

Pompeu

Nadal

Avila

Bertrán

Hermanos Ferrer

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

Alameda del Pratense

PREMIATS / PREMIADOS / WINNERS 2017-2023

- 01 **Quimet d'Horta**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 02 **El Racó del Peix**
Sostenibilitat Sostenibilidad *Sustainability* – 2022
- Qualitat gastronòmica / Finalista**
Calidad gastronómica / Finalista
Culinary quality / Finalist – 2022

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 03 **Dorotea**
Qualitat gastronòmica *Calidad gastronómica*
Culinary quality – 2023
- 04 **La Tacoteca Mediterrànea**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2023
- 05 **Nou Soto d'Horta**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2022
- 06 **Restaurant Chihuahua**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2022
- 07 **Ginés**
Qualitat gastronòmica *Calidad gastronómica*
Culinary quality – 2018
- 08 **Delicias**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2018
- 09 **DesTapa't**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2017
- 10 **Ginesta**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2017

Quimet d'Horta

Plaça d'Eivissa, 10
08032 Barcelona / T 933 581 916
quimethorta.com

Conegut per les seves xapatets, el van inaugurar el 1927 Rosita Not i Quimet Carlús, traspassat el 1955 a Jaime Jalmar, i avui el dirigeix el seu fill, Josep Lluís, que va recuperar les portes antigües, i va omplir vitrines amb la seva col·lecció d'ampolletes de destil·lats i licors d'arreu del món, més de 3.000, i molts obsequi de clients. En el record, un parroquià permanent, el lloro Juanito, que, en llibertat, divertia els habituals imitant el xiulet del revisor del tramvia, i era, sovint, l'encarregat d'anunciar-ne la sortida de la parada que hi havia davant del bar. Com a homenatge, la seva imatge il·lustra els sobres de sucre i les cartes. En els seus prop de 100 anys d'història, el Quimet d'Horta ha estat seu del club de futbol Unió Atlètica d'Horta, del Club Ciclista Horta i de l'Ajedrez Afili Club, a més d'un lloc per jugar a aquest joc d'estratègia molt popular fins als vuitanta, quan a les seves taules de marbre també s'hi feien partides de parxís i dominó. Ha mantingut sempre viu el caràcter de local de barri, i des del 2006 llueix una placa que el distingeix pel seu arrelament a la ciutat. Ofereix 95

entrepans, 40 de truita, bi-quinia, amanides, tapes com l'Ou d'Horta i opcions per a vegans. Barra, sala i terrassa són perfectes per prendre-hi una cervesa ben tirada o un vermut artesanal.

Conocido por sus chapatas, fue inaugurado en 1927 por Rosita Not y Quimet Carlús, traspasado en 1955 a Jaime Jalmar, y hoy lo dirige su hijo Josep Lluís, que recuperó las puertas antiguas, y llenó vitrinas con su colección de botellines de destilados y licores de todo el mundo, más de 3.000 y muchos obsequio de clientes. En el recuerdo, un parroquiano permanente, el loro Juanito, que, en libertad, divertía a los habituales imitando el silbido del revisor del tranvía, y era, a menudo, el encargado de anunciar su salida de la parada que había delante del bar. Como homenaje, su imagen ilustra los sobres de azúcar y las cartas. En sus cerca de 100 años de historia, el Quimet d'Horta ha sido sede del club de fútbol Unión Atlética de Horta, del Club Ciclista Horta y del Ajedrez Afili Club, además de un lugar para jugar a este juego de estrategia muy popular hasta los 80, cuando sus mesas de mármol también acogían partidas de parxís y dominó. Ha mantenido siempre vivo el carácter de local de barrio, y desde 2006 luce una



placa que lo distingue por su arraigo en la ciudad. Ofrece 95 bocadillos, 40 entrepánes de tortilla, bikinis, ensaladas, tapas como el Huevo de Horta y opciones para veganos. Barra, sala y terraza son perfectas para tomar una cerveza bien tirada o un vermut artesanal.

Known for its siabatta, this restaurant was opened in 1927 by Rosita Not and Quimet Carlús, was transferred to Jaimés Jalmar in 1955 and today is run by his son, Josep Lluís, who brought back to the old doors and filled the glass cases with little bottles of spirits and liqueurs from all over the world, more than 3,000, many of them gifts from customers. In the collective memory is a permanent denizen, the parrot Juanito, who, in freedom, amused the regulars by imitating the whistle of the streetcar conductor; in fact, he was often charged with announcing its exit at the stop in front of the bar. In homage to Juanito, his likeness illustrates the sugar



IMAGEN ACTUAL: CLAUDIO VALLÉS

Ha mantingut sempre viu el caràcter de bar de barri

Ha mantenido siempre vivo el carácter de bar de barrio

It's always kept its flavour as a neighbourhood bar

packets and menus. In its almost 100 years of history, Quimet d'Horta has been the headquarters of the Unió Atlètica de Horta football club, the Club Ciclista (cycling) Horta and the Ajedrec (chess) Alfí Club, in addition to being a place where this popular strategy game could be played until the 1980s, on marble tables that were also set up for games of parcheesi and dominoes. It has always kept its flavour as a neighbourhood bar, and since 2006 it has boasted a plaque that distinguishes its deep roots in the city. It offers 95 submarine sandwiches, 40 different omelette sandwiches, grilled ham and cheese sandwiches, salads, tapes like the Huevo de Horta and options for vegans. The bar, dining room and terrace are all perfect for sipping a well-drawn draught beer or a craft vermouth.

QUALITAT GASTRONÒMICA / FINALISTA
 CALIDAD GASTRONÒMICA / FINALISTA
 CULINARY QUALITY / FINALIST — 2022

El Racó del Peix

Tajo, 8

08031 Barcelona / T 937 607 311

Marisc, arrossos i tapes de qualitat per a tothom, en un local d'estil mariner minimalista, amb tres sales que traslladen a destinacions costaneres –Cadaqués, l'Escola i Palamós–, i una cobejada terrassa enant cap a dins, en una finca del 1908 situada davant de la desapareguda riera d'Horta. A la carta, plats per compartir com la mariscada per a dues persones i el pernil de gla, especialitats com l'arròs caldós de cranc blau del Delta i el suquet de pescadors, carns de Girona i roques de xocolata com a dolç punt final. Entre setmana té menú al migdia i opció express. La parella propietària és gent de mercat (les seves famílies regenten des de fa generacions parades de peix i fruita al Mercat de Montserrat), i per això la seva cuina també ho és: fresca, de temporada i a bon preu. El 2017, després de molt temps relacionant-se, a peu de taulell, amb clients del sector de la restauració, M^a José Millán i Arturo Garzón van decidir obrir el seu propi restaurant, que va seguir un altre, inaugurat fa un any i mig, a Sant Andreu: La Terrassa de Mercadal (plaça del Mercadal, 41).

Quant a la sostenibilitat, a El Racó del Peix, en les hores de preparació aprofiten la ventilació natural de la qual es beneficien per la seva ubicació entre dos carrers, i estudien col·locar panells solars. Marisco, arroces y tapas de calidad para todo el mundo, en un local de minimalista estilo marinero con tres salas que trasladan a destinos costeros –Cadaqués, L'Escola y Palamós–, y una codiciada terraza yendo hacia dentro, en una finca de 1908 situada enfrente de la desaparecida riera de Horta. En la carta, platos para compartir como la mariscada para dos personas y el jamón de bellota, especialidades como el arroz caldoso de cangrejo azul del Delta y el suquet de pescadores, carnes de Girona y rocas de chocolate como dulce final. Entre semana cuenta con menú al mediodía y opción express. La pareja propietaria es gente de mercado (sus familias regentan desde hace generaciones paradas de pescado y fruta en el Mercat de Montserrat), y de ahí que su cocina también lo sea: fresca, de temporada y a buen precio. En 2017, tras mucho tiempo relacionándose, a pie de mostrador, con clientes del sector de

la restauración, M^a José Millán y Arturo Garzón decidieron abrir su propio restaurante, al que siguió otro, inaugurado hace un año y medio en Sant Andreu: La Terrassa de Mercadal (Plaça del Mercadal, 41). En cuanto a la sostenibilidad, en El Racó del Peix en las horas de preparación aprovechan la ventilación natural de la que se benefician por su ubicación entre dos calles, y estudian colocar paneles solares. Seafood, rice dishes and high-quality tapas for all in a restaurant with minimalist nautical décor composed of three rooms that will make you feel like you have been transported to coastal destinations –Cadaqués, L'Escola and Palamós– and a highly sought-after courtyard in a property dating back to 1908 and located opposite what used to be the Horta stream. The menu includes sharing dishes such as a seafood platter for two and acorn-fed ham, specialities such as soupy rice with blue crab from the Delta and fisherman's stew, meat from Girona and chocolate 'rocks' as the sweet finishing touch. On weekdays, it has a set lunch menu and an 'express' quick meal option. The couple who own it are



Autèntic activisme del producte de mercat

Auténtico activismo del producto de mercado

True fresh market produce activism

market folk (their families have been running fish and fruit stalls at the Mercat de Montserrat market for generations), so its cuisine is straight from the market: fresh, seasonal and at good prices. In 2017, after years of serving restaurant industry customers from behind the counter, Maria José Millán and Arturo Garzón decided to open their own restaurant, which was followed a year and a half ago by a second one in Sant Andreu: La Terrassa de Mercadal (Plaça del Mercadal, 41). As for sustainability, when preparing food, El Racoó del Peix makes the most of the venue's natural ventilation resulting from its position between two streets, and the owners are thinking of installing solar panels.



Finalistes

Finalistas / Finalists

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2023

Dorotea

Santes Creus, 18
08031 Barcelona / T. 933 879 243
dorotearestaurant.com

Dorotea és un nom grec que significa "regal dels déus", i aquest restaurant de plats i platets es diu així en record de la Doro, nascuda en l'Horta dels safarejos, abans de la Primera Guerra Mundial. Guapa, de mirada clara, bona cuinera i amb idees pròpies, representa les dones fortes de la seva època, capaces de remoure i remar, a Horta i a tot arreu, contra el vent i la marea, que no van aconseguir aturar-les. La Dorotea se li ret homenatge amb una cuina de mercat i mediterrània que neix de la tradició gastronòmica, aplicant tota aquesta saviesa a una òptica actual. A la carta, de tot per a qualsevol apetència. Compta amb un *resto-lounge* exclusiu, anomenat Santo Cielo, per menjar o sopar en grup amb sobretaula, música, còctels i xixa.

Dorotea es un nombre griego que significa "regalo de los dioses", y este restaurante de platos y platillos se llama así en recuerdo de "La Doro", nacida en la Horta de los lavaderos, antes de la Primera Guerra Mundial. Guapa, de mirada clara, buena cocinera y con ideas propias, representa a las mujeres fuertes de su época, capaces de remover y remar, en Horta y en todas partes, contra el viento y la marea que no consigui-

ron detenerlas. Y en Dorotea se le rinde homenaje con una cocina de mercado y mediterránea que nace de la tradición gastronómica, aplicando toda esa sabiduría a una óptica actual. En la carta, de todo para cualquier apetencia. Cuenta con un *resto-lounge* exclusivo, llamado Santo Cielo, para comer o cenar en grupo con sobremesa, música, cócteles y shisha.

Dorotea is a Greek name that means 'gift of the gods', and this restaurant proffering small plates and regular dishes is named for 'La Doro', who was born in Horta back before the First World War, when it was famous for its washing sites. Pretty, with a clear gaze, and a good cook with ideas of her own, she represents the strong women of her period, who were capable of taking action, in Horta and everywhere, when neither wind nor tide could stop them. And the restaurant pays homage to Dorotea with market and Mediterranean cuisine inspired by the culinary tradition, applying all that wisdom from a modern vantage point. The menu includes wide range of items to satisfy any craving. It has an exclusive lounge-restaurant called Santo Cielo, where groups can have lunch or dinner and stay afterwards, with music, cocktails and hookah.



01 Dorotea

LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2023

La Tacoteca Mediterránea

Tajo, 29

08031 Barcelona / T 633 657 286

latacotecamediterraneas.com

Un concepte de cuina fusió ràpida i divertida, que es concreta presentant plats mediterranis en format taco de blat de moro. Així, a la carta, els tacos d'amanida de xató, xistorra, mar i muntanya de calamars i botifarra de perol o bacallà amb samfaina i allioli d'alls confitats conviuen amb altres emblemes de la gastronomia mexicana com les *quesadilles* d'escaivada, botifarró i moniato, melós de vedella ecològica..., els *nachos* amb oues ferrats o el *guacamole* amb oli de romaní. I per acompanyar totes aquestes moessegades sorprenents i saboroses, margarites de sabors (mango, llima o magrana), un refresc d'aranja o una *michelada*. Local lluminós de dia i càlid de nit. Terrassa ideal per a un *vermutaco*.

Un concepto de cocina fusión rápida y divertida, que se concreta presentando platos mediterráneos en formato taco de maíz. Así, en la carta, los tacos de ensalada de xató, chistorra, mar y montaña de calamares y butifarra de perol o bacalao con samfaina y allioli de ajos



01



02

01 / 02 / 03 / 04 / 05 / 06
La Tacoteca Mediterránea



03



04



05



06

confitados, conviven con otros emblemas de la gastronomía mexicana como las quesadillas –de escalibada, moroilla y boniato, meloso de ternera ecológica...–, los nachos –con huevos fritos– o el guacamole –con aceite de romero–. Y para acompañar todos estos mordiscos sorprendentes y sabrosos, margaritas de sabores

(mango, lima o granada), un refresco de pomelo o una michelada. Local luminoso de día y cálido de noche. Terraza ideal para un vermutaco.

This restaurant materialises the concept of quik, fun fusion cuisine by presenting Mediterranean dishes in the guise of corn tacos. The menu includes tacos with *avató kalad*, *chistorra* sausage, *mar y montaña* with squid and *butifarra de perol* sausage or oed with *sambaina* and caramelised garlic allioli. They are offered alongside emblems of Mexican cuisine like quesadillas with *escalibada* roasted vegetables, *moroilla* sausage and sweet potato, succulent organic beef and more, nachos (with fried eggs) and guacamole (with rosemary oil). And you can order flavoured margaritas (mango, lime or pomegranate), a grapefruit soda or a *michelada* to go with all these delectable bites. The restaurant is filled with light during the day and warm in the evening. Ideal terrace for a *vermut* with tacos.



01 Nou Soto d'Horta

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT – 2022**

Nou Soto d'Horta

Campoamor, 70
08031 Barcelona / T 654 207 362
nousotodhorta.com

A Horta des del 1959, va reobrir el 2022 amb la façana il·lustrada i una nova proposta, amb la qual va sumar clientela. Manté l'esperit veïnal i es presenta com a gastrobzr. Allà seleccionen el que ofereixen: taules d'embotits de Cal Rovira i de formatges amb DO per menjar tapes, sobrassada de porc negre de Mallorca de Can Company o vedella ecològica del Pallars de Cal Tomàs. Juntament amb entrepans, oques i especialitats que demostren gust per sabora sorprenent, com en el cas de les braves de moniato amb cernalada viada. S'hi pot esmorzar, fer el vermut amb productes de Perelló, dinar (fins i tot menú entre setmana) i sopar; és un espai per gaudir de l'entorn, la companyia i la bona cuina. I fidel al seu lema "gastro-



02



03



04

02 / 03 / 04 Nou Soto d'Horta

norma i barri", organitzen tastos i maridatges per connectar la gent del veïnat amb la seva passió pel vi. En Horta desde 1969, reabrió en 2022 con la fachada ilustrada y una nueva propuesta, con la que sumó clientela. Mantiene el espíritu vecinal y se presenta como gastrobar. Allí seleccionan lo que ofrecen: tablas de embutidos de Cal Rovira y de quesos con D. O. para tapear, sobrasada de cerdo negro de Mallorca de Can Company, ternera ecológica del Pallars de Cal Tomás. Junto a bocadillos, cocas y especialidades que demuestran gusto por sabores sorprendentes, caso de las bravas de boniato con panceta. Se puede desayunar, vermutear con productos de Perelló, comer (inoluso menú entre semana) y cenar; es un espacio para disfrutar del entorno, la compañía y la buena cocina. Y fieles a su lema "gastronomía y barrio", organizan oatas y maridajes para conectar a la gente del vecindario con su pasión por el vino.

In Horta since 1969, it reopened in 2022 with an illustrated façade and a new menu that is attracting customers. It still retains its neighbourhood spirit and now defines itself as a gastrobar. They carefully choose the foods they purvey, like boards of Cal Rovira sausages and cheeses with a designation of origin for tapas, sobrasada made of black Iberian pork by Can Company in Mallorca and

organic beef from Cal Tomàs in El Pallars. These are served alongside sandwiches, flatbreads and specialities that show their flair for surprising tastes, such as their patatas bravas made of sweet potatoes with pancetta. You can have breakfast there, have a midday snack with products from Perelló, eat lunch (they even have a set menu during the week) and have dinner. It's a place where you can enjoy the surroundings, good company and good food. And faithful to their slogan ('gastronomy and neighbourhood'), they host tastings and pairings to connect locals with their passion for wine.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2022

Restaurant Chihuahua

Passeig Maragall, 107
 08041 Barcelona / T 934 460 391
elchihuahua.com

Amb més de vint anys de servei al barri, reocrea l'ambient d'un típic poble mexicà fins i tot al sostre del local, amb elements decoratius col·locats de cap per avall. La seva cuina fusiona la gastronomia mexicana amb productes locals. La carta reuneix plats tradicionals del país asteca: guacamole, nachos com els Bastardos (per a valents fans de la capsicina), burritos, enchilades, tacos com el *Què onda busy*, quesadillas,



01 / 02 / 03 Restaurant Chihuahua



01

02

03

fajitas, alambres, croquetes de xili de Jalapa, cebiche, mole, cochinita pibil, tinga de vedella... Entre les salses extres, la pioant del xef, amb un valor alt a l'escala Scoville. Per beure cerveses d'importació, michelada, aigües fresques de fruites, i varietat de mescales, tequiles i margarites.

Con más de veinte años de servicio al barrio, recrea el ambiente de un típico pueblo mexicano hasta en el techo del local, con elementos decorativos colocados boca abajo. Su cocina fusiona la gastronomía mexicana con productos locales. La carta reúne platos tradicionales del país azteca: guacamole, nachos como los Bastardos (para valientes fans de la capsaicina), burritos, enchiladas, tacos como el Qué onda buey, quesadillas, fajitas, alambres, croquetas de jalapeño, ceviche, mole, cochinita pibil, tinga de ternera... Entre las salsas extras, la pioante del chef, con un valor alto en la escala Scoville. Para beber cervezas de importación, michelada, aguas frescas de frutas, y variedad de mezcales, tequilas y margaritas. Serving the neighbourhood more than 20 years, this restaurant recreates the ambience of a traditional Mexican village, even down to its ceiling, which is hung with upside-down decorations. Their cuisine is a fusion of Mexican food with local products. The menu encompasses traditional dishes from the country of the Aztecs like guacamole,

nachos like the Bastardos (for those brave capsaisin fans), burritos, enchiladas, tacos like Qué Onda Buéy, quesadillas, fajitas, alambres, jalapeño croquettes, ceviche, mole, cochinita pibil, beef tinga and more. The extra sauces include a spicy one by the chef with a high Scoville score. And to drink, they offer imported beer, michelada, fresh fruit water and a variety of mescal, tequila and margaritas.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2018

Ginés

Castillejos, 373

08025 Barcelona / T 934 365 128

Bar restaurant d'interior ben conservat dels setanta, especialitzat en peix i marisc frescos i de primera qualitat. Els antics propietaris tenien una peixateria just davant i al migdia cuinaven el seu propi gènere, i d'allà continua arribant. Al barri i fora d'ell són coneguts els seus calamars a la romana, i la carta, curta i estable, inclou una mariscada assequible, amanides, arrossos com el caldós de llamantol o la paella (ambdós per encàrrec) i pece a la planxa, a preus raonables. Plats senzills amb bona execució i racions generoses. Per tot el que s'ha dit, i pel traute servicial que dispensen, sempre omple, així que recomanen reservar taula amb temps. No obre per a sopars.

Bar restaurant de bien conservado interior setentero, especializado en pescado y marisco frescos y de primera calidad. Los antiguos propietarios tenían una pescadería justo enfrente y al mediodía cocinaban su propio género, y de ahí sigue llegando. En el barrio y fuera de él son conocidos sus calamares a la romana, y la carta, corta y estable, incluye una assequible mariscada, ensaladas, arroces como el caldoso de bogavante o la paella (ambos por encargo) y piezas a la plancha, a precios razonables. Platos sencillos con buena ejecución y raciones generosas. Por todo lo dicho, y por el trato servicial que dispensan, siempre llena, así que recomiendan reservar mesa con tiempo. No abre para cenas.

This is a restaurant featuring well-kept 1970s interior design that specialises in premium fresh fish and seafood. The former owners had a fishmonger's across from it, and at lunchtime they'd cook their own goods. In fact, the raw materials are still sourced there. They are known in the neighbourhood and beyond for their battered and fried calamari. The menu, which is short and unchanging, includes an affordable seafood platter, salads, rice dishes like soupy rice with lobster and paella (both have to be ordered in advance) and grilled fish and seafood at reasonable prices. Their dishes are simple yet well executed and served in generous portions. Given all



01



02



03



04



05

01 Ginés
02 / 03 / 04 / 05 Delicias

the above, as well as their outstanding service, this restaurant is always hopping, so it's a good idea to reserve a table well in advance. It is not open for dinner.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI INTEGRACIÓN EN EL BARRIO NEIGHBOURHOOD INTEGRATION — 2018

Delicias

Mühlberg, 1

08024 Barcelona / T 934 292 202
barrestaurantdelicias.com

Esmentat a la novel·la *Últimas tardes con Teresa*, de Juan Marsé, i situat al cim del Carmel, permet desconnectar de Barcelona sense sortir de la ciutat.

Bar-restaurant de referència, als anys cinquanta els habitants dels habitatges autoconstruïts del lloc hi anaven a prendre el cafè. Avui, conserva l'autèntic esperit de barri, i sedueix els turistes que s'apropen a la zona del Parc Güell. Ofereix un gran nombre de racions –per exemple, patates suïsses, musclos al vapor, oïsses, calamarsons, pop a la gallega i llonganissa d'Aragó–, i plats tradicionals com el bacallà amb samfaina, tot això elaborat amb productes de qualitat i a preus assequibles. El servei, atent, s'ocupa de la barra, una sala per a 72 comensals i una formidable terrassa.

Mencionado en la novela *Últimas tardes con Teresa* de Juan Marsé, y situado en la cima del Car-

mel, permite desconectar de Barcelona sin salir de la ciudad. Bar-restaurant de referencia, en los años 50 los habitantes de las viviendas autoconstruidas del lugar acudían a él a tomar el café. Hoy, conserva el auténtico espíritu de barrio, y seduce a los turistas que se acercan a la zona del Parc Güell. Ofrece un gran número de raciones –por ejemplo patatas suizas, mejillones al vapor, almejas, ohipirones, pulpo a la gallega y longaniza de Aragón–, y platos tradicionales como el bacalao con pisto, todo ello elaborado con productos de calidad y a precios asequibles. El servicio, atento, atiende la barra, una sala para 72 comensales y una estupenda terraza.

Mentioned in the Juan Marsé novel *Últimas tardes con Teresa* and located at the peak of El Carmel, this restaurant allows you to disconnect from Barcelona without leaving the city. A time-honoured bar and restaurant, in the 1960s the residents of the self-built homes nearby would go there for coffee. Today, it still conserves its neighbourhood feel while also attracting tourists headed towards the Park Güell area. They offer a wide variety of dishes –like scalloped potatoes, steamed mussels, clams, baby squid, Galician-style octopus and longaniza sausage from Aragón– as well as traditional fare like codfish with ratatouille, all crafted with high-quality products and sold at affordable

prices: The attentive servers cover the bar, a dining room seating 72 diners and an incredible terrace.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2017

DesTapa't

Chapl, 56

08031 Barcelona / T 930 044 661

destapatarestaurant.com

En aquest petit i acollidor restaurant d'ambient relaxat, regentat per un veí de la zona, sona música blues, soul i R&B, projecten pel·lícules mudes i d'època, i s'atenen en una barra amb fons de fotos vintage, il·luminada per sifons transformats en llums. Serveixen entrepans diferents, amanides saludables i nutritives, tapes com les seves elogiades braves i rostes, i hamburgüesses, la seva especialitat, íntegrament casolanes, incloent-hi el pa, que fan al seu obrador, i les salses. N'hi ha de vedella amb ceba, xampinyons, salsa de ceps i formatge trufat, de pollastre al curri de mango amb ool confitada i poma verda, Ibèrica, Bellíssima o Vegetariana. I per acompanyar-ho, cerveces artesanes i vins a copes. L'horari d'obertura és vesperí: de les set de la tarda a mitjanit, de dimarts a diàsbte.



01 / 02 / 03 DesTapa't

especialidad, íntegramente caseras, incluyendo el pan, que hacen en su obrador, y las salsas. Las hay de ternera con cebolla, champiñones, salsa de ceps y queso trufado, de pollo al curry de mango con col confitada y manzana verde, Ibérica, Bellísima o Vegetariana. Y para acompañar, cervezas artesanas y vinos a copas. Su horario de apertura es vespertino: de las siete de la tarde a medianoche, de martes a sábado. This small, cozy restaurant with a relaxed atmosphere, run by a resident who lives nearby, plays the blues, soul and R&B and screens silent and period

03
En este pequeño y acogedor restaurante de ambiente relajado, regentado por un vecino de la zona, suena música blues, soul y R&B, proyectan películas mudas y de época, y te atienden en una barra con fondo de fotos vintage, iluminada por sifones transformados en lámparas. Sirven bocadillos diferentes, ensaladas saludables y nutritivas, tapes como sus elogiadas braves y torresnos, y hamburgüesses, su

films. It serves its guests at a bar with a base made of vintage photos, illuminated by soda siphons that have been transformed into lamps. They serve a variety of sandwiches, healthy and nutritional salads, tapas like their famous *patatas bravas* and croakings, and hamburgers, their speciality, which are totally home-made, include the bread, which is made in their own bakery, and the sauces. They have beef hamburgers with mushrooms, mushroom sauce and truffled cheese; mango curry chicken with confit cabbage and green apple; Iberian; one they call the Bellísima and vegetarian burger. And to wash them down, they offer artisan beer and wine by the glass. They are open in the evenings: from 7 pm to midnight, Tuesday to Saturday.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

Ginesta

Harmonia, 2

08035 Barcelona / T 934 282 578

Bar-restaurant obert el 1971 pels pares d'en Jaume i en Ramon, que, orgullosos continuadors de la feina dels seus progenitors, exerceixen de xef i cap de sala. El seu lema: "Si no emocionas, no fas; si no t'emociones, no ets". La seva pràctica: honesta i

sostenible. Combinen elaboracions del receptari matern amb d'altres de les quals van prendre nota durant el seu pas per les cuines de Santi Santamaria, Carles Gaig i l'Hotel Arts. De la carta destaquen els enunciatos amb bacallà i els arroços. De dilluns a divendres, esmorzars de forquilla, i entre hores, antrepans. Tot elaborat amb productes poc viatjats i de proveïdors de confiança. Per evitar el malbaratament d'aliments, estan implantant la comanda per endavant a l'hora de la reserva. Llarga llista de vins. Menjador petit i agradable terrassa. Imprescindible reservar.

Bar-restaurant abierto en 1971 por los padres de Jaume y Ramon, que, orgullosos continuadores del trabajo de sus progenitores, ejercen de chef y jefe de sala. Su lema: "Si no emocionas, no haces; si no te emocionas, no eres". Su práctica: honesta y sostenible. Combinan elaboraciones del recetario materno con otras de las que tomaron nota durante su paso por las cocinas de Santi Santamaria, Carles Gaig y el Hotel Arts. De la carta destacan los enunciados con bacalao y los arroces. De lunes a viernes, desayunos de tenedor, y entre horas bocadillos. Todo elaborado con productos poco viajados y de proveedores de confianza. Para evitar el desperdicio de alimentos, están implantando el pedido por adelantado a la hora de la reserva. Larga lista de vinos. Comedor



01 Ginesta

pequeño y agradable terraza. Imprescindible reservar. This bar-restaurant was opened in 1971 by Jaume and Ramon's parents, and now their sons are proud to carry on their parents' tradition as the chef and head waiter. Their slogan: "If it doesn't thrill you, don't do it; if you don't get thrilled, you don't exist". Their practice: honest and sustainable. They combine dishes from their mother's recipe book with others that they learned while working in the kitchens of Santi Santamaria, Carles Gaig and the Hotel Arts. Their menu features outstanding codfish and rice dishes. Full breakfast from Monday to Friday, and sandwiches between mealtimes. Everything is made with local products sourced from trusted suppliers. To avoid food waste, they are implementing advance ordering when reserving a table. Long wine list. Small dining room and pleasant terrace. Reservations needed.



- 01 **Casa Petra**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2022

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 02 **El Petit Galileu**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 03 **La Llimona**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2023
- Integració en el barri** Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 04 **Verde Amore**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2023
- 05 **Metric Market**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2018
- 06 **Rabbar**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2018
- 07 **La Riera**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2017

Casa Petra

Manià, 51
08034 Barcelona / T 933 517 823
casapetrarestaurant.com

Local polivalent, transversal i acollidor, és a dir, sempre freqüentat. Aporta al barri dos espais perquè aquesta casa sigui també la nostra: un restaurant d'ambient distès i una xaruteria i botiga gurmè, a més d'una gran terrassa. Un dels fundadors recorda que gaudia dels plats elaborats amb temps, sense gaire pressa, per la seva àvia Petra i la seva mare. Aquelles receptes familiars el van fer descobrir, de nen, que la gastronomia es degusta com la vida mateixa, és a dir, compartint. I el seu objectiu és aconseguir que relacionem els records amb sabors, com li va passar a Proust amb la magdalena. Treballen amb productes de temporada i proximitat, i serveixen esmorzars, aperitius, pica-pica en horari afterwork, dinars i sopars. A la carta hi trobem des d'ostrès, conserves del mar, una tapeta de xistorra, pernil de gla, un biquini de llom ibèric i comté, una torrada de peus de porc amb calamar i salsa espanyola, linguine amb salsa americana i tàrtar de gamba vermella, arròsos, un turbot amb cabdell a la brasa, un traueton o una botifarra XL d'elaboració pròpia amb patates fregides.

Vins escollits, ben servits en bons copes. Obre cada dia en horari ininterromput. Local polivalent, transversal i acollidor, es decir, siempre concurrido. Aporta al barrio dos espacios para que esta casa sea también la nuestra: un restaurante de ambiente distendido y una charcutería y tienda gourmet, además de una gran terraza. Uno de los fundadores recuerda disfrutar los platos elaborados con tiempo, sin demasiada prisa, por su abuela Petra y su madre. Aquellas recetas familiares le hicieron descubrir, siendo un niño, que la gastronomía se degusta como la vida misma, es decir, compartiendo. Y su objetivo es conseguir que relacionemos los recuerdos con sabores, como le pasó a Proust con la magdalena. Manejan productos de temporada y proximidad, y sirven desayunos, aperitivos, picoteo en horario afterwork, almuerzos y cenas. En la carta encontramos desde ostras, conservas del mar, una tapita de xistorra, jamón de bellota, un bikini de lomo ibérico y comté, una tosta de pies de cerdo con calamar y salsa española, linguine con salsa americana y tartar de gamba roja, arroces, un rodaballo con cogollo a la brasa, un chuletón o una butifarra XL de elaboración propia con patatas fritas. Vi-



Un restaurant d'ambient distès i una xarcuteria i botiga gourmet

Un restaurante de ambiente distendido y una charcutería y tienda gourmet

A restaurant with a relaxed atmosphere, and a delicatessen and gourmet shop



nos escogidos bien servidos en buenas copas. Abre todos los días en horario ininterrumpido.

It's no wonder this multi-purpose, cross-cultural and welcoming space is always busy. Casa Petra brings two spaces to the neighbourhood, making this a second home: a restaurant with a relaxed atmosphere, and a delicatessen and gourmet shop, as well as a large terrace. One of the founders remembers how much

he enjoyed the dishes his grandmother Petra and his mother would leisurely prepare. Those family recipes taught him as a child, that great food, like life itself, is best enjoyed when shared. And his aim is to make us link memories to flavours, as happened to Proust with the madeleine. They use seasonal and local products, and serve breakfast, aperitifs, after-work finger food, lunches and dinners. The menu includes oysters,

seafood preserves, a *ohieterra* sausage tapa, acorn-fed ham, Iberian loin and Comté cheese grilled sandwich, pig's trotters with squid and Spanish sauce on toast, linguine with American sauce and red prawn tartar, rice dishes, turbot with charcoal-grilled lettuce hearts, a T-bone steak and an XL *botifarra* sausage made in-house with chips. Selected wines well served in good glasses. Open all day, every day.

Finalistes

Finalistas / Finalists

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2023

El Petit Galileu

Galileu, 294.

08028 Barcelona. T. 934 901 459

Amb la seva presència (des de fa 26 anys) i participació, ha contribuït a la cohesió comunitària: el freqüenten tant veïns com comerciants de la zona. La parella propietària ha creat un ambient acollidor i proper que fa que tothom s'hi senti benvingut. Tenint en compte la quantitat de comentaris favorables fets pels qui l'han provat, broden la truita (de patata, patata-cebba i patata-xoriç picant). Al migdia ofereixen plats casolans (arròs a la cubana, estofat de lenties, cigrons amb espinacs i ou dur, espagueti a l'all, pollastre rostit, mandonguilles a la jardinera, el dimarts peix fresc). I, a més, croquetes de pernil o de bacallà per picar, entrepans freds i calents, amanides i plats combinats. Obre de dilluns divendres de 8:30 a 21 h.

Con su presencia –desde hace 26 años– y participación, ha contribuido a la cohesión comunitaria; lo frecuentan tanto vecinos como comerciantes de la zona. La pareja propietaria ha creado un ambiente acogedor y amigable que hace que todo el mundo se sienta bienvenido. A juzgar por la cantidad de comentarios favorables emitidos por quienes la han probado, bordan la tortilla (de patata, patata-cebolla



01 El Petit Galileu

y patata-chorizo picante). Al mediodía ofrecen platos caseros (arroz a la cubana, estofado de lentejas, garbanzos con espinacas y huevo duro, spaghetti al ajo, pollo rustido, albóndigas a la jardinera, los martes pescado fresco). Y además, croquetas de jamón o de bacalao para picar, bocadillos fríos y calientes, ensaladas y platos combinados. Abre de lunes a viernes de 8:30 a 21 h.

With a 26-year history of engaging with the community and bringing it together, El Petit Galileu is frequented by local residents and shopkeepers alike. The couple who own it have created a cozy and friendly atmosphere which makes everyone feel welcome. Judging by the number of rave reviews from those who have tried it, they nail the Spanish omelette (chooce from the just potato, potato + onion and potato + spioy-chorizo options). At lunch-time they offer homemade dishes (Cuban style rice, lentil stew, chickpeas with spinach and hard-boiled egg, spaghetti with garlic, roast chicken, meatballs mixed with vegetable, fresh fish on Tuesdays). Not to mention ham or ood croquettes to

nibble on, hot and cold sandwiches, salads and combo platters. Open Monday to Friday from 6.30 am to 9 pm.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2023

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2022

La Llimona

Constança, 6
08014 Barcelona / T 934 303 562

A Les Corts des de 1987, s'hi ha fet un lloc per la seva bona relació qualitat-preu i l'atenció. Freqüentat per veïns del barri, gent que treballa a les oficines de la zona i públic internacional. Comença la jornada servint esmorzar i abaixa la persiana a mitjanit. Menú de migdia sis dies a la setmana, curiós perquè recorda diàriament el santoral. A la carta, un munt de tapes (traduïdes a 12 idiomes) i enunciat que no deixen ningú indiferent com les vièires amb cansalada ibèrica, la pota de pop a la brasa amb favetes baby, el tatakí de mitjana de vaca Okelan i, entre hores, plats com el frankfurt en pa de motlle amb formatge havarti fos, mostassa i ceba ratllada. Plats combinats, taules d'ibèrics o de pernil de gla, un assortiment de formatges i hamburgueses. Extensa selecció de cerveses i ginebres.

En Les Corts desde 1987, ha trascendido por su buena relación calidad-precio y la atención. Frecuentado por vecinos del barrio, gente que trabaja en las oficinas de la zona y público internacional. Empieza la jornada sirviendo desayunos y baja la persiana a medianoche. Menú de mediodía seis días a la semana, curioso porque recuerda a diario el santoral. En la carta, multitud de tapas (traducidas a 12 idiomas), y enunciados que no dejan a nadie indiferente como las viéires con panceta ibérica, la pata de pulpo braseada con habitas baby, el tatakí de chuletón de vaca Okelan, y entre horas tentempiés como el frankfurt en pan de molde, con queso havarti fundido, mostaza y cebolla rallada. Platos combinados, tablas de ibéricos o de jamón de bellota, un surtido de quesos y hamburguesas. Extensa nómina de cervezas y ginebras. In Les Corts since 1987, this restaurant has made a name for itself thanks to its service and good value for money. Freqüentat by local residents, people who work in the offices in the area and an international public. It starts the day serving breakfast and closes at midnight. A set lunch menu is available six days a week, with its fun daily references to the saints' day. On the menu, a wide range of tapas (translated into 12 languages), and dishes with something for everyone, such as scallops with Iberian bacon, braised



01



02



03



04

01 / 02 / 03 / 04 La Llimona

octopus leg with baby broad beans, Okelan beef tataki, and between-meal snacks such as frankfurters on sliced bread with melted Havarti cheese, mustard and grated onion. Combo platters, Iberian cold cuts or acorn-fed ham platters, an assortment of cheeses and hamburgers. Extensive list of beers and gins.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2023

Verde Amore

Galileu, 261

08028 Barcelona / T 930 057 861

verdeamore.es

En un món cada vegada més conscient de la importància d'una alimentació que contribueixi al benestar i a la salut, s'agraeix trobar llocs com aquest. Treballen amb productes frescos, de temporada i de km 0, que obtenen dels mercats propers, en una proposta basada, en un 70%, en verdures, llegums i fruites, i en proteïna animal de qualitat —carns blanques i peix— en el 30% restant. Cada dia van a buscar les matèries primeres i les porten a la seva cuina per aconseguir els plats saborosos, equilibrats i amb un alt valor nutricional del menú de migdia, assessorats per una dietista. De la carta destaquen el buddha bowl d'açaï ecològic, el pancake Uno i l'hamburguesa vegetal. Esmorzar amb cafè d'especialitat i brunch el cap de



01



02



03

01 / 02 / 03 Verde Amore

setmana. Cal provar-ho: la infusió ayurvèdica d'alfàbraga. I per promoure el consum sostenible, al seu takeaway/delivery utilitzen envasos reutilitzables.

En un mundo cada vez más consciente de la importancia de una alimentación que contribuya al bienestar y a la salud, se agradece la existencia de lugares como este. Trabajan con productos frescos, de temporada y de KM 0, que proporcionan los mercados cercanos, en una propuesta basada, en un 70%, en verduras, legumbres y frutas, y en proteína animal de calidad –carnes blancas y pescado– en el 30% restante. Cada día buscan las materias primas y las llevan a su cocina para lograr los platos sabrosos, equilibrados y con alto valor nutricional del menú de mediodía, asesorado por una dietista. De la carta destacan el buddha bowl de açai ecológico, el pancake Uno y la hamburguesa vegetal. Desayunos con café de especialidad y brunch el fin de semana. A probar: la infusión ayurvédica de albahaca. Y para animar el consumo sostenible, en su take away/delivery usan envases reutilizables.

In a world increasingly aware of the importance of a diet that contributes to wellbeing and health, places like this are a welcome sight. They work with fresh, seasonal and 0-km products, provided by nearby markets, with an offering that is 70% vegetables, pulses and fruit,

and 30% on quality animal protein: white meat and fish. Every day they look for raw materials to incorporate into their kitchen, in order to achieve the tasty, balanced dishes with high nutritional value of the set lunch menu, as advised by a dietitian. Highlights of the menu include the organic açai buddha bowl, the Uno pancake and the veggie burger. Breakfast with speciality coffee and brunch at the weekend. Try the Ayurvedic basil tea. And to encourage sustainable consumption, they use reusable containers in their take away/delivery.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2018**

Metric Market

Avinguda Diagonal, 505
08029 Barcelona / T 934 193 191
metric-market.com

En aquest local no convencional s'ofereix una carta cosmopolita per a tots els gustos, amb opció vegetarià, veganes i sense gluten, aquestes últimes elaborades pel projecte germà M2. Bombetes de foie amb



01 Metric Market

oullis d'alberococ en terra de llima, pop amb allioli de mel, burrata tèbia amb tomàquets cherry escalivats, ruca i oli d'oliva, Crispy chicken amb salsa lemon curry, tacos de cochinita pibil amb guacamole, Mètric Burger, xai al tandoori amb arròs basmati i iogurt adobat... són plats que sempre tornen nets a la cuina. Compten també amb menú de migdia, serveixen esmorzar, i divendres i dissabte, conviden a allargar la vetllada fins tard amb les sessions de DJ i els còctels d'autor de l'Irreverent Bar, com ara Kraken –sorprenent per dins i espectacular per fora– o Dr. Fleming –que cura tots els mals–. Sala privada per a grups al seu búnquer subterrani.

En este local no convencional se ofrece una carta cosmopolita para todos los gustos, con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, estas últimas elaboradas por el proyecto hermano M2. Bombitas de foie con oullis de albaricoque en tierra de lima, Pulpo con allioli de miel, Burrata tibia con tomates cherry escalivats, rúcula y aceite de oliva, Crispy chicken con salsa lemon curry, Tacos de cochinita pibil con guacamole, Mètric Burger, Cordero al tandoori con arroz basmati y yogur encurtido... son platos que siempre vuelven limpios a la cocina. Cuentan también con menú de mediodía, sirven desayunos, y viernes y sábado, invitan a alargar la velada hasta tarde las sesiones de DJ y los còctels de autor del Irreverent Bar, como Kraken –sorprendente

por dentro y espectacular por fuera–, o Dr. Fleming –que cura todos los males–. Sala privada para grupos en su bunker subterráneo.

This unconventional venue offers a cosmopolitan menu for all tastes, with vegetarian, vegan and gluten free options, the latter prepared by sister project M2. Foie balls with apricot oullis on a lime base; octopus with honey aioli; warm burrata with roasted cherry tomatoes, rocket and olive oil; crispy chicken with lemon curry sauce; cochinita pibil tacos with guacamole, Mètric Burger, tandoori lamb with basmati rice and fermented yoghurt... with dishes like these, guests have no problem cleaning their plates. They also have a set lunch menu and serve breakfast, and on Fridays and Saturdays, the DJ sessions and the Irreverent Bar signature cocktails, such as the Kraken, surprising on the inside and spectacular on the outside, or the Dr. Fleming, which cures all ills, will make you want to keep the evening going. Private room in an underground bunker available for groups.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONOMICA
CULINARY QUALITY — 2018

Rabbar

Plaça de la Concòrdia, 9
08014 Barcelona / T. 934 105 593

Rab, bar al revés, local amb un interior marcadament tricolor (blanc, negre i vermell), singular però sense

estridentències, és conegut per ser un espai de tapes ben resoltas, varietat de croquetes, patates braves, cruixent de llagostins amb alfàbrega i salsa Thai, fajitas mexicanes de pollastre i vedella amb mantega d'all, tatakí de tonyina amb hummus i salsa ponzu, etc. A aquestes especialitats cal afegir-hi els suggeriments del xef, la carta i el menú. I també un munt de cerveses i de còctels clàssics i de creació pròpia, com aquesta fantasia que és Unicorn. Al local hi sona música blues, soul i funky, depenent de l'horari un estil o un altre, selecció que els clients elogien amb freqüència. Admeten gossos i els serveixen el seu propi menú. Rab, bar al revés, local de interior marcadament tricolor –blanc, negre y rojo–, singular pero sin estridentències, se conocido por ser lugar de tapeo bien resuelto: variedad de croquetas, patatas bravas, crujiente de langostinos con albahaca y salsa Thai, fajitas mexicanas de pollo y ternera con mantequilla de ajo, tatakí de atún con hummus y salsa ponzu... especialidades a las que hay que añadir las sugerencias del chef, la carta y el menú. Y también, multitud de cervezas y de còctels clàssics y de creació propia como esa fantasia que es Unicorn. Suenan música blues, soul y funky, dependiendo del horario un estilo u otro, selección que los clientes elogian con frecuencia. Admiten perros y les sirven su propio menú.

'Rab', 'bar' backwards, with its distinctive triocoloured (white, black and red) décor, is a unique but unpretentious spot for good tapas: a variety of croquettes, patatas bravas, crispy prawns with basil and Thai sauce, Mexican chicken and beef fajitas with garlic butter, tuna tataki with hummus and ponzu sauce... plus the chef's suggestions, the menu and the set menu. Not to mention a wide range of beers and classic and original cocktails, such as the absolute delight that is the 'Unicorn'. Customers are fans of the music selection, which can range from blues to soul and funk, depending on the time of day. Dogs are allowed and have their own menu.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

La Riera

Regent Mendieta, 15
 08028 Barcelona / T 650 429 440

Restaurant vegetarià familiar, situat a cinquanta metres de la riera que, al segle passat, separava Barcelona de L'Hospitalet de Llobregat. En funcionament des de 1988, ha esdevingut un punt de trobada per als veïns del barri. Lluminós, ampli, senzill i distribuït en dues plantes, serveix una cuina casolana, natural i saludable, elaborada amb ingredients frescos i ecològics que varien segons



01



02

01 Rabbar
 02 La Riera

la temporada i l'oferta del mercat. El menú (no hi ha carta) està format per 3 plats -amb opcions per a vegans, celíacs i altres intoleràncies-, i moltes postres per triar. Amanides, cremes, sopes, minestrès, arrossos, pasta, coques i pizzes, estofats, etc. Inclou aigua, pa i una beguda tipus sangria de vi blanc i cava, o most de pomajilla cortesia de la casa. Personal amable. Obert únicament de 13 a 16 h, de dilluns a dissabte. Restaurant vegetariano familiar, situado a cincuenta metros de la riera que, en el siglo pasado, separaba Barcelona de L'Hospitalet de Llobregat. En funcionamiento desde 1988, ha devenido punto de encuentro para los vecinos del barrio. Luminoso, amplio, sencillo y distribuido en dos plantas, la suya es una cocina casera, natural y saludable, elaborada con ingredientes frescos y ecológicos que varían según

la temporada y la oferta del mercado. El menú (no hay carta) se compone de 3 platos -con opciones para veganos, celíacos y otras intolerancias- y muchos postres a elegir. Ensaladas, cremas, sopas, menestras, arroces, pasta, coques y pizzas, estofados... Incluye agua, pan y una bebida tipo sangría de vino blanco y cava, o mosto de manzana cortesia de la casa. Personal amable. Abierto únicamente de 13 a 16 h, de lunes a sábado.

A family-run vegetarian restaurant located fifty metres from the stream (riera, in Catalan) that separated Barcelona from L'Hospitalet de Llobregat during the last century. In operation since 1988, it has become a meeting point for the neighbourhood's residents. Bright, spacious, simple and spread over two floors, its cuisine is homemade, natural and healthy, made with fresh, organic ingredients that vary according to the season and availability. The set menu (there is no à la carte option) consists of 3 dishes -with proposals for vegans, coeliacs and people with other intolerances- and with many desserts to choose from. Salads, creams, soups, vegetable stews, rice dishes, pasta, coques and pizzas, stews... The set menu comes with water, bread and a drink such as white wine sangria and cava, or apple juice, on the house. Friendly staff. Open only from 1 pm to 4 pm, Monday to Saturday.

Nou Barris

PREMIATS / PREMIADOS / WINNERS 2017-2023

- 01 **La Forquilla**
Sostenibilitat Sostenibilidad Sustainability — 2023

Qualitat gastronòmica / Finalista
Calidad gastronómica / Finalista
Culinary quality / Finalist — 2023

Integració en el barri / Finalista
Integración en el barrio / Finalista
Neighbourhood integration / Finalist — 2018

- 02 **5 Hermanos**
Integració en el barri / Finalista
Integración en el barrio / Finalista
Neighbourhood integration / Finalist — 2017

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 03 **La Esquinica**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration — 2023

Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality — 2017

- 04 **La Jungla**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment — 2023

- 05 **La Cholita**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality — 2022

Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment — 2018

- 06 **Ovante**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment — 2022

- 07 **Restaurant Escola Cruilla al Punt**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration — 2022

- 08 **L'Hostalet**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality — 2018

- 09 **Txapeldun Egarri**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment — 2017

CALIDAD GASTRONÓMICA / FINALISTA
QUALITAT GASTRONÓMICA / FINALISTA
CULINARY QUALITY / FINALIST — 2023

INTEGRACIÓ EN EL BARRI / FINALISTA
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO / FINALISTA
NEIGHBOURHOOD INTEGRATION / FINALIST — 2018

La Forquilla

Font d'en Canyelles, 88
08042 Barcelona / T 932 764 005
laforquilla9barris.wixsite.com/
laforquilla

Fa 24 anys que és obert i està consolidat com un dels restaurants més populars de Verdun. La Mireia a la cuina, en Dani a la sala i els seus dos fills ajudant, en un local que la mare d'en Dani, a finals dels anys vuitanta, va inaugurar com una granja per esmorzar i berenar. Aposten per productes frescos de qualitat i proximitat, que adquireixen als mercats de la Guineueta i Montserrat, situats ben a prop. Treballats amb originalitat i passió, hi elaboren esmorzars i dinars per als veïns i comerciants del barri. El menú que ofereixen entre setmana el decideix la temporada: cada dia és diferent i el componen guisats de tota la vida cuinats a foc lent, amanides amb hortalisses i verdures d'horts ecològics de Tordera, i peix i marisc de captures sostenibles a Malgrat i Blanes. I per copar, els dijous i els divendres, ofereixen petits plats atents a les tendències i altres propostes fora de carta. Entre les seves elaboracions

fixes, hi trobem els tacos de ensalada teriyaki amb salsa de rave, fulles tendres i oeba adobada, i el tàrtar de peix llimona (segons oferta) de km 0 amb llet de coco, llima i brots de coriandre. Per contribuir al consum responsable, per als encàrrecs takeaway utilitzen envasos reutilitzables. I una vegada al mes organitzen vetllades gastromusicals. Lleva 24 años abierto, consolidado como uno de los restaurantes más populares de Verdun. Mireia en la cocina, Dani en la sala, y sus dos hijos ayudando, en un local que la madre de Dani, a finales de los 80, inauguró como granja para desayunar y merendar. Apuestan por productos frescos de calidad y proximidad, que adquieren en los vecinos mercados de la Guineueta y Montserrat. Trabajados con originalidad y pasión, con ellos elaboran desayunos y almuerzos para los vecinos y comerciantes del barrio. El menú que ofrecen entre semana lo decide la temporada, cada día es diferente, y lo componen guisos de toda la vida cocinados a fuego lento, ensaladas con hortalizas y verduras de huertos ecológicos de

Tordera, y pescado y marisco de capturas sostenibles en Malgrat y Blanes. Y para cenar los jueves y viernes, ofrecen platos atentos a las tendencias y otros fuera de carta. Entre sus elaboraciones fijas, los tacos de panceta teriyaki con salsa de rábanos, hojas tiernas y cebolla encurtida, y el tartar de pez limón (según oferta) de km 0 con leche de coco, lima y brotes de cilantro. Para contribuir al consumo responsable, en su take away usan envases reutilizables. Y una vez al mes organizan veladas gastromusicales.

Open for 24 years, it has established itself as one of the most popular restaurants in Verdun. With Mireia in the kitchen, Dani front of house, and their two sons helping out, this traditional farmhouse opened in the late 1980s, serving breakfast and afternoon snacks. They are committed to serving fresh, quality, local produce, purchased in the neighbouring markets of Guineueta and Montserrat. These products are prepared with originality and passion and used for breakfasts and lunches for the neighbourhood's residents and shopkeepers. The midweek menu, which changes every day, is determined by the season and made up of traditional slow cooked stews, salads made with vegetables from organic gardens in Tordera, and fish and seafood from sustainable catches in Malgrat and Blanes. And on Thursday and Friday evenings, they



La temporada decideix què s'ofereix en aquest popular restaurant de Verdun

La temporada decideix què se ofereix en este popular restaurante de Verdun

The offer at this popular restaurant in Verdun is dictated by the season

offer trendy dishes and other specials. Their fixed dishes include the teriyaki bacon tacos with radish sauce, tender leaves and pickled onion, and the lemon 0-km fish tartar (depending on availability) with coconut milk, lime and coriander sprouts. To contribute to responsible consumption, they use reusable containers for their take away. And once a month they organise events where you can enjoy a night of great music and food.

5 Hermanos

Federico Garcia Lorca, 31
08042 Barcelona / T 934 271 061
restauranteshermanos.com

Restaurant-braseria de barri que ha fidelitzat la clientela des de finals dels anys setanta a base de constància. El 1977, a la Teresa (mare d'aquests cinc germans) i a la seva mare, totes dues al capdavant d'una casa de menjars de la Guineueta Vella, els van oferir el local d'un nou bloc de pisos. La Teresa, que va començar a treballar als 14 anys als fogons, no estava segura que els seus fills volguessin dedicar-s'hi, però quan va veure que sí, va prendre una decisió que ells li agrairien: delegar les tasques perquè aprenguessin. Avui, en Julio i en Javi a la cuina, i en Manel i en Jordi a la sala i la barra, broden i serveixen, respectivament, cuina casolana de tota la vida, sense trucs, amb una bona relació qualitat-preu. Racions generoses. Marisc de la llotja i productes de l'hort de proximitat, carns a la brasa, arròs negre rossejat i fideuà, tripes amb capipota, canelons i fricandó, i un pastís de formatge estil La Vinya, que rep grans elogis. El seu menú de migdia, escollit per molts treballadors de la zona, inclou paella els dijous, com ha de ser. Terrassa perfecta per

prendre unes tapes. Tracte cordial i una atenció de deu. Plata per emportar al 26 del mateix carrer i a Albert Einstein 11. Restaurant-braseria de barri y debido a éste, que ha venido atesorando clientela, desde finales de los 70, a base de constancia. En 1977, a Teresa –madre de estos cinco hermanos– y a su madre, ambas al frente de una casa de comidas en la Guineueta Vella, les ofrecieron el local de un nuevo bloque de pisos. Teresa, que empezó a trabajar a los 14 años a pie de fogón, no estaba segura de que sus hijos quisieran dedicarse a eso, pero, cuando vio que sí, tomó una decisión que ellos le agradecen: delegar tareas para que aprendieran. Hoy, Julio y Javi en la cocina, y Manel y Jordi en la sala y la barra, bordan y sirven, respectivamente, cocina casera de toda la vida, sin trampa ni cartón, con buena relación calidad-precio. Raciones generosas. Marisco de la lonja y productos de huerta de proximidad, carnes a la parrilla, arroz negro ocostrado y fideuà, callos con capipota, canelones y fricandó, y una tarta de queso estilo La Viña que desata halagüefios comentarios. Su menú de mediodía, que nutre a muchos trabajadores de la zona, incluye paella los

jueves, como debe ser. Cordiciada terrassa para tapear. Trato cordial y atención de diez. Platos para llevar en el 26 de la misma calle y en Albert Einstein 11. A neighbourhood restaurant-brasserie committed to the surrounding area, which has been building up a steady clientele since the late 1970s. In 1977, Teresa –mother of these five brothers– and her own mother, who were both running an eatery in Guineueta Vella, were offered a space under a new block of flats. Teresa, who started working behind the hobs at the age of 14, wasn't sure her children would want to follow in her footsteps, but when she saw that they did, she made a decision for which they are grateful: to delegate tasks so that they could learn. Today, with Julio and Javi in the kitchen, and Manel and Jordi front of house and at the bar, they nail their traditional home cooking dishes and serve them up gimmick-free, and with good value for money. Generous portions. Seafood from the fish market and local garden produce; grilled meats; black rice and fideuà; trips with capipota stew, cannelloni and fricandeau stew; and a La Viña-style cheesecake that gets rave reviews. The set lunchtime menu, which



**Ha fidelitzat
la clientela des
de finals dels anys
setanta a base de
constància**

Ha venido atesorando
clientela, desde finales
de los 70, a base de
constancia

*Has been building up
a steady clientele
since the late 1970s*



feeds many local workers,
includes paella on Thurs-
days, as tradition dictates.
Coveted terrace for tapas.
Friendly and attentive
service. Taksawzy dishes
at number 25 of the same
street and at Carrer Albert
Einstein, number 11.



Finalistes

Finalistas / Finalists

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2023

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2017

La Esquinica

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

Amb una trentena de tapes a la carta, encaçalades per les seves apreciades patates braves, estem davant de la que per a molts és "la meca de les tapes" de Barcelona. Altres especialitats són el ohoquico, el morri-co fritico, les bombicas de hombre y mujer, els tigreicos (muscles arrebozats), les almejjicas a la planchica, els champiñon-cicos de París, els pebrots de Padró, el pescadico de l'Ebre, la longanicoa... La seva filosofia: el millor producte fresc a un preu competitiu, sempre acompanyat d'un servei proper. La Esquinica continua oferint avui l'experiència única que l'ha caracteritzat des dels seus inicis el 1972, quan va obrir les seves portes en un petit local del barri d'El Turó de la Peira, situat al carrer Montsant cantonada Cadi. D'aquí el nom. El 1997 es va traslladar a un altre local més ampli, que es va decorar amb un marcat acent aragonés. Compta amb una terrassa espectacular i una peculiar *salica* d'espera. Con una treintena de tapes en la carta, capitaneadas

por sus apreciadas patatas bravas, estamos ante la que para muchos es "la meca del tapeo" de Barcelona. Otras especialidades son el ohoquico, el morri-co fritico, las bombicas de hombre y mujer, los tigreicos (mejillones rebozados), las almejjicas a la planchica, los champiñon-cicos de París, los pimientos de Padrón, el pescadico del Ebro, la longanicoa... Su filosofía: el mejor producto fresco a un precio competitivo, siempre acompañado de un servicio cercano. La Esquinica sigue ofreciendo hoy la experiencia única que la ha caracterizado desde sus inicios en 1972, cuando abrió en un pequeño local del barrio de El Turó de la Peira, situado en la calle Montsant esquina Cadi, de ahí su nombre. En 1997 se trasladó a otro más amplio, que se decoró con marcado acento aragonés, y que cuenta con una estupenda terraza y una peculiar *salica* de espera. With around thirty tapas on the menu, led by the beloved patatas bravas, many consider La Esquinica Barcelona's "tapas mecca". Other specialties include *ohoquico* (cuttlefish), *morri-co fritico* (pigs snout), breaded and fried *bombicas de hombre y mujer*, *tigreicos* (battered mussels), *almejjicas a la planchica* (grilled clams), *champiñon-cicos de París* (mushrooms), Padrón peppers, fried fish from the Ebro river, *longanicoa* (sausage cold cut)... Its philosophy: the best fresh products at a competitive



01 La Jungla

price, always accompanied by friendly service. Today, La Esquinica continues to offer the unique experience that has characterised it since its beginnings in 1972, when it opened in a small space in the neighbourhood of El Turó de la Peira at the corner of Carrer Montzant and Carrer Cadí, hence its name ('esquinica' means 'little corner' in Spanish). In 1997 it moved to larger space, which was decorated with a distinctly Aragonese style, and which has a wonderful terrace and a quirky waiting room.



01 / 02 / 03 La Esquinica



**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2023**

La Jungla

Pardo, 67
08016 Barcelona / T 640 865 500
lajunglaestaurante.com

Una proposta gastronòmica que fusiona cuina tradicional i exotisme: ofereixen una experiència única en un entorn selvàtic, amb un goril·la a la porta i una cascada a la planta inferior. Bufet lliure mixt mediterrani,

amb diversos tipus de carn a la brasa a l'estil *rodísio*, servits en espasa: talls de vedella, xai, poro i pollastre. Picanha, entranya, mamaña, xoriç, llong, costella, filet mignon... i també alguns plats de peix. Per acompanyar, un munt d'entrants per triar (embotits, formatges, amanides, arrossos, quinoa, salmó i, a la nit, sushi), i a baix, en un espai idoni per acollir esdeveniments i celebracions, còctels -creats per *bartenders* sempre amb un somriure- i música ben triada. Tranquil al migdia, animat a la nit. Obre cada dia. Una proposta gastronòmica que fusiona cocina tradicional y exotismo: brindan una experiència única en un entorn selvàtic, con un gorila en la puerta y una cascada en la planta inferior. Buffet libre mixto mediterráneo, con diversas carnes asadas estilo *rodísio*, servidas en espada: cortes de ternera, cordero, cerdo y pollo. Picanha, entraña, mamaña, chorizo, lomo, costilla, filet mignon... y también algunos platos de pescado. Para acompañar, multitud de entrantes a escoger (embutidos, quesos, ensaladas, arroces, quinoa, salmón y por las noches suahili), y abajo, en un espacio idóneo para acoger eventos y celebraciones, còctels -de la mano de sonrientes *bartenders*- y música cuidadosamente elegida. Tranquilo al mediodía, animado por la noche. Abre todos los días.



02 / 03 / 04 / 05 La Jungla



03



04



05

A culinary approach that fuses the traditional with the exotic, offering a unique experience in a jungle setting, with a gorilla at the door and a waterfall downstairs. Mixed Mediterranean buffet, with various meats roasted in the *rodizio* style, served on a sword: cuts of beef, lamb, pork and chicken. *Picanha*, *entraña*, *mamiña*, chorizo, loin, rib, filet mignon... and also some fish dishes. Pair them with your choice of starters (cold meats, cheeses, salads, rice, quinoa, salmon and, in the evenings, sushi), and downstairs, cocktails served by smiling bartenders, in a space ideal for hosting events and celebrations, with carefully chosen music. Quiet at lunchtime, lively at night. Open every day.



01



02

01 / 02 / 03 / 04 La Cholita

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONOMICA
CULINARY QUALITY — 2022

LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2018

La Cholita

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

Un local cuidat amb set taules (algunes d'altres) i barra. Amb cuina global, mestissa, que és el que significa *chola* en alguns països de parla hispana. Convincents platets mediterranis de tota



03



04

la vida actualitzats i amb tocs asiàtics i llatins, que canvien segons la temporada. Per fer el vermut, menjar amb les mans i compartir. Exemples de tot això: torresnos d'Àvila amb patates revolconas, saam de bacallà d'Islandia amb salsa de xili dolç, hummus de oignons al curri, albergínia glasejada amb shiro-miso i frosting de formatge, taco de blat de moro blau d'Oaxaca, orella de poro fregida estil oriental marinada 24 h o un carpaocio de picanha madurada. Una grata sorpresa a la zona de Virrei Amat, de qui va ser amant La Cholita, apel·latiu de la cèlebre actriu de Lima i atractiva hedonista María Micaela Villegas y Hurtado de Mendoza.

Un local cuidado con siete mesas - algunas altas -, y barra. Con cocina global, mestiza, que eso es lo que significa 'chola' en algunos países hispanohablantes. Convincientes platillos mediterráneos de toda la vida actualizados y con toques asiáticos y latinos, que cambian con las temporadas. Para vermuteo, comer con las manos, y compartir. Ejemplos de todo ello: torresnos de Ávila con patatas revolconas, saam de bacalao de Islandia con salsa de Chile dulce, hummus de garbanzos al curry, berenjena glaseada con shiro-miso y escaroha de queso, taco de maíz azul de Oaxaca, oreja de cerdo frita estilo oriental marinada 24 h o un carpaocio de picanha madurada. Una grata sorpresa en la zo-

na de Virrei Amat, de quien fue amante La Cholita, apelativo de la célebre actriz limeña y bella hedonista María Micaela Villegas y Hurtado de Mendoza.

A well-kept place with seven tables, some of them high, and a bar. It features global, mestizo (the definition of 'chola' in some Spanish-speaking countries) cuisine. Appealing traditional Mediterranean dishes, updated with Asian and Latin touches, which change with the seasons. For aperitif, eating with your hands, and sharing. Examples: *torresnos de Ávila* (pork strips) with the *patatas revolconas* potato dish, Icelandic ood *saam* with sweet chili sauce, curried chickpea hummus, glazed aubergine with *shiro-miso* and cheese frosting, Oaxacan blue corn tacos, 24-hour marinated Asian-style fried pig's ear and a carpaocio of matured *picanha*. A pleasant surprise in the area named after Virrei (Viceroy) Amat, whose mistress was La Cholita, the nickname of the famous actress and beautiful hedonist María Micaela Villegas y Hurtado de Mendoza, from Lima.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2022**

OVANTE

Passeig Fabra i Puig, 95
08016 Barcelona / T 938 573 265

Aquetsa hamburgueseria triomfa amb una trentena de varietats, algunes d'inspirades en pel·lícules, i el setè art també és el protagonista de la decoració. La majoria de burgers, en pans convencionals, de saborosos colors o de croissant, admeten personalitzacions (es pot triar la proteïna entre vedella, vaca vella, poro, pollastre, plant-based, etc.) i hi ha opcions vegetarianes. La de la casa se serveix fumada en còpula. La carta, molt cinematogràfica, es completa amb tapes (patates "bravamel·litzades", natxos amb guacamole, tequeños, anelles de ceba, croquetes de pernil ibèric, bombes, jalapeños farcits de formatge, aperitius vegans), amanides, hot dogs, entrepans, coques i tacons.

El local, amb terrassa, és un punt de trobada. Esta hamburgueseria triunfa con una treintena de variedades, algunas inspiradas en películas, y el séptimo arte también caracteriza la decoración. La mayoría de burgers, en panes convencionales, de sabrosos colores o de croissant, admiten personalizaciones -se puede elegir la proteína entre ternera, vaca vieja, cerdo, pollo,



01

plant-based...-, y existen opciones vegetarianas. La de la casa se sirve ahumada en oúpula. La carta, muy cinematográfica, se completa con tapas (patatas 'bravamelizadas', nachos con guacamole, tequeños, aros de cebolla, croquetas de jamón ibérico, bombas, jalapeños rellenos de queso, bocados veganos), ensaladas, hot dogs, sandwiches, cocas y tacos, y el local, con una terraza que deviene punto de encuentro.

The success of this burger joint lies in its thirty-some different kinds of burgers, some inspired by films, the 'seventh art' which is also the inspiration for the décor. Most of the burgers, served on conventional, colourful or croissant buns, can be customised: you can choose from beef, matured beef, pork, chicken, or plant-based proteins...-, and there are vegetarian options. The house special is served smoked in a dome.



02

01 / 02 / 03 Ovante



03



01



02

01 / 02 / 03 Restaurant Escola Crullera al Punt



03

The very cinematic menu is completed with tapas (‘bravamelised’ potatoes, nachos with guacamole, *quesito* cheese sticks, onion rings, Iberian ham croquettes, *breaded and fried* bombas, jalapeños stuffed with cheese, vegan snacks), salads, hot dogs, sandwiches, savoury pastries (*ocoas*) and tacos. The restaurant also has a terrace that becomes a popular meeting point.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2022

Restaurant Escola Cruïlla al Punt

Avinguda Escolapi Càncer, 4
08033 Barcelona / T 938 538 964
sites.google.com/salesians.cat/cruillaalpunt

Al bar-restaurant de l'escola de cuina Cruïlla de Torre Baró, és el mateix alumnat el que s'encarrega de gestionar, cuinar, dissenyar la carta i el menú diari i atendre la sala,

amb l'objectiu de demostrar les possibilitats de futures generacions de cuiners. Fundada el 2018, l'Escola Cruïlla forma part de la xarxa estatal d'Escoles de Segones Oportunitats i impulsa la formació i ocupació de joves en situació de vulnerabilitat i risc d'exclusió social. Obert a la ciutadania, al veïnat i a la gent que treballa a Ciutat Meridiana, de dilluns a divendres s'hi pot esmorzar i dinar, des d'un entrepà fred o calent fins a elaboracions amb la compra del dia com les bledes a la mallorquina amb ou escumat o el bacallà a la portuguesa amb patates confitades.

En el bar-restaurant de la escuela de cocina Cruïlla de Torre Baró, es el mismo alumnado el que se encarga de la gestión, cocinar, diseñar la carta y el menú diario y atender la sala, demostrando así las posibilidades de futuras generaciones de cocineros. Fundada en 2018, la Escola Cruïlla forma parte de la red estatal de Escuelas de Segundas Oportunida-

des, e impulsa la formación y ocupación de jóvenes en situación de vulnerabilidad y riesgo de exclusión social. Abierto a la ciudadanía, al vecindario y a la gente que trabaja en Ciutat Meridiana, de lunes a viernes se puede desayunar y comer, desde un bocadillo frío o caliente a elaboraciones con la compra del día como las aelgas a la mallorquina con huevo poché o el bacalao a la portuguesa con patatas confitadas. In the bar-restaurant of the Cruïlla cooking school in Torre Baró, students themselves are in charge of the management, preparation, design of the menu a la carte and the daily set menu and waiting on guests, thus demonstrating the possibilities of future generations of chefs. Founded in 2018, the Escola Cruïlla is part of the Spanish network of Second Chance Schools, and promotes the training and employment of young people in vulnerable situations and at risk of social exclusion. Open to the public, the neighbourhood and the people who work in Ciutat Meridiana, from Monday to Friday you can have breakfast and lunch here, with options ranging from hot or cold sandwiches to dishes made with freshly purchased ingredients, such as Mallorcan-style oard with poached egg or Portuguese-style ood with potato confit.



01



02

01 / 02 L'Hostalet

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2018

L'Hostalet

Borges Blanques, 20
08016 Barcelona / T 645 959 766

Situat a pocs metres de la via Júlia, captiva pel seu ambient calmat i familiar, i la seva oda a la rica tradició culinària mediterrània. Ofereix menú diari de dilluns a divendres i el cap de setmana, menú d'arrossos i suggeriments del dia. Plats elaborats i presentats amb cura, com els saquets de pasta fullada farcits de carn entatxonada o un costellam a baixa temperatura amb salsa demi-glace. Per començar, un aperitiu de cortesia i, per acabar, temptadores postres casolanes. La qualitat dels ingredients de temporada, la creativitat a l'hora de

treballar-los i una atenció servicial es combinen per crear moments memorables. Una bona opció per menjar ràpid i bé entre setmana com per celebrar una ocasió especial.

Situado a pocos metros de la Via Júlia, cautiva con su ambiente calmado y familiar, y su oda a la rica tradición culinaria mediterránea. Ofrece menú diario de lunes a viernes y el fin de semana, menú de arroces y sugerencias del día. Platos cuidadosamente elaborados y presentados, como los saquitos hojaldrados rellenos de carne mechada o un costillar a baja temperatura con salsa demi-glace. Para empezar, un aperitivo de cortesia, y para terminar, tentadores postres caseros. La calidad de los ingredientes de temporada, la creatividad a la hora de trabajarlos y una atención servicial se combinan para crear momentos memorables. Una buena opción que garantiza el disfrute tanto para comer rápido y sabroso en laborables como para una ocasión especial.

Located a few metres from Via Júlia, this restaurant attracts diners with its laid-back family atmosphere, and its ode to the rich Mediterranean culinary tradition. It offers a daily set menu from Monday to Friday and at weekends, a rice menu and suggestions of the day. Carefully prepared and presented dishes, such as the puff pastry bags filled with larded meat, and a

low-temperature ribs with demi-glace sauce. A complimentary aperitif to start, and tempting homemade desserts to finish. The quality of the seasonal ingredients, the creative way in which they are prepared, and the attentive service, all come together to create memorable moments. A good choice for a quick and tasty lunch on a weekday or for a special occasion.

LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2017

Txapeldun Egarrri

Passaig Fabra i Puig, 159
08016 Barcelona / T 933 529 101
txapeldunegarrri.godaddy.com

En una taverna neorústica amb barra i barrile per fer tapes i sales decorades amb eines del camp, hi trobem una cuina tradicional basca i de mercat amb productes excel·lents i un bon nivell a l'hora de tractar-los. El seu lema: "El secret és l'origen". Un equip professional i metòdic, que sempre busca la millor qualitat i el millor servei, s'assegura que els comensals surtin del local amb un somriure d'orella a orella. No n'hi ha per a menya amb la seva especialitat, un txuletó de aupa, l'esquena de llobarro brasejada a la donostiarra, les croquetes de formatge idiazabal i de bacallà d'Aloorta, el katxopo

faroit d'Idiazabal i pernil ibèric, i tapes i pintxos: patates braves pamplonicsas (úniques a Barcelona), piparras d'Ibarra fregides a la sal negra, cassoleta de txoriçoi-tos a la sidra... I, de postres, borraçho de patxaran brasejat amb nabius, goxua amb nata i canyella, etc.

En una taberna neorrús-tica con barra y barriles para tapear, y salas decoradas con aperos de campo, cocina tradicional vasca y de mercado con excelentes productos y buen nivel a la hora de tratarlos. Su lema: "El secreto está en el origen". Un equipo profesional y metódico, en busca siempre de la mejor calidad y el mejor servicio, se asegura de que los comensales salgan de allí con una sonrisa de lado a lado. No es para menos con su especialidad, un truleton de aúpa, la espalda de lubina braseada a la donostiarra, las croquetas de queso Idiazabal y de bacalao de Alcorta, el katxopo relleno de Idiazabal y jamón ibérico, y tapas y pintxos: patatas bravas pamplonicsas –únicas en Barcelona–, piparras de Ibarra fritas a la sal negra, cazuelita de txoriçoi-tos a la sidra... Y de postre, borraçho de patxaran braseado con arándanos, goxua con nata y canela...

This neo-rustic tavern with a bar and barrels for tapas, and rooms decorated with agricultural tools, serves high-quality traditional Basque and market cuisine, featuring excellent products. Its motto: "The secret is in the origins". A



01 / 02 / 03 / 04
Txapelkun Egari



02



03



04

professional and methodical team, always looking for the best quality and the best service, ensures that diners leave the restaurant smiling from ear to ear. And with good reason, considering their speciality the *truleton* steak, the Donostia style grilled sea bass, the Idiazabal cheese and Alcorta ood croquettes,

the *katxopo* stuffed with Idiazabal cheese and Iberian ham, and tapas and *pintxos*: Pamplona style *patatas bravas* (unique in Barcelona), Ibarra *piparras* fried in black salt, *cazuelita de txoriçoi-tos* in cider... And for dessert, charcoal grilled *patxaran borraçho* with blueberries, *goxua* with cream and cinnamon...



Sant Andreu

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 01 **L'Andreuenc**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 02 **La Bodegueta de Sant Andreu**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2023
- 03 **La Comtal**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2022
- 04 **Toca Teca**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2022
- 05 **Versalles**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2022
- 06 **Can Pau Tapes**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2018
- 07 **Medina**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2018
- 08 **Cerveseria Santana**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2017
- 09 **La Cuineta d'Angelina**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2017

Finalistes

Finalistas / Finalists

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION – 2023

L'Andreuenc

Neopàtria, 87
08030 Barcelona / T 933 453 405

Un bar-restaurant de tota la vida, recuperat per al barri com a casa de menjars per dos germans –el Juli a la cuina i la Susana a la sala–, on es prioritza el respecte pel producte i per l'art culinari català, posat al dia, i mediterrani, juntament amb receptes intocables de la família, com el morro de bacallà amb tomàquet fregit, panses i pinyons, d'una àvia, i les tripes, de l'altra. Guisats que funcionen d'esmorzars de forquilla –per escurar el plat amb un pa guanyador el 2023 del concurs Millor Pa de Pagès Català–, arroces com el de gamba de Palamós amb sípia i allioli de safrà, carna a la pedra i tapes com l'amanida de brandada, que presenten amb dues rodanxes de plàtan maole fregit, o les croquetes de txangurro amb maionesa de Sriracha, gruyère amb mostassa antiga, pollastre-pernil-cepa...

Un bar-restaurant de toda la vida, recuperado para el barrio como casa de comidas por dos hermanos –Juli en la cocina y Susana en la sala–, donde prima el respeto por el producto y por el arte culinario catalán, puesto al día, y mediterráneo, junto a recetas intocables de la familia, como el morro de bacalao con tomate frito, pasas y piñones



01



02

01 / 02 L'Andreuenc

de una abuela y los callos de otra. Guisos que funcionan como desayunos de tenedor –para rebañar el plato con un pan ganador en 2023 del concurso Millor Pa de Pagès Català–, arroces como el de gamba de Palamós con sepia y allioli de azafrán, carnes a la piedra, y tapes como la ensaladilla de brandada, que presentan con dos rodajas de plátano macho frito, o las croquetas, de txangurro con mayonesa de Sriracha, Gruyère con mostaza antigua, pollo-jamón-cepa...

This is a classic bar-restaurant that two siblings –Juli in the kitchen and Susana in the dining room– have revived for the neighbourhood as an eatery. They prioritise respect for the product and the Catalan culinary arts, brought up-to-date, as well as Mediterranean cuisine, along with untouchable

family recipes like codfish snout with fried tomato, raisins and pine nuts from one grandmother and tripe from the other. They offer steaks as full breakfasts, after which you can use the bread that won the 2023 Best Catalan Peasant Bread contest to sop up the plate, along with rice dishes, including the one featuring prawns from Palamós with cuttlefish and saffron aioli, which they present with two slices of fried plantain, or croquettes made of *tranguirro* with sriracha mayonnaise, Gruyère with old-style mustard, chicken-ham-wild mushrooms...

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2023

La Bodega de Sant Andreu

Rambra Fabra i Puig, 30
08030 Barcelona / T 656 378 842
labodeguetadesantandreu.cat

La seva màxima: cuina modesta, però honesta. Els seus ingredients: passió i humilitat. I a la carta d'aquest negoci familiar, tapes i platets de sempre, 100% casolans i elaborats amb productes de proximitat i de qualitat, la majoria procedents de comerços veïns-amics. Més de quinze varietats de croquetes per llepar-se els dits —per exemple, una de botifarra de Burgos i pera caramel·litzada, la de ceps i foie o la de gambes i lluç—, la bomba de Sant Andreu, el pollastre



01

01 / 02 / 03 / 04
La Bodega de Sant Andreu



02



03



04

Pepe amb salsa japonesa i la seva versió d'Heūra, les truites de Charo en broqueta, plats de cullera com les tripes, mandonguilles amb calamarsons... I també fustes de formatges i d'embotits per acompanyar amb una copa de vi, combinats de llaunes i packs vermut. Un local acollidor i un tracte proper i professional aconseguixen fer-te sentir ben a gust. Su máxima: cocina modesta, pero honesta. Sus ingredientes: pasión y humildad. Y en la carta de este negocio familiar, tapas y platos de siempre, 100% caseros y elaborados con productos de proximidad y calidad, la mayoría procedentes de comercios vecinos-amigos. Más de quince variedades de croquetas para chuparse los dedos –entre ellas una de butifarra de Burgoe y pera caramelizada, la de ceps y foie o la de gambas y merluza–, la bomba de Sant Andreu, el pollo Pepe con salsa japonesa y su versión de Heūra, las tortillas de Charo en pinoho, platos de cuchara como callos, albóndigas con chipirones... Y también, tablas de quesos y de embutidos para acompañar con una copa de vino, combinados de latas y packs vermut. Un local acogedor y un trato cercano y profesional consiguen hacerte sentir bien a gusto. Their maxim: modest but honest cuisine. Their ingredients: passion and humility. And the menu of this family business includes classic tapas and small plates, 100%

home-made and crafted with local, premium ingredients, most of them from shops run by neighbours-friends. They offer more than 15 varieties of delicious croquettes, including one with butifarra sausage from Burgoe and caramelised pear, another with wild mushrooms and foie-gras, and yet another with prawns and hake, their Sant Andreu bomba, chicken Pepe with Japanese sauce and its version from Heūra, Charo's omelettes served as an hors d'oeuvre, dishes to eat with a spoon like tripe or meatballs with baby squid... And also cheese and sausage boards to go with a glass of wine, mixed cans and vermouth packs. It's a cosy restaurant with warm, professional service that makes you feel right at home.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2022

La Comtal

Ajuntament, 9

08030 Barcelona / T 931 180 189
lacomtal.com

Aquesta casa de menjar per emportar amb algunes taules respira Sant Andreu Comtal. Ho fa amb el nom, el logotip (la tapa d'olla que hi apareix: la va inspirar la cúpula de l'església del barri) i l'elecció de proveïdors. De dilluns a divendres, per menjar-hi bé i bo, amandes pensades com a plat únic, que fins i tot pots compondre al teu gust, pasta fresca, verdura al vapor, peix

a la planxa i una selecció de receptes tradicionals. I els ceps de setmana, la carta s'amplia amb propostes d'arreu: Pop de muntanya, varietat de canelons, arròs de Pals amb calamarsets i gambes, risotto de ceps, ramen, crestes japoneses, empanades argentines... Utilitzen envasos compostables per minimitzar la generació de residus i venen productes socialment responsables. Servei també a domicili. Esta casa de comidas para llevar con algunas mesas respira Sant Andreu Comtal. Lo hace con el nombre, el logo (la tapa de olla que aparece la inspiró la cúpula de la iglesia del barrio) y la elección de proveedores. De lunes a viernes, para comer bien y bueno, ensaladas pensadas como plato único, que incluso puedes componer a tu gusto, pasta fresca, verdura al vapor, pescado a la plancha y una selección de recetas tradicionales. Y el fin de semana, la carta se amplía con propuestas de aquí y de allá: Pulpo de montaña, variedad de canelones, arroz de Pals con calamarcitos y gambas, risotto de ceps, ramen, gyozas, empanadas argentinas... Utilizan envases compostables para minimizar la generación de residuos y venden productos socialmente responsables. Servicio también a domicilio. This take-out restaurant with just a few tables is Sant Andreu Comtal all the way. It achieves that with its name, its logo (the pot lid that resembles the one that inspired



01



02



03



04

01 / 02 La Comtal
03 / 04 Toca Teca

the dome of the neighbourhood church) and the choice of suppliers. If you want a hearty, delicious meal from Monday to Friday, they offer salads designed to be a meal in themselves, which you can even create yourself, along with fresh pasta, steamed vegetables, grilled fish and a selection of traditional recipes. And at weekends, the menu expands with dishes from all over: mountain-style octopus, a variety of cannelloni, rice from País with baby calamari and prawns, wild mushroom risotto, gyoza, Argentinian empanadas and more. They use compostable containers to minimise the amount of waste generated and sell socially responsible products. They also offer a home delivery service.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOLUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2022**

Toca Teca

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

El 2012, després d'haver passat per les cuines de diversos restaurants, Guillem i Maria van considerar que era el moment de plasmar el que sabien en un projecte propi. I amb molta il·lusió van obrir aquest bar de tapes de barri i per al barri, on treballen amb ingredients de qualitat

i proximitat cuinate amb tècniques actuals, respectant la tradició, però amb picades d'ullet a la innovació. A més, de les tapes amb noms de confiança –olives farcides d'anxova de L'Escala d'El Xillu– i propostes inusuals per a aquestes fi, com les patates reverdes i els bunyols de bacallà amb mel, tenen molletes, ous ferrats i guisats; a la pissarra anuncien diàriament plats fora de carta –des d'una *flammkuochen*, fins a vieires a la carbonara i botifarró d'arròs amb poma– i disposen de postres reeixides i un acurat menú al migdia. En 2012, después de haber pasado por las cocinas de varios restaurantes, Guillem y Maria consideraron que era el momento de plasmar lo que sabían en un proyecto propio. Y con mucha ilusión abrieron este bar de tapas de barrio y para el barrio, donde trabajan con ingredientes de calidad y proximidad, cocinados con técnicas actuales, respetando la tradición pero con guiños a la innovación. Además del tapeo con nombres de confianza –aceitunas rellenas de anchoa de L'Escala de El Xillu– y propuestas inusuales para ese fin como las patatas reverdes y los buñuelos de bacalao con miel, tienen molletes, huevos estrellados y guisos, en su pizarra anuncian a diario platos fuera de carta –desde una *flammkuochen*, vieiras a la carbonara, moreilla de arroz con manzana– y cuentan con exitosos postres y un esmerado menú al mediodía.

After having spent time in the kitchens of different restaurants, in 2012 Guillem and Maria thought it was time to materialise what they knew in their own project. So, with a great deal of excitement they opened this tapas bar of and for the neighbourhood, where they work with high-quality, local ingredients cooked with up-to-the-minute techniques, respecting tradition yet with nods to innovation. In addition to tapas with familiar names - El Xillu's olives stuffed with anchovies from L'Escala- and unusual tapas offerings like *patates verdes* and codfish with honey, they also have muffins, fried eggs and stew. Their blackboard announces daily off-menu dishes ranging from *flamנקוהן* to grilled scallops and rice blood sausage with apple, and they offer successful desserts as well as a delicious luncheon menu.



01

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2022

Versalles

Gran de Sant Andreu, 255
 08030 Barcelona / T 931 794 907
elversalles.com

Hi és des del 1916 (tot i que a la plaça de la façana indica 1928 com a data d'inauguració), així que podria parlar de com ha evolucionat el barri. Es tracta de tota una institució allotjada en un edifici



02

01 / 02 Versalles

modernista, la Casa Vidal, el magatzem subterrani de la qual va servir de refugi anti-aeri durant la Guerra Civil. En una altra època era freqüentat pels treballadors de l'antiga fàbrica de camions Pegaso i, des dels seus inicis, ha estat obert per satisfer el veïnat. En l'actualitat, serveix esmorzars de forquilla, tapes, com unes peculiars patates braves amb guacamole picant, tomàquet i xili concassé, ceba crocant i sorra d'olives negres, el sandvitx Versailles (pernil dolç, formatge, ou i amanida), varietat de coques de Folgueroles i guisats d'ahir, d'avui i de sempre.

Lleva ahí desde 1915 (aunque en la plaza de la fachada indique 1928 como fecha de inauguración), así que podría hablar de cómo ha evolucionado el barrio. Se trata de toda una institución alojada en un edificio modernista, la Casa Vidal, cuyo almacén subterráneo sirvió de refugio anti-aéreo durante la Guerra Civil. En otra época fue frecuentado por los trabajadores de la antigua fábrica de camiones Pegaso, y desde sus inicios ha estado abierto para satisfacer al vecindario. En la actualidad, sirve desayunos de tenedor, tapas como unas peculiars patatas bravas con guacamole picante, tomate y chili concassé, cebolla crocant y arena de azeitunas negres, el sandwich Versailles (jamón dulce, queso, huevo y ensalada), variedad de cocas de Folgueroles, y guisats de ayer, de hoy y de siempre.



01 Can Pau Tapas

This restaurant has been here since 1915 (although the plaque on the façade says that it opened in 1928), so it could speak volumes about how the neighbourhood has evolved. It is a real institution housed in an Art Nouveau building. Casa Vidal, whose underground storage room was used as an air-raid shelter during the Civil War. In another era, it was frequented by workers in the old Pegaso lorry factory, and since it opened it has aimed to please the locals. Today, it serves full breakfasts, tapas like unusual *patatas bravas* with spicy guacamole, tomato and chili concassé, tomato and chili concassé, crispy onion and black olive sand; the Versailles sandwich (ham, cheese, egg and lettuce); a variety of flatbreads from Folgueroles; and the perennial stew.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2018

Can Pau Tapas

Felip II, 200

08027 Barcelona / T 634 065 943

Al barri des del 1958, data en què va iniciar la seva activitat com a celler de venda de vins a granel i gel en blocs, al primer edifici d'habitatges que es va construir a la zona, i Can Pere Tapas des dels anys 90. Reformat el 2023 i amb un altre nom, va estrenar etapa amb nous propietaris sense deixar de ser el mateix. En un entorn contemporani —que exhibeix una caricatura de Pere a la portada de la revista *El jueves*— i a la terrassa, serveixen el seu llegat, tapes tradicionals, casolanes i elaborades amb



02



03

02 / 03 Can Pau Tapas

productes de qualitat: bomba, bombeta de pop, croqueta de la casa, morro i orella, fruites del mar, peixet fregit, broquetes i barquetes, tres tipus de provoleta, gambetes salades i pernil ibèric, una fusta de tres formatges amb melmelada i entrepans freds i calents per fer una parada al camí a qualsevol hora del dia. En el barrió desde 1966, fecho en la que inició su actividad como bodega de venta de vinos a granel y hielo en bloques, en el primer edificio de viviendas que se construyó en la zona, y Can Pere Tapas desde los años 90. Reformado en 2023 y con otro nombre, estrenó etapa con nuevos propietarios sin dejar de ser el mismo. En un entorno contemporáneo –que exhibe una caricatura de Pere en la portada de la revista *El Jueves*–, y en la terraza, sirven su legado, tapas tradicionales, caseras y elaboradas con productos de calidad: bomba, bombeta de pulpo, la croqueta de la casa, morro y oreja, frutos del mar, pescadito frito, pinchos y montaditos, tres tipos de provoleta, gambetas saladas y jamón ibérico, una tabla de tres quesos con melmelada, y bocadillos fríos y calientes para hacer un alto en el camino a cualquier hora del día.

This restaurant has been in the neighbourhood since 1966, when it started purveying a bulk wine and ice blocks in the first apartment building constructed in the area. Then, in the 1990s, it became Can Pere Tapas.

Renovated in 2023 and given a new name, it launched a new era with new owners, even though it's still the same place. In a contemporary dining room, which displays a caricature of Pere on the cover of *El Jueves* magazine, and on the terrace, they serve his legacy, traditional, home-made tapas made with high-quality products, *bombas* or potato balls, *bombetas* or little octopus balls, home-made croquettes, snout and ear, seafood, fried fish, *pinchos* and *montaditos* or tapas on slices of baguette, three types of provoleta cheese, baby shrimp salad and Iberian ham, a board with three cheeses and jam, and cold and hot sandwiches perfect for a snack any time of day.

**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2018**

Medina

Tossal, 1
08033 Barcelona / T 933 120 013

Amb 33 anys d'història i propietaris nous que han mantingut la carta anterior de cuina informal i l'han enriquida amb noves propostes. Ofereixen esmorzars amb bon cafè, un menú al migdia sempre diferent i també el cap de setmana, tapes –patates braves amb una salsa especial, croquetes, nachos amb formatge, rotllets

filipina...–, hamburgueses de carn o veganes, entrepans de pa amb o sense gluten, pizzes casolanes de massa fina i cruixent cuinades a la pedra, amanides i postres com el pastís Red Velvet i un gelat amb proteïnes. Terraza amplia al costat d'un parc infantil, de manera que els pares i mares poden prendre el vermut tranquil·lament sense perdre de vista les criatures. El restaurant, amb capacitat per a 62 persones, es pot privatitzar per a celebracions.

Con 33 años de historia y recientes nuevos propietarios, que han mantenido la carta anterior de cocina informal, enriqueciéndola con nuevas propuestas. Ofrecen desayunos con buen café, un menú al mediodía siempre distinto y también el fin de semana, tapeo –patatas bravas con una salsa especial, croquetas, nachos con queso, rollitos filipinos...–, hamburguesas de carne o veganas, bocadillos de pan con o sin gluten, pizzas caseras de masa fina y crujiente, cocinadas a la piedra, ensaladas, y postres como la tarta Red Velvet y un helado con proteínas. Terraza amplia junto a un parque infantil, así que los padres y madres pueden tomar el vermut tranquilamente sin perder de vista a las criaturas. El restaurante, con capacidad para 62 personas, se puede privatizar para celebraciones. This restaurant has 33 years of history and new owners, who have kept the previous



01



02



03



04

01 / 02 / 03 Medina
04 Cerveceria Santana

informal dining menu but extended it with new dishes. They offer breakfast with good coffee, a lunchtime menu that always changes and is offered at weekends too, along with tapas – patates braves with a special sauce, croquettes, nachos with cheese, Philippine rolls and more – and beef or vegan hamburgers, sandwiches on regular or gluten-free bread, home-made pizza on thin, crispy crust baked on stone, salads and desserts like red velvet cake and ice cream with proteins. They have a spacious terrace next to a playground, so parents can have a quiet vermouth snack without losing sight of their children. The restaurant seats 52 people and can be closed for private celebrations.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

Cerveceria Santana

Peñíscola, 27
08033 Barcelona / T 933 455 014
cerveceriasantana.metro.res

Bar-restaurant popularment conegut com "El Santana". Fundat el 1977 per la mare i l'oncle de l'actual propietari, procedents de Càceres. Del tot implicat en el teixit associatiu de Trinitat Vella, ajuda i patrocina diferents entitats, entre les quals hi ha un club de futbol. A saber: apareix, escollit pel director de cinema i veí del

barri Juan Antonio Bayona, al documental *Querido Fotogramas: 70 años de cinefilia*. Sota la seva aparença senzilla amaga una manera de fer als fogons que no deixa indiferent. Complimenta la seva orientació amb cuina espanyola i mediterrània amb l'única pretensió d'agradar i la seva especialitat són les tapes, com els ocellots fregits amb all i julivert, el garró i l'orada al forn, i també la caça en temporada. Menú al migdia. L'ampli horari permet gaudir de l'esmorzar al sopar. El local té terrassa. Bar-restaurant popularment conegut com "El Santana". Fundado en 1977 por la madre y el tío del actual propietario, procedentes de Cáceres. Implicado de lleno en el tejido asociativo de Trinitat Vella, ayuda y patrocina a distintas entidades, entre ellas un club de fútbol. A saber: aparece, escogido por el director de cine y vecino del barrio Juan Antonio Bayona, en el documental *Querido Fotogramas: 70 años de cinefilia*. Bajo su sencilla apariencia esconde una manera de hacer a los fogones que no deja indiferente. Agasaja a su clientela con cocina española y mediterránea sin otra pretensión que gustar, siendo su especialidad tapas como los pajaritos fritos con ajo y perejil, el codillo y la dorada al horno, y la caza en temporada. Menú al mediodía. El amplio horario permite disfrutar desde el desayuno a la cena. El local tiene terraza.

This bar-restaurant is popularly known as 'El Santana'. It was founded in 1977 by the mother and uncle of the current owner, who were from Cáceres. Fully involved in community life in Trinitat Vella, they help and sponsor a variety of organisations, including a football club. In fact, this restaurant was chosen by the film director and neighbourhood resident Juan Antonio Bayona to appear in the documentary *Querido Fotogramas: 70 años de cinefilia*. Behind its simple appearance is a way of cooking that is sure to please. They treat their customers to Spanish and Mediterranean cuisine without any pretensions other than to be delicious. Their speciality is tapas, like fried birds with garlic and parsley, pork knuckle and oven-baked sea bream, as well as seasonal game. Lunchtime menu. Their extensive opening hours enables guests to savour their food from breakfast to the evening meal. The restaurant has a terrace.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÒMICA
CULINARY QUALITY — 2017

La Cuineta d'Angelina

Lima, 14

08030 Barcelona / T 932 529 595

Cuina casolana de la mà de l'Angelina, que, amb els seus menús, a preus mòdics i amb frasse del dia i elaboracions tan celebrades com el garró i



01 La Cuineta d'Angelina

el salmorejo, plats de cullera com les llenties, guisats com les patates estofades o els pebrots del piquillo farcits de bacallà amb salsa de gambes, s'ha fet ben coneguda tant al barri de Sant Andreu com al polígon industrial adjacent, els treballadors i empresaris del qual hi van a menjar diàriament des del 2009. També agraden les seves carnes a la brasa –talls de porcí ibèric (llangardaix, abanico, secret) i l'entrecot de vedella de Girona, que compra en una carnisseria propera– i els entrepans per esmorzar, per exemple, el Serranito de lliom, pernil i pebrot. Tot elaborat amb ingredients frescos. Servei ràpid i tracte familiar. Cocina casera de la mà de Angelina, que con sus menús, a precios módicos y con frasse del día, y elaboraciones tan celebradas como el codillo y el salmorejo, platos de cuchara como las lentejas, guisos como las patatas estofadas, o los pimientos de

piquillo rellenos de bacalao con salsa de gambas, se ha hecho bien conocida tanto en el barrio de Sant Andreu como en el polígono industrial adyacente, cuyos trabajadores y empresarios acuden a comer allí a diario desde 2009. También gustan sus carnes a la brasa –cortes de cerdo ibérico (lagarto, abanico, secreto) y el entrecot de ternera de Girona, que compra en una carnicería cercana–, y los bocadillos para desayunar, entre ellos el Serranito de lomo, jamón y pimiento. Todo elaborado con ingredientes frescos. Servicio rápido y trato familiar.

Home-made cooking by Angelina, whose modestly priced menus with phrases of the day, with such celebrated dishes as pork knuckle and salmorejo soup, and hearty dishes like lentils, stews such as stewed potatoes, and piquillo peppers stuffed with codfish covered in a prawn sauce, has become well known in both the Sant Andreu neighbourhood and in the nearby industrial estate, whose workers and managers have been going there to eat daily since 2009. Other favourites are her grilled meat –outs of Iberian pork (lagarto, abanico, secreto) and beef entrecôte from Girona, which she buys in a nearby butcher's shop– and sandwiches for a morning snack, including Serranito (pork, ham and pepper). Everything is made with fresh ingredients. Quick, friendly service.



Parc del Carmel

Mirador de Joan Sales

Parc del Guisartó

Parc de les Aigües

Hospital de Sant Pau

Sant Antoni Maria Clariss

Vallera

Sant Joan

Sant Miquel

Llestrat

Pedra

Plaça de les Calzes

Castell de Sant Joan

Castell de Sant Miquel

Castell de Sant Joan

Castell de Sant Miquel

Castell de Sant Joan

Castell de Sant Miquel

Castell de Sant Joan

Castell de Sant Miquel

Castell de Sant Joan

Castell de Sant Miquel

Castell de Sant Joan

Castell de Sant Miquel

Castell de Sant Joan

Avinguda de Sant Joan

Bolivia

Tàrragona

Sant Joan de Artís

Almogàvers

Pujades

Llull

Pallars

Empúries

Barris de l'Arce

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

Barcelonès

- 01 **Echegaray**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2022

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 02 **El Taller Bar Cultural**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2023
- 03 **Muysca**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2023
- 04 **Rèmol**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 05 **Can Culleres**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2022
- 06 **Sant Martí**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2022 / 2017
- 07 **Els Pescadors**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2018
- 08 **La Clote de Clot**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2018
- 09 **Els Tres Porquets**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2017
- 10 **Juncà**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2017

HONORIFICS / HONORIFICOS / HONOURABLE 2017-2023

- 11 **Can Recasens**
Menció honorífica Menció honorífica
Honourable mention – 2018

Integració en el barri / Finalista
Integración en el barrio / Finalista
Neighbourhood integration / Finalist – 2018

Echegaray

Marià Aguiló, 65
08006 Barcelona / T 931 543 828

Tapes i platets elaborats amb cura en un local recentment reformat que dona protagonisme al producte estacional de primera qualitat, procedent del mercat proper de Poblenou i de les botigues veïnes, per exemple, Vida Meva (Premi Nacional al comerç més sostenible). Els propietaris, la parella formada per Erola Vila (catalana, a la sala) i Beltrán Sastre (de Segòvia, a la cuina), es van conèixer estudiant al barri, a l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, i el 2019 van decidir obrir un restaurant per menjar, beure i gaudir. A la pizarra anoten, cada temporada, una vintena d'elaboracions, des de patates braves d'albergínia fins a cocotres de bacallà al pil-pil, passant per rostes, guisat de calamars amb botifarra, canelons de pollastre amb salsa de rossinyols i moscatell... Cuina popular de tota la pell de toro posada al dia, amb un fort arrelament al barri gràcies a nodrir-se diàriament al seu mercat central. Les racions conviden a compartir però, si ho prefereixes, pots demanar mitja ració. Per beure, vins de petita cellera. A saber: l'Echegaray és el vermut que es pren de bar en bar, fins al

vespre, durant les festes de Cuèllar (Segòvia).

Tapas y platillos muy cuidados en un local recientemente reformado, que da protagonismo al producto estacional de primera calidad, procedente del cercano mercado de Poblenou y de las tiendas vecinas, por ejemplo Vida Meva (Premio Nacional al comercio más sostenible). Sus propietarios, la pareja formada por Erola Vila (catalana, en la sala) y Beltrán Sastre (segoviano, en la cocina), se conocieron estudiando en el barrio, en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, y en 2019 decidieron abrir un restaurante para comer, beber y pasarlo bien. En la pizarra anotan cada temporada una veintena de elaboraciones, desde unas patatas bravas de berenjena a unas kokotras de bacalao al pil-pil, pasando por unos torrevnos, un guiso de calamares con butifarra, canelones de pollo con salsa de rebosuelos y moscatel... Cocina popular de toda la piel de toro puesta al día, con fuerte arraigo en el barrio gracias a nutrirse a diario en su plaza de abastos. Las raciones invitan a compartir, pero si lo prefieres puedes pedir media ración. Para beber, vinos de pequeñas bodegas. A saber: el echegaray es el vermut que se toma de

Premiados / Winners

Premiats

bar en bar, hasta el anoche-
cer, durante las fiestas de
Cuéllar (Segovia).

Painstakingly prepared
tapas and small plates in a
recently renovated space
which features premium,
seasonal products from the
nearby Poblenuo market and
neighbouring shops, such as
Vida Meva (national award
winner for most sustainable
shop). Its owners, the couple
Erola Vila (from Catalonia,
in the dining room) and Bel-
trán Sastre (from Segovia, in
the kitchen), met while stu-
dying in the neighbourhood
at the Culinary Institute of
Barcelona, and in 2019 they
decided to open a restaurant
where guests could eat,
drink and have a good time.
Every season, they write
around 20 dishes on the
blackboard, from *patatas
bravas* made of aubergine to
codfish *kokotxas* with pil-pil
sauce, along with cracklings,
a calamari and *butifarra*
sausage stew, chicken can-
nelloni with chanterelle and
muscatel sauce. It's 100%
grassroots Spanish cooking
brought up-to-date, with
deep roots in the neighbour-
hood because it sources
from its market every day.
The portions are generous
enough to share, but you
can also order half-portions.
And to drink, they offer
small-batch wines. In fact,
Eohegaray is the vermouth
imbibed from bar to bar until
sundown during the Cuéllar
festival (Segovia).



Amb un fort arrelament al barri, es nodreix diàriament al seu mercat

Con fuerte arraigo en
el barrio, se nutre a
diario en su mercado
*Deeply rooted in the
neighbourhood, it
sources from the
market every day*



NATJES PLAM NA TE AZZ

Finalistes

Finalistas / Finalists

LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2023

El Taller Bar Cultural

Ciut, 71
08018 Barcelona / T 931 693 900
eltallerbarcultural.com

Somiat, pensat, projectat i materialitzat fa nou anys per un arquitecte i una pintora, és un lloc de trobada i desconnexió, per exemple, per veure un concert de petit format, visitar una exposició d'art, assistir a una classe de dibuix i pintura... i gaudir de la seva oferta gastronòmica: casolana i gresol de diferents orígens. A la seva cuina treballen amb productes de qualitat de petits proveïdors i la carta, cosmopolita, reuneix propostes per compartir, com la picadeta àrab (hummus -crema de cigrons-, babaganuix -puré d'albergínies- i *muhammara* -crema de pebrots i nous), amanides, wraps i entrepans, hamburgüesses i plats com el couscús, els calamarsets a la planxa o una fusta d'entranya. Disposa de menú al migdia i pots escollir entre la sala i el jardí.

Soñado, pensado, proyectado y materializado hace nueve años por un arquitecto y una pintora, es un lugar de encuentro y desconexión, para asistir a un concierto de pequeño formato, visitar una exposición de arte, asistir a una clase de Dibujo y Pintura... y disfrutar de su

oferta gastronómica: casera y crisol de diferentes orígenes. En su cocina trabajan con productos de calidad de pequeños proveedores, y la carta, cosmopolita, reúne propuestas para compartir como la picadita árabe (hummus -crema de garbanzos-, baba ganoush -crema de berenjena- y muhammara -crema de pimientos y nueces-), ensaladas, wraps y bocatas, hamburgüesas y platos como el cous cous, los calamarcitos a la plancha o una tabla de entraña. Cuentan con menú al mediodía, y puedes escoger entre la sala y el jardín.

Dreamt, conjured up, designed and brought to fruition nine years ago by an architect and a painter, this is a place of encounter and disconnection, a place to see an intimate concert, visit an art exhibition, attend a drawing and painting class... and enjoy its food offerings: all home-made and a crucible of different cultures. Their kitchen works with high-quality products from small suppliers, and the cosmopolitan menu includes shareables like *picadita árabe* (hummus or chickpea dip, baba ganoush or aubergine dip, and muhammara or red pepper and walnut dip), salads, wraps and sandwiches, hamburgers and dishes like couscous, grilled baby calamari and a tripe board. They have a luncheon menu, and you can choose between the dining room and the garden.



01



02



03



04



05



06

01 / 02 / 03 / 04 / 05 / 06 El Taller Bar Cultural

Muysca

Clot, 135

08026 Barcelona / T 931 987 194

muysca.es

Muysca és una comunitat indígena de l'altiplà cundiboyacà i part del Santander colombià. En aquest restaurant volen retre homenatge als seus avantpassats mostrant la diversitat gastronòmica del país, des de l'Amazones fins a Punta Gallinas. A la seva cuina tracten productes locals amb tècniques contemporànies, la seva oferta inclou *carimañolas*, panades, posta negra de Cartagena, truja o el clàssic llardó, i juguen amb les postres: un pastís de formatge ocostaner amb dolç de guaiaba o el peu de mango *biohe* (fina base de massa ensucrada, capes de mango verd amb una delicada crema de mango, sorbet de llima i pebre). La carta i els especials fora de carta canvien amb la temporada. Brunch dominical amb plats familiars com la *frijolada* o l'*ajiao*, típic de Bogotá, i còctels.

Muysca es una comunidad indígena del altiplano cundiboyacense y parte del Santander colombiano. Y en este restaurante quieren rendir tributo a sus antepasados, mostrando la diversidad gastronómica del país, desde el Amazonas a Punta Gallinas. En su cocina tratan productos locales con técnicas contemporáneas,

su oferta incluye carimañolas, empanadas, posta negra cartagenera, lechona o el clásico chicharrón, y juegan con los postres: una tarta de queso ocosteño con dulce de guayaba o el pie de mango biohe (fina base de masa sucré, capas de mango verde con una delicada crema de mango, sorbete de lima y pimienta). La carta y los especiales fuera de ella cambian con la temporada. Brunch dominical con platos familiares como la frijolada o el ajiao, típico de Bogotá, y cócteles.

The Muysca are an indigenous community in the Cundiboyacense highlands and part of Colombia's Santander Department. And in this restaurant, they want to pay tribute to their ancestors by showcasing the country's culinary diversity, from Amazonia to Punta Gallinas. Their kitchen works with local products using contemporary techniques. Their dishes include *carimañolas* or yuca fritters *empanadas*, *posta negra* or black beef from Cartagena, suckling pig or the classic *chicharrón* pork. They get playful with the desserts: a coastal cheesecake with guava syrup or *pie de mango biohe* (a thin sweet pastry base, layers of green mango and a delicate mango cream, lime and pepper sorbet). The menu and off-menu specials change every season. Sunday brunch with familiar dishes like *frijolada* and *ajiao* soup, typical of Bogotá, along with cocktails.





Rèmol

Bilbao, 30

08005 Barcelona / T 933 409 398
remolrestaurant.com

Fa 30 anys que Rafael Medrán delecta amb la seva mestria culinària els veïns del Poblenou. La seva és cuina de mercat mediterrània: opta sempre per productes frescos de proximitat i prioritza els que provenen del veí Mercat de la Unió i del petit comerç de la zona. S'adverteix el seu lliurament a l'hora d'elaborar plats de peix i arrossos (entre els quals hi ha el de costella ibèrica i mantega oolorá i el caldós de rap i gamba vermella), que no deixen ningú indiferent. El peix pla de la família del turbot que li dona nom no figura a la carta (de vegades apareix fora de carta), però n'hi ha d'altres, com el rap, servit en cassola amb festuca i musclos. Verdures i carns a la brasa i tapes com els bunyols de bacallà amb melassa i mostassa, les tripes de mar, els seitons estil oeviche i l'orella amb pop i morro. Rafael Medrán lleva 30 años deleitando con su maestría culinaria a los vecinos del Poblenou. La suya es cocina de mercado mediterránea, optando siempre por productos frescos de proximidad, priorizando los que provienen del vecino

Mercat de la Unió y del pequeño comercio de la zona. Se advierte su entrega a la hora de elaborar platos de pescao y arroces (entre ellos el de costilla ibérica y manteca oolorá y el caldoso de rape y gamba roja) que no dejan indiferente a nadie. El pez plano de la familia del rodaballo que le da nombre no figura en la carta (a veces aparece fuera de ella), pero sí otros, como el rape, servido en cazuela con pistachos y mejillones. Verduras y carnes a la brasa, y tapes como los buñuelos de bacalao con melaza y mostaza, los callos de mar, los boquerones estilo oeviche y la oreja con pulpo y morro.

Rafael Medrán has been delighting Poblenou residents with his culinary mastery for 30 years. He cooks Mediterranean market cuisine, always choosing fresh, local products and prioritising those that come from the neighbouring Mercat de la Unió and small shops in the area. His dedication comes into clear focus in his fish and rice dishes (including Iberian pork ribs and *manteca oolorá*, as well as soupy monkfish and red prawn), which are bound to impress any diner. The flat fish from the turbot family, brill (*rèmol* in Catalan) that lends its name to the restaurant does not appear on the menu but others do, like monkfish served in a casserole with pistachios and mussels. The menu also includes grilled vegetables and meat, and tapes like codfish fritters with



01



02

01 / 02 Rèmol

molasses and mustard, codfish tripe, fresh oeviche-style anchovies and pork ear, ootopus and pork snout.

LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2022

Can Culleres

Bilbao, 79

08005 Barcelona / T 693 069 694
canculleres.cat

Amb Can Culleres, el xef Jordi Asensio ha tornat al lloc que el va veure créixer, i ha posat sobre la taula el que ha après en cuines de prestigi (Martín Berasategui, Pierre Gagnaire...). El nom del local remet i ret homenatge a Metales y Platería Ribera, fàbrica de coberts de Poblenou coneguda popularment com Can Culleres, on va treballar molta gent del barri (els anys

60, l'avi de la seva parella, Patricia Nieves, que atén les taulas). L'espai evoca i reivindica amb orgull el passat industrial de la zona, amb la voluntat d'albergar els records familiars i la memòria col·lectiva. Proposa carta i plats de temporada amb ingredients frescos de qualitat, sabors arrelats en la tradició culinària local i elaboracions creatives. El caneló de rostít amb beixamel trufada i encenalls de pernil i els arrossos contribueixen a convertir-lo, a l'instant, en lloc favorit. Con Can Culleres el chef Jordi Asensio regresó al lugar que le vio crecer, poniendo sobre la mesa lo aprendido en cocinas de prestigio (Martín Berasategui, Pierre Gagnaire...). El nombre del local remite y rinde homenaje a Metales y Platería Ribera, fábrica de cubiertos de Poblenou conocida popularmente como Can Culleres, donde trabajó mucha gente del barrio; en los años 60 el abuelo de su pareja, Patricia Nieves, que atiende las mesas. El espacio evoca y reivindica con orgullo el pasado industrial de la zona, con la voluntad de cobijar los recuerdos familiares y la memoria colectiva. Propone carta y platos de temporada con ingredientes frescos de calidad, sabores arraigados en la tradición culinaria local junto a elaboraciones creativas. El canelón de rostít con bechamel trufada y virutas de jamón y los arroces contribuyen a convertirlo al instante en sitio favorito.



01 / 02 / 03/ 04 Can Culleres



02



03



04

With Can Culleres, chef Jordi Asensio went back to the place where he grew up to serve up what he learned in prestigious kitchens (Martín Berasategui, Pierre Gagnaire). The restaurant's name refers and pays homage to Metales y Platería Ribera, a silverware factory in Poblenou known popularly as Can Culleres, where many people in the neighbourhood used to work; in the 1960s, the grandfather of his partner, Patricia Nieves, who waits tables here. The space evokes and proudly showcases the area's industrial past with the goal of being a safe harbour for family mementos and the collective memory. It offers a seasonal menu and dishes with fresh, premium ingredients and flavours rooted in the local culinary tradition, along with creative dishes. The *rostit cazzelloni* with truffled béchamel sauce and shaved ham, along with the rice dishes, help to instantly turn this restaurant into a favourite location.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY
 — 2022 / 2017

Sant Martí

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

Cuina mediterrània de producte, amb varietat de tapes, arrossos com el caldós de llamàntol o el de muntanya i carn d'Àngus



01



02



03

01 / 02 / 03 / 04 Sant Martí



04

procedent de la Granja Corominas d'Avinjó. Menú de mitjà de dilluns a divendres i, per als dijous a la nit, safata de marisc fresc, peix segons mercat i sípia o calamar. En un restaurant que el 2023 va complir la majoria d'edat. Tot i que la trajectòria d'aquest negoci familiar al sector de l'hostaleria es remunta al 1969, ha complert divuit anys al barri de Sant Martí, aportant bon gust a cada un dels seus plats, que recomanen acompanyar amb els vins i cerves d'un celler seleccionat. El seu esforç per crear una carta eloqüent, resultat, en les seves pròpies paraules, "de moltes matineses pensant i nits cuinant", es veu recompensat per una clientela fidel.

Cocina mediterrània de producte, con variedad de tapas, arroces como el caldoso de bogavante o el de montaña, y carne de Angus procedente de la Granja Corominas de Avinyó. Menú de mediodía de lunes a viernes, y para los jueves por la noche, bandeja de marisco fresco, pescado según mercado y sepia o calamar. En un restaurante que en 2023 cumplió la mayoría de edad. Aunque la trayectoria de este negocio

familiar en el sector de la hostelería se remonta a 1969, ha cumplido dieciocho años en el barrio de Sant Martí, aportando buen gusto en cada uno de sus platos, que recomiendan acompañar con los vinos y cervas de una bodega seleccionada. Su esfuerzo por crear una carta elocuente, resultado, en sus propias palabras, "de muchas madrugadas pensando y noches cocinando", se ve recompensado por una clientela fiel.

Sant Martí offers Mediterranean product-driven cuisine with a variety of tapas, rice dishes like soupy lobster rice and mountain rice, and Angus beef from the Granja Corominas farm in Avinyó. They offer a lunchtime menu Monday to Friday, and Thursday evenings there is a fresh seafood platter, market-fresh fish and outlefish or calamari. It's a restaurant that reached 'adulthood' in 2023. Even though the history of this family business in the restaurant sector dates back to 1969, it has now celebrated its eighteenth anniversary in Sant Martí, bringing good taste to each of its dishes, which they recommend be eaten with the wines and sparkling wines from their well-curated wine list. Their effort to create an eloquent menu, the outcome, they say, 'of many early mornings thinking and evenings cooking', is rewarded by a loyal clientele.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2018

Els Pescadors

Plaça de Prim, 1
08005 Barcelona / T 932 252 018
elspescadors.com

El 1980, Josep Maria Maulini i Toia Duran van renovar el local on inaugurarien Els Pescadors, salvaguardant l'essència genuïna de la taverna de pescadors que havien trobat. Amb el temps, aquest restaurant de cuina marineria i mediterrània esdevindria un imprescindible de Poblenou, des del 2020 amb el seu fill Marc al timó. La proposta es basa en la qualitat dels productes i la cura en l'elaboració de receptes senzilla. La seva relació directa amb productors i proveïdors, als quals esmenten a la carta, els permet oferir el millor, respectant les temporades. Els seus arroços a la cassola, el marisc i el peix fresc, els plats de bacallà i les postres tradicionals com el braç de crema reuneixen parelles, grups d'amics i famílies a la seva terrassa incomparable, ubicada en una plaça silenciosa amb tres ombres superba. Important selecció de vins.

En 1980 Josep Maria Maulini i Toia Duran renovaron el local donde inaugurarían Els Pescadors, salvaguardando la esencia genuina de la taberna de pescadores que habían encontrado. Con el tiempo, este restaurante de



01



01 / 02 / 03 / 04 Els Pescadors

02



03



04

cocina marinera y mediterránea se convertiría en un imprescindible de Poble Nou, desde 2020 con su hijo Marc al timón. La propuesta se basa en la calidad de los productos y el esmero en la elaboración de recetas sencillas. Su relación directa con productores y proveedores, a quienes mencionan en la carta, les permite ofrecer lo mejor, respetando las temporadas. Sus arroces en cazuela, marisco y pescado fresco, platos de bacalao y postres tradicionales como el brazo de crema, reúnen a parejas, grupos de amigos y familias en su incomparable terraza, ubicada en una silenciosa plaza con tres soberbios ombúes. Importante selección de vinos.

In 1980, Josep Maria Maulini and Toia Duran renovated the venue where they opened Els Pescadors while retaining the genuine essence of a fishermen's tavern they had found. Over time, this Mediterranean fish and seafood restaurant has become a must-see in Poble Nou, with their son Marc at the helm since 2020. Their menu is based on the quality of the products and their painstaking rendering of simple recipes. Their direct relationship with producers and suppliers, whom they mention on their menu, enables them to offer the best, respecting the seasons. Their rice casseroles, fresh seafood and fish, codfish dishes and traditional desserts like the *brazo de crema* attract couples, groups of

friends and families to their peerless terrace, located in a quiet square with three stately evergreen trees. Impressive wine selection.

**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2018

La Clote de Clot

Clot, 49

08018 Barcelona / T 932 653 544

[laclote.es](#)

En aquesta "taverna pizzera amb molt de flow" i tarannà solidari despachen pizzes artesanes, olàssiques i de creació pròpia, per a omnívors i vegetarians, l'especial de temporada i al gust, de mida familiar o individual, i et deixen triar el tipus de massa (de fajol, óurouma o sense gluten). La carta es completa amb aperitius com l'anguila fumada, dos tipus de patates braves, torradetes, *mandongues* acompanyades de focaccia, cassoletes, pasta, entrepans, opcions veganes, amanides i hamburgueses personalitzables. Per menjar aillà o per demanar a domicili. Donen una part del seu benefici trimestral a una ONG que treballa per a la conservació del mar, reparteixen l'excedent de menjar a través d'entitats benèfiques i aposten per la sostenibilitat utilitzant ingredients de km 0. En esta "taberna pizzera con mucho flow" y talante solidario despachan pizzas

artesanas, olàssicas y de creación propia, para omnívors, vegetarianos, la especial de temporada, y al gusto, en tamaño familiar o individual, y te dejan escoger el tipo de masa (de trigo sarraceno, óurouma o sin gluten). La carta se completa con aperitivos como la anguila ahumada, dos tipos de patatas bravas, tostaditas, "mandongas" acompañadas de focaccia, cazuelitas, pasta, bocatas, opciones veganas, ensaladas y hamburguesas personalizables. Para comer allí o pedir a domicilio. Donan parte de su beneficio trimestral a una ONG que trabaja para la conservación del mar, reparten el excedente de comida a través de entidades benéficas, y apuestan por la sostenibilidad utilizando ingredientes de km 0.

This 'pizza tavern with plenty of flow' and a charitable bent dispenses artisan, classic and original pizzas for omnivores and vegetarians, along with a seasonal special and build-your-own pizzas, in either family or individual sizes, and they let you choose your dough (buckwheat, turmeric or gluten-free). The menu is rounded out with appetizers like smoked eel,



01 La Clote de Clot

two types of *patatas braves*, toasted bread, *mandongues* (giant meatballs served with focaccia), oven-baked dishes, pasta, sandwiches, vegan options, salads and hamburgers that can be made to order. To eat in or take home. They donate part of their quarterly profits to an NGO that works in sea conservation, they give away surplus food via charitable organisations and they focus on sustainability using local ingredients.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2017**

Els Tres Porquets

Rambla del Poblenou, 165
08018 Barcelona / T 933 006 750
elstresporquets.es

Xavier Jovells (Can Pineda) va ser creador, el 2009, juntament amb el seu còs i Marc Cuenca i el seu amic Joan València (Cuvée 3000), d'aquesta gastronomia d'ambient despreocupat que avui dirigeix Marc en solitari. A Els Tres Porquets s'idolatra la cuina tradicional, que coneix bé, aplicant el que ha après a plats mereixedors d'atenció. Elaborats al moment amb el seu toc especial, els serveixen sense protocols, com s'ha fet tota la vida. Racions i tapes fredes i calentes amb els millors productes de mercat

i temporada. A la pissarra, "la nostra presa" i els seus 25 ingredients, pipirrana de la meua àvia, botifarró torrat, foie fresco amb porros caramel·litzats, tripes amb oignons, vieires amb crema de nyàmara i cansalada viada curada, tòfona negra de Terol i pèsols del Mareme... I per acompanyar tot això i més, vins ecològics i naturals. Sala privada i menús per a grups. Xavier Jovells (Can Pineda) fue creador en 2009, junto a su primo Marc Cuenca y su amigo Joan València (Cuvée 3000), de esta gastronomia de ambiente despreocupado, que hoy dirige Marc en solitario. En Els Tres Porquets se idolatra la cocina tradicional que conoce bien, aplicando lo aprendido en platos merecedores de atención. Elaborados al momento con su toque especial, los sirven sin protocolos, como se ha hecho toda la vida. Raciones y tapas frías y calientes con los mejores productos de mercado y temporada. En la pizarra, Nuestra presa y sus 25 ingredientes, Pipirrana de mi abuela, Morcillita tostada, foie fresco con puerros caramelizados, callos con garbanzos, vieiras con crema de tупinambo y panceta curada, trufa negra de Teruel y guisantes del Mareme... Y para acompañar todo eso y más, vinos ecológicos y naturales. Sala privada y menús para grupos. In 2009, Xavier Jovells (Can Pineda), his cousin Marc Cuenca and his friend Joan València.



01



02



03



04

01 / 02 / 03 / 04
Els Tres Porquets

(Cuvée 3000) created this gastro-pub with a relaxed atmosphere, although now Maro runs it on his own. At Els Tres Porquets they idolise traditional, familiar cuisine and apply what they have learned in dishes worthy of attention. Crafted on the spot with their special touch, they are served without fanfare, the way it's always been done. Small plates plus cold and warm tapas with the best fresh, seasonal products from the market. Their blackboard menu includes Our pork shoulder and its 26 ingredients, My grandmother's *pipirrana* tomato salad, toasted baby blood sausages, fresh foie-gras with caramelised leeks, tripe with chickpeas, scallops with creamy Jerusalem artichoke and cured pancetta, black truffle from Teruel and peas from the Mareme, and more. Plus they serve organic and natural wine to accompany these dishes. Private dining room and menus for groups.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

Juncà

Passeig de la Verneda, 123-125
08020 Barcelona / T 933 051 155
restaurantjunca.com

Restaurant de cuina casolana de mercat, que treballa la tradició amb tècniques culinàries actuals. Experts en arrossos, paella mariner-

ra, en concret, que elaboren amb marisco fresco. Disposen de menú diari –complet, mig menú de primer o mig menú de segon–, amb una varietat d'opcions per triar. El seu secret més ben guardat és la recepta del pastís de formatge i accepten encàrrecs per emportar (clàssica, de 4 formatges, manxec o cabrales). De referència al barri també perquè disposen de dos salons privats, que poden acollir esdeveniments d'empresa i celebracions com casaments, batejos i comunions, els seus menús personalitzables poden incloure plats com el caneló de galta de vedella amb idiazabal o el xai rostit estil Castella. Per esmorzar, entrepanz freda i calenta. Obre de 6.30 a 16.30 h, h de dilluns a divendres.

Restaurante de cocina casera de mercado, que trabaja la tradición con técnicas culinarias actuales. Expertos en arroces, paella marinera en concreto, que elaboran con marisco fresco. Disponen de menú diario –completo, medio menú de primero o medio menú de segundo–, con variedad de opciones a escoger. Su secreto mejor guardado es la receta de la tarta de queso, y aceptan encargos para llevar (clásica, de 4 quesos, manchego o cabrales). De referencia en el barrio también por disponer de dos salones privados, que pueden acoger eventos de empresa y celebraciones como bodas, bautizos y comuniones, cuyos menús, personalizables, pueden



01 Juncà

incluir platos como el canelón de carrillera de ternera con Idiazabal o el cordero asado estilo Castilla. Para desayunar, bocadillos fríos y calientes. Abre de 6:30 a 16:30 h de lunes a viernes. This restaurant offers home-made market cuisine that combines tradition with modern culinary techniques. They are experts in rice dishes, specifically seafood paella, which they make with fresh seafood. They have a daily menu –two courses, or a half-menu with either the first or second course– with a variety of options to choose from. Their best-kept secret is their recipe for cheesecake, and they accept take-out orders (classic, with 4 cheeses, Manchego or Cabrales). They are known in the neighbourhood for having two private dining rooms, which can host business events and celebrations like weddings or first communions. Their menus, which may be customised, can include dishes like cannelloni stuffed with beef cheeks with Idiazabal cheese or Castile-style roasted lamb. For morning snacks, they offer cold and hot sandwiches. They open from 6.30 am to 4.30 pm Monday to Friday.

MECÍO HONORÍFICA / MENCIÓN HONORÍFICA
HONOURABLE MENTION — 2018

INTEGRACIÓ EN EL BARRI / FINALISTA
INTEGRACION EN EL BARRIO / FINALISTA
NEIGHBOURHOOD INTEGRATION / FINALIST — 2018

Can Recasens

Rambla del Poblenou, 102
08005 Barcelona / T. 933 008 123
canrecasens.restaurant

"Celler de l'art i el bon menjar" i establiment icònic de la rambla del Poblenou, en una finca modernista que, a l'interior, conserva les roses i les rajoles hidràuliques originals. Al seu artífex, Jaume Recasena, un bon dia se li va ocórrer oferir, en un raó de la carnisseria familiar inaugurada el 1906, pernil i embotits. I d'aquí, explica, el seu entusiasme pel producte artesà i la seva vocació de servei van ordir el que avui és el seu màxim afany: un projecte de restauració senzill, però de qualitat, que va posar en marxa amb la seva germana Teresa. A Can Recasens proposen generoses fustes de les esmentades delicadeses amb pa amb tomàquet, carpaccio i amanides fresques, com ara la de foie. Els sabors autèntics s'hi fusionen amb l'expressió artística, ja que, a més, funciona com a galeria d'art, i s'exposen obres en un local amb diverses sales que també acullen les seves pròpies composicions amb flors seques, fruites i hortalisses i la música en directe d'una banda de jazz dues nits al mes. A més, a la botiga gourmet, pots comprar

i emportar-te a casa el que has degustat al restaurant: xarcuteria, formatges catalans i francesos i el celler seleccionat. El 2023 va obrir el segon local a Sant Cugat del Vallès.

"Bodega del arte y el buen comer", y establecimiento icónico de la Rambla del Poblenou, en una finca modernista, cuyo interior conserva los rosetones y baldosas hidráulicas originales. A su artífice, Jaume Recasena, un buen día se le ocurrió ofrecer, en un rincón de la carnicería familiar inaugurada en 1906, jamón y embutidos. Y de ahí, explica, su entusiasmo por el producto artesano y su vocación de servicio urdieron el que hoy es su mayor empeño: un proyecto de restauración sencillo pero de calidad, que puso en marcha con su hermana Teresa. En Can Recasens proponen generosas tablas de las mencionadas *délicatessen* con pan con tomate, carpaccio, y frescas ensaladas, por ejemplo la de foie. Allí, los sabores auténticos se fusionan con la expresión artística, ya que además funciona como galería de arte, y exponen obras en un local con diversas salas que también acogen sus propias



composiciones con flores secas, frutas y hortalizas, y la música en vivo de una banda de jazz dos noches al mes. Y en la tienda gourmet, puedes comprar y llevarte a casa lo que has degustado en el restaurante: charcutería, quesos catalanes y franceses, y bodega seleccionada. En 2023 abrió el segundo en Sant Cugat del Vallès.

Can Recasens is 'a bodega of art and good food' and an iconic venue on Rambla del Poblenou housed in an Art Nouveau building, whose interior still boasts the original rosettes and hydraulic tiles. One day the mastermind behind the restaurant, Jaume Recasens, decided to offer ham and sausages in a corner of the family butcher shop that had opened in 1906. Thus, he explains, his enthusiasm for artisan products and his vocation for service became the seed



Sabors autèntics fusionats amb l'expressió artística

Sabores auténticos fusionados con la expresión artística
Authentic flavours merged with artistic expression

of what is his biggest endeavour today: a simple yet high-quality restaurant that he launched with his sister Teresa. Can Recasens offers generous boards featuring that ham and those sausages along with bread with tomato, carpaccio and fresh salads, like their foie-gras salad. Authentic flavours merge with artistic expression, because it also serves as an art gallery, and they display works in a venue with different rooms which also house their dried flower, fruit and vegetable compositions and feature the live music of a jazz band two nights a month. In the gourmet shop, you can buy and bring home whatever you've eaten at the restaurant: charcuteris, Catalan and French cheeses and a well-curated selection of wines. They opened a second branch in Sant Cugat del Vallès in 2023.



PREMIATS / PREMIADOS / WINNERS 2017-2023

- 01 **Alapar**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality — 2023
- 02 **Granja Elena**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality — 2018

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 03 **Quirat**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment — 2023
- 04 **Tr@mendu Encenem els Fogons**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration — 2023
- 05 **Arturo**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment — 2022
- 06 **La Campana**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration — 2022
- 07 **Taberna Noroeste**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality — 2022
- 08 **La Porca**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment — 2018
- 09 **Petit Montjuïc**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration — 2018
- 10 **Bar-Bodega Bartoli**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality — 2017
- 11 **L'Anxoveta de Sants**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration — 2017

Alapar

Lleida, 5
08004 Barcelona / T 938 872 096
alaparbcn.com

La Vicky Maccarone i en Jaume Marambio es van conèixer fa dotze anys treballant a prop de Girona, a Mas de Torrent i, des d'aleshores, han seguit camins similars en l'escena gastronòmica. És a dir, han evolucionat alhora, i d'aquí ve el nom d'aquest restaurant. El 2022 van decidir emprendre un projecte conjunt, ella a la sala i ell a la cuina. Volien aplicar tot el que havien après al Saüc, St. Rémy, Disfrutar i en locals del grup elBarri (Tickets, Pakta, Hoja Santa i Niño Viejo), transformant l'antic Pakta en una taverna d'inspiració asiàtica. Per nodrir la carta d'aquesta singular izakaya, es treballa el producte mediterrani de temporada amb subtils i tècniques nipones de cocció, adob, marinatge i tall, per aconseguir creacions sabroses i divertides. "Ajuntem dues cultures que plegades són una meravella", afirmen. Montaditos com el de sashimi de calamar i cansalada viada ibèrica, nigiris com el de bonítol, kizami i miso, ostras Poget n.º 2 de Marennes-Oléron amb ponzu i ikura o a la brasa amb escabetx, guisats —com el friocandó de secret de tonyina i el mar i muntanya d'anguila, papada

i dashi de ceba—, i postres com el mochi de xocolata a la brasa i gelat d'oli d'oliva. Vicky Maccarone i Jaume Marambio se conocieron hace doce años trabajando cerca de Girona, en Mas de Torrent, y desde entonces han seguido caminos similares en la escena gastronómica. Es decir, han evolucionado a la par, y de ahí el nombre de este restaurante. En 2022 decidieron emprender un proyecto conjunto, ella en la sala y él en la cocina. Aplicarían todo lo aprendido en Saüc, St. Rémy, Disfrutar, y en locales del grupo elBarri (Tickets, Pakta, Hoja Santa y Niño Viejo), transformando el otrora Pakta en una taberna de inspiración asiática. Para nutrir la carta de esta singular izakaya, se trabaja el producto mediterráneo de temporada con sutileza y técnicas niponas de cocción, encurtido, marinado y corte, dando como resultado creaciones sabrosas y divertidas. "Juntamos dos culturas que a la par son una maravilla" —afirman. Montaditos como el de sashimi de calamar y paqueta ibérica, nigiris como el de bonito, kizami y miso, ostras Poget n.º 2 de Marennes-Oléron con ponzu e ikura o a la brasa con escabeche, guisos —caso del friocandó de secreto de atún y el mar y montaña de anguila, papada y dashi de cebolla—, y postres

Premiados / Winners

Premiats

como el mochi de chocolate a la brasa y helado de aceite de oliva.

Vicky Maccarone and Jaume Marambio met twelve years ago while working near Girona, at Mas de Torrent, and since then they have followed similar paths on the culinary scene. In other words, they have evolved at the same time (a la par, in Spanish), hence the name of this restaurant. In 2022 they decided to undertake a joint project, she at the front of house and he in the kitchen. They would apply everything they had learnt at Saño, St. Rémy, Disfrutar, and at other elBarri group restaurants (Tickets, Pakta, Hoja Santa and Niño Viejo), transforming the former Pakta into an Asian-inspired tavern. The menu of this unique izakaya is based on seasonal Mediterranean produce, prepared with finesse using Japanese cooking, pickling, marinating and cutting techniques, resulting in tasty and fun creations. 'We bring together two equally marvellous cultures', they say. *Montaditos* such as the one made with squid sashimi and Iberian bacon, nigiris such as the one made with bonito, kizami and miso, Poquet n°2 oysters from Marennes-Oléron with ponzu and ikura or grilled with *scoabeche*, steaks, such as the tuna sirloin fricandeau and the sea and mountain combination of eel, pork jowl and onion dashi, and desserts such as the grilled chocolate mochi and olive oil ice cream.



Una izakaya mediterrània als peus de Montjuïc

Una izakaya mediterrànea a los pies de Montjuïc
A Mediterranean izakaya at the foot of Montjuïc

Granja Elena

Passeig de la Zona Franca, 228
08038 Barcelona / T933 320 241
granjaelena.com

Destinació de peregrinació gastronòmica descentralitzada, *rara avis* a la seva zona, i ple fins a dalt cada dia pel seu carisma i “alta cuina de barri” segons la seva pròpia definició. Aquesta casa de menjars, que des de 1974 ha servit esmorzars i dinars (no obre a la nit) als veïns i treballadors de la Zona Franca, i a gent que hi va expressament, té al capdavant els germans Sierra Calvo, que van rellevar els seus pares al negoci. Borja, que es mou entre els fogones, va estudiar en una escola d’hostaleria i va formar-se al restaurant Zuberoa d’Hilario Arbelaitz, autor del pastís de formatge que encapçala la carta de postres. Reben primer els matiners àvids de trencar el dejuni amb entrepans, ous ferrats ben acompanyats i plats de forquilla i ganivet. Guisats de la mare sense enganyos que el fill ha fet seus. I, al segon torn, hi arriba la parroquia que hi va a l’hora de dinar (imprescindible reservar) per assaborir unes croquetes de pernil ibèric (recepta original), el *cap de garri fregit* senec com a La Tasqueria, un tartar de tomaquet amb vieires o un risotto, plats de peix en què es nota la influència

del mestre baso, i carnes, a vegades de caça. Destino de peregrinación gastronómica descentralizado, *rara avis* en su zona, y lleno hasta la bandera a diario, por su carisma y “alta cocina de barrio” según su propia definición. Esta casa de comidas, que desde 1974 ha servido desayunos y almuerzos (no abre por la noche) a los vecinos y trabajadores de la Zona Franca, y a gente que se desplaza expresamente, la comandan los hermanos Sierra Calvo, que relevaron a sus padres al frente del negocio. Borja, que anda entre fogones, estudió en una escuela de hostelería y aprendió en el restaurante Zuberoa de Hilario Arbelaitz, cuyo pastel de queso encabeza la carta de postres. Acogen primero a madrugadores ávidos de romper el ayuno con bocadillos, huevos fritos bien acompañados y platos de tenedor y cuchillo. Guisos maternos sin trampa ni cartón, que el hijo ha hecho suyos. Y en el segundo turno, a la parroquia que acude a la hora de comer, imprescindible hacerlo con reserva, para dar cuenta de unas croquetas de jamón ibérico (receta original), la cabeza de cochinillo frita entera como en La Tasquería, un tartar de tomate con vieiras o un risotto, platos de pesoado en los que se nota



la influencia del maestro vasco, y carnes, en ocasiones de caza. This culinary hotpot a bit off the beaten path, a rarity in its area, is packed to the rafters daily, thanks to its charisma and ‘neighbourhood haute cuisine’, in its own words. This eatery, which since 1974 has served breakfast and lunch (it does not open at night) to the residents and workers of the Zona Franca, and to those who make a special trip, is run by the Sierra Calvo siblings, who took over from their parents. Borja, who can be found in the kitchen, studied at a catering school

Petit gran restaurant d'alta cuina de barri

Pequeño gran restaurante de alta cocina de barrio

Big little neighbourhood haute cuisine restaurant

and at Hilario Arbelaitz's Zuberoa restaurant, whose cheesecake tops the dessert menu. They first welcome early risers, eager to break their fast with sandwiches, fried eggs with all the trimmings and hearty dishes. Mother's casseroles without trick or gimmick, which the son has made his own. And in the second shift, for the lunchtime clientele, you'll want to make a reservation, so you don't miss out on the Iberian ham croquettes (original recipe), whole fried suckling pig's head as in La Tasqueria, tomato tartar with scallops or risotto, fish dishes clearly influenced by the Basque master, and meats, sometimes game.



Finalistes

Finalistas / Finalists

LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOLIS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2023

Quirat

Avinguda Rius i Taulet, 1-3
08004 Barcelona / T 934 262 223
quiratrestaurant.com

Què significa Quirat? En català quirat és la unitat de pes, equivalent a 200 mil·lígrama, per a perles, pedres i metalls preciosos. I en sentit figurat, es refereix al grau de puresa, en aquest cas de les joies gastronòmiques que se serveixen al restaurant amb 1 estrella Michelin de l'hotel InterContinental. El xef Víctor Torres fusiona tradició i innovació en una proposta basada en la sofisticació moderada (basada en la tècnica), combinant la senzillesa amb l'autenticitat, treballant amb productes de temporada i proximitat. I ofereix, en una sala pròpia d'un grand hotel com és aquest, àmplia, elegant i amb un servei excepcional, dos menús degustació -18K i 24K- que canvien amb les estacions. En essència, cuina catalana d'autor, de mar i de muntanya (els límits naturals de la ciutat) casats amb més d'un centenar de vins. ¿Qué significa Quirat? En español quilate, es la unidad de peso, equivalente a 200 miligramos, para perlas, piedras y metales preciosos. Y en sentido figurado, se refiere al grado de pureza, en este caso de las joyas gastronómicas que se sirven en



01



02



03



04

el restaurante con 1 estrella Michelin del hotel InterContinental. El chef Víctor Torres fusiona tradición e innovación en una propuesta basada en la sofisticación moderada, técnica mediante, de lo sencillo y auténtico, trabajando con productos de temporada y proximidad. Y ofrece, en una sala propia de un grand hotel como es este, amplia, elegante y con servicio excepcional, dos menús degustación -18K y 24K- que cambian con las estaciones. En esencia, cocina catalana de autor, de mar y de montaña -los límites naturales de la ciudad-, a casar con más de un centenar de vinos.

What does Quirat mean? *Quirat* is Catalan for 'carat', a unit of weight equivalent to 200 milligrams, for pearls, stones and precious metals. And figuratively, it refers to the degree of purity, in this case of the culinary gems served at this Michelin-starred restaurant in the InterContinental hotel. Chef Víctor Torres fuses tradition and innovation in a concept based on subtle technique-based sophistication, working with seasonal and local products. And he offers two seasonal tasting menus -18K and 24K- in a room truly befitting of the grand hotel where it is located: spacious, elegant and with exceptional service. In essence, signature Catalan cuisine, from the sea and the mountains -the natural limits of the city- to be paired with more than a hundred wines.



05



06



07

01 / 02 / 03 / 04 / 05
06 / 07 / 08 Quirat



08

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION – 2023

Tr@mendu **Encenem** **els Fogons**

Passatge d'Andalusia, 10
08014 Barcelona / T 937 307 264
tramendu.com

Pertany a un projecte familiar i tricèfal arrelat a La Bordeta. El seu director i propietari va treballar a Roca Moo i Petit Comitè. El 2017 van inaugurar la vermuteria Tr@mendu (Ptge. d'Andalusia, 8), el 2021 aquest restaurant de cuina tradicional actualitzada, i el 2023 una brasseria (C. Parcerisa, 12). A través de la gastronomia, el conjunt ha ajudat a millorar l'ambient de la zona i dinamitzar-la. A Encenem els Fogons procuren oferir un entorn confortable i els millors productes frescos i de temporada. Ja sigui en platets de sempre per obrir boca, com la coca de brandada, piquillos i ocellina, primers com la seva versió dels macarrons del cardenal amb gamba vermella, segons com el Bacallà 100%, i peces senceres de peix salvatge de llotja i carna per cuinar al forn o a la brasa.

Pertenece a un proyecto familiar y tricéfalo arraigado en La Bordeta, y su director y propietario trabajó en Roca Moo y Petit Comité. En 2017 inauguraron la vermuteria Tr@mendu (Ptge. d'Andalusia, 8), en 2021



MARKET HOUSE STUDIO



01 / 02 / 03 Tramendu
Encenem els Fogons

02



03

este restaurante de cocina tradicional actualizada, y en 2023 una brasería (C. Parcerisa, 12). A través de la gastronomía, el conjunto ha ayudado a mejorar el ambiente de la zona y dinamizarla. En Enocnem els Fogons procuran ofrecer un entorno confortable y los mejores productos frescos y de temporada. Ya sea en platillos de siempre para abrir boca, oaso de la coca de brandada, piquillos y oecina, primeros como su versión de los macarrones del cardenal con gamba roja, segundos como el Bacalao 100%, y piezas enteras de pescado salvaje de lonja y carnes para cocinar al horno o a la brasa.

This restaurant belongs to a three-branched family project rooted in La Bordeta. Its director and owner worked at Roca Moo and Petit Comité. In 2017 they opened the vermou-th bar Tr@mendu (Ptge. d'Andalusia, 8), in 2021 this modern take on traditional cuisine, and in 2023 a braserie (C. Parcerisa, 12). The group has used cuisine to help boost and breathe new life into the area. Enocnem els Fogons strives to offer a comfortable environment and the best fresh and seasonal products. Whether with traditional dishes to whet the appetite, such as ood brandada on coca flatbread with piquillos peppers and cured meat, starters such as their version of *macarroni del cardenal* with red prawns, main courses

such as 100% Cod, and whole pieces of wild fish from the fish market and meats to bake or grill.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOLUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2022**

Arturo

Sagunt, 104.
08014 Barcelona / T 933 315 086
restaurantarturo.com

Arturo Jansà treballava al Lioeu de Santa, bar d'un centre recreatiuocultural, però el 1972 va decidir, amb la seva esposa Eulàlia Canals, muntar un bar de vermouth acompanyats de llunes (olives, fruits del mar...). Amb el pas del temps, l'Eulàlia als fogons va començar a preparar receptes familiars i de mercat. Avui, amb els dos fills del matrimoni al capdavant i ja com a restaurant, acumula anys d'història i respecte pel millor producte. Els seus plats estrella: marisc, peix fresc i carnes a la brasa (cabrit, ploma ibèrica, vedella i vaca vella). La carta la completen plats del dia cantats pel servei i entre altres elaboracions, oigrons amb calamarsets, patates remenades amb ou i ceps, morro de bacallà arrebossat, etc. Esmorzars de forquilla entre setmana (capipota, tripes, truita de bacallà, etc.). Arturo Jansà treballava en el Lioeu de Santa, bar de un centre recreatiu-cultural,

pero en 1972 decidí, con su esposa Eulàlia Canals, montar un bar de vermouth acompañados de latas (aceitunas, frutos del mar...). Con el paso del tiempo, Eulàlia al frente de los fogones empezó a preparar recetas familiares y de mercado. Hoy, con los dos hijos del matrimonio al mando y ya como restaurante, acumula años de historia y respeto por el mejor producto. Sus platos estrella: marisco, pescado fresco y carnes a la brasa (cabrito, pluma ibérica, ternera y vaca vieja). La carta la completan platos del día cantados por el servicio, y entre otras elaboraciones, garbanzos con calamarcitos, patatas revueltas con huevo y ceps, morro de bacalao rebozado... Desayunos de tenedor entre semana (capipota, callos, tortilla de bacalao...). Arturo Jansà used to work at the Lioeu de Santa, a bar in a recreational-cultural centre, but in 1972 he decided, with his wife Eulàlia Canals, to set up a bar serving vermouth accompanied by tinned preserves (olives, seafood...). As times went by, Eulàlia, at the head of the kitchen, began to prepare family and market recipes. Today, the bar is a restaurant with



01 Arturo

the couple's two sons at the helm, and has a long history of using the best products. Its star dishes: seafood, fresh fish and grilled meats (kid, Iberian pork, veal and matured beef). The menu is completed by dishes of the day, which the staff announce out loud, including chick-peas with squid, sorrel potatoes with egg and oyster mushrooms, battered cod loin... Hot breakfasts during the week (*capipota* stew, tripe, ood omelette...).

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2022

La Campana

Vilardell, 30

08014 Barcelona / T 934 319 609
restaurantlacampana.com

Els productes frescos del veí Mercat d'Hostafrancs, seleccionats pel mateix xef, marquen la carta, els suggeriments del dia i el menú de migdia de cuina de temporada. Del mercat en surt, per exemple, el salmó fumats per a l'amanida d'alcovot, pipas i polpa de mango i el bacallà, que serviran en esqueixada, a la catalana, amb samfaina, curat en carpaccio, o en una de les seves especialitats, amb mussolina d'ametlles. Cal destacar la sarsuela, difícil de trobar en moltes cartes, i els diversos plats de peus de porc, a la graella, gratinats amb allioli, en sarsuela, al gust (amb cloïsses, oargols, gàmber), etc. El res-

taurant es distribueix en dos nivells i tres salons intercomunicats, un de convertible Petit Comitè en menjador privat per a deu persones. De dimarts a dissabte obren a les 9 del matí amb esmorzars de forquilla.

Los productos frescos del vecino Mercat de Hostafrancs, seleccionados por el propio chef, marcan la carta, las sugerencias del día y el menú de mediodía de cocina de temporada. Del mercado procede, por ejemplo, el salmón ahumado para la ensalada de aguacate, pipas y pulpa de mango, y el bacalao, que servirán en esqueixada, a la catalana, con samfaina, curado en carpaccio o en una de sus especialidades, con muselina de almendras. A destacar la zarzuela, difícil de encontrar en muchas minutas, y los diversos platos de pies de cerdo —a la parrilla, gratinados con allioli, en zarzuela, al gusto (con almendras, caracoles, gambas)...—. El restaurante se distribuye en dos niveles y tres salones intercomunicados, uno de ellos fácilmente convertible en comedor privado para diez personas. De martes a sábado abre a las 9 de la mañana con desayunos de tenedor.

Fresh products from the neighbouring Hostafrancs Market, selected by the chef himself, are the main ingredients of the menu, the daily suggestions and the lunchtime menu of seasonal cuisine. The market is the source, for example, of the smoked salmon for the



01 La Campana

avocado, sunflower seeds and mango pulp salad; and the ood, which is served in *esqueixada*, Catalan style, with the *samfaina* eggplant dish, cured in carpaccio or in one of its specialties, with almond mousseline. Other notable dishes include the *sarsuela* seafood casserole, difficult to find in many restaurants, and the various dishes of pig's trotters grilled, au gratin with aioli, in *sarsuela*, to taste (with olives, snails, prawns)... The restaurant is on two levels and has three connected rooms, one of which can easily be converted into a private dining room for ten people. From Tuesday to Saturday it opens at 9 am with hearty breakfasts.

Taberna Noroeste

Radas, 67

08004 Barcelona / T 931 150 911

tabernanoroesta.com

El seu nom ja ho diu: en aquesta taverna contemporània ofereixen plats típics actualitzats del nord i de l'oest de la Península, regions d'origen dels seus dos xefs: la cuina gallega i castellana que els representa, a la ciutat que els acull. Un corunyès i un salmanti sumen 25 anys d'experiència i credencials com ara Tapas 24 de Carles Abellán (on es van conèixer), el triestrellat Akelarre de Pedro Subijana o el restaurant de Karlos Arguiñano. Fórmula única de menú degustació que varia amb la temporada, elaborat amb ingredients frescos de proximitat. Per fer-se'n una idea: bunyol de cocoido, mar i muntanya, mol·luscada amb pannacotta d'algues, caldeirada de peix, garrí amb cogombre i llimona, pastís de Santiago versionat... I, per acompanyar, vins naturals. Cuina oberta per no perdre's cap detall.

Su nombre lo indica: en esta taberna contemporánea ofrecen platos típicos actualizados del norte y del oeste de la península, regiones de las que proceden sus dos chefs; la cocina gallega y castellana que les representa, en la ciudad que les acoge. Un coruñés y un salmantino, suman 25 años de experiencia



01 Taberna Noroeste

y credenciales como Tapas 24 de Carles Abellan –donde se conocieron–, el tres-trellado Akelarre de Pedro Subijana o el restaurante de Karlos Arguiñano. Fórmula única de menú degustación que varía con la temporada, elaborado con ingredientes frescos de proximidad. Para hacerse una idea: buñuelo de cocido, mar y montaña, moluscada con panna cotta de algas, caldeirada de pescado, cochinito con pepino y limón, tarta de Santiago versionada... Y para acompañar vinos naturales. Cocina abierta para no perder detalle.

As its name suggests, this contemporary tavern offers a modern take on typical dishes from the north and west of the Iberian Peninsula, specifically the Galician and Castilian cuisines of the regions their two chefs come from, served in the city that's welcomed them. One from A Coruña and the other from Salamanca, between them they have 25 years of experience and background in restaurants such as Carles Abellan's Tapas 24 (where they met), Pedro Subijana's three-starred Akelarre and Karlos Arguiñano's restaurant. A unique approach to the tasting menu formula that varies with the seasons, made with fresh, local ingredients. To get an idea: stew fritter, *mar i muntanya* or 'surf and turf' dishes combining meat and seafood, molluscs with seaweed panna cotta, fish *caldeirada*



02 / 03 / 04 / 05
Taberna Noroeste

02



03



04



05

stew, suckling pig with cucumber and lemon, a new spin on of Santiago almond cake... All paired with natural wines. Open kitchen to catch every detail.

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
LOCAL NOTORI
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2018

La Porca

Mata, 16

08004 Barcelona / T 931 795 175
laporca.com

Hamburgueseria familiar, va guanyar el concurs Millor Hamburguesa de Barcelona amb la seva Doble Bacon Cheese Burger, d'estil smash i amb una combinació d'ingredients clàssica i infal·lible, que conviu amb d'altres, i amb l'entrepà La Porca, a la carta. Les seves braves, amb una legió d'adeptes, les serveixen amb porchetta rostida i dues salses casolanes (tomàquet amb chipotle fumat i maionesa suau d'all oonfitat). A més tenen plats per a amants de la bona ouina, com les Patates Estrellades (acompanyades de salsa de rovell d'ou amb tòfona, cansalada cruixent i formatge cheddar madurat ratllat), l'Amanida Muroiana, Mister Pollo Frito i el Tartar Roll de Fuet. I, per rematar-ho, unes postres, diuen, "molt porques": la Cansalada Cookie (galeta de mantega i trosets de xocolata amb un to de sal,



01



02

01 / 02 / 03 La Porca



03

salsa de caramelo salat, gelat de vainilla, trossos de galeta caramel·litzada i cansalada cruixent amb sal Maldon). Hamburgueseria familiar, ganó el concurs Mejer Hamburguesa de Barcelona on su Doble Bacon Cheese Burger, de estilo smash y con una combinació de ingredientes clásica e infalible, que convive con otras, y con el bocadillo La Porca, en la carta. Sus bravas, con legión de adeptos, las sirven con porchetta asada y dos salsas caseras –tomate con chipotle, ahumada, y mayonesa suave de ajo confitado–. Además tienen platos para disfrutarlos, como las Patatas Estrelladas (acompañadas de salsa de yema de huevo con trufa, bacon crujiente y queso cheddar madurado rallado), la Ensaladilla Murciana, Mister Pollo Frito y el Tartar Roll de Fuet. Y para rematar, un postre, dicen, “muy cerdo”: la Bacon Cookie (galleta de mantequilla y pepitas de chocolate con toque de sal, salsa de caramelo salado, helado de vainilla, trozos de galleta caramelizada y bacon crujiente con sal Maldon). This family-run burger joint won the Best Burger in Barcelona competition with its Double Bacon Cheese Burger, a smash style burger with a classic and unbeatable combination of ingredients, part of a menu that also features the La Porca sandwich. Their *patatas bravas* have a devoted following, and are served with grilled porchetta

and two homemade sauces: tomato with smoked chipotle, and a smooth garlic confit mayonnaise. They also have dishes for those who like to go all out, such as the *patatas estrelladas* potato dish (accompanied by egg yolk sauce with truffle, crispy bacon and grated matured cheddar cheese), the Murcia style Olivier salad, Mister Pollo Frito and the Fuet Tartar Roll. And to top it all off, a real pig of a dessert: the Bacon Cookie (butter and chocolate chip biscuit with a touch of salt, salted caramel sauce, vanilla ice cream, caramelized biscuit pieces and crispy bacon with Maldon salt).

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2018

Petit Montjuïc

Sant Isidre, 2

08004 Barcelona / T 931 472 966
petitmontjuic.com

Des que va obrir les portes fa set anys, la seva cuina agermana l'estil mediterrani i les tradicions àrabs, amb tapes i racions d'aquí com les gildas i les sardines fumades, receptes algerianes com el tagín de vedella i el couscús amb salsitxes de xai, i plats fusió com les mandonguilles adobades amb comí. La terrassa és ideal per fer el vermut i, per gaudir-ne, compten amb fórmules com la Marranadeta, que inclou patates amb musclos i olives. La propietària es desdobla entre el sector de la

producció audiovisual i el de la restauració, i amb en Juan, l'encarregat del local, s'hi pot tenir una entretinguda conversa sobre cinema. També porten la gestió del restaurant que hi ha dins de l'Hípica Foixarda, que han batejat com Petit Hípica.

Desde su apertura hace siete años, su cocina hermana el estilo mediterráneo y las tradiciones árabes, con *tapas* y raciones de aquí como las gildas y las sardines ahumadas, recetas argelinas como el tagine de ternera y el couscús con salsichas de cordero, y platos fusión como las albóndigas aderezadas con comino. La terraza es estupenda para hacer el vermut, y a tal fin cuentan con fórmulas como la Marranadeta, que incluye patatas con mejillones y aceitunas. La propietaria se desdobla entre el sector de la producción audiovisual y el de la restauración, y con Juan, el encargado del local, se puede tener una amena conversación sobre cine. También llevan la gestión del restaurante que hay dentro de la Hípica Foixarda y lo han llamado Petit Hípica. Since it opened seven years ago, its cuisine has combined Mediterranean style and Arab traditions, with local *tapas* and dishes such as *gildas* and smoked sardines; Algerian recipes, such as beef tagins and couscous with lamb sausage; and fusion dishes, such as meatballs seasoned with oumin. The terrace is great for an aperitif, which is why they



01 Bar-Bodega Bartoli

offer creations such as *microvanadets*, which includes potatoes with mussels and olives. The owner divides her time between the audiovisual production sector and the restaurant sector, and you can strike up a chat about cinema with Juan, the manager of the restaurant. They also manage the restaurant inside the *Hípica Foisarda*, which they have called *Petit Hípica*.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2017

Bar-Bodega Bartoli

Vallespir, 41

08014 Barcelona / T 933 391 021

A Sants des de 1939, primer oom a bodega de vins a granel que atenia treballadors de les fàbriques del barri, i després també oom a casa de menjars. L'essència tradicional encara perviu al local. Estovalles de quadrea, bigues de fusta, cuina a la vista, rastelleres d'alle i pebrota, fotografies de oomensals cèlebres. Els dos fills de la Marina, alma mater d'aquest local històric, n'han agafat el relleu. Ofereixen tapes olàssiques, entrepans i



02



01 / 02 / 03 Petit Montjuïc

03



02



03



04



05

02 / 03 / 04 / 05
Bar-Bodega Bartoli

plats casolans de mercat amb un excel·lent nivell gastronòmic, que fan les delícies dels gurmets més exigents. Cargols, succulentes tripes, sardines en escabeix, truita farcida, friçandó, galta de porcí... Durant la temporada destaquen les elaboracions amb boletes (els germans Bartoli són grans afoionats a buscar-ne). Populars esmorzars de forquilla, tenedor i un extens menú al migdia, amb més d'una desena de primers i de segons per triar.

En Santa desde 1939, primero como bodega de vinos a granel que atendía a trabajadores de las fábricas del barrio, y después también como casa de comidas, cuya esencia tradicional ha conservado. Manteles de cuadros, vigas de madera, cocina a la vista, ristas de ajos y pimientos, fotografías de comensales célebres. Los dos hijos de Marina, alma mater de este local histórico, han cogido el relevo. Ofrecen tapas clásicas, bocadillos, y platos caseros de mercado y excelente nivel gastronómico, que han venido satisfaciendo a los gourmets más exigentes. Caracoles, succulentos callos, sardinas en escabeche, trucha rellena, friçandó, carrillera de oerdo... En temporada destacan las elaboraciones con setas (los hermanos Bartoli son grandes afoionados a salir en su búsqueda). Populares desayunos de tenedor y un extenso menú al mediodía, con más de una decena de primeros y otros tantos segundos a elegir.

In Sants since 1939, first as a bulk wine cellar that served the workers of the neighbourhood's factories, and later also as an eatery, whose traditional essence has been preserved. Chequered tablecloths, wooden beams, open kitchen, strings of garlic and peppers, photographs of famous diners. The two sons of Marina, the founder of this historic establishment, have taken over. They offer classic tapas, sandwiches, and homemade market dishes of excellent culinary quality, satisfying for the most demanding gourmets. Snails, succulent tripe, pickled sardines, stuffed trout, friçandau, pork cheek... When in season, the mushroom dishes are a highlight of the menu (the Bartoli brothers are keen mushroomers). Popular hearty breakfasts and an extensive lunch menu, with more than ten starters and as many main courses to choose from.

INTEGRACIÓ EN EL BARRIO
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

L'Anxoveta de Sants

Galileu, 71

08028 Barcelona / T 647 814 116

Referent a Sants des de 2016, quan el seu artífex, Jordi Ibáñez, va decidir emanoipar-se de l'emblemàtic Bar Bodega Salvat, del qual va ser soci, i obrir el seu propi local, que s'ha convertit en un espai de trobada i

cohesió del barri. Com es pot deduir del nom, l'anxova -de primera- és el seu producte estrella. Quan comença la temporada, en Jordi prova les de tots els proveïdors que té al Cantàbric, tria la seva preferida, en compra per a tot l'any i dedica moltes hores a netejar-la. També serveix altres especialitats, com el Juanjo (patates xips amb piparras i salsa de vermut), patates collonudes, bombes, lacón, elaboracions clàssiques -cua de toro, tripa, galta de vedella, etc.-, recomanacions del dia com els popets a l'americana o les mandonguilles amb tòfona, bolets i reducció de crema d'aiguardent, i esmorzars de forquilla. Traote proper i música punk-rock. Admeten gossos.

Referente en Sants desde 2016, cuando su artifice, Jordi Ibáñez, decidió emanciparse del emblemático Bar Bodega Salvat, del que fue socio, y abrir su propio local, que se ha convertido en un espacio de reunión y cohesión del barrio. Como puede deducirse por el nombre, la anchoa -de primera- es su producto estrella. Cuando empieza la temporada, Jordi prueba las de todos los proveedores que tiene en el Cantábrico, escoge su favorita, compra para todo el año y dedica muchas horas a su limpieza. También despacha otras especialidades, como el Juanjo (patatas chips con piparras y salsa de vermut), patates collonudes, bombas, lacón, elaboraciones clásicas -rabo de toro, callos,

carrillera de ternera...-, recomendaciones del día como los pulpitos a la americana o las albóndigas con trufa, setas y reducción de crema de aguardiente, y desayunos de tenedor. Trato amigable y música punk-rock. Admiten perros.

A hotspot in Sants since 2016, when its creator, Jordi Ibáñez, decided to leave the iconic Bar Bodega Salvat, of which he was a partner, and make it on his own by opening his own place, which has since become a neighbourhood gathering space. As the name suggests -anchovy-, first rate anchovies are his star product. When the season starts, Jordi tries the anchovies from all the suppliers he has in the Cantabrian Sea, chooses his favourite, buys them for the whole year and spends many hours cleaning them. He also serves other specialties, such as the Juanjo (orizps with small, sweet piparra chillies and vermouth sauce), the patates collonudes potato dish, bomba breaded balls, lacón pork shoulder, classic dishes such as oxtail, tripa, veal cheek..., recommendations of the day such as the American style octopus or meatballs with truffle, mushrooms and a reduction of eau-de-vie cream, and hearty breakfasts. Friendly service and punk-rock music. Dog's allowed.



01



02



03



04

01 / 02 / 03 / 04
L'Anxoveta de Sants



PREMIATS / PREMIADOS / WINNERS 2017-2023

- 01 **El Tomás de Sarrià**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2018

FINALISTES / FINALISTAS / FINALISTS 2017-2023

- 02 **Bartreze**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2023
- Integració en el barri** Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2022
- 03 **Chichu's**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2023
- 04 **Vinogrado**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2023
- 05 **Adobo**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2022
- 06 **Dos Torres**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2022
- 07 **Bodega Pàdua**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2018
- 08 **Vivanda**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2018
- 09 **Bambarol**
Local notori o innovador Local notorio o innovador
Famous or innovative establishment – 2017
- 10 **Casa Joana**
Integració en el barri Integración en el barrio
Neighbourhood integration – 2017
- 11 **La Xarxa**
Qualitat gastronòmica Calidad gastronómica
Culinary quality – 2017

El Tomás de Sarrià

Major de Sarrià, 49
08017 Barcelona / T 932 031 077
eltomasdesarria.com

Patrimoni del districte i de la ciutat, amb una història centenària, demostra que, malgrat l'irremediable pas del temps, la gastronomia popular continua despertant interès i proporcionant plaer. Amb la fotografia en blanc i negre del fundador presidint el local, avui en mans d'Antonio Betorz i del seu fill, continua destil·lant un ambient d'antany i reuneix, tant a la barra com a les taules i a la terrassa, gent de totes les edats. La clientela és testimoni del trajecte dels cambrers, que van d'un costat a l'altre servint el seu reclam principal i un referent a Barcelona: les patates braves, que fins i tot han estat material literari. Pelades i tallades a màquina amb la irregularitat pròpia dels talls fets a mà, gaudeixen de l'enrossit que ofereixen l'oli d'oliva i el temps perfecte de fregit després d'escalfar-les. Són tendres per dins i cruïents per fora, i es degusten amb allioli casolà i un adorn picant de recepta secreta. I a més d'aquesta arxiconocida especialitat, hi ha plats combinats amb braves com

a guarnició i tapes com les crestes de bonítol, ouinades d'una manera especial, o les anxoves portades des del mar Cantàbric.

Patrimonio del distrito y de la ciudad, con una historia centenaria, demuestra que pese al irremediable paso del tiempo, la gastronomía popular sigue despertando interés y proporcionando placer. Con la fotografía en blanco y negro del fundador presidiendo el local, hoy en manos de Antonio Betorz y su hijo, continúa destilando un ambiente de antaño, y reúne, tanto en la barra como en las mesas y en la terraza, gente de todas las edades. La clientela es testigo del trajín de los camareros, que van de aquí para allá sirviendo su principal reclamo y un referente en Barcelona: las patatas bravas, que han sido, incluso, material literario. Peladas y cortadas a máquina con la irregularidad propia de los cortes hechos a mano, y con el dorado que ofrecen el aceite de oliva y el tiempo perfecto de fritura después de pocharlas. Tiernas por dentro y crujientes por fuera, a degustar con allioli casero y un aderezo picante de receta secreta. Y junto a esta archiconocida especialidad, platos com-



Temple de les patates braves patrimoni del districte

Templo de las patatas bravas patrimonio del distrito

The temple of patatas bravas, part of the district's heritage



binados con bravas como guarnición, y tapas como las empanadillas de bonito cocinadas de una manera especial, o las anchoas traídas desde el mar Cantábrico. As part of the district's and the city's heritage, with a century-old history behind it, this bar proves that, despite the unrelenting passage of time, popular food continues to rouse our interest and give us pleasure. With a black and white photograph of its founder presiding over it, the bar, now run by Antonio Betorz and his son, continues to offer an old-style atmosphere, attracting customers of all ages to its bar, tables and terrace. The customers observe the bustling waiters, who come and go serving their star dish, which is renowned throughout Barcelona: spicy fried potatoes, or *patatas bravas*, which have even appeared in literature. Peeled and cut by a machine that copies the irregular shapes of hand-cut potatoes, and fried to a perfect golden-brown in olive oil, after being parboiled. They are soft inside and crunchy outside, eaten with home-made aioli and their secret recipe for hot sauce. And along with this famous speciality, they offer main dishes with *bravas* on the side, and tapas such as their special tuna pasties (*empanadillas*) and anchovies brought from the Cantabrian Sea.

Finalistes

Finalistas / Finalists

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2023

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACION EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2022

Bartreze

Major de Sarrià, 115
08017 Barcelona / T 932 506 499
bartreze.com

Ja sigui per la seva proposta gastronòmica, el seu singular disseny interior, la seva manera d'atendre la gent –si una cosa tenia clara la parella propietària, era tractar els clients com els agradaria que els tractessin a ella– o per totes aquestes raons, ara, ha esdevingut un punt de trobada molt considerat a Sarrià. Bartreze és ideal per esmorzar en un entorn tranquil, gaudir del vermut, fer una bona picada ràpida al migdia –hi ha tres fórmules express, cadascuna amb dues opcions per escollir–, asseure's a mitja tarda al seu pati amb sorra de platja i deixar-se seduir per un gintonic –la carta de ginebres supera les 200 referències, per triar amb l'assessorament de la campiona del concurs internacional de gintonics, un luxe– i sopar unes ostras i un assortiment d'ibèrics, formatges o fumats, acompanyats d'un vinet. Obert tot l'any.

Ya sea por su propuesta gastronómica, su singular diseño interior, su manera de atender a la gente –si

algo tenía claro la pareja propietaria era tratar a sus clientes como les gustaría ser tratados a ellos–, o por todas estas razones a la vez, se ha convertido en un punto de encuentro muy tenido en cuenta en Sarrià. Bartreze es ideal para desayunar en un entorno tranquilo, disfrutar del vermut, comer algo rápido y rico al mediodía –existen tres fórmulas expresas con dos opciones a elegir cada una–, sentarse a media tarde en su patio con arena de playa y dejarse seducir por un gintonic –la carta de ginebras supera las 200 referencias, a elegir con el asesoramiento de la campeona del concurso internacional de gintonics, un lujo–, y cenar unas ostras y un surtido de ibéricos, quesos o ahumados, acompañados de un vino. Abierto todo el año.

The reason why Bartreze has become a well-frequented establishment in Sarrià could be down to its culinary offering, its singular design, the fact that the couple who own Bartreze treat their customers as they would like to be treated themselves, or for all of those reasons combined. It's ideal for having breakfast in a relaxed environment, enjoying an aperitif, having something quick and tasty for lunch –there are three express formulas, each with two options to choose from– sitting on their sandy beach patio in the afternoon and being tempted by a gin and tonic –there are over 200 gins on the menu,



to choose from with the advice of the international gin and tonic competition champion, a real privilege—or dining on oysters and a selection of Iberian ham and cold cuts, washed down with a glass of wine. Open all year round.

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2023

Chichu's

Mestre Nicolau, 6
 08021 Barcelona / T 932 098 485

01



Un d'aquells restaurants de barri que et permet donar-te un gust quotidià, freqüentat per veïns de la zona del Turó Park i que sap que, en els dominis del xef Ricardo Cistare, no és difícil trobar-hi amics, coneguts i saludats, com diria Josep Pla. De tracte proper i molt predisposat a complaure cada dia la seva clientela, Cistare proposa tapes, plats de cullera—demaneu els cigrons de pagès Chichu's—i altres elaboracions que fan plorar de felicitat. Les racions són generoses, ergo ideals per compartir. Treballa productes de temporada, peix i marisc que arriben de la barca a la taula (musclos de roca estil Chichu's), carns com la *tagliatta* amb salsa Café de Paris i postres irresistibles (mixto de crema banyat amb xocolata). La terrassa és un valor afegit. Uno de esos restaurantes de barrio que permiten

02

01 / 02 / 03 Barreze



03



04



05



06



07

04 / 05 / 06 / 07 Chichu's

darse homenajes cotidianos, frecuentado por vecinos de la zona del Turó Park, que saben que en los dominios del chef Ricardo Cistare no resulta difícil encontrar con amigos, conocidos y saludados, que diría Josep Pla. De trato cercano y muy por la labor de complacer a su clientela a diario, Cistare propone tapas, platos de cuchara –pidan los garbanzos de pagès Chichu's–, y otras elaboraciones que hacen llorar de felicidad. Las raciones son generosas, ergo ideales para compartir. Trabaja productos de temporada, pescado y marisco que llegan de la barca a la mesa (mejillones de roca estilo Chichu's), carnes como la tagliatta con salsa Café de París, y postres irresistibles (chucho de crema bañado con chocolate). La terraza es un valor añadido.

One of those neighbourhood restaurants that are celebrated every day, frequented by local Turó Park residents who know that in the fiefdom of chef Ricardo Cistare, it is easy to meet up with friends, acquaintances and people you are on nodding terms with, as Josep Pla would say. With his friendly manner and a desire to please his customers daily, Cistare offers tapas, filling dishes –ask for Chichu's farmhouse chickpeas– and other pleasing dishes. The portions are generous, in other words, good for sharing. He works with seasonal produce, fish and shellfish that come straight off the boat (Chi-

ohu's-style rook mussels), meat dishes such as tagliatta with Café de Paris sauce, and irresistible desserts (custard pastry covered with chocolate). The terrace provides added value.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÓMICA
CULINARY QUALITY — 2023

Vinograd

Benet Matesu, 59
08034 Barcelona T / 636 759 949
vinogradrestaurant.com

La proposta d'aquest restaurant, amb el xef Sergey Vinogradov al capdavant, brilla per la seva atenció a la qualitat, els detalls i la recerca constant de combinacions úniques de sabors i textures. Cadascuna de les seves creacions té una història darrera que sorprèn i apropa a la taula els millors productes autòctons, en plat en què l'autor aposta per la innovació i les tendències, però conservant l'essència de la cuina tradicional. A la carta es poden trobar des d'unes olives sicilianes fins a un tatar de vaca a l'estil asiàtic acompanyat de cogombre marinat, un tataki de tonyina bluefin amb un toc de sèsam, un filet de salmó amb puré de llombarda, el magret d'ànec amb pastanaga baby i mandarina caramelitzada amb mel o unes vireses amb broccolet i salsa de oeba. Ambient refinat i cervei perfectament orquestrat. La proposta de este restaurant, oon el chef Sergey



01



02

01 / 02 Vinograd

Vinogradov al frente, brilla por su atención a la calidad, los detalles y la búsqueda constante de combinaciones únicas de sabores y texturas. Cada una de sus creaciones tiene una historia detrás que sorprende, y acerca a la mesa los mejores productos autóctonos, en platos en los que su autor apuesta por la innovación y las tendencias, pero conservando la esencia de la cocina tradicional. En la carta se pueden encontrar desde unas olivas sicilianas a un tartar de vaca al estilo asiático acompañado de pepino marinado, un tataki de atún bluefin al toque de sésamo, un filete de salmón con puré de lombarda, el magret de pato con zanahoria baby y mandarina caramelizada con miel o unas vieiras con bimi y salsa de cebolla. Ambiente refinado y servicio perfectamente orquestado.

This restaurant, run by chef Sergey Vinogradov, stands out for its attention to quality, detail and a constant search for unique combinations of flavours and textures. Each of his creations has a surprising story behind it, and he brings the best local products to the table, in dishes where he opts for innovation and trends, while also conserving the essence of traditional cooking. The menu includes everything from Sicilian olives to an Asian-style beef tartar accompanied by marinated cucumber, a bluefin-tuna tataki with a touch of sesame seeds, a salmon fillet with Lombard puree, a duck magret with baby carrots and caramelized mandarin with honey or scallops with bimi and onion sauce.



03



04



05

03 / 04 / 05 Vinogrado

puree, duck breast with baby carrots and caramelised mandarin with honey or scallops with bimini and onion sauce. A refined atmosphere and perfectly orchestrated service.



01 / 02 / 03 / 04 Adobo



01

02

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONÒMICA
CULINARY QUALITY — 2022

Adobo

Milanesat, 19

08017 Barcelona / T 935 950 001
adobo.es

El més nou del xef Enrique Valentí ofereix, en una nau enjardinada de Sarrià, acollidora i diàfana, on les taules envolten un nucli de servei amb molta acció, una carta informal en la qual predomina l'ús d'adobe actualitzats al segle XXI per emfatitzar el sabor dels productes.

Valentí, amb una cuina que defensen les tradicions culinàries de la nostra gastronomia, ha confeccionat una proposta que compon verdures de temporada, fruites poc cuites, fregits clàssics com el cagó en adob, guisats com el capipota picant –o molt picant!–, carns i peixos a la brasa –per exemple, el turbot amb aigua de Lourdes–. Preparacions macerades, espeziades, adobades, xarouteria i formatges. Caller escollit per tot l'equip.

Lo más nuevo del chef Enrique Valentí ofrece, en una acogedora y diáfana nave ajardinada de Sarrià, donde las mesas rodean un núcleo



03



04



05 / 06 Adobo

de servicio con mucha ac-
ción, una carta informal en
la que predomina el uso de
adobos actualizados al siglo
XXI para enfatizar el sabor
de los productos. Valentí,
cuya cocina defiende las
tradiciones culinarias de
nuestra gastronomía, ha
confeccionado una propues-
ta que componen verduras
de temporada, tortillas poco
hechas, clásicos de freiduría
como el cazón en adobo,
guisos como el capipota
(picante o muy picante),
carnes y pescados a la brasa
-por ejemplo el rodaballo
con agua de Lourdes-...
Preparaciones maceradas,
especiadas, adobadas,
charcutería y quesos. Bodega
escogida por todo el equipo.
In a welcoming, diaphanous
building with a garden in Sar-
rià, its tables surrounding
the bustling service area,
the latest project from chef
Enrique Valentí offers an
informal menu dominated
by the use of marinades, up-
dated to the 21st century in
order to emphasise the fla-
vour of the produce. Valentí,
whose cooking defends our
culinary traditions, has put
together a project that con-
sists of seasonal vegetables,
lightly-cooked omelettes,
classic fried fish, such as ma-
rinated dogfish, dishes such
as capipota (spicy or very
spicy!), grilled meat and fish,
such as turbot with Lourdes
water, and so on. Macerated,
spiced and marinated dishes,
cured meats and cheeses.
A wine list chosen by the
whole team.

05



06

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
**FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2022**

Dos Torres

Via Augusta, 300
08017 Barcelona / T 932 066 480
restaurantostorres.es

Restaurant amb terrassa enjardinada situat en una vil·la modernista que parla de l'època en què es van aixecar espectaculars segones residències a Sarrià per a la gent amb alt poder adquisitiu de Barcelona. Avui, amb l'interior reformat, un espai encantador per menjar, com la glorieta, un gastrobar anomenat La Jacaranda i dos reservats, esdevé un oasi amb una acurada gastronomia. El xef revisa receptes tradicionals –és el cas de la galta de vedella a baixa temperatura amb ravioli de ceps– i aposta per la cuina mediterrània de mercat amb matisos viatgers: crema de carbassa violí amb un toc de gingebre i ocol verda cruixent, tàrtar de salmó amb allvocat, mango i maionesa de iuzu i wasabi... Carta, suggeriments del dia i menú. I a la nit, després de sopar, és ideal prendre uns còctels. Obre de dilluns diumenge.

Restaurante con terraza ajardinada, situado en una villa modernista que habla de la época en la que se levantaron espectaculares segundas residencias en Sarrià para la gente con alto poder adquisitivo de Barcelona. Hoy, con interior reforma-

do, un espacio encantador para comer como la glorieta, un gastrobar de nombre La Jacaranda y dos reservados, deviene un oasis con gastronomía cuidada. El chef revisa recetas tradicionales –caso de la carrillera de ternera a baja temperatura oon ravioli de ceps–, y apuesta por la cocina mediterránea de mercado con matices viajeros: crema de calabaza violín con un toque de jengibre y kale crujiente, tartar de salmón con aguacate, mango y mayonesa de yuzu y wasabi... Carta, sugerencias del día y menú. Y por la noche después de cenar, lo suyo es tomarse unos cócteles. Abre de lunes a domingo.

A restaurant with a garden terrace, located in a Modernist house that harks back to the time when spectacular second homes were being built in Sarrià for the wealthy people of Barcelona. Today, with a renovated interior, its charming arbour dining area, a gastrobar called La Jacaranda and two reserved areas, it has become an oasis of carefully prepared food. The chef reworks traditional recipes –like their low-temperature beef cheek with wild-mushroom ravioli– and opts for Mediterranean market cuisine with international touches: cream of pumpkin with a touch of ginger and crunchy kale, salmon tartar with avocado, mango and yuzu mayonnaise and wasabi, etc. Menu, suggestions and a daily set menu. And, in the evening, after dinner, it's time for cocktails. Open Monday to Sunday.



01



02



03



04

01 / 02 / 03 / 04 Dos Torres



01



02



03

01 / 02 / 03 / 04
Bodega Pàdua

04

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2018

Bodega Pàdua

Pàdua, 92

08006 Barcelona / T 932 123 056

bodegapadua.com

Tipic celler de barri, fundat el 1949 per al servei a domicili de vins i destil·lats al veïnat d'El Farró i la zona alta de Barcelona, trenta anys després s'aniria transformant, primerament,

amb un taulell i, després, amb una barra de bar-cafeteria. A continuació, s'hi van anar habilitant racons per disposar de més espai i, finalment, s'hi va muntar una cuina perquè funcionés com a restaurant.

Amb barra, sala i terrassa interior, és també un petit museu d'objectes antics i fotografies en blanc i negre, en gran part donacions, i la seu del Club 600 Catalunya, és que per això que aquest

entrançable vehicle forma part de la decoració. Al migdia hi ha menú de dilluns a dissabte, amb especialitats com el bacallà i els cargols, i carta amb tapes com l'Aperitiu Antiorisi, oques, ous ferrats, hamburgüeses, entrepans especials i plats tradicionals.

Tipica bodega de barri, fundada en 1949 para el servicio a domicilio de vinos y destilados al vecindario de El Farró y la zona alta de Barcelona, treinta años des-

pués iría transformándose, primero con un mostrador, después con una barra de bar-cafetería, a continuación fueron habilitando rincones para disponer de más espacio, y finalmente se montó una cocina para funcionar como restaurante. Con barra, sala y terraza interior, es también un pequeño museo de objetos antiguos y fotografías en blanco y negro, donaciones en su mayoría, y la sede del Club 600 Catalunya, de ahí que ese entrañable vehículo forme parte de la decoración. Menú al mediodía de lunes a sábado, con especialidades como el bacalao y los caracoles, y carta con tapas como el Aperitivo Antiorisi, cocas, huevos estrellados, hamburgüesas, bocadillos especiales y platos tradicionales.

A typical neighbourhood wine cellar, founded in 1949 to provide home deliveries of wine and liquors to local residents in El Farró and the uptown neighbourhoods of Barcelona. Thirty years later, it would be transformed, first into a bar and then a bar-cafeteria. It then gradually adapted nooks and corners in order to gain more space and finally introduced a kitchen so it could be turned into a restaurant. With a bar, dining area and interior terrace, it is also a small museum displaying old objects and black and white photographs, mostly donated, as well as being the headquarters of Club 600 Catalunya, which is why the Seat 600 car forms



01



02



03



04

01 / 02 / 03 / 04 Vivanda

part of the decor. Monday to Saturday, there is a daily lunchtime menu, featuring specialties such as ood and snails, and a menu offering tapas such as the 'Antiorisís Aperitif', pastries, fried eggs, hamburgers, special sandwiches and traditional dishes.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONOMICA
CULINARY QUALITY — 2018

Vivanda

Major de Sarrià, 134

08017 Barcelona / T.932 031 918
vivanda.cat

La història del Vivanda és indissociable del barri de Sarrià. Amb la seva agradable terrassa enjardinada interior, lluny de la tensió urbana, aquest restaurant rep el començal de Barcelona, familiar i de menjar amb gust, des de fa 41 anys. De la mà del prolífic Jordi Vilà des del 2009, arriben a la taula —alguna d'alta i ool-lectiva per assegurar's en tamboret— tapes i racions per compartir que es nodreixen de la tradició catalana i mediterrània, senzilles i riguroses. Les croquetes de pernil, pernil, les faves a la catalana, el farcelllet de ool, la botifarra de perol i patata i els pedrers amb verdures glaçejades són alguns dels clàssics que proposen el xef i el seu soci Gabriel Calzado. Vilà és Premi Nacional de Gastronomia 2021 i propietari que camina entre fogons a Alkimia

(1 estrella Michelin) i AlKostat (cuina catalana). La història del Vivanda és indissociable del barri de Sarrià. Con su agradable terraza ajardinada interior, alejada de la tensión urbana, este restaurante ha venido recibiendo al començal de Barcelona, familiar y de buen comer, 41 años. De la mano del prolífico Jordi Vilà desde 2009, llegan a las mesas —alguna alta y colectiva para sentarse en taburete—, tapas y raciones para compartir que se nutren de la tradición catalana y mediterránea, sencillas y rigurosas. Las croquetas de jamón, jamón, las habas a la catalana, el farcelllet de ool, butifarra de perol y patata, y las mollejas con verduras glaseadas son algunos de los clásicos que proponen el chef y su socio Gabriel Calzado. Vilà es Premi Nacional de Gastronomia 2021, y propietario que anda entre fogones en Alkimia (1 estrella Michelin) y AlKostat (cocina catalana). Vivanda's history is inseparable from the neighbourhood of Sarrià. With its pleasant interior garden terrace, far away from urban stress, this restaurant has been receiving families of Barcelona food lovers for 41 years. It has been run by the prolífico Jordi Vilà since 2009. Some of its tables are higher, where groups can sit on stools and share tapas and portions based on simple but rigorous Catalan and Mediterranean tradition. The ham croquettes, broad

beans a la Catalana, cabbage rolls, perol butifarra sausage and potato, and sweetthreads with glazed vegetables are just some of the classic dishes offered by the chef and his partner Gabriel Calzado. Vilà won the 2021 National Gastronomy Prize and the chef is also the owner of Alkimia (1 Michelin Star) and AlKostat (Catalan cuisine).

**LOCAL NOTORI
O INNOVADOR**
**LOCAL NOTORIO
O INNOVADOR**
FAMOUS OR INNOVATIVE
ESTABLISHMENT — 2017

Bambarol

Santaló, 19-21
08021 Barcelona / T 932 507 074
bambarol.cat

Bar de tapes clàssiques i creatives fundat per Albert Ferrer i Ferran Maicas, encara que en l'actualitat només continua al capdavant Maicas, amb experiència en el Bulli, El Celler de Can Roca i Saüó. Bambarol és com anomenen la rosella a Almenar (Lleida), on va néixer l'àvia de Ferran. El seu net proposa elaboracions de cuina mediterrània oberta al món, a altres productes i tècniques, amb devoció per la riquesa del receptari català familiar i interès a conservar al màxim les propietats organolèptiques dels ingredients de temporada que fan servir. A la carta, hi ha clàssics com les croquetes de pernil, les patates braves, l'amanida russa, la cecina de Wagyu, el

salmó marinat amb alvocat, les vieires amb papada i espàrrecs, i també carpaccio de peix llimona amb escabech de bolets, presa ibèrica amb ohimichurri i albergínia, arros i ous trencats del dia...

Bar de tapes clàssiques y creativas fundado por Albert Ferrer y Ferran Maicas, aunque en la actualidad sigue al frente sólo Maicas, con experiencia en el Bulli, El Celler de Can Roca y Saüó. Bambarol es como se refieren a la amapola en Almenar (Lleida), donde nació la abuela de Ferran. Su nieto propone elaboraciones de cocina mediterránea abierta al mundo, a otros productos y técnicas, con devoción por la riqueza del recetario catalán familiar e interés en conservar al máximo las propiedades organolépticas de los ingredientes de temporada que manejan. En la carta, clásicos como las croquetas de jamón, patatas bravas, ensaladilla rusa, cecina de Wagyu, salmón marinado y aguacate, vieiras con papada y espárragos, carpaccio de pez limón con escabeche de setas, presa ibérica con chimichurri y berenjena, arroz y huevos rotos del día...

A bar serving classic and creative tapas, founded by Albert Ferrer and Ferran Maicas, although Maicas, who has experience from elBulli, El Celler de Can Roca and Saüó, now runs the place on his own. Bambarol is the name for poppy in Almenar (Lleida), where Ferran's grandmother was born. Her grandson offers dishes featu-



01



02



03

ring Mediterranean cuisine open to the world, other products and techniques, with special devotion to the wealth of Catalan family recipes and an interest in conserving as much as possible the organoleptic properties of the seasonal ingredients that are used. The menu includes classics, such as ham croquettes, *patatas bravas*, potato salad, jerked Wagyu beef, marinated salmon and avocado, scallops with pork cheek and asparagus, yellow-tail carpaccio with pickled wild mushrooms, Iberian loin of pork with chimichurri and egg plant, rice and fried eggs, and more.



01 / 02 / 03 / 04 Bambarol

04

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
NEIGHBOURHOOD
INTEGRATION — 2017

Casa Joana

Major de Sarrià, 59
08017 Barcelona / T 932 031 036

Estil fonda, ja que antany ho va ser (Cal Campi), avui és un clàssic de Sarrià popular entre els veïns. Va obrir el 1968 i, des d'aleshores, la seva cuina catalana i mediterrània propietària, senzilla però deliciosa, i el tracte que dispensen als comensals, li ha valgut la seva fama. Regentat actualment pels nets de la Joana, el cap de setmana s'omple de famílies. Indicats per esmorzar, fer unes tapes i unes cervetes, menjar carns selectes i peixos a la barbacoa de pedra volcànica i sopar –només divendres a la nit– unes racions amb una copa de bon vi. A més de la carta, on hi ha des de croquetes, pasta i ous ferrats amb diferents acompanyants, fins a un bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau, entre altres receptes amb aquest peix, i conill amb cargols, els dies feiners té menú al migdia. Pròxima obertura de barra i rostidoria.

Estilo fonda, ya que antaño lo fue –Cal Campi–, hoy es un clásico de Sarrià popular entre los vecinos. Abrió en 1968, y desde entonces, su cocina catalana y mediterránea casera, sencilla pero deliciosa, y el trato que dispensan a los comensales, le ha valido su fama. Regentado actualmente por los nietos

de Joana, el fin de semana es llena de familias. Indicado para desayunar, tomar unas tapas y unas cervetas, o comer carnes selectas y pescados a la barbacoa de piedra volcánica, y cenar –sólo la noche del viernes– unas raciones con una copa de buen vino. Además de la carta, donde encontrar desde croquetas, pasta, huevos fritos con distintos acompañantes, un bacalao a la llauna con alubias de Santa Pau entre otras recetas con este pescado, y conejo con caracoles, los días laborables cuenta con menú al mediodía. Próxima apertura de barra y rosticería.

Tavern-style, as it was previously Cal Campi. Today, it is a classic establishment in Sarrià and popular among local residents. It opened in 1968, and since then, its simple but delicious home-made Catalan and Mediterranean food, and the way in which diners are treated, have enhanced its reputation. It is now run by Joana's grandchildren, and at the weekend, it is full of families. A good place to have breakfast, or come tapas and beers, enjoy choice meat and fish for lunch, cooked on a volcanic-stone barbecue, and, only on Fridays, have small dishes and a glass of good wine for dinner. In addition to the menu, which includes croquettes, pasta, fried eggs with various options, cod a la llauna with Santa Pau kidney beans, among other cod recipes, and rabbit with



01



02

01 / 02 Casa Joana

snails, on weekdays there is also a daily lunchtime menu. They are opening a bar and rotisserie soon.

QUALITAT GASTRONÒMICA
CALIDAD GASTRONOMICA
CULINARY QUALITY — 2017

La Xarxa

Plaça Molina, 2
08006 Barcelona / T 932 001 348
grupovarela.es

En aquest restaurant manifesten sentir "fixació pel producte". No endebades José Manuel Varela, al capdavant del grup al qual pertany La Xarxa, s'envolta de proveïdors de confiança. Reten oulta a la matèria primera de qualitat, en plats per compartir que troben, en un celler seleccionat, el maridatge perfecte per a una experiència memo-

rabla. A la carta, propostes amb volença per la fusió de gastronomies, cuina de sempre i suggeriments de temporada. Hi ha croquetes de marisco, tào de llagostí amb pico de gallo i maionesa de xili o truita lletja de bacallà sobre pa amb tomàquet per començar. Per continuar, macarrons farcits de galta amb el seu suc, fideus amb ploma ibèrica i tirabeos, arròs de sepia i escamarlans o llenguado de costa a la planxa. Cuiden el començal a la sala i a l'àmplia terrassa i disposen de dos espais per a grups (8 i 14 persones). En este restaurant manifesten sentir 'fijación por el producto'. No en vano, José Manuel Varela, al frente del Grupo al que pertenece La Xarxa, se rodea de proveedores de confianza. Rinden culto a la materia prima de calidad, en platos para compartir que encuentran, en una seleccionada bodega, el maridaje perfecto para una experiencia memorable. En la carta, propuestas con querenencia por la fusión de gastronomías, cocina de siempre y sugerencias de temporada. Croquetas de marisco, el tào de langostino con pico de gallo y mayonesa de ají o la tortilla fea de bacalao sobre pan con tomate para empezar. Macarrones rellenos de carrillera en su jugo, fideos con pluma ibérica y tirabeques, arroz de sepia y cigalas o lenguado de costa a la plancha para continuar. Miman al començal en la sala y la amplia terraza, y



01 La Xarxa

counten con dos espacios para grupos (8 y 14 personas). At this restaurant, they say they are 'fixated with the product'. There is a good reason why José Manuel Varela, who is head of the group to which La Xarxa belongs, surrounds himself with trusted suppliers. They worship at the altar of quality raw materials, used in dishes made for sharing, which combine perfectly with a select wine cellar for a memorable experience. The menu offers dishes that tend towards fusion cuisine,

traditional cooking and seasonal suggestions. Shellfish croquettes, the prawn tào with pico de gallo sauce and ají mayonnaise or the 'ugly ood omelette' on tomato bread to start with. Followed by macaroni filled with pork cheek in gravy, noodles with *pluma ibérica* loin of pork and sugar-snap peas, outlefish and lobster rice or grilled ocastal sole. They look after their diners in the dining area and the large terrace, and they also have two spaces for groups (for 8 and 14 people).





Edita

Ajuntament de Barcelona
Direcció de Serveis de Comerç, Restauració
i Consum

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

Xavier Marcó Carol, Gemma Arau Ceballos,
Maria Buhigas San José, Ferran Burguillos Martínez,
Núria Costa Galobart, Mireia Escobar Costa,
Sonia Fuertes Ledesma, David Lizoain Bennett,
Oriol Martí Sambola, Lluís Mauri Roldán,
Alex Montes Flotats, Jaume Muñoz Jofre,
Joan Ramón Riera Alemany, Pilar Roca i Viola,
Miquel Rodríguez Planas, Edgar Rovira Sebastià,
Montserrat Surroca Comas i Anna Giralt Brunet.

Directora de Comunicació

Pilar Roca i Viola

Directora de Serveis Editorials

Núria Costa Galobart

Direcció de Serveis Editorials
Passeig de la Zona Franca, 66
08038 Barcelona
T. 934 023 131
barcelona.cat/barcelonalibres

ISBN: 978-84-9156-591-8
DL: B 6207-2024

Guia 2024 de la restauració de Barcelona**Director**

Roger Ribó

Redacció

Sílvia Micolau

Disseny

Oscar González / Pere Canals

Traducció

Linguaserve Internacionalizaci3n de Servicios S.A.

Impressió

Litografia Rosés S.A.

Barcelona, abril 2024

© de l'edici3n: Ajuntament de Barcelona

© dels textos: Sílvia Micolau

© de les traduccions: els traductors/es

© de les imatges: els autors i autores





Ajuntament
de Barcelona