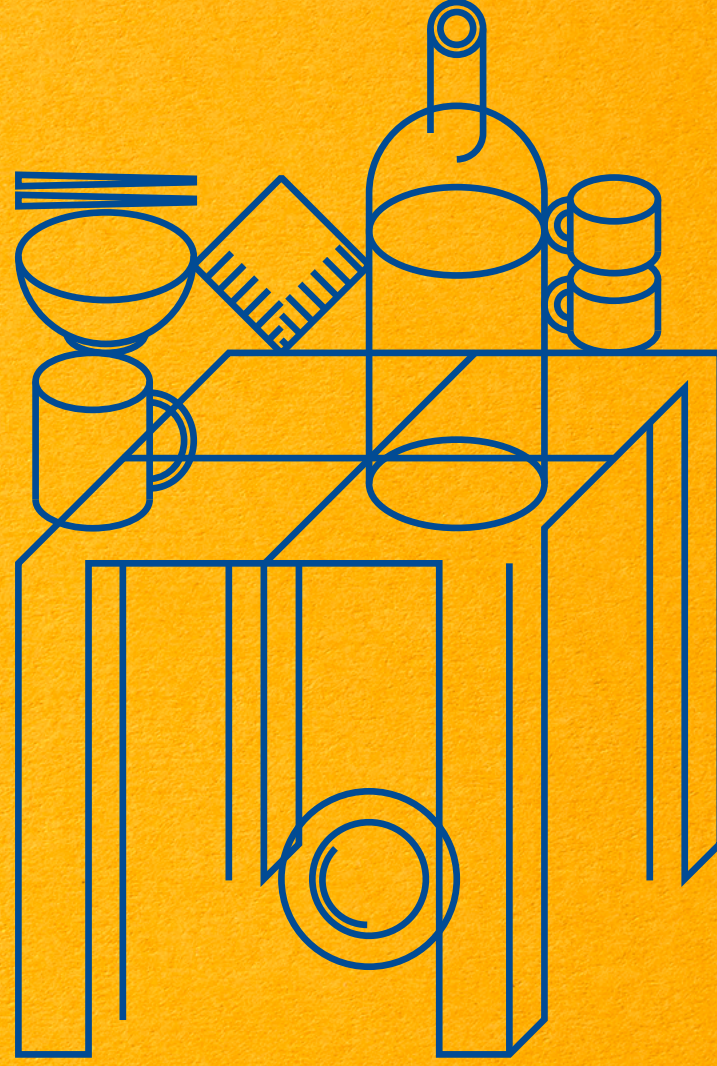




Ajuntament
de Barcelona

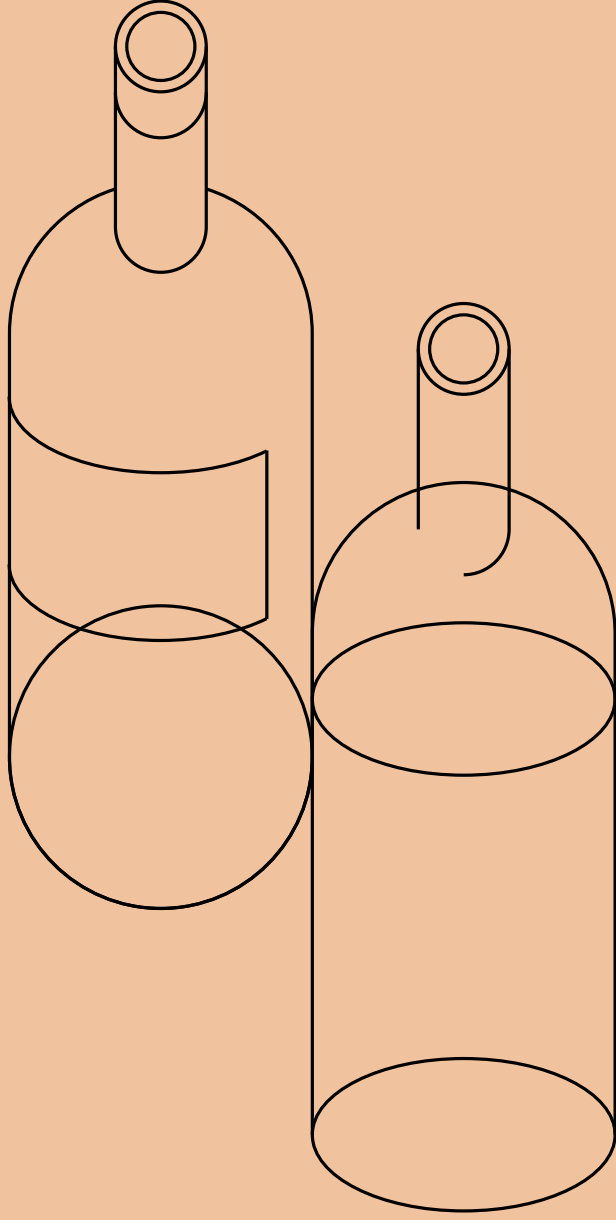


GUIA 2025 DE LA RESTAURACIÓ V PREMIS

GUIA 2025 DE LA RESTAURACIÓ V PREMIS BARCELONA RESTAURACIÓ

GUÍA 2025 - V PREMIOS BARCELONA RESTAURACIÓN
GUIDE 2025 - V BARCELONA RESTAURANT AWARDS





Bemvindo a Tarda!

GUIA 2025
DE LA RESTAURACIÓ
V PREMIS
BARCELONA RESTAURACIÓ

GUÍA 2025 - V PREMIOS BARCELONA RESTAURACIÓN
GUIDE 2025 - V BARCELONA RESTAURANT AWARDS



**Ajuntament
de Barcelona**







Una ciudad con muy buen gusto

Barcelona es una ciudad abierta, vibrante y llena de vida, y su gastronomía es un fiel reflejo de ello. La restauración barcelonesa es mucho más que un sector económico clave: es cultura, es identidad y es uno de los pilares fundamentales de nuestra manera de vivir.

Esta guía recoge los restaurantes finalistas y galardonados en la quinta edición de los *Premios Barcelona Restauración*. En ella encontraréis establecimientos que no solo destacan por su excelencia culinaria, sino también por su compromiso con la sostenibilidad, la innovación y el arraigo en los barrios a los que pertenecen. Son proyectos llenos de alma y de buen gusto.

Con más de 10.000 bares y restaurantes, Barcelona vive un momento gastronómico excepcional. El talento y la diversidad de su oferta contribuyen a reforzar el carácter mediterráneo de la ciudad, a generar cohesión social y a consolidar un modelo de restauración que apuesta por el futuro sin perder la esencia.

Esta recopilación quiere ser una herramienta útil, tanto para la ciudadanía como para quienes nos visitan, para disfrutar de la riqueza culinaria que nos define y para apoyar a los restaurantes que hacen de Barcelona un referente mundial en restauración.

¡Que aproveche!

Jaume Collboni Cuadrado / *El Alcalde de Barcelona*

A city with great taste

Barcelona is an open, vibrant, and lively city, and its gastronomy is a true reflection of this spirit. More than just a key economic sector, the city's restaurant offer is a reflection of its culture, identity, and one of the fundamental pillars of our way of life. This guide presents the finalist and award-winning restaurants from the fifth edition of the *Barcelona Restaurant Awards*. It showcases establishments that excel not only for their culinary excellence but also for their commitment to sustainability, innovation, and deep roots in the neighbourhoods to which they belong. These are projects full of soul and great taste.

With over 10,000 bars and restaurants, Barcelona is experiencing an exceptional period in its gastronomic scene. The city's culinary talent and diverse offerings not only reinforce the city's Mediterranean essence but also promote social cohesion and shape a restaurant sector that embraces the future while staying true to its essence. This guide serves as a practical resource for both locals and visitors, offering a gateway to the rich culinary heritage that defines Barcelona. It also celebrates and supports the restaurants that have made the city a world-renowned dining destination. Bon appétit!

Jaume Collboni Cuadrado / *Mayor of Barcelona*

Una ciutat amb molt bon gust

Barcelona és una ciutat oberta, vibrant i plena de vida, i la seva gastronomia n'és un reflex fidel. La restauració barcelonina és molt més que un sector econòmic clau: és cultura, és identitat i és un dels pilars fonamentals de la nostra manera de viure.

Aquesta guia recull els restaurants finalistes i guardonats a la cinquena edició dels *Premis Barcelona Restauració*. Hi trobareu establiments que no només destaquen per la seva excel·lència culinària, sinó també pel seu compromís amb la sostenibilitat, la innovació i l'arrelament als barris on pertanyen. Són projectes plens d'ànima i bon gust.

Amb més de 10.000 bars i restaurants, Barcelona viu un moment gastronòmic excepcional. El talent i la diversitat de la seva oferta contribueixen a reforçar el caràcter mediterrani de la ciutat, a generar cohesió social i a consolidar un model de restauració que aposta pel futur sense perdre l'essència.

Aquest recull vol ser una eina útil, tant per a la ciutadania com per a qui ens visita, per gaudir de la riquesa culinària que ens defineix i per donar suport als restaurants que fan de Barcelona un referent mundial en restauració.

Bon profit!



Jaume Collboni Cuadrado
L'Alcalde de Barcelona



**Ajuntament
de Barcelona**





Guia 2025 de la Restauració i Premis Barcelona Restauració

CATEGORIES / CATEGORÍAS / CATEGORIES

QUALITAT GASTRONÒMICA
 CALIDAD GASTRONÓMICA
 GASTRONOMIC QUALITY

PREMIATS
 PREMIADOS
 AWARDED

01 **Petit Comitè** P. 20
 Eixample

FINALISTES
 FINALISTAS
 FINALISTS

02 **Bar Muy Buenas** P. 24
 Ciutat Vella
 03 **Bodega Amposta** P. 26
 Sants-Montjuïc
 04 **Can Pringa** P. 28
 Les Corts
 05 **El Jardí de l'Abadessa** P. 30
 Les Corts
 06 **Roig Robí** P. 32
 Gràcia
 07 **Thai & Green** P. 34
 Horta-Guinardó
 08 **Ovante** P. 36
 Nou Barris
 09 **TocaTeca** P. 38
 Sant Andreu
 10 **Muysca** P. 40
 Sant Martí

INTEGRACIÓ AL BARRI
 INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
 INTEGRATED
 INTO THE NEIGHBOURHOOD

PREMIATS
 PREMIADOS
 AWARDED

11 **La Bodega de Sant Andreu** P. 44
 Sant Andreu

FINALISTES
 FINALISTAS
 FINALISTS

12 **Restaurant Casa Pince** P. 48
 Ciutat Vella
 13 **Bar Alegria** P. 50
 Eixample
 14 **Casa de Tapas Cañota** P. 52
 Sants-Montjuïc
 15 **El Petit Galileu** P. 54
 Les Corts
 16 **Lata-Bern@** P. 56
 Gràcia
 17 **La Pubilla** P. 58
 Gràcia
 18 **El Pernilet d'Horta** P. 60
 Horta-Guinardó
 19 **La Esquinica** P. 62
 Nou Barris
 20 **Restaurant Sant Martí** P. 64
 Sant Martí

SOSTENIBILITAT
 SOSTENIBILIDAD
 SUSTAINABILITY

PREMIATS
 PREMIADOS
 AWARDED

21 **Rasoterra** P. 68
 Ciutat Vella

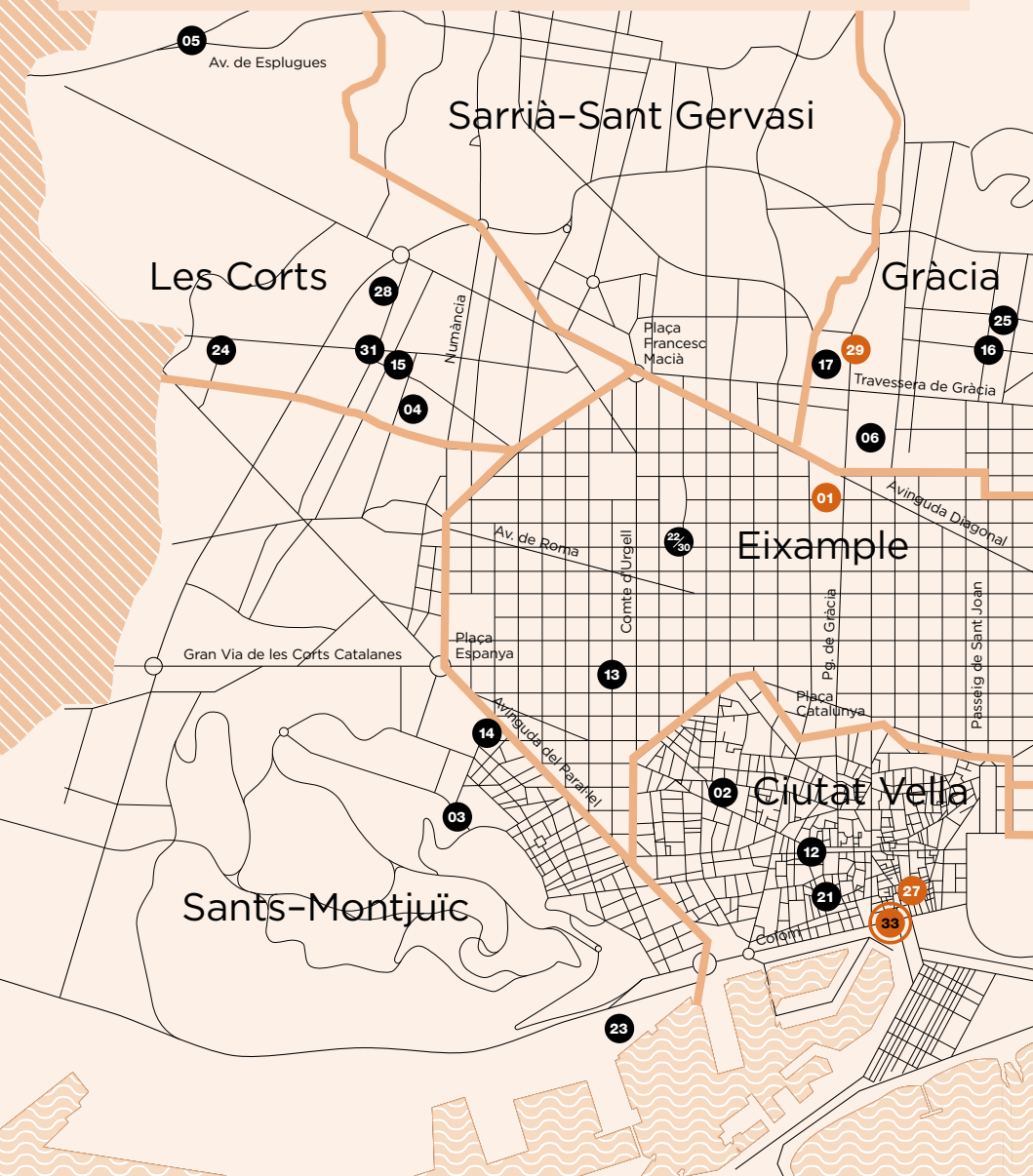


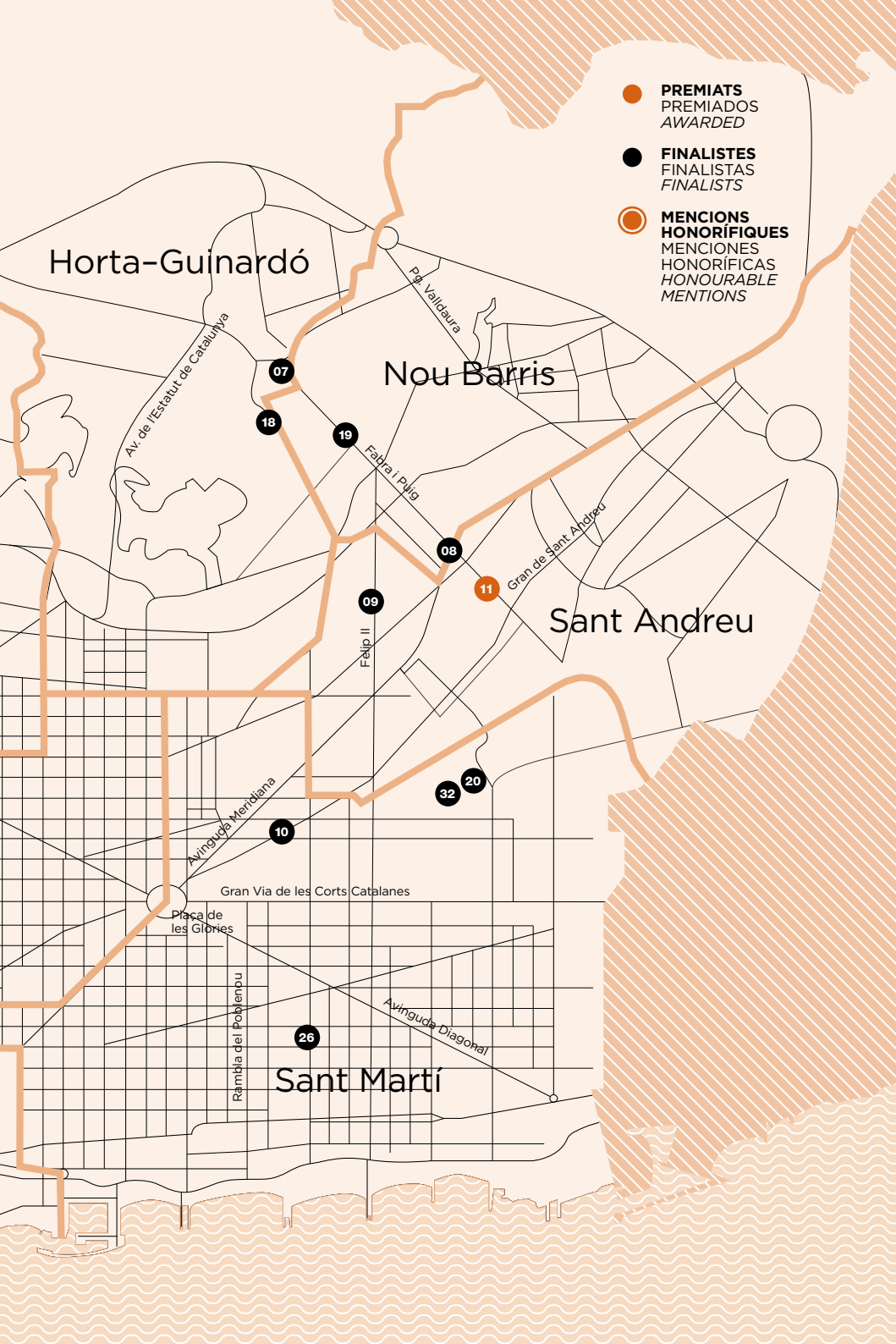
FINALISTES
 FINALISTAS
 FINALISTS

22 **Tierra Brava** P. 72
 Eixample
 23 **Terraza Martínez** P. 74
 Sants-Montjuïc
 24 **CrudiCakes** P. 76
 Les Corts
 25 **Café Floh** P. 78
 Gràcia
 26 **Can Culleres** P. 80
 Sant Martí

SERVEI DE SALA SERVICIO DE SALA TABLE SERVICE	RESTAURACIÓ DELS MERCATS DE BARCELONA RESTAURACIÓN DE LOS MERCADOS DE BARCELONA RESTAURANTS IN BARCELONA'S MARKETS	MENCIONS HONORÍFIQUES MENCIONES HONORÍFICAS HONOURABLE MENTIONS
PREMIATS PREMIADOS AWARDED	PREMIATS PREMIADOS AWARDED	
27 Passadís del Pep P. 84 Ciutat Vella	29 Hermós, Bar de Peix P. 92 Gràcia	33 7 Portes P. 102 Ciutat Vella Fermí Puig P. 106
FINALISTES FINALISTAS FINALISTS	FINALISTES FINALISTAS FINALISTS	
28 2CERO7 P. 88 Les Corts	30 Tierra Brava P. 72 Eixample 31 Menjars i Begudes P. 96 El Bisaura Les Corts 32 El Racó del Mercat P. 98 Sant Martí	

01 Petit Comitè	P. 20	12 Restaurant Casa Pince	P. 48	22 Tierra Brava	P. 72
02 Bar Muy Buenas	P. 24	13 Bar Alegria	P. 50	23 Terraza Martínez	P. 74
03 Bodega Amposta	P. 26	14 Casa de Tapas Cañota	P. 52	24 CrudiCakes	P. 76
04 Can Pringa	P. 28	15 El Petit Galileu	P. 54	25 Café Floh	P. 78
05 El Jardí de l'Abadessa	P. 30	16 Lata-Bern@	P. 56	26 Can Culleres	P. 80
06 Roig Robí	P. 32	17 La Pubilla	P. 58	27 Passadis del Pep	P. 84
07 Thai & Green	P. 34	18 El Pernilet d'Horta	P. 60	28 2CERO7	P. 88
08 Ovante	P. 36	19 La Esquinica	P. 62	29 Hermós, Bar de Peix	P. 92
09 TocaTeca	P. 38	20 Restaurant Sant Martí	P. 64	30 Tierra Brava	P. 96
10 Muysca	P. 40	21 Rasoterra	P. 68	31 Menjars i Begudes El Bisaura	P. 98
11 La Bodega de Sant Andreu	P. 44			32 El Racó del Mercat	P. 102
				33 7 Portes	P. 102





- PREMIATS**
PREMIADOS
AWARDED
- FINALISTES**
FINALISTAS
FINALISTS
- MENCIONS HONORÍFIQUES**
MENCIONES
HONORÍFICAS
HONOURABLE
MENTIONS

Horta-Guinardó

Nou Barris

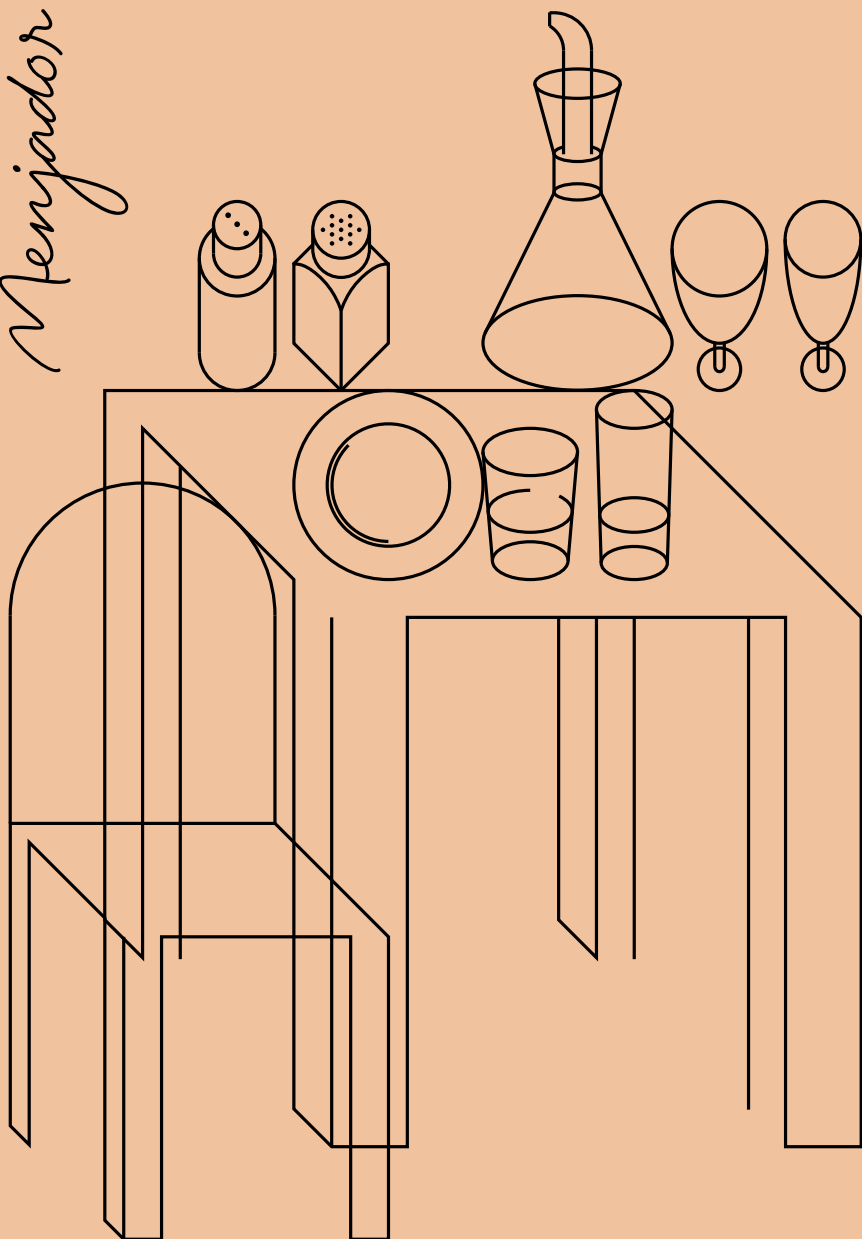
Sant Andreu

Sant Martí





Menjador



QUALITAT GASTRONÒ- MICA

CALIDAD GASTRONÓMICA
GASTRONOMIC QUALITY

Petit Comitè

Restaurant elegant però gens pretensions, on prioritzen el comensal, que intenten que se senti com a casa, o en petit comitè. Els xefs Sergi Clapés i Josep Armenteros, amb la complicitat dels millors proveïdors, broden plats tradicionals del receptari català, que arriben a les taules en presentacions contemporànies, sota la direcció culinària de Carles Gaig: Premi Nacional de Gastronomia 1999, Millor Restaurant de l'Any 2004 per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i guardonat amb una estrella Michelin el 1993, que en aquesta alta fonda va rellevar els seus antics companys i amics Fermí Puig i Nandu Jubany.

Entre els enunciats de la carta hi ha elaboracions distintives del mestre d'Horta, com ara el caneló amb crema de tòfona, els macarrons del cardenal, l'arròs de colomí i ceps, el fricandó, exemples de triperia fina com els cervellets de xai, els seus bunyols i meunière de llima i el peu de porc "sense feina" farcit de confit d'ànec, el garrí cruixent amb amanida de maduixots i ceba, i altres fites sàpides, patrimoni de cinc generacions d'una família que ha cuinat a Barcelona, en una posició de prestigi, des de 1869. Vins? Selecció interessant de referències amb i sense alcohol de Kiko Arza.

Restaurante elegante pero nada pretencioso, donde priorizan al comensal, tratando de que se sienta como en casa, o en 'petit comité'. Los chefs Sergi Clapés y Josep Armenteros, con la complicidad de los mejores proveedo-

res, bordan platos tradicionales del recetario catalán, que llegan a las mesas en presentaciones contemporáneas, bajo la dirección culinaria de Carles Gaig: Premio Nacional de Gastronomía 1999, Mejor Restaurante del Año 2004 para la Academia Catalana de Gastronomía, y galardonado con una estrella Michelin en 1993, que en esta alta fonda relevó a sus antiguos compañeros y amigos Fermí Puig y Nandu Jubany.

Entre los enunciados de la carta se hallan elaboraciones distintivas del maestro de Horta, como el canelón con crema de trufa, los macarrones del cardenal, el arroz de pichón y setas, el fricandó, ejemplos de casquería fina como los sesos de cordero con sus buñuelos y meunière de lima y el pie de cerdo "sin trabajo" relleno de confit de pato, el cochinillo crujiente con ensalada de fresas y cebolla tierna, y otros hitos sápidos, patrimonio de cinco generaciones de una familia que ha cocinado en Barcelona, en una posición de prestigio, desde 1869. ¿Vinos? Interesante selección de referencias con y sin alcohol de Kiko Arza.

An elegant yet unpretentious restaurant that prioritizes the diner, aiming to make them feel at home, or in "petit comité". Chefs Sergi Clapés and Josep Armenteros, with the help of the best suppliers, create traditional Catalan dishes presented in a contemporary style, all under the culinary direction of Carles Gaig: National Gastronomy Award 1999, Best Restaurant of the Year 2004 by



El receptari català, en presentacions contemporànies, amb la direcció culinària de Carles Gaig

El recetario catalán, en
presentaciones contemporáneas,
con la dirección culinaria de
Carles Gaig

*Catalan recipes with a
contemporary presentation,
under the culinary direction
of Carles Gaig*







the Catalan Academy of Gastronomy, and awarded a Michelin star in 1993. In this fine dining venue, he took over from his former colleagues and friends, Fermí Puig and Nandu Jubany.

Among the items on the menu are distinctive dishes from the master from Horta, such as truffle cream cannelloni, the cardinal's macaroni, pigeon and mushroom rice, fricandó (fricassee-like stew), fine offal examples like lamb brains with their fritters

and lime meunière, and the pig's trotter stuffed with duck confit, crispy suckling pig with strawberry and spring onion salad, and other flavourful hallmarks, a legacy of five generations of a family who have been cooking in Barcelona with prestige since 1869. Wines? An interesting selection of alcoholic and non-alcoholic beverages by Kiko Arza.

Passatge de la Concepció, 13. 08008 Barcelona
T 936 337 627 / petitcomite.cat

Bar Muy Buenas

El 1928, el matrimoni format per Josep Ribas i Josefa Manzana va inaugurar la seva casa de menjars Bar Muy Buenas. Considerat establiment emblemàtic, va tancar el 2014 i ha estat recuperat per a la ciutat i restaurat amb respecte i cura per Grup Confiteria. A la planta superior, amb balconet, s'exhibeix el rètol de Salvador Ràfols, el primer a donar ús a un local que va ser espoliat per uns dels inquilins posteriors, que en va desmuntar les peces modernistes (la mampara, el marc exterior de la porta i la barra de marbre). Les va haver de tornar.

Ofereix cuina popular catalana, ben executada amb productes de qualitat. Anxoves de l'Escala, truita amb suc, sopa de ceba de Figueres, bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau, mandonguilles amb sípia, canelons, fricandó, crema catalana, recuit de l'Empordà..., que, juntament amb una multitud de vins de la terra, i còctels amb noms com Mary Santpere o Josep Pla, elaborats amb destil·lats del territori –aromes de Montserrat, ratafia, anís del Mono, absenta de Girona, crema d'arròs blanc del delta de l'Ebre–, converteixen

el Bar Muy Buenas en una experiència autòctona de primer ordre.

Atenen de dilluns a diumenge, tenen menú de migdia i a la sala privada acullen grups i petites celebracions.

En 1928, el matrimonio formado por Josep Ribas y Josefa Manzana inauguró su casa de comidas Bar Muy Buenas. Considerado Establecimiento Emblemático, cerró en 2014 y ha sido recuperado para la ciudad y restaurado con respeto y esmero por Grup Confiteria. En la planta superior, con balconcito, se exhibe el rótulo de Salvador Ràfols, el primero en darle uso a un local que fue expoliado por uno de sus posteriores inquilinos, que desmontó las piezas modernistas (la mampara, el marco exterior de la puerta y la barra de mármol). Tuvo que devolverlas.

Ofrece cocina popular catalana, bien ejecutada con productos de calidad. Anchoas de L'Escala, tortilla en salsa, sopa de cebolla de Figueres, bacalao a la llauna con judías de Santa Pau, albóndigas con sepia, canelones, fricandó, crema catalana, recuit del Empor-

dà... Junto a una multitud de vinos de la tierra, y cócteles con nombres como Mary Santpere o Josep Pla, elaborados con destilados del territorio –Aromas de Montserrat, ratafia, Anís del Mono, absenta de Girona, crema de arroz blanco del Delta del Ebro–, convierten al Bar Muy Buenas en una experiencia autóctona de primer orden.

Atienden de lunes a domingo, cuentan con menú de mediodía, y en su sala privada acogen a grupos y pequeñas celebraciones.

In 1928, the couple formed by Josep Ribas and Josefa Manzana opened their dining establishment Bar Muy Buenas. Considered an Iconic Establishment, it closed in 2014 but has since been restored with respect and care by Grup Confiteria. Displayed on the upper floor, with a small balcony, is the sign by Salvador Ràfols, the first to use the premises, which was later stripped of its Catalan modernist features by one of its subsequent tenants, who dismantled the screen, the exterior doorframe, and the marble bar. These had to be returned.



Cuina catalana, vins de la terra i còctels amb destil·lats locals: una experiència autòctona de primer ordre

Cocina catalana, vinos de la tierra y cócteles con destilados locales: una experiencia autóctona de primer orden

Catalan cuisine, local wines and cocktails with local spirits: a first-rate local experience



It offers popular Catalan cuisine, well executed with quality ingredients. Anchovies from L'Escala, omelette in sauce, Figueres onion soup, cod "a la llauna" with Santa Pau beans, meatballs with cuttlefish, cannelloni, fricandó (fricassee-like stew), Catalan crème brûlée, Empordà recuit cheese...

Along with a multitude of local wines, and cocktails with names like Mary Santpere or Josep Pla, made with local spirits –Aromas de Montserrat, ratafia, Anís del Mono, absinthe from Girona, white rice cream from the Ebro Delta– make Bar Muy Buenas a first-rate local experience.

They are open from Monday to Sunday, have a lunchtime menu, and their private room can accommodate groups and small celebrations.

Carme, 63. 08001 Barcelona
T 938 072 857 / muybuenas.cat

Bodega Amposta

Aquest projecte gastronòmic va sorgir al voltant d'un local amb història del barri de la Font de la Guatlla, unint l'experiència, les ganes i la il·lusió de quatre amics, per tal de modernitzar un celler de tota la vida, que freqüentaven quan eren nens. En van conservar la identitat –la nevera de fusta, la barra de marbre, les botes de vi–, van rescatar zones oblidades i en van afegir d'altres, com la terrassa amb taules altes i un menjador privat per a celebracions o reunions grupals.

S'hi va a gaudir dels platillos, la brasa, els guisats i productes seleccionats. I també a compartir grans moments i a arreglar el món asseguts a una taula. La seva és una cuina de mercat amb tocs innovadors, de la mà de Chema Martínez, que va ser xef de l'Inopia d'Albert Adrià. La carta es declina en tapes per vermutejar, com *l'ensaladilla* de l'Amposta i *l'esqueixada de bacallà* –que presenten d'una manera particular–, la coca de sobrasada d'en Xesc Reina o el tríu de sardina, *piparra* i tomàquet, tot fumats; receptes tradicionals com els cigrons amb gambots, i elaboracions al Jospèr com l'albergínia a la brasa, Nevat,

avellanes i mel de romaní. Postres (pastís de formatge, xuixo de l'Empordà...), suggeriments diaris, menú de migdia i degustació arrodonixen l'oferta.

Este proyecto gastronómico surgió alrededor de un local con historia del barrio de la Font de la Guatlla, aunando la experiencia, las ganas y la ilusión de cuatro amigos, con el fin de modernizar una bodega de toda la vida, que frecuentaban siendo niños. Conservaron su identidad –la nevera de madera, la barra de mármol, los barriles de vino–, rescataron zonas olvidadas y añadieron otras, como la terraza con mesas altas y un comedor privado para celebraciones o reuniones grupales.

Allí se va a disfrutar de platillos, la brasa, los guisos y productos seleccionados. Y también a compartir grandes momentos y arreglar el mundo sentados a una mesa. La suya es una cocina de mercado con toques innovadores, de la mano de Chema Martínez, que fue chef del Inopia de Albert Adrià. La carta se declina en tapas para vermutejar, como la ensaladilla de Amposta y la esqueixada de bacalao –que presentan de

una manera particular–, la torta de sobrasada de Xesc Reina, o el tríu de sardina, piparra y tomate, todo ahumado; recetas tradicionales como los garbanzos con carabineros, y elaboraciones al Jospèr como la berenjena con Nevat, avellanas y miel de romero. Postres (tarta de queso, chucho del Empordà...), sugerencias diarias, menú de mediodía y degustación, redondean la oferta.

This gastronomic project emerged around a historic venue in the Font de la Guatlla neighbourhood, bringing together the experience, enthusiasm, and passion of four friends with the aim of modernising a traditional tavern they frequented as children. They preserved its identity – the wooden fridge, the marble bar, the wine barrels – while revitalising forgotten areas and adding new ones, such as a terrace with high tables and a private dining room for group celebrations or gatherings.

Here, you will enjoy small dishes, grilled food, stews, and carefully selected products. It's also a place to share great moments and put the world to rights while sitting at a table. Theirs is a



Cuina de mercat amb els tocs innovadors de Chema Martínez, que va ser xef de l'Inopia d'Albert Adrià

Cocina de mercado con los toques innovadores de Chema Martínez, que fue chef del Inopia de Albert Adrià

Market cuisine with innovative touches by Chema Martínez, former chef at Albert Adrià's Inopia



market-based cuisine with innovative touches, led by Chema Martínez, former chef at Albert Adrià's Inopia. The menu features tapas for vermouth-hour drinks, such as the Amposta salad and the esqueixada (salted cod salad) – which they present in a unique way – the sobra-

sada (spreadable sausage) flatbread by Xesc Reina, or the trio of sardines, piparra peppers and tomatoes, all smoked; traditional dishes include chickpeas with carabinero prawns, and Josper-grilled creations such as aubergine with Nevat cheese, hazelnuts, and rosemary

honey. Desserts (cheese-cake, Empordà chucho (cream-stuffed pastry, etc.), daily specials, a lunch menu, and tasting menus round out the offering.

Amposta, 1. 08004 Barcelona
T 936 738 346
bodegaamposta.com

Can Pringa

Clara Andreu sempre havia volgut tenir un restaurant propi per cuinar els seus plats identitaris, de manera que, d'una banda, va estudiar cuina i, de l'altra, va prendre bona nota dels ensenyaments de l'àvia i la mare, ambdues manxegues, a les quals ret homenatge amb les migas que serveix a Can Pringa, un espai especialitzat en vermouths, tapes i platillos del receptari català i espanyol.

Coincidint amb la pandèmia i el confinament, aquest desig es va fer més fort, i en aquests dies de tancament va concebre una casa de menjars fictícia, un somni de restauració ètica que es va fer realitat el 2023.

En un local amb caràcter, sempre animat i amb un servei dinàmic, ofereix els grans èxits del tapeig peninsular, algunes importacions de països veïns i tributs a elaboracions favorites, com l'amanida murciana de Can Margarit. Pop a la gallega, calamars a l'andalusa, ensalada russa, fricandó i peixet fregit, varietat de croquetes, patates braves o a la gorgonzola, tripa i carpaccio de peus de porc, rostos i botifarró d'arròs de Burgos, tàrtar de botifarra de pagès, hummus... I, per acabar, pastís de Santiago,

crema catalana, mel i mató... Sobre la taula queda fora de tot dubte l'enfocament en l'excel·lència culinària.

Per beure, vins per copes.

Clara Andreu siempre había querido tener un restaurante propio para cocinar sus platos identitarios, así que, por un lado, estudió cocina, y por otro tomó buena nota de las enseñanzas de su abuela y de su madre, ambas manchegas, a las que rinde homenaje con las migas que sirve en Can Pringa, un espacio especializado en vermouths, tapas y platillos del recetario catalán y español.

Coincidiendo con la pandemia y el confinamiento, su deseo se hizo más fuerte, y en esos días de encierro concibió una casa de comidas ficticia, un sueño de restauración ética que se hizo realidad en 2023.

En un local con carácter, siempre animado y con servicio dinámico, ofrece los grandes éxitos del tapeo peninsular, ciertas importaciones de países vecinos y tributos a elaboraciones favoritas, como la ensalada murciana de Can Margarit. Pulpo a la gallega, calamars a la andaluza, ensaladilla,

fricandó y pescaito frito, variedad de croquetas, patatas bravas o a la gorgonzola, callos y carpaccio de pies de cerdo, torreznos y morcilla de arroz de Burgos, un tartar de botifarra de pagès, hummus... Y para terminar, tarta de Santiago, crema catalana, mel i mató... Sobre la mesa queda fuera de toda duda su enfoque en la excelencia culinaria.

Para beber, vinos por copas.

Clara Andreu had always dreamed of owning her own restaurant to cook her signature dishes. To make this dream come true, she studied cooking while also learning from her grandmother and mother, both from La Mancha, whom she honours with the "migas" (fried breadcrumbs) she serves at Can Pringa, a space specializing in vermouths, tapas, and dishes from the Catalan and Spanish culinary traditions.

With the onset of the pandemic and the lockdown, her desire became stronger, and during those days of being stuck at home, she conceived a fictitious dining concept, an ethical culinary dream that became a reality in 2023.



Els grans èxits del tapeig peninsular, i excel·lència culinària fora de tot dubte

Los grandes éxitos del tapeo peninsular, y excelencia culinaria fuera de toda duda

The greatest hits of Spanish tapas, and culinary excellence beyond any doubt



Located in premises with a great deal of character, always lively and with dynamic service, it offers the greatest hits of Spanish tapas, some imports from neighbouring countries and tributes to beloved dishes such as Can Margarit's Murcian salad. Galician-style octopus, Andalusian-style

squid, potato salad, fricandó (fricassee-like stew) and fried fish, a variety of croquettes, patatas bravas or Gorgonzola potatoes, tripe and pig's trotter carpaccio, pork scratchings and rice black pudding from Burgos, a Catalan sausage tartare, hummus... And to finish, "tarta de Santiago" (cake of

St. James), Catalan crème brûlée, *mel i mató* (honey and fresh cheese)... There's no doubt about her commitment to culinary excellence.

For drinks, wines by the glass are available.

Vallespir, 136. 08014 Barcelona
T 938 324 126

El Jardí de l'Abadessa

Inaugurat fa 25 anys al barri de Pedralbes, es troba en una ubicació privilegiada, en estar envoltat de 1.000 m² de jardins. En aquest marc, un oasi urbà plàcid en què es pot gaudir des de l'aperitiu fins al sopar, al saló envirat amb vistes o a la terrassa, el xef Carlos Cases harmonitza la innovació amb la tradició i captura l'essència dels millors productes de temporada. Signa una carta variada per a tots els gustos, que inclou bocades i plats atractius ben resoltos: des d'una croqueta de tinta de calamar amb allioli fins als porros de Gavà confitats amb la seva crema, ou a baixa temperatura i crocant d'ametlles; des dels espaguetis amb cloïsses i tomàquets rostits fins a un turbot al forn; el tàrtar de salmó semimarinat amb cremós d'alvocat i amaniament de miso i fruita de la passió; el filet de Duroc amb foie i maionesa d'alls tendres sobre moll, o l'hamburguesa de vaca amb salsa de camembert i pebrots del piquillo, a més de guarnicions acurades per triar (milfulls de patata i tòfona, espàrrecs de marge saltats...). Com també postres que no fallen mai, com el tiramisù, el brownie, el coulant, una pinya a la llima

o el flam de mató amb nous caramel·litzades. Privatitzable per a esdeveniments i celebracions.

Inaugurado hace 25 años en el barrio de Pedralbes, cuenta con una ubicación privilegiada, al estar rodeado de 1.000 m² de jardines. En ese marco, un apacible oasis urbano que ofrecen para disfrutar desde el aperitivo a la cena, en el salón acristalado con vistas o en la terraza, el chef Carlos Cases armoniza la innovación con la tradición, capturando la esencia de los mejores productos de temporada. Firma una carta variada para todos los gustos, que incluye bocados y platos atractivos bien resueltos: desde una croqueta de tinta de calamar con allioli, a los puerros de Gavà confitados con su crema, huevo a baja temperatura y crocanti de almendra; desde los spaghetti con almejas y tomates asados, a un rodaballo al horno; el tartar de salmón semimarinado con cremoso de aguacate y aliño de miso y fruta de la pasión; el filete de Duroc con foie y mahonesa de ajos tiernos sobre tuétano, o la hamburguesa de vaca con salsa de camembert y pimientos del piquillo, además

de cuidadas guarniciones a escoger (milhojas de patata y trufa, espárragos trigueros salteados...). Así como postres que nunca fallan, como el tiramisù, el brownie, el coulant, una piña a la lima o el flan de mató con nueces caramelizadas. Privatizable para eventos y celebraciones.

Opened 25 years ago in the Pedralbes neighbourhood, it boasts a privileged location, surrounded by 1,000 m² of gardens. In this setting, a peaceful urban oasis where you can enjoy everything from aperitifs to dinner, in the glass-walled dining room with views or on the terrace, chef Carlos Cases blends innovation with tradition, capturing the essence of the finest seasonal produce. He offers a varied menu to suit all tastes, featuring appealing and well-executed bites and dishes: from a squid ink croquette with aioli, to confit leeks from Gavà with cream, low-temperature egg and almond crunch; from spaghetti with clams and roasted tomatoes, to oven-baked turbot; semi-marinated salmon tartare with creamy avocado and a miso and passion fruit dressing; Duroc steak with foie gras



Un oasi urbà on gaudir dels millors productes de temporada, de la mà del xef Carlos Cases

Un oasis urbano donde disfrutar
de los mejores productos
de temporada, de la mano
del chef Carlos Cases

*An urban oasis where you can
enjoy the best seasonal produce,
courtesy of chef Carlos Cases*



and spring garlic mayonnaise
on bone marrow, or a beef
burger with Camembert
sauce and piquillo peppers,
along with carefully crafted
side dishes to choose from
(potato and truffle mille-
feuille, sautéed asparagus...
). As well as desserts that never
fail, such as tiramisu, brow-

nie, molten chocolate cake,
lime-infused pineapple,
or cottage cheese flan with
caramelised walnuts. Avail-
able for private events and
celebrations.

Abadessa Olzet, 26
08034 Barcelona. T 932 803 754
jardiabadessa.com

Roig Robí

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

directament al recol·lector.
Carta extensa de vins.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Thai & Green

Practiquen una cuina de fusió asiàtica, *casual food* de qualitat, i manifesten sentir devoció pels ingredients frescos i locals, *ergo*, sostenibles, i sempre que és possible, ecològics. A Thai & Green volen sorprendre amb una experiència gastronòmica completa: sabor i benestar. I que els plats, a més de bons i equilibrats nutricionalment, també entrin pels ulls. Amb aquesta filosofia, en un espai ampli i lluminós, proposen receptes de Tailàndia i altres països de l'Àsia.

Per fer boca, croquetes de curri vermell, aletes satai amb amaniment de cacauet, llagostins arrebossats amb panko, crestes d'ànec, un bao tendre al vapor de calamars i maio sriracha, o bé el gran xia long bao típic de Xangai, farcit de carn de porc i brou. Per continuar, racions generoses de pad thai (tallarines d'arròs saltades al wok amb ou, salsa de peix i pasta de tamarinde), ramen, *noodles* coreans o un yakiniku de cansalada torrada sobre arròs amb ou marinat i alls. Per acabar, des de motxis japonesos fins al pastís banoffee de plàtan, toffee i nata. I, per beure, què et sembla una cervesa tailandesa o un gintònic amb mermelada casolana de

fruites vermelles? Servei per emportar i a domicili. Local *pet-friendly*.

Practican una cocina de fusión asiática, *casual food* de calidad, y manifiestan sentir devoción por los ingredientes frescos y locales, *ergo* sostenibles, y siempre que es posible, ecológicos. En Thai & Green quieren sorprender con una experiencia gastronómica completa: sabor y bienestar. Y que los platos, además de ricos y nutricionalmente equilibrados, entren también por los ojos. Con esta filosofía y en un espacio amplio y luminoso, proponen recetas de Tailandia y otros países de Asia.

Para abrir boca, croquetas de curry rojo, alitas satay con aderezo de cacahuete, langostinos rebozados en panko, gyozas de pato, un tierno bao al vapor de calamares y mayo sriracha, o bien el gran xia long bao típico de Shanghai, relleno de carne de cerdo y caldo. Para continuar, generosas raciones de pad thai (tallarines de arroz salteados al wok con huevo, salsa de pescado y pasta de tamarindo), ramen, *noodles* coreanos o un yakiniku de panceta tostada sobre arroz con huevo mari-

nado y ajetes. Para terminar, desde mochis japoneses a la tarta banoffee de plátano, toffee y nata. Y para beber, ¿qué tal una cerveza tailandesa o un gin-tonic con mermelada casera de frutos rojos? Servicio para llevar y a domicilio. Local *pet-friendly*.

They specialise in Asian fusion cuisine, offering high-quality casual food, and are committed to using fresh, locally sourced, and sustainable ingredients, with a preference for organic options whenever possible. At Thai & Green, they aim to offer a complete gastronomic experience, blending flavour and well-being. And that the dishes, as well as being tasty and nutritionally balanced, are also pleasing to the eye. With this philosophy in mind, and in a spacious and bright setting, they offer recipes from Thailand and other Asian countries.

To whet the appetite, red curry croquettes, satay wings with peanut dressing, prawns coated in panko, duck gyozas, a tender steamed bao with squid and sriracha mayo, or the classic Shanghai xia long bao filled with pork and broth. To



Cuina de fusió asiàtica amb ingredients de qualitat, per a una experiència de sabor i benestar

Cocina de fusión asiática con ingredientes de calidad, para una experiencia de sabor y bienestar

Asian fusion cuisine with quality ingredients, for an experience of flavour and well-being



follow, generous portions of pad Thai (rice noodles stir-fried in a wok with egg, fish sauce and tamarind paste), ramen, Korean noodles or a yakiniku of toasted pork belly on rice with marinated

egg and spring onions. To finish, from Japanese mochi to banoffee pie with banana, toffee, and cream. And to drink, how about a Thai beer or a gin and tonic with homemade red fruit jam?

Takeaway and home delivery service. Pet-friendly establishment.

Passeig Maragall, 412
08031 Barcelona. T 933 407 291
thaiandgreen.es

Ovante

A Ovante treballen amb productes frescos de qualitat i tècniques contemporànies, amb l'objectiu de procurar una experiència sensorial equilibrada i un tiberi divertit. Aquesta hamburgueseria gourmet 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 les *burgers*, amb pa de brioix amb doble de mantega de Bretanya i de colors saborosos. I admeten personalització –es pot triar la proteïna. Hi ha hamburgueses de vedella de la Meseta de Toledo, de pollastre cruixent i *beyond burger*. Entre les creacions més recents hi ha l'hamburguesa Capi, que recrea l'escut del Capità Amèrica i se serveix amb una salsa de ceba torrada, i la Cachopo Manostijeras. La de la casa se serveix fumada amb cúpula, detall que evidencia la cura que posen en la presentació. La carta, molt cinematogràfica, es completa amb una varietat de tapes (patates "bravamelitzades", anelles de ceba, natxos amb guacamole, tequeños amb confitura de tomàquet), amanides, coques, *hot dogs* a l'estil americà i sandvitxos;

tots, enfocats al seu costat més cinèfil. I el local es complementa amb una terrassa que esdevé punt de trobada. Obre cada dia en horari ininterromput.

En Ovante trabajan con productos frescos de calidad y técnicas contemporáneas, con el objetivo de procurar una experiencia sensorial equilibrada y un divertido festín. Esta hamburguesería gourmet triunfa con una treintena de variedades, algunas inspiradas en películas, y el séptimo arte también caracteriza la decoración. La mayoría de burgers, en pan de brioche con doble de mantequilla de Bretaña y de sabrosos colores. Y admiten personalización –se puede elegir la proteína–. Hay hamburguesas de ternera de la Meseta de Toledo, de pollo crunchy y Beyond Burger. Entre sus creaciones más recientes están la hamburguesa Capi, que recrea el escudo del Capitán América y va acompañada de una salsa de cebolla tostada, y la Cachopo Manostijeras. La de la casa se sirve ahumada en cúpula, detalle que evidencia el cuidado que ponen en la presentación.

La carta, muy cinematográfica, se completa con variedad de tapas (patatas "bravamelizadas", aros de cebolla, nachos con guacamole, tequeños con confitura de tomate), ensaladas, cocas, hot dogs al estilo americano y sandwiches, todos enfocados a su lado más cinéfilo. Y el local se complementa con una terraza que deviene punto de encuentro. Abre todos los días con horario ininterrompido.

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

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

Productos frescos
de calidad y técnicas
contemporáneas
para un divertido
festín

*Fresh, quality
ingredients and
contemporary
techniques for
a fun feast*



recreates the Captain America's shield and comes with a toasted onion sauce, and the Cachopo Manostijeras. The house burger is served smoked in a dome, a detail that shows the care they put into the presentation. The

menu, heavily cinematic, also includes a variety of tapas (such as "bravamelised" potatoes, onion rings, nachos with guacamole, and tequeños with tomato jam), salads, focaccias, American-style hot dogs, and sandwiches,

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

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

TocaTeca

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, que tracten amb tècniques actuals, amb respecte a la tradició, però amb picades d'ullet a la innovació. A més del tapeig amb noms de confiança –olives farcides d'anxova de l'Escala el Xillu– i propostes inhabituals per a aquesta finalitat, com les patates reverdes (amb allioli d'alfàbrega i julivert), tenen mollets de calamar i secret ibèric, ous estrellats i guisats. A la pissarra anuncien cada dia suggeriments fora de carta: com ara una fondue de camembert, el bun de costella de porc amb salsa hoisin, en temporada uns rovellons amb botifarra de perol i unes flors de carxofa del Prat amb pernil, o bé les ja clàssiques, per molt sol·licitades, vieires a la carbonara. I tenen un menú acurat al migdia i postres amb molt d'èxit, com és el cas de les torradetes amb crema d'ametlles i fruites vermelles, el *lemon pie* amb got i el pastís de formatge

amb una presentació totalment inesperada. Pel que fa als vins, predominen els de denominacions d'origen catalanes.

En 2012, después de haber pasado por las cocinas de varios restaurantes, Guillem y Maria consideraron que era el momento de plasmar lo que sabían en un proyecto propio. Y con mucha ilusión, abrieron este bar de tapes de barrio y para el barrio, donde trabajan con ingredientes de calidad y proximidad, que tratan con técnicas actuales, respetando la tradición pero con guiños a la innovación. Además del tapeo con nombres de confianza –aceitunas rellenas de anchoa de L'Escala de El Xillu– y propuestas inhabituales para ese fin, como las patatas verdes (con allioli de albahaca y perejil), tienen molletes de calamar y secreto ibérico, huevos estrellados y guisos. En su pizarra anuncian a diario sugerencias fuera de carta: desde una fondue de camembert, el bun de costilla de cerdo con salsa hoisin, en temporada unos níscales con butifarra de perol y unas flores de alcachofa del Prat con jamón, o bien las ya clásicas, por muy solicitadas, vieiras

a la carbonara. Y cuentan con un esmerado menú al mediodía y exitosos postres, como es el caso de las torrijas con crema de almendras y frutos rojos, la lemon pie en vaso y el cheesecake con una presentación totalmente inesperada. En cuanto a los vinos, predominan los de denominaciones de origen catalanas.

After having spent time in the kitchens of different restaurants, in 2012 Guillem 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 trusted names – El Xillu brand anchovy-stuffed olives from L'Escala – and unusual offerings for this purpose, such as “patatas verdes” (potatoes with basil and parsley aioli), they also serve calamari and Iberian pork fillet buns, fried eggs and stews. On their blackboard, they announce daily



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

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

They work with quality and local ingredients, respecting tradition while adding innovative touches



off-menu suggestions: from a Camembert fondue, to a pork rib bun with hoisin sauce, seasonal níscolo mushrooms with “butifarra de perol” sausage and El Prat artichoke flowers with ham, or the already classic, much-re-

quested, carbonara scallops. They also offer a carefully crafted lunchtime menu and successful desserts, such as torrijas (French toast) with almond cream and red fruits, lemon pie in a glass, and a cheesecake with a complete-

ly unexpected presentation. The wine selection primarily features those from Catalan designations of origin.

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

Muysca

Muysca és una comunitat indígena de l'altiplà cundi-boyacà i part del Santander colombià, i el nom d'aquest restaurant que porta des del 2023 convencent al Clot. Volen retre tribut als seus avantpassats i mostrar la diversitat gastronòmica del país, des de l'Amazones fins a Punta Gallinas, però aportant a la tradició tocs creatius. A la cuina tracten productes d'aquí amb tècniques contemporànies, i l'oferta inclou patacón amb carn entatxonada, gambetes amb xips de plàtan i salsa rosa, típiques de la costa caribenya; empanades; carimañolas (massa de iuca fregida farcida); arepes; ceviche de llet de coco; posta negra de Cartagena; sobrebarriga (falda) a la brasa amb papas chorreadas; truja o el clàssic llardó, i postres com el pastís de formatge costaner amb almívar de guaiaba o el merengón (crema pastissera amb guanábana, maduixa, salsa de mora, nata i merenga). La carta i els especials fora de carta canvien amb la temporada, i es mariden amb vins catalans, cerveses, refrescos i refajo (beguda que resulta de barrejar cervesa i gasosa de cola vermella) de Colòmbia.

Brunch dominical amb plats familiars com la frijolada o l'ajiaco, típic de Bogotá, i còctels d'autor com el Cali (aiguardent d'Antioquia, lulo, soda i menta) en completen la proposta.

Muysca es una comunidad indígena del altiplano cundiboyacense y parte del Santander colombiano, y el nombre de este restaurante que lleva desde 2023 convenciendo en el Clot. Quieren rendir tributo a sus antepasados, mostrando la diversidad gastronómica del país, desde el Amazonas hasta Punta Gallinas, aportando a la tradición toques creativos. En su cocina tratan productos de aquí con técnicas contemporáneas, su oferta incluye patacón con carne mechada, camarones con chips de plátano y salsa rosa, propios de la costa caribeña; empanadas; carimañolas (masa de yuca frita rellena); arepas; ceviche de leche de coco; posta negra cartagenera; sobrebarriga a la brasa con papitas chorreadas; lechona, o el clásico chicharrón, y postres como la tarta de queso costeño con dulce de guayaba o el Merengón (crema pastelera con guanábana, fresa, salsa

de mora, nata y merengue). La carta y los especiales fuera de ella cambian con la temporada, y se maridan con vinos catalanes, y cervezas, refrescos y refajo (bebida que resulta de mezclar cerveza y gaseosa de cola roja) de Colombia. Brunch dominical con platos familiares como la frijolada o el ajiaco, típico de Bogotá, y cócteles de autor como el Cali (aguardiente antioqueño, lulo, soda y menta) completan su propuesta.

Muysca is an indigenous community from the Cundiboyacense highlands and part of the Santander region of Colombia, and the name of this restaurant, which has been impressing visitors to the Clot neighbourhood since 2023. They aim to pay tribute to their ancestors by showcasing the country's gastronomic diversity, from the Amazon to Punta Gallinas, while adding creative touches to tradition. In their kitchen they use local products with contemporary techniques, their offer includes fried plantain with shredded beef, shrimp with plantain chips and thousand island dressing, typical of the Caribbean coast; "empanadas" (baked



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

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

The gastronomic diversity of Colombia, with creative touches added to tradition

turnovers); “carimañolas” (fried cassava dough with a filling); “arepas” (stuffed flatbread); coconut milk ceviche; “posta negra cartagenera” (typical beef from Cartagena); grilled pork belly with “chorreadas” (fried plantain chips), suckling pig, or the classic “chicharrón” (fried pork rinds), and desserts such as cheesecake from

the coast with guava jam or the “Merengón” (custard with soursop, strawberry, blackberry sauce, cream and meringue). The menu and its seasonal specials change throughout the year, and are paired with Catalan wines, as well as beers, soft drinks, and “refajo” (a drink made by mixing beer with red cola soda) from Colombia. Sunday

brunch with family favourites such as “frijolada” (bean stew) or “ajiaco” (casserole), typical of Bogotá, and signature cocktails such as the Cali (Aguardiente Antioqueño, lulo, soda and mint) complete the experience.

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



A pen dret



INTEGRACIÓ AL BARRI

INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO THE NEIGHBOURHOOD

PREMIAT

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO
THE NEIGHBOURHOOD

SANT ANDREU

La Bodegueta de Sant Andreu

Oberta per dos veïns de Sant Andreu de Palomar enamorats del seu barri (el qual anomenen poble), que tres mesos abans de la pandèmia van decidir reinventar-se professionalment i fer realitat el seu somni de crear un punt de trobada per fer el vermut i menjar tapes i a més, per emportar. Amb la màxima “cuina modesta, però honesta”, i passió i humilitat com a ingredients principals. Tapes i platets de tota la vida, 100% casolans, sempre amb ànima, mai de cinquena gamma, elaborats amb productes de quilòmetre zero i qualitat, la majoria provinents de comerços del veïnat perquè creuen en els valors associatius. La carta reuneix setze varietats de croquetes –entre d’altres, una de botifarró de Burgos i pera caramelitzada, la de ceps i *foie*, la de gambes i lluç i la de gorgonzola i nous–, la bomba de Sant Andreu, el tripartit d’hummus, l’amànida no russa, el pollastre Pepe amb salsa japonesa i la seva versió d’Heura, les truites especials de la Charo en tapa, *puntillitas*, caçó en adob, guisats –tripa, mandonguilles amb calamarsos i carn a la jardinera–. I també, fusta de formatges i d’embotits per acompanyar amb una copa de vi, combinats de llaunes i packs de vermut.

L’èxit els va encoratjar a inaugurar, al davant, el nou La Cuina de La Bodegueta (rambla de Fabra i Puig, 25).

Abierta por dos vecinos de Sant Andreu de Palomar enamorados de su barrio (al que llaman pueblo), que tres meses antes de la pandemia, decidieron reinventarse profesionalmente, y hacer realidad su sueño de crear allí un punto de encuentro para vermutear y tapear más take away. Con la máxima «cocina modesta, pero honesta», y pasión y humildad como principales ingredientes. Tapes y platillos de toda la vida, 100% caseros, siempre con alma, nunca de quinta gama, elaborados con productos de kilómetro 0 y calidad, la mayoría procedentes de comercios del vecindario, puesto que creen en los valores asociativos. La carta reúne 16 variedades de croquetas –entre ellas una de morcilla de Burgos y pera caramelizada, la de ceps y foie, la de gambas y merluza y la de gorgonzola y nueces–, la bomba de Sant Andreu, el tripartito de hummus, la ensalada no rusa, el pollo Pepe con salsa japonesa y su versión de Heura, las tortillas especiales de Charo en pincho, ‘puntillitas’, cazón en adobo, guisos –callos, albóndigas con chipirones y carne a la jardinera–. Y también, tablas de quesos y de embutidos para acompañar con una copa de vino, combinados de latas y packs vermut.

El éxito les alentó a inaugurar, delante, el nuevo La Cuina de La Bodegueta (Rambla Fabra i Puig, 25).



Punt de trobada a Sant Andreu per fer el vermut i menjar tapes, amb la màxima “cuina modesta, però honesta”

Punto de encuentro en Sant Andreu para vermutear y tapear, con la máxima «cocina modesta, pero honesta»

A meeting point in Sant Andreu for vermouth and tapas, with the motto “modest but honest cuisine”







Opened by two residents of Sant Andreu de Palomar who love their neighbourhood (which they call a village), who three months before the pandemic decided to reinvent themselves professionally, and make their dream of creating a meeting place for vermouth and tapas with more of a take-away concept, a reality. With the motto “modest but honest cuisine”, and passion and humility as the main ingredients. Traditional tapas and small dishes, 100% homemade, always full of soul, never pre-prepared, made with quality, locally sourced produce, the majority from neighbourhood shops, as they believe in community values. The menu features 16 types of croquettes – including one made with Burgos black pudding and caramelised pear, one with cebs and foie gras, one with

prawns and hake and one with Gorgonzola and walnuts – the “bomba de Sant Andreu” (a type of giant croquette), the hummus trio, the non-Russian salad, Pepe chicken with Japanese sauce and their version of Heura cheese, Charo’s special omelettes on a skewer, “puntillitas” (a type of cuttlefish), marinated dogfish, stews – tripe, meatballs with squid and meat with vegetables. And also, cheese and sausage boards to accompany a glass of wine, mixed drinks from cans and vermouth packs.

Their success encouraged them to open the new La Cuina de La Bodegueta (Rambla Fabra i Puig, 25) opposite.

Rbla. Fabra i Puig, 30. 08030 Barcelona
T 656 376 842 / labodeguetadesantandreu.cat

Restaurant Casa Pince

Restaurant de l'hotel homònim, que ja tenia fama a la Barcelona de 1906, quan, poc després de la seva fundació per Jean Pince i Catalina Ros, va obtenir importants guardons, com el Premi de l'Ajuntament al millor establiment i medalles d'or a Brussel·les i París. Va introduir a la ciutat el servei de menjar per emportar –es veu que a la Catalina se li va acudir cuinar el seu plat estrella, menuts de pollastre en salsa, que atreïa els feligresos que, al migdia, sortien de missa de l'església veïna de Sant Jaume, i se l'emportaven a casa llest per menjar–. I avui, reinterpretant la cuina mediterrània, ha recuperat la seva ubicació com a zona d'interès gastronòmic per al públic local. Ho ha aconseguit fent servir ingredients de qualitat, frescos, de temporada i proximitat, i les idees del xef Ferran Valverde. Entre les seves propostes més elogiades hi ha l'ensaladilla russa amb essència de gambot, les croquetes de galtes amb maionesa de vi, el tataki de tonyina Balfegó amb ajoblanco i escalunya envinagrada, el pop amb puré de patata cítric, la paella amb mussolina d'all i el bistec tàrtar amb brioix i scamor-

za. I ofereix, a més, quatre menús degustació, menú al migdia i esmorzar-dinar amb elaboracions internacionals de dilluns a diumenge.

Restaurante del hotel homónimo, que ya tenía fama en la Barcelona de 1906, cuando, poco después de su fundación por Jean Pince y Catalina Ros, obtuvo importantes galardones, como el Premio del Ayuntamiento al Mejor Establecimiento y medallas de oro en Bruselas y París. Introdujo en la ciudad el servicio de comida para llevar –parece que a Catalina se le ocurrió cocinar su plato estrella, menudillos de pollo en salsa, con los que atraía a los feligreses que, al mediodía, salían de misa en la vecina iglesia de Sant Jaume, y se los llevaban a casa listos para comer–. Y hoy, reinterpretando la cocina mediterránea, ha recuperado su ubicación como zona de interés gastronómico para el público local. Lo ha conseguido sirviéndose de ingredientes de calidad, frescos, de temporada y proximidad, y de las ideas del chef Ferran Valverde. Entre sus propuestas más elogiadas están la ensaladilla rusa con esencia de carabinero, las

croquetas de carrillera con mayonesa de vino, el tataki de atún Balfegó con ajoblanco y chalota encurtida, el pulpo con puré de patata cítrica, la paella con muselina de ajo y el steak tartare con brioche y scamorza. Y ofrece, además, cuatro menús degustación, menú al mediodía y brunch con elaboraciones internacionales de lunes a domingo.

Restaurant of the eponymous hotel, which already had a reputation in Barcelona in 1906, when, shortly after its foundation by Jean Pince and Catalina Ros, it received significant awards such as the City Council Prize for Best Establishment and gold medals in Brussels and Paris. It introduced the city to take-away service – it seems that Catalina came up with the idea of cooking her signature dish, chicken giblets in sauce, which she would offer to the churchgoers who, at noon, came out of mass at the nearby church of Sant Jaume, and take it home ready to eat. Today, as a reinterpretation Mediterranean cuisine, it has regained its position as a gastronomic hotspot for the local residents. It



Fundat el 1906, avui dia ha recuperat la seva ubicació com a zona d'interès gastronòmic per al públic local

Fundado en 1906, hoy ha recuperado su ubicación como zona de interés gastronómico para el público local

Founded in 1906, today it has regained its position as a gastronomic hotspot for the local residents



has achieved this by using quality ingredients, fresh, seasonal, and local, and the ideas of chef Ferran Valverde. Among its most praised dishes are the Russian salad with essence of carabine-ro prawns, the beef cheek

croquettes with wine mayonnaise, the Balfegó tuna tataki with ajoblanco (cold garlic and almond soup) and pickled shallot, the octopus with citrus potato purée, the paella with garlic mousseline and the steak tartare with

brioche and scamorza. It also offers four tasting menus, a lunchtime menu and brunch with international dishes from Monday to Sunday.

Ferran, 21. 08002 Barcelona
T 722 469 065 / casapince.com

Bar Alegria

Nucli social de referència al barri de Sant Antoni, i centre de peregrinació per a amants de la bona taula de bar. Ha complert 125 anys en plena forma; en el llibre que li ha dedicat l'editorial Debate el presenten com a barra incombustible. Però Alegria és molt més que un bar; a les tapes i els platets hi afegeix vins naturals i rumba en directe. A la zona de la barra, la terrassa, sota un tendal vermell i l'entresolat, combina la tradició de la vermuteria amb l'energia d'un bar de tapes i el caràcter d'un bistro. La carta és un homenatge acurat a la cuina local de sempre i de producte, des de la perspectiva contemporània del xef Tomàs Abellan, que el regenta des de 2019, quan va restaurar un espai en decadència apadrinat pel seu pare, Carles Abellan (Tapas, 24), i Max Colombo (Xemei), només amb el necessari, fins al dia de la inauguració. Elaboracions a tenir en compte: l'amanida russa amb pa lleig, la truita trufada, la torrada d'anxova 00 i mantega fumada –de la qual van ser precursors a Barcelona–, el biquini de la seva infantesa, l'albergínia del Shunka, els musclos Bouchot amb llet de coco i gingebre, el calamar

a la planxa amb maionesa de tinta, el xai Middle East, i postres com ara el pastís de formatge estil La Vinya.

Núcleo social de referencia en el barrio de Sant Antoni, y centro de peregrinación para los y las amantes de la buena mesa de bar. Ha cumplido 125 años en plena forma; en el libro que le ha dedicado la editorial Debate lo presentan como barra incombustible. Pero Alegria es mucho más que un bar, añade al tapeo y los platillos, vinos naturales y rumba en directo. En la zona de la barra, la terraza, bajo un toldo rojo y el altillo, combina la tradición de la vermutería con la energía de un bar de tapas y el carácter de un bistró. La carta es un cuidado homenaje a la cocina local de siempre y de producto, desde la perspectiva contemporánea del chef Tomàs Abellan, que lo regenta desde 2019, cuando restauró un espacio en decadencia apadrinado por su padre, Carles Abellan (Tapas, 24), y Max Colombo (Xemei), solo lo justo: hasta el día de la inauguración. Elaboraciones a tener en cuenta: la ensaladilla rusa con pan feo, la tortilla trufada, la tosta de anchoa 00 y mantequilla ahumada –de la que fueron

precursores en Barcelona–, el bikini de su infancia, la berenjena del Shunka, los mejillones Bouchot con leche de coco y jengibre, el calamar a la plancha con mayonesa de tinta, el cordero Middle East, y postres como la tarta de queso estilo La Viña.

An important social hub in the Sant Antoni neighbourhood and a place of pilgrimage for lovers of good bar food. It celebrated 125 years of existence in top form; in the book dedicated to it by the Debate publishing house, they describe it as an indestructible bar. But Alegria is much more than a bar, in addition to tapas and small dishes, it offers natural wines and live rumba music. In the bar area, the terrace, under a red awning, and the mezzanine, it combines the tradition of a vermouth bar with the energy of a tapas bar and the character of a bistro. The menu is a careful homage to traditional local cuisine and produce, from the contemporary perspective of chef Tomàs Abellan, who has run it since 2019, when he restored a decaying space mentored by his father, Carles Abellan (Tapas, 24), and Max Colombo (Xemei),



Bona taula de bar en aquest nucli social de referència a Sant Antoni des de 1899

Buena mesa de bar en este núcleo social de referencia en Sant Antoni desde 1899

A great bar table in this important social hub in Sant Antoni since 1899



only to the extent needed: until the day of the inauguration. Dishes to bear in mind: the Russian salad with “ugly bread”, the truffled omelette, the toast with 00 anchovies and smoked butter – of which they were pioneers in Barcelona – his childhood “bikini” (ham and cheese

toastie), Shunka aubergine, Bouchot mussels with coconut milk and ginger, grilled squid with squid ink mayonnaise, Middle Eastern-style lamb, and desserts such as La Viña-style cheesecake.

Comte Borrell, 133
08015 Barcelona / T 930 326 720

Casa de Tapas Cañota

En les seves pròpies paraules, Cañota és un bar per assolir el “nirtapa”, que destaca pels productes de primera que utilitza i la seva tradició marinera d’estirp gallega, com la família propietària. Les seves especialitats, com el pop *á feira*, aquest aperitiu de somni que és la capseta de peix i marisc fresc fregits, les anxoves del Cantàbric, els pebrots de Padrón, el consomé, el lacón amb cachelos o l’arròs caldós amb nécores, mai passen de moda i han conquistat generacions. I a més, ofereixen receptes en col·laboració amb xefs convidats, com ara la mini burger Bull de Dani García i les patates braves amb salsa d’Albert Adrià. I això encara serà més bo si s’acompanya amb una canya de cervesa ben freda. La pinya cocorró amb sorpresa o el lingot de xocolata de Paco Roig són postres imprescindibles. Així com la sobretaula amb un xopet del seu licor Gilimonguer, creat amb fruita de la passió i molt d’humor.

Punt de trobada del veïnat que es reuneix i celebra en un ambient desimbolt, on “el bon rotllo sempre està servit”. Obre cada dia i, de dijous a diumenge, amb cuina ininterrompuda de 13.00

a 22.45 hores. Per la seva proximitat amb el Mercat de les Flors i el Teatre Lliure, soluciona de meravella el sopar després de la funció.

En sus propias palabras, Cañota es un bar para alcanzar el ‘nirtapa’, que destaca por los productos de primera que maneja y su tradición marinera de raigambre gallega, como la familia propietaria. Sus especialidades, como el pulpo á feira, ese aperitivo de ensueño que es la cajita de pescado y marisco fresco fritos, las anchoas del Cantábrico, los pimientos de Padrón, el consomé, el lacón con cachelos o el arroz caldoso con nécoras, nunca pasan de moda y han conquistado a generaciones. Y además ofrecen recetas en colaboración con chefs invitados como la mini burger Bull de Dani García y las patatas bravas con salsa de Albert Adrià. Todo ello sabrá mejor si cabe acompañado de una caña de cerveza fría. La piña cocorrón con sorpresa o el lingote de chocolate de Paco Roig son postres imprescindibles. Así como la sobremesa con un chupito de su licor Gilimonguer, creado con fruta de la pasión y mucho humor.

Punto de encuentro del vecindario, que se reúne y celebra en un ambiente desenfadado, donde “el buen rollo siempre está servido”. Abre todos los días, y de jueves a domingo, con cocina ininterrumpida de 13 a 22:45 h. Por su cercanía al Mercat de les Flors y el Teatre Lliure, soluciona de maravilla la cena después de la función.

In their own words, Cañota is a bar to reach “nirtapa”, which stands out for the top-quality ingredients and its seafaring tradition with Galician roots, like the family that owns it. Its specialties, such as octopus á feira, that delightful appetiser that is the box of fried fresh fish and seafood, Cantabrian anchovies, Padrón peppers, consomme, pork shoulder with potatoes, or rice with velvet crab, never go out of fashion and have won over generations. They also offer dishes created in collaboration with guest chefs, such as the mini burger Bull by Dani García and patatas bravas with Albert Adrià’s signature sauce. It all tastes even better when paired with a cold glass of beer. Paco Roig’s pineapple “cocorrón” with surprise or the chocolate



Un bar per assolir el “nirtapa”, que va portar la tradició marinera gallega a Montjuïc i va conquerir el veïnat

Un bar para alcanzar el ‘nirtapa’, que llevó la tradición marinera gallega a Montjuïc, y conquistó al vecindario

A bar to reach “nirtapa”, which brought the Galician seafaring tradition to Montjuïc, and won over the neighbourhood



ingot are must-try desserts. As is the post-prandial shot of their Gilimonguer liqueur, made with passion fruit and a touch of humour.

A neighbourhood meeting point where people

gather and celebrate in a relaxed atmosphere, where “good vibes are always on the menu”. Open every day, with uninterrupted kitchen service from 1 pm to 10.45 pm from Thursday to Sunday. Its

close proximity to the Mercat de les Flors and Teatre Lliure makes it a perfect spot for dinner after a show.

Lleida, 7. 08004 Barcelona
T 933 259 171 / casadetapas.com

El Petit Galileu

Amb la seva presència –des de fa 27 anys– i participació, ha contribuït a la cohesió comunitària; el freqüenten tant veïns com comerciants de la zona i gent de pas, sigui per feina o per oci. La parella propietària, amb el seu tracte càlid ha creat un ambient acollidor i amigable que aconseguix que tothom se senti benvingut. Continuen amb el mateix entusiasme que aquell dia de 1998 en què es van fer càrrec del local, amb la intenció de cobrir els capritxos i les necessitats dels qui s'acostin a fer-los una visita per gaudir d'un bon esmorzar, un mos nutritiu a mig matí per recarregar piles, o menjar ràpid i ben saborós. Tenint en compte la quantitat de comentaris favorables fets pels qui l'han provat, broden la truita (en les versions de patata, patata-ceba i patata-xoriç picant). Al migdia ofereixen plats casolans (arròs a la cubana, estofat de llenties, cigrons amb espinacs i ou dur, espagueti a l'all, pollastre rostit, mandonguilles a la jardinera, i els dimarts, peix fresc). I a més, no hi falten les croquetes de pernil o de bacallà per picar, entrepans freds i calents, amanides i plats combinats que són

comfort food de veritat. Obre de dilluns divendres de 6.30 a 21.00 hores.

Con su presencia –desde hace 27 años– y participación, ha contribuido a la cohesión comunitaria; lo frecuentan tanto vecinos como comerciantes de la zona y gente de paso, ya sea por trabajo o por ocio. La pareja propietaria, con su trato cálido, ha creado un ambiente acogedor y amigable que consigue que todo el mundo se sienta bienvenido. Continúan con el mismo entusiasmo que aquel día de 1998 en el que se hicieron cargo del local, con la intención de cubrir tanto caprichos como necesidades de quienes se acerquen a hacerles una visita para disfrutar de un buen desayuno, un bocadillo nutritivo a media mañana para recargar pilas, o comer rápido y bien sabroso. A juzgar por la cantidad de comentarios favorables emitidos por quienes la han probado, bordan la tortilla (en sus versiones de patata, patata-cebolla y patata-chorizo picante). Al mediodía ofrecen platos caseros (arroz a la cubana, estofado de lentejas o de ternera, garbanzos con espinacas y huevo duro, spaghetti al ajo,

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

With a 27-year history of engaging with the community and bringing it together, El Petit Galileu is frequented by local residents and shopkeepers alike, whether for work or leisure. The couple who own it, with their warm hospitality, have created a cosy and friendly atmosphere which makes everyone feel welcome. They continue with the same enthusiasm as the day in 1998 when they took over the place, aiming to satisfy both the whims and needs of those who come to visit for a good breakfast, a nutritious mid-morning snack to recharge, or a quick, tasty meal. Judging by the number of rave reviews from those who have tried it, they nail the Spanish omelette (in various guises with just potato, potato + onion and potato + spicy-chorizo). At lunchtime they offer homemade dishes (Cuban



**Amb la seva presència
–des de fa 27 anys– i cuina
casolana, ha contribuït
a la cohesió comunitària**

Con su presencia –desde
hace 27 años– y cocina casera,
ha contribuido a la cohesión
comunitaria

*With a 27-year history
and homemade cooking,
it has contributed to bringing
the community together*

style rice, lentil or beef stew,
chickpeas with spinach and
hard-boiled egg, spaghetti
with garlic, roast chicken,
meatballs mixed with vegeta-
bles, fresh fish on Tuesdays).
Not to mention ham or cod
croquettes to nibble on, hot

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

Galileu, 294. 08028 Barcelona
T 934 901 459



Lata-Bern@

Taverna contemporània creada, en els seus inicis, amb la idea de presentar les tapes en llaunes de conserva. Actualment, i amb la incorporació d'un nou xef i propietari, Matías Rago –que acredita més de deu anys d'experiència en hostaleria, amb estades en diversos restaurants de renom–, el concepte ha donat un tomb cap a la cuina fusió, amb una tendència asiàtica i detalls creatius que sorprenen i gaudeixen, cada vegada més, de l'aprovació dels veïns i veïnes de Gràcia. Així, la carta convida a viatjar sense sortir de la ciutat, i es divideix en cinc apartats: Píscolabis com ara la torrada integral de sardina fumada amb guacamole i poma àcida (un dels seus èxits); suggeriments del xef, com és el cas de l'albergínia a la flama sobre crema lleugera de parmesà –un altre supervendes–; el “fred fred”, amb elaboracions com la burrata amb tomàquets *cherry* confitats a la llimona i musli; el “calent calent”, com per exemple, la truita trufada amb rovell líquid i cruixent de porro, i “el més dolç”, postres com ara la llet fregida tradicional amb sopeta freda de canyella. Un producte: el llamàntol blau del Medi-

terrani, que serveixen en cassoleta.

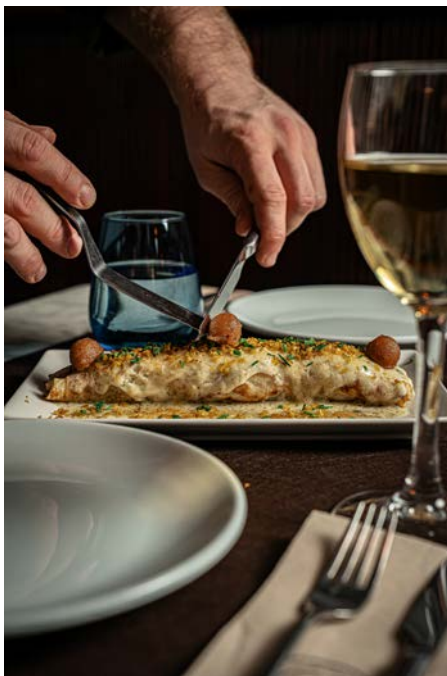
El local permet escollir entre una barra dinàmica i càlida al mateix temps, l'acollidora sala principal o un reservat íntim.

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, Matías Rago –que acredita más de diez años de experiencia en hostelería, incluyendo estancias en diversos restaurantes de renombre–, el concepto ha dado un giro hacia la cocina fusión, con querencia por lo asiático y detalles creativos que sorprenen y gozan, cada vez más, de la aprobación de los vecinos de Gràcia. Así, la carta invita a viajar sin salir de la ciudad, y se divide en cinco apartados: Tentempiés como la tosta integral de sardina ahumada con guacamole y manzana ácida (uno de sus hits); sugerencias del chef, que es el caso de la berenjena a la llama sobre crema ligera de parmesano –otro superventas–; el “frío frío”, con elaboraciones como la burrata con tomates *cherry* confitados al limón y muesli;

el “caliente caliente” como por ejemplo, la tortilla trufada con yema líquida y crujiente de puerro, y “lo más dulce”, postres como la leche frita tradicional con sopita fría de canela. Un productazo: el bogavante azul del Mediterráneo, que sirven en tartaleta.

El local permite escoger entre una barra dinámica y cálida al mismo tiempo, la acogedora sala principal o un íntimo reservado.

A contemporary tavern originally created with the idea of presenting tapas in tin cans. Today, with the addition of a new chef and owner, Matías Rago – who boasts over ten years of experience in the hospitality industry, including stints at various renowned restaurants – the concept has taken a turn towards fusion cuisine, with an emphasis on Asian influences and creative details that surprise and increasingly win the approval of the Gràcia community. The menu invites diners to travel without leaving the city, divided into five sections: Tentempiés (snacks) like the wholegrain toast with smoked sardine, guacamole, and sour apple (one of the hits); chef's suggestions, such as grilled aubergine on a light



Cuina fusió, amb tendència asiàtica, que sorprèn i gaudeix de l'aprovació del veïnat de Gràcia

Cocina fusión, con querencia por lo asiático, que sorprende y goza de la aprobación de los vecinos de Gràcia

Fusion cuisine, with a fondness for Asian flavours, that surprises and has earned the approval of the Gràcia locals



parmesan cream (another bestseller); the “frío frío” (cold dishes) featuring creations like burrata with lemon-confit cherry tomatoes and muesli; the “caliente caliente” (hot dishes) like the truffled omelette with a runny

yolk and crispy leek; and “lo más dulce” (sweet treats), with desserts such as traditional fried milk with cold cinnamon soup. A standout product is the blue Mediterranean lobster, served in a tartlet.

The restaurant offers a choice between a dynamic yet warm bar, the cosy main room or an intimate private dining room.

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

FINALISTA

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO
THE NEIGHBOURHOOD

GRÀCIA

La Pubilla

En una casa de menjars de tota la vida renovada, amb molta barra, poques estovalles i servei de tu a tu, hi trobem la cuina catalana d'avui amb tres ofertes gastronòmiques diferenciades, en funció de la franja horària: esmorzars de forquilla per a gormands matiners, un menú diari molt anhelat (per la seva relació qualitat-preu), i una carta que canvia sovint. Tot això basat en un receptari casolà que es proveeix al Mercat de la Llibertat, situat just davant, des de fa més de cent anys. Els últims quinze ha estat sota la direcció d'Alexis Peñalver, instruït per la seva àvia, a qui acompanyava durant hores entre cassoles, i es va forjar a Casa Juliana de Panda Gay, entre altres llocs insignes (Akelarre, Casa Calvet). El menú és un recull de clàssics aliens a les tendències com ara la truita de patata i ceba, el bacallà amb samfaina, el mar i muntanya (de la setmana); en temporada, pèsols amb botifarra negra, elaboracions amb llegums, triperia, caça... a la seva manera, en exercicis d'honestetat sense artificis ni més interès que el de nodrir el comensal amb suculència i xup-xup. Ideal per sucar-hi pa, és tot un

referent a Gràcia que amb el temps ha tingut continuïtat a Hermós, un bar de peix ubicat dins del mercat.

En una casa de comidas de toda la vida remozada, con mucha barra, poco mantel y servicio de tú a tú, encontramos cocina catalana de hoy con tres ofertas gastronómicas diferenciadas dependiendo de la franja horaria: desayunos de tenedor para gourmands madrugadores, un codiciado (por su relación calidad-precio) menú diario, y una carta que cambia a menudo. Todo ello basado en un recetario casero que se provee en el Mercat de la Llibertat, situado justo enfrente, desde hace más de cien años. Los últimos quince lo ha dirigido Alexis Peñalver, formado por su abuela, a la que acompañaba durante horas entre pucheros, y forjado en Casa Juliana de Panda Gay, entre otras insignes plazas (Akelarre, Casa Calvet). La minuta reúne clásicos ajenos a las tendencias como la tortilla de patata y cebolla, el bacalao con samfaina, el mar y montaña (de la semana), en temporada guisantes con botifarra negra, elaboraciones con legumbres, casquería,

caza... a su manera, en ejercicios de honestidad sin artificios ni más interés que la de nutrir al comensal con suculencia y chup-chup. Ideal para mojar pan en todo un referente de Gràcia, que con el tiempo ha tenido continuidad en Hermós, un bar de pescado ubicado dentro del mercado.

In a renovated traditional eatery, with a large bar, very few tablecloths and informal service, you'll find contemporary Catalan cuisine with three distinct dining options depending on the time of day: hearty breakfasts for early-rising food lovers, a highly sought-after (for its quality-price ratio) daily menu, and a frequently changing à la carte selection. All of this is based on home-made recipes sourced from the Llibertat market located just across the street, which has been serving the area for over one hundred years. For the past fifteen years, it has been led by Alexis Peñalver, who was trained by his grandmother, spending hours beside her in the kitchen, and later honed his skills at Casa Juliana under Panda Gay, as well as other renow-



A Gràcia, i amb un receptari casolà ple d'idees per sucar-hi pa que es proveeix al Mercat de la Llibertat

En Gràcia, y con un recetario casero lleno de ideas para mojar pan que se provee en el Mercat de la Llibertat

In Gràcia, with a homemade recipe book full of ideas for dipping bread, sourced from the Llibertat Market



ned places (Akelarre, Casa Calvet). The menu includes timeless classics, untouched by trends such as potato and onion omelette, cod with “samfaina” (a Catalan ratatouille), surf and turf (of the week), in season, peas

with black sausage, dishes with legumes, offal, game... all prepared in their own way, focused on honesty without pretensions, with the sole aim of nourishing the diner with rich, slow-cooked flavours. Ideal for dipping

bread, this place has become a true staple in Gràcia, and over time, has expanded with Hermós, a fish bar located inside the market.

Plaça de la Llibertat, 23
08012 Barcelona / T 932 182 994

El Pernilet d'Horta

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

Per cert, el seu propietari és molt actiu a les xarxes tot divulgant les bondats gastronòmiques dels productes que ven.

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

un platillo de temporada o, simplemente, un buen café. Es decir, se trata de un lugar para darse esos pequeños homenajes cotidianos tan necesarios. Y para eventos y celebraciones, ofrecen bandejas de género al corte.

Por cierto, su propietario es muy activo en las redes, divulgando las bondades gastronómicas de los productos que vende.

Charcuterie with a dozen tables inside and a terrace for tasting. They sell quality sausages – including black pudding from Burgos, “morcón” sausage – a wide variety of cheeses, top-brand ham in different presentations, and at the perfect stage of curing, fresh meats (pork shoulder, tenderloin), as well as other delicacies such as the slow-cooked pork rib from chef Jordi Cruz's range of ready-to-cook meats, Cantabrian anchovies, and organic caviar from Granada. They also offer artisanal preserves, double-yolk eggs, an assortment of olives, wines, and spirits. They prepare sandwiches throughout the day too and have a café. Locals and people from all over Barcelona gather here to enjoy a breakfast, their



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

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

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



homemade omelette served with “pan con tomate”, a hand-sliced portion of cured ham, a well-poured beer or glass of wine, a tapa of Iberian cured meats, snails, a grilled foie tapa, a seasonal dish, or simply a good coffee. In other words, it's a place for those small daily treats that are so necessary. And for

events and celebrations, they also offer platters of sliced products.

By the way, the owner is very active on social media, promoting the gastronomic qualities of the products they sell.

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

FINALISTA

INTEGRACIÓ EN EL BARRI
INTEGRACIÓN EN EL BARRIO
INTEGRATED INTO
THE NEIGHBOURHOOD

NOU BARRIS

La Esquinica

Amb una trentena de tapes a la carta, encapçalades per les seves patates braves tan apreciades, estem davant de la que per a molts és “la meca de les tapes” de Barcelona. Altres especialitats són el *choquico*, el *morrico frito*, les *bombicas de hombre y mujer*, els *tigrecicos* (musclos arrebossats), les *almejicas a la planchica*, els *champiñoncicos* de París, els pebrots de Padrón, el *pescadico* de l'Ebre, la *longanica*... La seva filosofia: el millor producte fresc a un preu competitiu, sempre acompanyat d'un servei proper. L'equip de La Esquinica gaudeix cada dia de la seva feina i continua oferint avui l'experiència única que els ha caracteritzat des dels seus inicis el 1972, quan va obrir en un petit local del barri del Turó de la Peira, situat al carrer Montsant, cantonada amb Cadí; d'aquí ve el seu nom. El 1997 es va traslladar a un altre local més ampli, que es va decorar amb un accent aragonès molt marcat. Té una terrassa espectacular i una *salica* d'espera ben peculiar. Si prefereixes menjar a *casica*, tenen servei a domicili.

S'arriba amb la línia d'autobús 47, ara d'actualitat per la pel·lícula

homònima de Marcel Barrena, que narra la història d'un acte de dissidència pacífica i d'un moviment veïnal que el 1978 van canviar per sempre la imatge de la perifèria barcelonina.

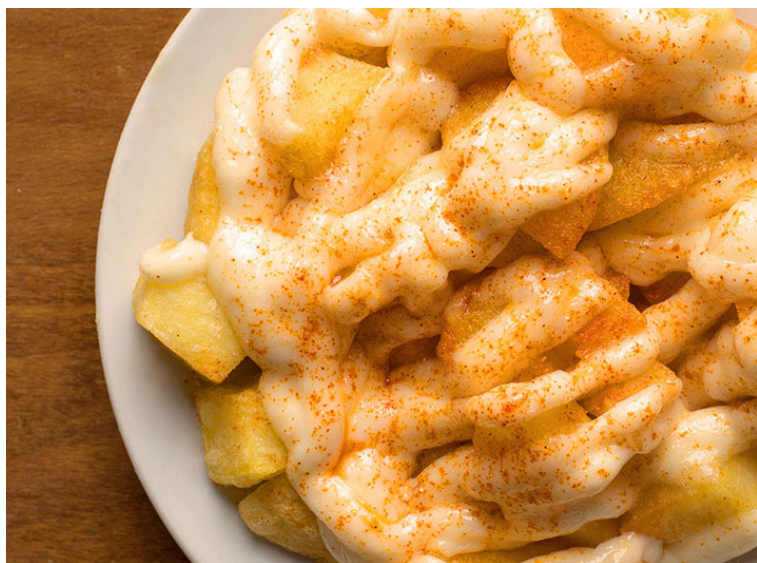
Con una treintena de tapas en la carta, capitaneadas por sus apreciadas patatas bravas, estamos ante la que para muchos es “la meca del tapeo” de Barcelona. Otras especialidades son el *choquico*, el *morrico frito*, las *bombicas de hombre y mujer*, los *tigrecicos* (mejillones rebozados), las *almejicas a la planchica*, los *champiñoncicos* de París, los pimientos de Padrón, el *pescadico* del Ebro, la *longanica*... Su filosofía: el mejor producto fresco a un precio competitivo, siempre acompañado de un servicio cercano. El equipo de La Esquinica disfruta cada día de su trabajo y sigue ofreciendo hoy la experiencia única que les ha caracterizado desde sus inicios en 1972, cuando abrió en un pequeño local del barrio de El Turó de la Peira, situado en la calle Montsant esquina con Cadí, de ahí su nombre. En 1997 se trasladó a otro más amplio, que decoraron con marcado acento

aragonés, y que cuenta con una estupenda terraza y una peculiar *salica* de espera. Si prefieres comer en casica, tienen servicio a domicilio.

Se llega con la línea de autobús 47, de actualidad por la película homónima de Marcel Barrena, que narra la historia de un acto de disidencia pacífica y de un movimiento vecinal que en 1978 cambiaron para siempre la imagen de la periferia barcelonesa.

With around thirty tapas on the menu, led by the beloved patatas bravas, many consider La Esquinica Barcelona's “tapas mecca”. Other specialties include “choquico” (cuttlefish), “morrico frito” (pigs snout), “bombicas de hombre y mujer” (giant croquettes), “tigrecicos” (battered mussels), “almejicas a la planchica” (grilled clams), “champiñoncicos de París” (mushrooms),

Padrón peppers, fried fish from the Ebro river, the “longanica” (sausage cold cut)... Its philosophy: the best fresh products at a competitive price, always accompanied by friendly service. The team at La Esquinica enjoys their work every day and continues to



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

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

For many, the “mecca of tapas” in Barcelona, a true gastronomic pilgrimage site in Nou Barris



offer the unique experience that has defined them since their beginnings in 1972, when they first opened in a small premises in the El Turó de la Peira neighbourhood, located on Montsant Street, at the corner of Cadí, hence their name. 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. If you prefer to dine at home, they offer a delivery service.

You can get there by bus line 47, which is currently in the spotlight due to the eponymous film by Marcel

Barrena, which tells the story of a peaceful act of dissent and a neighbourhood movement that in 1978 changed the image of the outskirts of Barcelona forever.

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

Restaurant Sant Martí

Cuina mediterrània de producte, amb varietat de tapes –des d’unes rostes fetes com a Sòria fins a anxoves netejades in situ, xupa-xups de formatge de cabra amb nous, mermelada de tomàquet i sèsam, o *fish & chips* amb emulsió de llima–, arrossos com el caldós de llamàntol o el de muntanya, carn d’Angus procedent de la Granja Corominas d’Avinyó, i els dijous a la nit, una safata de marisc fresc, peix segons mercat i sèpia o calamar.

En un local lluminós i funcional, idoni tant per menjar de menú els dies laborables com per apropar-te qualsevol cap de setmana o en una ocasió especial.

La trajectòria d’aquest negoci familiar en el sector de l’hostaleria es va iniciar el 1969 amb el Bar Trabado i els pares de l’actual propietària d’un restaurant que, el 2024, va complir vint anys al barri, conegut primer com El Café de Sant Martí. Dues dècades posant passió a la cuinària i al tracte, en les quals diuen haver crescut, après i evolucionat, aportant bon gust en cadascun dels seus plats, que recomanen acompanyar amb els vins i cerveses d’un celler seleccionat. El seu esforç per crear una carta eloqüent, resultat, en les seves

pròpies paraules, “de moltes matinades pensant i nits cuinant”, es veu recompensat per una clientela fidel.

Cocina mediterrànea de producte, con variedad de tapas –desde unos torreznos hechos como en Soria a anchoas limpiadas in situ, chupa-chups de queso de cabra con nueces, mermelada de tomate y sésamo, o fish & chips con emulsión de lima–, arroces como el caldoso de bogavante o el de montaña, carne de Angus procedente de la Granja Corominas de Avinyó, y los jueves por la noche, una bandeja de marisco fresco, pescado según mercado y sepia o calamar.

En un local luminoso y funcional, idóneo tanto para comer de menú los días laborales como para acercarte cualquier fin de semana o en una ocasión especial.

La trayectoria de este negocio familiar en el sector de la hostelería se inició en 1969 con el Bar Trabado y los padres de la actual propietaria de un restaurante que, en 2024, cumplió veinte años en el barrio, conocido primero como El Café de Sant Martí. Dos décadas poniéndole pasión a la culinaria y al trato, en las que dicen

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

Mediterranean cuisine focused on quality produce, featuring a variety of tapas – from Soria-style “torreznos” (pork scratchings) to anchovies cleaned on-site, goat cheese and walnut chupa-chups with tomato jam and sesame, or fish & chips with lime emulsion – along with rice dishes like the lobster broth rice or the mountain rice, Angus beef from the Corominas farm in Avinyó, and on Thursday nights, a platter of fresh seafood, whatever fish is fresh from the market, and either cuttlefish or squid.

The restaurant is located in a bright, functional space, ideal for a weekday menu or a visit on weekends or for special occasions.

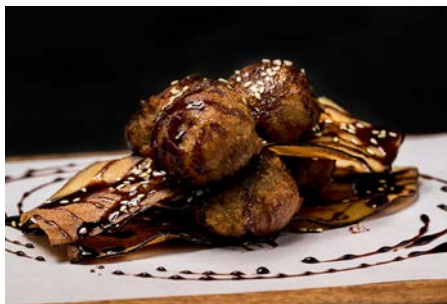
The history of this family business in the



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

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

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



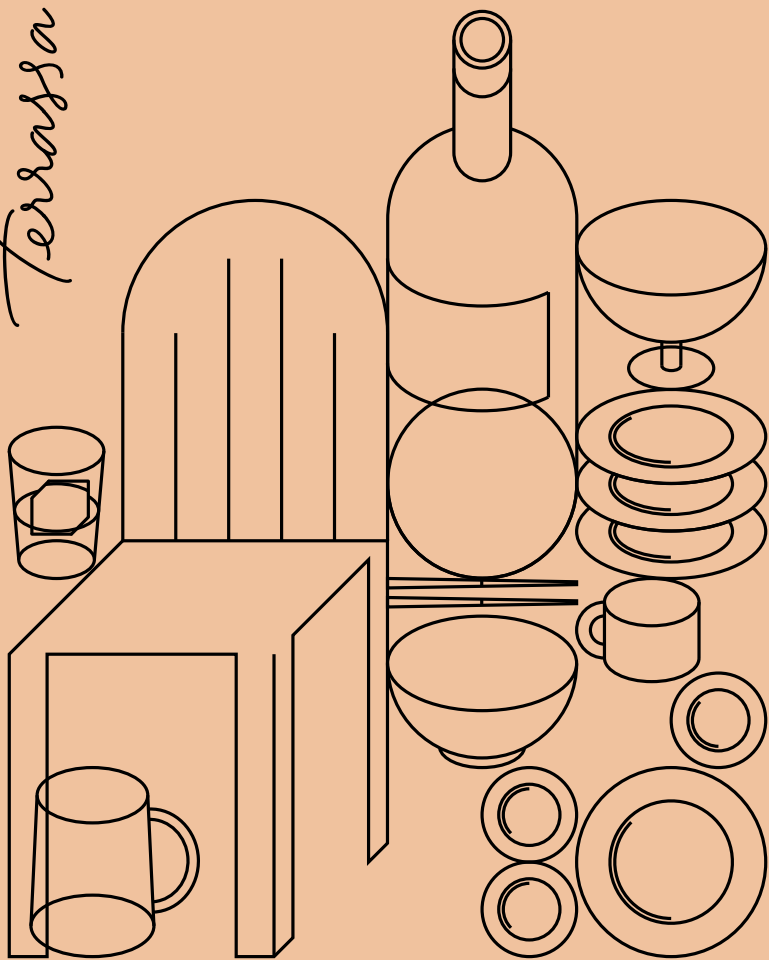
hospitality industry began in 1969 with Bar Trabado, run by the parents of the current owner, and evolved into the restaurant, which in 2024 celebrated twenty years in the neighbourhood, originally known as El Café de Sant Martí. Two decades of

passion for cooking and customer service, during which they say they have grown, learned, and evolved, always bringing good taste to every dish, which they recommend pairing with wines and cavas from a carefully selected 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.

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

Terrassa



SOSTENIBILITAT

SOSTENIBILIDAD
SUSTAINABILITY

Rasoterra

Fundat el 2013 per la Chiara, el Daniele i el Guillem, ha aportat a Barcelona cuina vegana de temporada i proximitat, amb un ADN totalment *slow food* i els tocs creatius de la xef alicantina Adriana Carcelén. La carta, que canvia força sovint, no inclou hamburgueses, xoriço *plant-based* ni altres imitacions de la proteïna animal; defineixen la seva minuta com a finestra a la biodiversitat vegetal que ens envolta, i tracten, amb afecte i passió, les verdures, els llegums, els cereals, les algues i les flors que proporciona la natura, alhora que prioritzen els productes conreats de manera responsable als horts locals. Treballen exclusivament amb una fórmula de preu fix i per a tota la taula, amb aperitiu del dia, primer, segon i postres per triar.

A la sala ofereixen un servei proper, en què expliquen cada plat i recomanen el millor vi natural per acompanyar-lo. I si no vols alcohol, no passa res; disposen d'opcions sense –com refrescos urbans ecològics– i d'un maridatge amb begudes fermentades i probiòtiques.

Composten els seus residus orgànics i fan un ús conscient de l'aigua. Han obtingut la certificació Biosphere, la de Garantia de Qualitat Ambiental de la Generalitat de Catalunya... Els pilars de la seva filosofia s'abreuen en tres pes: planeta, producte i persones.

Fundado en 2013 por Chiara, Daniele y Guillem, ha aportado a Barcelona cocina vegana de temporada y proximidad, con un ADN

totalmente *slow food* y los toques creativos de la chef alicantina Adriana Carcelén. Su carta, que cambia muy a menudo, no incluye hamburguesas, chorizo *plant-based*, ni otras imitaciones de la proteína animal; definen su minuta como ventana a la biodiversidad vegetal que nos rodea, y tratan, con cariño y pasión, las verduras, legumbres, cereales, algas y flores que proporciona la naturaleza, a la vez que priorizan los productos cultivados de forma responsable en huertas locales. Trabajan exclusivamente con una fórmula de precio fijo y para toda la mesa, con aperitivo del día, primero, segundo y postre a escoger.

En sala ofrecen un servicio cercano, explicando cada plato y recomendando el mejor vino natural para acompañarlos. Y si no quieres alcohol, no pasa nada; cuentan con opciones sin –como refrescos urbanos ecológicos– y un maridaje con bebidas fermentadas y probióticas.

Compostan sus residuos orgánicos y hacen un uso consciente del agua. Han obtenido la certificación Biosphere, la de Garantía de Calidad Ambiental de la Generalitat de Catalunya... Los pilares de su filosofía se abrevian en tres pes: planeta, producto y personas.

Founded in 2013 by Chiara, Daniele and Guillem, it has brought seasonal and locally sourced vegan cuisine to Barcelona, with a true slow food DNA and the creative touches of Alicante-born chef Adriana Carcelén. Their ever-changing menu does not feature



**Cuina vegana amb
ADN *slow food*
i els tocs creatius
de la xef Adriana
Carcelén**

Cocina vegana
con ADN *slow food*
y los toques creativos
de la chef Adriana
Carcelén

*Vegan cuisine with
a slow food DNA
and the creative
touches of chef
Adriana Carcelén*







plant-based burgers, chorizo, or other imitations of animal protein; instead, they describe their offerings as a window to the plant biodiversity that surrounds us. With care and passion, they prepare vegetables, legumes, cereals, seaweed, and flowers provided by nature, prioritising responsibly grown products from local farms. They work exclusively with a fixed-price menu for the entire table, which includes a daily appetizer, a choice of first course, second course, and dessert.

In the dining room, they offer a friendly service, explaining each dish and recommending the best natural wine to accompany

them. And if you prefer to avoid alcohol, no problem; they offer options like organic urban sodas and pairings with fermented and probiotic drinks.

They compost their organic waste and use water responsibly. They have obtained the Biosphere certification, as well as the Quality Environmental Guarantee from the Government of Catalonia. The pillars of their philosophy can be summed up in three "P's": planet, product, and people.

Palau, 5. 08002 Barcelona
T 933 186 926 / rasoterra.cat

Tierra Brava

Aquest restaurant de cuina de mercat, amb una ubicació privilegiada a l'interior del Mercat del Ninot, forma part d'un grup de restauració per al qual la sostenibilitat és una preocupació essencial, d'aquí que apliquin una política molt conscient en la gestió de les minves i el reciclatge.

Tierra Brava es presenta com un lloc per veure i ser vist, un entorn càlid d'ambient dinàmic i atmosfera desimbolta, distribuït en dues sales, amb una gran barra i terrassa. La carta combina tradició i tendències gastronòmiques i es proveeix de productes frescos i de proximitat al mateix mercat, de l'horta, del mar i de la terra. Són especialistes en arrossos, com és el cas del d'ibèric al carbó o gambot; entre els enunciat figuren entrants com el minicroissant d'*steak tartare*, plats com l'albergínia a la brasa amb sobrassada de Maó, parmesà i mel o el turbot al pil-pil amb xips de patata del Pirineu, i entre les postres crida l'atenció el flam "de bous". De dimarts a divendres tenen menú al migdia. I de dimarts a dissabte, durant els sopars i fins al tancament, es converteix en cocteleria d'autor amb música en viu o

sessions a les quals conviden nous talents o es punxen vinils. Privatitzable per a esdeveniments.

Este restaurante de cocina de mercado, con una ubicación privilegiada en el interior del Mercat del Ninot, forma parte de un grupo de restauración para el que la sostenibilidad es una preocupación esencial, de ahí que apliquen una política muy consciente en la gestión de las mermas y el reciclaje.

Tierra Brava se presenta como un lugar para ver y ser visto, un entorno cálido de ambiente dinámico y atmósfera desenfadada, distribuido en dos salones, con una gran barra y terraza. La carta combina tradición y tendencias gastronómicas y se abastece de productos frescos y de proximidad en el mismo mercado; de la huerta, del mar y de la tierra. Son especialistas en arroces, como es el caso del de ibérico al carbón o carabinero, entre los enunciatos figuran entrantes como el mini croissant de *steak tartare*, platos como la berenjena a la brasa con sobrasada de Mahón, parmesano y miel o el rodaballo al pil-pil con chips de patata del Pirineo, y entre los postres llama la

atención el flan 'de locos'. De martes a viernes tienen menú al mediodía. Y de martes a sábado, durante las cenas y hasta el cierre, se convierte en coctelería de autor con música en vivo o sesiones a las que invitan a nuevos talentos o se pinchan vinilos. Privatizable para eventos.

This restaurant featuring market-based cuisine, with a privileged location inside the Ninot market, is part of a restaurant group where sustainability is a core focus. As such, they implement a mindful policy for waste management and recycling.

Tierra Brava is a place to see and be seen, a warm environment with a dynamic and relaxed atmosphere, spread across two rooms, with a large bar and terrace. The menu combines tradition with gastronomic trends and is sourced from fresh, local products available in the market itself; straight from the garden, the sea, and the land. They specialise in rice dishes, such as the rice with chargrilled Iberian pork or the carabinero prawns. Starters include mini croissants with steak tartare, while main dishes feature grilled aubergine with Mahón



Cuina literalment de mercat, en un restaurant on la sostenibilitat és una preocupació essencial

Cocina literalmente de mercado, en un restaurante donde la sostenibilidad es una preocupación esencial

Literally market-based cuisine, in a restaurant where sustainability is a key concern



“sobrasada” (spreadable sausage), parmesan, and honey, or turbot “pil-pil” with Pyrenean chips. Among the desserts, the “out-of-this-world” flan stands out. From Tuesday to Friday they have a set lunch menu. From Tuesday to Saturday, during

dinner hours and until closing, it transforms into a cocktail bar with live music or sessions featuring new talents or DJ sets. Available for private events.

Casanova, 133. 08036 Barcelona
T 931 311 550 / somosesencia.es

Terraza Martínez

Durant els dos darrers anys s'han entestat a integrar la sostenibilitat en cada aspecte de l'operativa diària, amb el propòsit ferm de minimitzar l'impacte mediambiental i promoure un entorn de treball inclusiu i respectuós. Aquest esforç els ha portat no només a millorar les pràctiques internes, sinó també a inspirar l'equip a ser part del canvi.

En aquest enclavament singular, encimbellat a la muntanya de Montjuïc, un mirador amb vistes de 360° sobre la ciutat, el port i el Mediterrani, que va ser un baret abans que restaurant, ofereixen arrossos –en què intervenen entre tres i cinc tipus de sofregit–, com ara el de conill i pollastre (la seva versió de la paella valenciana) i el socarrat o caldós, per triar, de gamba vermella de la Costa Brava. També ofereixen cuina marinera amb clàssics com el llamàntol o la llagosta estil Formentera (saltats amb patates, pebrots i ous fregits), o la cassola de llamàntol i rap en dos serveis, i carns i peix cuinats amb carbó de quebratxo. Tot, elaborat amb ingredients adquirits a les llotges i els mercats propers. I també hi ha els aperitius, amb ostres, pernil

de Jabugo, caviar i xampany, les novetats de temporada i els còctels. Obre cada dia, els diumenges amb DJ.

En los últimos dos años, se han empeñado en integrar la sostenibilidad en cada aspecto de su operativa diaria, con el firme propósito de minimizar su impacto medioambiental y promover un entorno de trabajo inclusivo y respetuoso. Este esfuerzo les ha llevado no solo a mejorar sus prácticas internas, sino también a inspirar al equipo a ser parte del cambio.

En este enclave singular, encaramado en la montaña de Montjuïc, un mirador con vistas de 360° sobre la ciudad, el puerto y el Mediterráneo, y que fue chiringuito antes que restaurante, ofrecen arroces –en los que intervienen entre tres y cinco tipos de sofrito–, por ejemplo el de conejo y pollo (su versión de la paella valenciana), y el socarrat o caldoso, a escoger, de gamba roja de la Costa Brava; cocina marinera con clásicos como el bogavante o la langosta estilo Formentera (salteados con patatas, pimientos y huevos fritos), o la cazuela de bogavante y rape en dos

servicios, y carnes y pescado cocinados al carbón de quebracho. Todo ello elaborado con ingredientes adquiridos en lonjas y mercados cercanos. Y luego están los aperitivos a solaz, con ostres, jamón de Jabugo, caviar y champagne, las novedades de temporada y los cocktails. Abre todos los días, los domingos con DJ.

Over the past two years, they have made a concerted effort to integrate sustainability into every aspect of their daily operations, with the firm goal of minimising their environmental impact and promoting an inclusive and respectful work environment. This commitment has not only led to improvements in their internal practices but has also inspired the team to become part of the change.

Set in a unique location atop Montjuïc Mountain, with a 360° view over the city, the port, and the Mediterranean, and originally a beach bar before becoming a restaurant, they offer rice dishes – incorporating between three and five types of “sofrito” (the base of the dish) – such as the rabbit and chicken rice (their version of Valencian paella), and the



Minimitza l'impacte mediambiental i promou un entorn de treball inclusiu i respectuós

Minimiza su impacto medioambiental y promueve un entorno de trabajo inclusivo y respetuoso

Minimising environmental impact and promoting an inclusive and respectful work environment

“socarrat” (crispy underlayer) or “caldoso” (brothy) rice, made with red shrimp from the Costa Brava. They also offer seafood dishes with classics such as lobster or Formentera-style langoustine (sautéed with potatoes, peppers, and fried

eggs), as well as a lobster and monkfish casserole served in two parts, and meats and fish cooked over quebracho wood charcoal. All of this is made with ingredients sourced from nearby fish markets and local markets. They also offer leisurely appetisers,

including oysters, Jabugo ham, caviar, and champagne, along with seasonal specials and cocktails. Open every day, with a DJ on Sundays.

Carretera de Miramar, 38
08038 Barcelona. T 931 066 052
martinezbarcelona.com

CrudiCakes

Convençuda que qualsevol acció per cuidar el planeta, per petita que sigui, sempre suma, Mirian Fernández, artífex de CrudiCakes, va apostar per l'alimentació ecològica, crudivegana i de km 0. El compromís amb el consum conscient s'adverteix tant en l'elecció d'ingredients ecològics com en l'ús d'envasos biodegradables, reciclables i retornables amb bonificació, a més d'altres pràctiques per reduir els residus. Col·labora amb productors locals, per tal de fomentar l'economia circular i contribuir a la sostenibilitat mediambiental.

La seva alternativa a la rebosteria convencional parteix d'una filosofia fonamentada en la responsabilitat i el benestar. Les temptacions saludables d'aquesta pastisseria *plant-based* artesana són aptes per a gent amb diabetis, intoleràncies alimentàries i seguidors de la dieta paleo. En l'elaboració dels productes: balls, bars, pots, pastissos, mones i torrons, fan servir fruites seques, dàtils i fruita fresca i, de vegades, hi afegeixen espècies i superaliments (lúcuma, baobab, espirulina, baies de goji, matxa cerimonial), i

treballen sense farina, soja, cacauets, oli de palma, lactis, ou, sucres afegits, additius ni greixos trans.

Lliurament a domicili amb una empresa de transport ètica.

Convencida de que cualquier acción para cuidar el planeta, por pequeña que sea, siempre suma, Mirian Fernández, artífice de CrudiCakes, apostó por la alimentación ecológica, crudivegana y de km 0. Su compromiso con el consumo consciente se advierte tanto en la elección de ingredientes ecológicos, como en el uso de envases biodegradables, reciclables y retornables con bonificación, y otras prácticas para la reducción de residuos. Colabora con productores locales, para fomentar así la economía circular y contribuir a la sostenibilidad medioambiental.

Su alternativa a la repostería convencional parte de una filosofía fundamentada en la responsabilidad y el bienestar. Las saludables tentaciones de esta pastelería *plant-based* artesanal son aptas para gente con diabetes, intolerancias alimentarias y seguidores de la dieta paleo. En la elabora-

ción de sus balls, bars, pots, tartas, monas y turroneos utiliza frutos secos, dátiles y fruta fresca, añadiendo en ocasiones especias y superalimentos (lúcuma, baobab, espirulina, bayas de goji, matcha ceremonial), y trabajando sin harina, soja, cacahuets, aceite de palma, lácteos, huevo, azúcares añadidos, aditivos ni grasas trans.

Entrega a domicilio con una empresa de transporte ética.

Convinced that every action, no matter how small, contributes to taking care of the planet, Mirian Fernández, the creator of CrudiCakes, is committed to organic, raw vegan, and locally sourced food. Her dedication to conscious consumption is evident not only in her choice of organic ingredients but also in the use of biodegradable, recyclable, and returnable packaging with incentives, alongside other waste-reduction practices. She collaborates with local producers to promote the circular economy and contribute to environmental sustainability.

Her alternative to conventional pastries is based



Compromís amb el consum conscient: ingredients de km 0 i pràctiques per reduir els residus



Su compromiso con el consumo consciente: ingredientes de km 0 y prácticas para la reducción de residuos

Their commitment to conscious consumption: locally sourced ingredients and waste reduction practices

on a philosophy rooted in responsibility and well-being. The healthy temptations of this artisanal, plant-based bakery are suitable for people with diabetes, food intolerances, and those following the paleo diet. In the preparation of

her balls, bars, pots, cakes, "monas," and nougats, she uses nuts, dates, and fresh fruit, occasionally adding spices and superfoods (lucuma, baobab, spirulina, goji berries, ceremonial matcha). She works without flour, soy, peanuts, palm oil, dairy, eggs,

added sugars, additives, or trans fats.

Home deliveries are made through an ethical transport company.

Comte de Güell, 25
08028 Barcelona / T 644 207 730
crudicakes.com

Café Floh

Espai familiar i acollidor, inspirat en les cafeteries vieneses. Treballen amb proveïdors de proximitat per minimitzar l'impacte mediambiental de l'activitat i fomentar l'economia local, defensen un estil de vida conscient i creuen fermament que la dieta vegetariana i respectuosa amb el benestar animal és la més sostenible; la seva meta és apropar-la a tots els públics. Per això, han dissenyat un menú diari amb quatre primers, segons i postres per triar i una carta nocturna amb enunciats tan suggeridors com els pètals de remolatxa farcits de mascarpone amb poma caramel·litzada i xarop d'atzavara, la ja clàssica coliflor amb salsa de tòfona i avellanes, els tacos de jackfruit o el curri verd amb tofu fumat. També disposen de pastissos casolans (pastanaga, formatge amb Lotus...) sense gluten ni sucre refinat. Ofereixen plats vegans i poden adaptar el repertori. I en altres hores, café de comerç just, lattes, txai, te, bols amb granola o margalló del Brasil, torrades, cookies o el coquet *brunch* Frühstück.

Els gossos són benvinguts. I Café Floh col·labora amb el projecte Vall de la

Muga, una finca ecològica i compromesa amb la regeneració de la vall, que ja ha aconseguit augmentar el cabal del riu i la massa forestal, i reduir així la petjada de carboni.

Espacio familiar y acogedor, inspirado en las cafeterías vienesas. Trabajan con proveedores de proximidad para minimizar el impacto medioambiental de su actividad y fomentar la economía local, defienden un estilo de vida consciente, y creen firmemente que la dieta vegetariana y respetuosa con el bienestar animal es la más sostenible, siendo su meta acercarla a todos los públicos. Para ello, han diseñado un menú diario con cuatro primeros, segundos y postres a elegir, una carta nocturna con enunciados tan sugerentes como los Pétalos de remolacha rellenos de mascarpone con manzana caramelizada y sirope de agave, la ya clásica coliflor con salsa de trufa y avellanas, los tacos de jackfruit o el curry verde con tofu ahumado. También disponen de tartas caseras (zanahoria, queso con Lotus...) sin gluten ni azúcar refinado. Cuentan con platos veganos y pueden

adaptar su repertorio. Y a otras horas, café de comercio justo, lattes, chai, té, bols con granola o açai, tostadas, cookies, o el coqueto *brunch* Frühstück.

Los perros son bienvenidos. Y Café Floh colabora con el proyecto Vall de La Muga, una finca ecológica y comprometida con la regeneración del valle, que ya ha conseguido aumentar el caudal del río y la masa forestal, reduciendo así la huella de carbono.

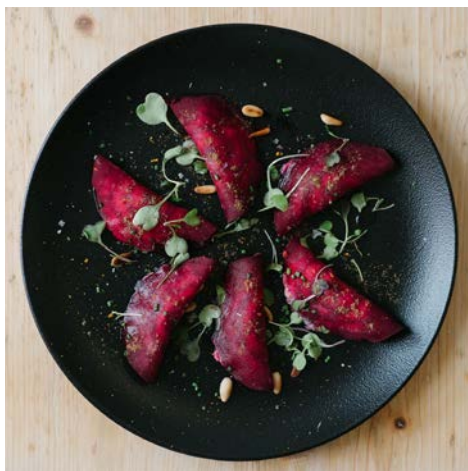
A family-friendly and welcoming space inspired by Viennese cafés. They work with local suppliers to minimise the environmental impact of their operations and support the local economy. They advocate for a conscious lifestyle and firmly believe that a vegetarian diet, respectful of animal welfare, is the most sustainable. Their goal is to bring it to all audiences. To achieve this, they have designed a daily menu with four starters, mains, and desserts to choose from, along with a nightly menu featuring enticing dishes such as Beetroot petals stuffed with mascarpone, caramelised apple, and agave syrup, the classic



Creuen fermentent que la dieta vegetariana, alineada amb el benestar animal, és la més sostenible

Afirman que la dieta vegetariana, alineada con el bienestar animal, es la más sostenible

They claim that a vegetarian diet, aligned with animal welfare, is the most sustainable



cauliflower with truffle sauce and hazelnuts, jackfruit tacos, and green curry with smoked tofu. They also offer homemade cakes (carrot, cheese with Lotus...) that are gluten-free and refined sugar-free. Vegan options are available, and the menu

can be adapted. For other moments, enjoy fair trade coffee, lattes, chai, tea, bowls with granola or açai, toast, cookies, or the charming Frühstück brunch.

Dogs are welcome. Café Floh collaborates with the Vall de La Muga project, an

ecological farm committed to regenerating the valley, which has successfully increased river flow and forest mass, thereby reducing the carbon footprint.

Verdi, 79. 08012 Barcelona
T 930 079 319 / cafeфлоh.com

Can Culleres

Finalista dels premis Cuiner de l'Any i Cuiner Sostenible al Fòrum Gastronòmic de Girona 2023 i inclòs a les guies *Slow Food Barcelona* i *Barcelona Sustainable Gastronomy* com a restaurant que s'aplica a complir els objectius de desenvolupament sostenible de l'ONU. Proposa carta i plats de temporada amb ingredients frescos de proximitat, de qualitat i ecològics, proveïts per Cal Pauet, Can Puxic, Cal Tomàs, DPagès... Tradició culinària local i elaboracions creatives. El caneló de rostit amb beixamel trufada i encenalls de pernil i els arrossos figuren entre les seves credencials.

Amb Can Culleres, el xef Jordi Asensio 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 Plateria Ribera, fàbrica de coberts del Poble nou 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 la sala).

Amb l'horari que fan, de dilluns a divendres, aposten

per la conciliació familiar, entesa com a sostenibilitat social, i col·laboren amb el projecte Brots Ecosocial, que vetlla per la integració de persones en risc d'exclusió.

Finalista de los premios Cuiner de l'Any y Cuiner Sostenible en el Fòrum Gastronòmic de Girona 2023, e incluído en las guías *Slow Food Barcelona* y *Barcelona Sustainable Gastronomy*, como restaurante que se aplica en cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU. Propone carta y platos de temporada con ingredientes frescos de proximidad, calidad y ecológicos, provistos por Cal Pauet, Can Puxic, Cal Tomàs, DPagès... Tradición culinaria local y elaboraciones creativas. El canelón de rustido con bechamel trufada y virutas de jamón y los arroces figuran entre sus credenciales.

Con Can Culleres, el chef Jordi Asensio regresó al lugar que le vio crecer, y puso sobre la mesa lo aprendido en cocinas de prestigio (Martín Berasategui, Pierre Gagnaire...). El nombre del local remite y rinde homenaje a Metales y Plateria Ribera, fábrica de cubiertos de Poblenu, co-

nocida popularmente como Can Culleres, donde trabajó mucha gente del barrio; en los años 60 el abuelo de su pareja, Patricia Nieves, que atiende la sala.

Con su horario, de lunes a viernes, apuestan por la conciliación familiar, entendida como sostenibilidad social, y colaboran con el proyecto Brots Ecosocial, que vela por la integración de personas en riesgo de exclusión.

A finalist for the Chef of the Year and Sustainable Chef awards at the Fòrum Gastronòmic de Girona 2023, and included in the *Slow Food Barcelona* and *Barcelona Sustainable Gastronomy* guides, as a restaurant that works towards fulfilling the UN's Sustainable Development Goals. It offers a seasonal menu with fresh, local, high-quality, and organic ingredients provided by Cal Pauet, Can Puxic, Cal Tomàs, DPagès... Local culinary tradition and creative preparations. The roast beef cannelloni with truffled béchamel sauce and shavings of ham and the rice dishes are among its specialties.

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 Poblenuou known popu-



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

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

It applies sustainability in all areas and ensures the integration of people at risk of social exclusion

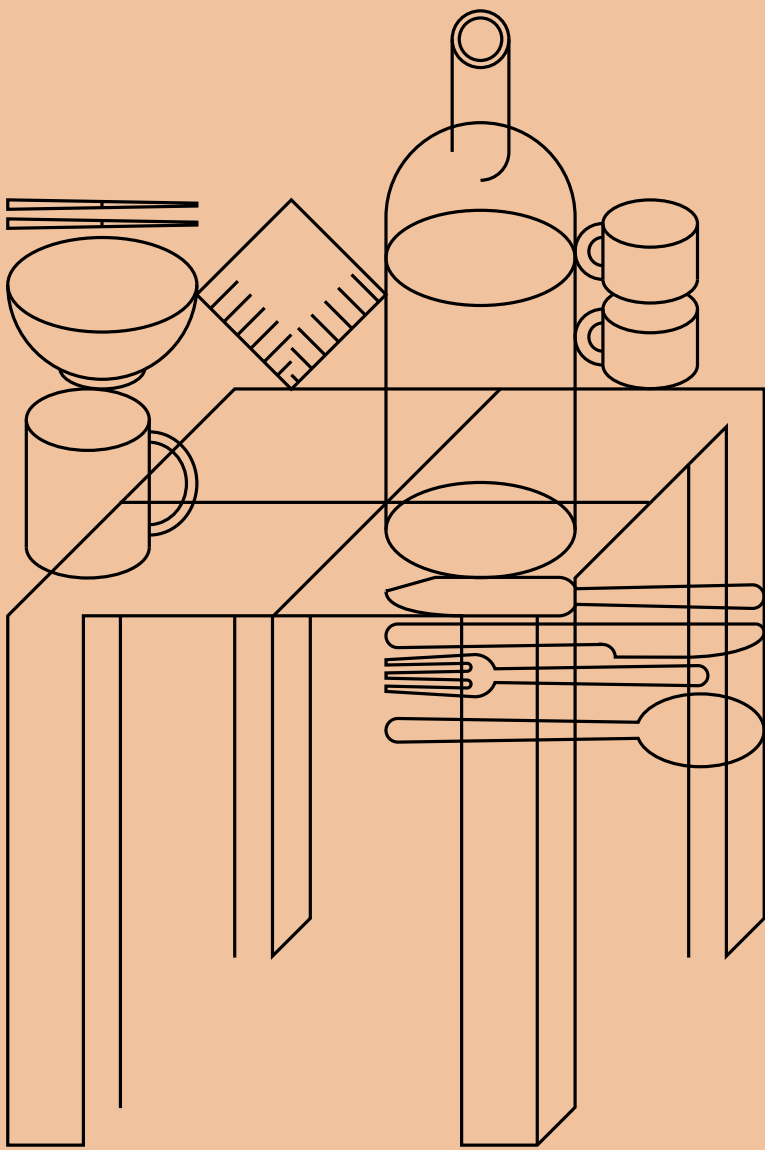
larly as Can Culleres, where many people in the neighbourhood used to work. In the 1960s, the grandfather of his partner, Patricia Nieves, served tables there.

Their Monday to Friday opening hours supports work-life balance, which

they view as social sustainability, and they collaborate with the Brots Ecosocial project, which focuses on integrating individuals at risk of exclusion.

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

Privat o sala



SERVEI DE SALA

SERVICIO DE SALA
TABLE SERVICE

Passadís del Pep

Aquest restaurant ha destacat per la qualitat del producte de temporada que serveix i pel servei des de l'any 1979, en què Joan Manubens –mecànic convertit en carismàtic restaurador– va obrir un petit local de menús amb la seva mare Pilar, animat pel seu germà Pep (propietari de Cal Pep). En Joan fill el dirigeix des de l'any 2017.

L'equip de sala el lidera Modesto Baena, que fa trenta anys que atén les taules. Aquest premi és un reconeixement a la seva impecable tasca i compromís per brindar una experiència memorable.

Amagat al final d'un passadís, sense rètol a la porta ni carta, el millor que pots fer és deixar que sigui el personal qui seleccioni el que es degustarà en funció dels dictats del mercat, i de les seves apetències i pressupost. Sempre gènere fresc, sobretot del mar, magistralment intervingut –encara que mínimament– per salvaguardar els sabors genuïns. I per acompanyar-los, una enoteca amb més de quatre-cents vins.

Sota bigues de fusta, i a l'empara d'arcs i parets de pedra centenària, il·lustrades amb obres d'artistes com Antoni Tàpies i Perico Pastor, la seva proposta ha conquistat fins i tot Woody Allen (fan de les seves croquetes) i Francis Ford Coppola (que va aterrar a Barcelona només per sopar marisc al Passadís amb el seu amic Manubens).

Este restaurante ha destacado por la calidad del producto de temporada que sirve y por el servicio desde 1979, cuando Joan Manubens

–mecánico convertido en carismático restaurador– abrió un pequeño local de menús con su madre Pilar, animado por su hermano Pep (propietario de Cal Pep). Joan hijo lo dirige desde 2017.

El equipo de sala está liderado por Modesto Baena, que hace treinta años que atiende las mesas, y este premio es un reconocimiento a su impecable labor y compromiso para brindar una experiencia memorable.

Escondido al final de un pasillo, sin rótulo en la puerta ni carta, allí lo mejor es dejar que sea el personal quien seleccione lo que uno degustará en función de los dictados del mercado, y de sus apetencias y presupuesto. Siempre género fresco, sobre todo del mar, mínima aunque magistralmente intervenido, para salvaguardar los sabores genuinos. Y para acompañarlos, una enoteca con más de cuatrocientos vinos.

Bajo vigas de madera, y al amparo de arcos y paredes de piedra centenaria, ilustradas con obras de artistas como Antoni Tàpies y Perico Pastor, su propuesta ha conquistado incluso a Woody Allen (fan de sus croquetas) y Francis Ford Coppola (que aterrizó en Barcelona solo para cenar marisco en el Passadís con su amigo Manubens).

This restaurant stands out for the quality of its seasonal produce and its service, offered since 1979 when Joan Manubens, a mechanic turned charismatic restaurateur, opened a small establishment serving

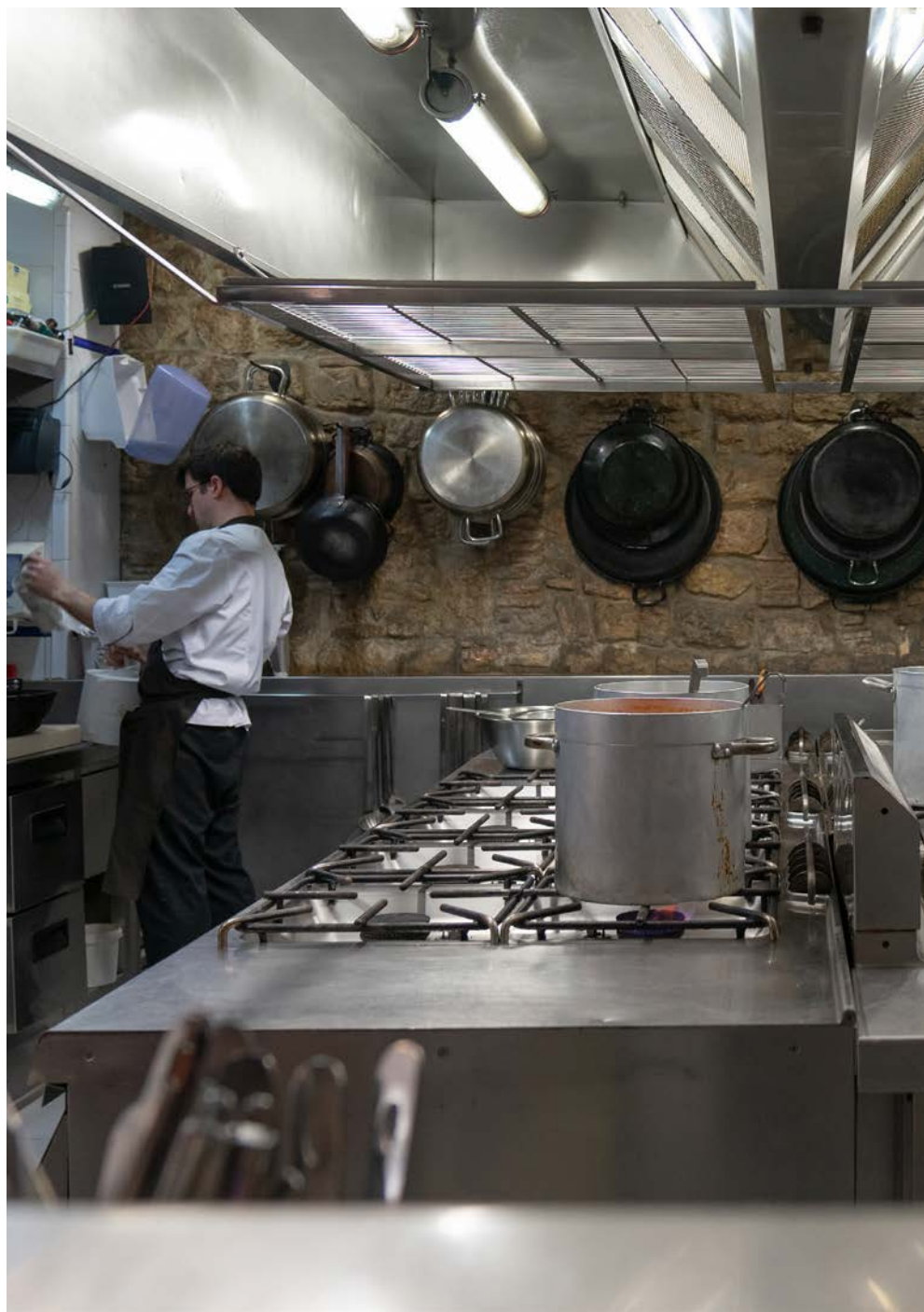


Ha destacat pel servei, compromès a brindar una experiència memorable, des del 1979

Ha destacado por el servicio, comprometido en brindar una experiencia memorable, desde 1979

Stands out for its service, committed to offering a memorable experience, since 1979







daily menus with his mother Pilar, encouraged by brother Pep (owner of Cal Pep). Son Joan has been running the restaurant since 2017.

The waiting team is headed by Modesto Baena, who has been serving tables for thirty years. This award recognises their impeccable work and commitment to offering a memorable experience.

Hidden at the end of a passageway, with no sign on the door and no menu, the best approach is to let the staff decide for you, according to the market, your tastes and your budget. The food is always fresh, mainly from the sea, minimal but majestically prepared to preserve genuine flavours. Plus a wine cellar of more than 400 wines to go with it.

Beneath wooden beams and protected by century-old stone and arches, illustrated with works by artists such as Antoni Tàpies and Perico Pastor, this establishment has won over the likes of Woody Allen (a fan of the croquettes) and Francis Ford Coppola (who landed in Barcelona just to have a seafood supper at the Passadís with his friend Manubens).

Pla de Palau, 2. 08003 Barcelona
T 933 101 021 / passadis.com

2CERO7

Conegut pel seu servei de sala excel·lent, on l'hospitalitat i el tracte al client són prioritaris. L'equip que el dispensa es distingeix per una atenció càlida i personalitzada, que fa que els comensals es trobin sempre a gust. L'eficiència i professionalitat del personal, barrejades amb la seva capacitat per recomanar plats i vins segons les preferències dels qui estan asseguts a les taules, fan de 2CERO7 tot un referent. I al fet que l'experiència sigui inoblidable hi contribueix, per descomptat, la seva cuina, mediterrània, elaborada amb ingredients locals i frescos, que intercala suggeriments de temporada i jornades gastronòmiques, i que podràs assaborir en un entorn cuidat i diàfan.

El restaurant es complementa amb 6 sales equipades i modulables per a reunions i convencions (aforament 5-60 assistents), i un saló de 375 m², per acollir des de 50 fins a 185 persones. Oberts a *coffee breaks*, dinars per a empreses o particulars, un *brunch*, còctels, esdeveniments, banquets de casaments i altres celebracions... perquè hi ha ocasions que es presenten una vegada a la vida i mereixen un lloc a l'altura de les circumstàn-

cies. Responent als requisits més exigents, i amb menús a mida originals, que poden ser vegetarians, i sempre resulten cartes guanyadores.

Conocido por su excelente servicio de sala, donde la hospitalidad y el trato al cliente son prioritarios. El equipo que lo dispensa se distingue por una atención cálida y personalizada, que hace que los comensales se encuentren siempre a gusto. La eficiencia y profesionalidad del personal, junto a su capacidad para recomendar platos y vinos según las preferencias de quienes están sentados a las mesas, hacen de 2CERO7 todo un referente. Y a que la experiencia sea inolvidable contribuye, por supuesto, su cocina, mediterránea, elaborada con ingredientes locales y frescos, que intercala sugerencias de temporada y jornadas gastronómicas, a saborear en un entorno cuidado y diáfano.

El restaurante se complementa con 6 salas equipadas y modulables para reuniones y convenciones (aforo 5-60 asistentes), y un salón de 375 m², para acoger desde 50 hasta 185 personas. Abiertos a *coffee breaks*,

almuerzos para empresas o particulares, brunchs, cócteles, eventos, banquetes de bodas y otras celebraciones... porque hay ocasiones que se presentan una vez en la vida y merecen un lugar a la altura de las circunstancias. Respondiendo a los requisitos más exigentes, y con originales menús a medida, que pueden ser vegetarianos y siempre resultan cartas ganadoras.

Known for its excellent table service, where hospitality and customer service are priorities. The team of waiting staff stand out for their warm and personalised service, meaning diners always feel at ease. The efficiency and professionalism of the staff, along with their ability to recommend dishes and wines according to the tastes of those sitting at the tables, make 2CERO7 an example to follow. And to make this an unforgettable experience, the food plays a central role of course, with Mediterranean fare prepared using fresh local ingredients, combining seasonal suggestions and gastronomy sessions, which you can savour in a well-looked after open-plan setting.



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

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

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



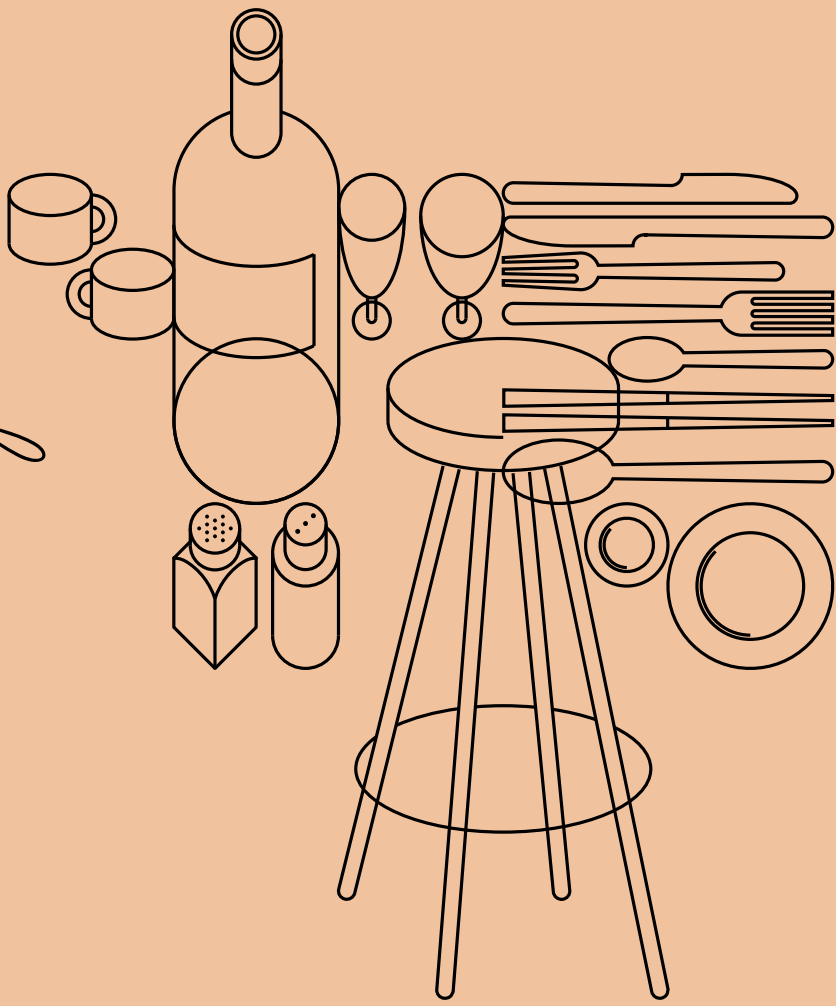
The restaurant also has six well-equipped modular rooms for meetings and conventions (capacity for 5-60 people), and a room of 375 m², with a capacity for 50 to 185 people. Open for coffee breaks, breakfasts for companies or individuals,

brunches, cocktails, events, wedding banquets and other celebrations... because there are moments that come along once in a lifetime and deserve a place which is up to the occasion. Responding to the most demanding requisites, and with original

bespoke menus which can also be vegetarian, always offering a winning formula.

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

Asseguat a barra



RESTAURACIÓ DELS MERCATS DE BARCELONA

RESTAURACIÓN DE LOS MERCADOS DE BARCELONA
RESTAURANTS IN BARCELONA'S MARKETS

Hermós, Bar de Peix

Alexis Peñalver, creador del restaurant La Pubilla, ha reconvertit una parada del Mercat de la Llibertat, que coneixia bé en ser el seu proveïdor principal, en una barra de cuina marinera. N'hi ha prou amb una planxa, dos fogons i un forn, tot a la vista, perquè Alejandro Serdà i Marta Flotats manipulen, sense intervenir gaire, el peix i el marisc fresquíssims que despaten en racions generoses a preus raonables. A la planxa, gambes, cloïsses, vieires amb fumet de peix de roca i salicòrnia o sardines farcides amb una picada clàssica catalana amb amaniment de tomàquet de penjar. A la vitrina, ostres i gildas, com la de pop i llagostí. Un mar i muntanya fora de carta. I després hi ha els suquets del litoral català, balear i valencià, el ceviche de llobarro, la sípia estofada i l'arròs del dia. En conjunt, la proposta efectivament remet a l'essència de l'Hermós, sobrenom amb el qual l'escriptor Josep Pla esmenta Sebastià Puig, un pescador poc agraciad de Palafrugell que a la cala d'Aigua Xelida capturava calamars i moixons.

Dels vins tranquils i escumosos i l'atenció de deu se n'ocupa Eduard Colomé. I, de franc, l'ona energètica i amical amb la qual un mercat t'obsequia si t'hi quedés a dinar.

Alexis Peñalver, creador del restaurante La Pubilla, ha reconvertido una parada del Mercat de la Llibertat, que conocía bien por

ser su principal proveedor, en una barra de cocina marinera. Bastan una plancha, dos fogones y un horno, todo a la vista, para que Alejandro Serdà y Marta Flotats manipulen, sin intervenir demasiado, el pescado y marisco fresquísimos que despachan en raciones generosas a precios razonables. A la plancha, gambas, almejas, vieiras con fumet de pescado de roca y salicornia o sardinas rellenas de una picada clásica catalana con aderezo de tomate de colgar. En la vitrina, ostras y gildas, como la de pulpo y langostino. Un mar y montaña fuera de carta. Y luego están los suquets del litoral catalán, balear y valenciano, el ceviche de lubina, la sepia estofada, y el arroz del día. En conjunto, la propuesta efectivamente remite a la esencia de Hermós, sobrenombre con el que el escritor Josep Pla menciona a Sebastià Puig, un pescador poco agraciado de Palafrugell, que en la cala de Aigua Xelida capturaba calamares y moixons.

De los vinos tranquilos y espumosos y la atención de diez se ocupa Eduard Colomé. Y de balde, ese pedazo de onda energética y amical con la que un mercado obsequia si te quedas a comer.

Alexis Peñalver, creator of the restaurant La Pubilla, has transformed a stall at the Llibertat market, which he knew well as his primary source of ingredients, into a seafood bar.



Una parada del Mercat de la Llibertat reconvertida en barra de cuina marinera

Una parada del Mercat de la Llibertat reconvertida en barra de cocina marinera

A stall at the Llibertat market transformed into a seafood bar







A griddle, two hobs and an oven, all in full view, are enough for Alejandro Serdà and Marta Flotats to handle the super-fresh fish and seafood with minimal intervention, serving generous portions at reasonable prices. Grilled prawns, clams, scallops with rockfish stock and glasswort or sardines stuffed with a classic Catalan mince with a hanging tomato dressing. In the display, oysters and “gildas” (olive, pepper and seafood skewer), like the octopus and prawn version. A surf and turf dish off the menu. And then there are the suquets (fish stews) from the Catalan, Balearic and Valencian coasts, sea bass ceviche, stewed

cuttlefish, and the rice of the day. All in all, the menu effectively refers to the essence of Hermós, the nickname with which the writer Josep Pla refers to Sebastià Puig, an ungainly fisherman from Palafrugell, who caught squid and *moixons* in the cove of Aigua Xelida.

Eduard Colomé takes care of the still and sparkling wines and the service is top notch. And, as a bonus, there’s that wonderful friendly, energetic vibe you get when you stay for a meal at a market.

Mercat de la Llibertat. Plaça de la Llibertat, 27
08012 Barcelona / T 669 667 123

Menjars i Begudes El Bisaura

Presenta al mercat des de fa 47 anys, amb una parada de peix, van inaugurar el bar restaurant el 2007, després de la remodelació del Mercat de les Corts, per posar-lo al servei dels treballadors de l'equipament municipal, la gent del barri i la resta de Barcelona. Deu anys després, va agafar les regnes del negoci Jaume Vilanova, que havia crescut en aquest mercat ajudant en una fruiteria, amb Kilian Zambrano, que cuinava amb els propietaris anteriors.

Es tracta d'un espai en L sense porta que convida a quedar-s'hi, amb dues barres i algunes taules, que obre molt aviat al matí de dilluns a dissabte i que, com calia esperar, s'ha especialitzat en peix i marisc frescos. Ofereix, a més, esmorzars suculents de forquilla per als qui matinen i s'han de nodrir per afrontar el dia, amb elaboracions com la 'Tropa' (cap i pota), fricandó, truites, entrepans, tapes... Al migdia, fruits del mar i cuina casolana, que destaca per la qualitat i l'autenticitat, i no escatima en detalls: un oli d'oliva com ha de ser, un bon

vi sobre la taula, una mostra atractiva de pastisseria, pa artesà, cafè italià, llet i postres lactis d'una petita granja de Gurb, porc d'Alpens (Osona), verdura i fruita de temporada i llegums i ous del país; tot, comprat sense sortir del recinte.

Presentes en el mercado desde hace 47 años, con una parada de pescado, inauguraron su bar-restaurant en 2007, tras la remodelación del Mercado de Les Corts, para ponerlo al servicio de los trabajadores del equipamiento municipal, la gente del barrio y el resto de Barcelona. Diez años después, cogió las riendas del negocio Jaume Vilanova, que había crecido en esa plaza de abastos ayudando en una fruitería, con Kilian Zambrano, que cocinaba con los anteriores propietarios.

Se trata de un espacio en L sin puerta que invita a quedarse, con dos barras y algunas mesas, que abre muy pronto por la mañana de lunes a sábado, y que, como cabía esperar, se ha especializado en pescado y marisco frescos. Ofrece,

además, succulentos desayunos de tenedor para aquellos que madrugan y necesitan nutrirse para afrontar el día, con elaboraciones como la 'Tropa' (cap i pota), fricandó, tortillas, bocadillos, tapas. Al mediodía, frutos del mar y cocina casera, que destaca por su calidad y autenticidad, y no escatima en detalles: un aceite de oliva como debe ser, un buen vino sobre la mesa, una atractiva muestra de pastelería, pan artesano, café italiano, leche y postres lácteos de una pequeña granja de Gurb, cerdo de Alpens (Osona), verdura y fruta de temporada, legumbres y huevos del país, todo comprado sin salir del recinto.

Present in Les Corts market for 47 years with a fish stall, they opened their bar-restaurant in 2007, following the market's renovation, to serve the workers of this municipal facility, the local community, and the rest of Barcelona. Ten years later, Jaume Vilanova, who had grown up in that market helping out at a fruit stall, took over the business along with Kilian Zambrano,



Al servei dels treballadors del mercat, la gent del barri i la resta de Barcelona

Al servicio de los trabajadores del mercado, la gente del barrio y el resto de Barcelona

Serving market workers, the local community, and the rest of Barcelona



who had cooked with the previous owners.

It is an L-shaped space without a door that invites you to stay, with two bars and some tables. It opens very early from Monday to Saturday and, as expected, specialises in fresh fish and seafood. It also offers hearty breakfasts for those who wake up early and need

to fuel up for the day, with dishes like “Tropa” (*cap i pota* beef stew), fricandó (fricassée-like stew), omelettes, sandwiches, and tapas. At noon, they serve seafood and homemade cooking, which stands out for its quality and authenticity, paying attention to every detail: olive oil as it should be, a good wine on the table, an

attractive display of pastries, artisan bread, Italian coffee, milk and dairy desserts from a small farm in Gurb, Alpens pork (Osona), seasonal vegetables and fruit, legumes, and local eggs, all sourced without leaving the market.

Mercat de les Corts
Travessera de les Corts, 215
08028 Barcelona / T 933 307 001

El Racó del Mercat

És al Mercat de Provençals des de fa més de vint anys, amb Sonia López al capdavant. Amb l'ambient acollidor i familiar, s'ha convertit en punt de trobada tant per als veïns del barri com per al públic visitant. Una atenció cordial i dinàmica soluciona el servei quan hi ha pressa per tornar a la feina. L'aroma dels platillos tradicionals, com les truites (que també fan per emportar) i les croquetes casolanes fregides a demanda, es barreja amb converses animades i rialles compartides. El Racó del Mercat és conegut pels esmorzars de forquilla (una bona tripa –a la setmana en venen uns 90 kg–, peus de porc, galtes al porto, conill guisat amb salsa, bacallà amb samfaina), l'entrepà de broqueta moruna de secret ibèric amb allioli (alguns matins tallen fins a cent barres de pa de muntanya per preparar-los), la paella dels dijous, el menú dels divendres (amb quatre primers i quatre segons per triar, verbigràcia: des d'uns espinacs a la catalana, un potatge de mongetes o uns macarrons a la manera de La Rioja fins a un fricandó, un garró rostit o seïtons a l'andalusa) i el marisc a la planxa

dels dissabtes. Sens dubte, aquest racó no és només un lloc per menjar-hi, sinó un espai on conflueixen sabors i experiències.

Lleva en el Mercat de Provençals más de veinte años, con Sonia López al frente. Con su ambiente acogedor y familiar, se ha convertido en punto de encuentro para los vecinos del barrio y el público visitante por igual. Una atención cordial y dinámica solventa el servicio cuando hay prisa por volver al tajo. El aroma de sus platillos tradicionales, como las tortillas (que también hacen para llevar), y las croquetas caseras fritas a demanda, se mezcla con conversaciones animadas y risas compartidas. El Racó del Mercat es conocido por sus desayunos de tenedor (unos buenos callos –a la semana venden unos 90 kg–, pies de cerdo, carrilleras al oporto, conejo guisado en salsa, bacalao con samfaina), el bocadillo de pincho moruno de secreto ibérico con allioli (algunas mañanas cortan hasta cien barras de pan de montaña para prepararlos), la paella de los jueves, el menú del viernes (con cuatro primeros y cuatro segundos a elegir,

verbigracia: desde unas espinacas a la catalana, un potaje de alubias o unos macarrones a la riojana, a un fricandó, un codillo rustido o boquerones a la andaluza), y el marisco a la plancha del sábado. Sin duda, este rincón no es solo un lugar para comer, sino un espacio donde confluyen sabores y experiencias.

It has existed at the Provençals market for more than twenty years, with Sonia López at the helm. With its cosy and family-friendly atmosphere, it has become a gathering spot for both local residents and visitors alike. The warm and dynamic service ensures everything runs smoothly when there's a rush to get back to work. The aroma of their traditional dishes, such as omelettes (which they also make to take away), and homemade croquettes fried on demand, mixes with lively conversations and shared laughter. El Racó del Mercat is known for its hearty breakfasts (they sell around 90 kg of tripe each week), pig's feet, braised pigs cheeks in Port, rabbit stewed in sauce, and cod with "samfaina" (Catalan ratatouille), as well as the Iberian pork fillet



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

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

*It is not just a place to eat
at the market, but a space
where flavours and experiences
come together*

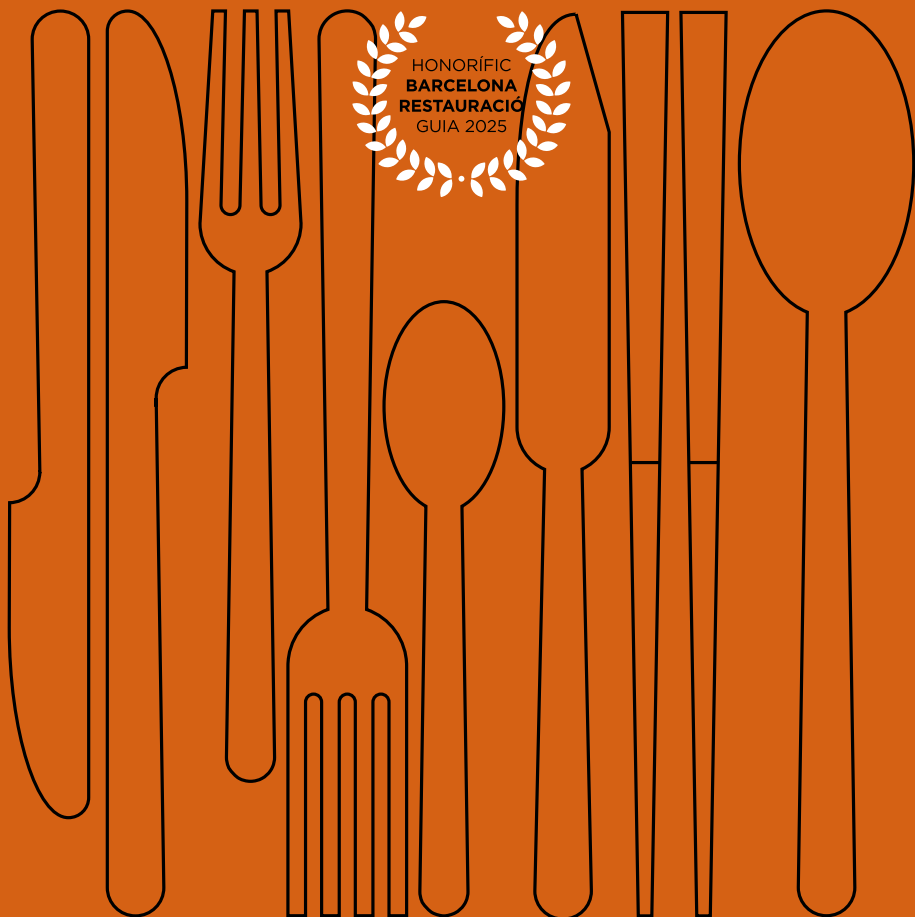


skewer sandwich with aioli (some mornings they cut up to 100 loaves of bread to prepare them). On Thursdays, they serve paella, and Fridays feature a set menu (with four starters and four mains to choose from, such

as Catalan-style spinach, bean stew, or Rioja-style macaroni, alongside fricandó (fricassee-like stew), roasted pork knuckle, or Andalusian-style anchovies). On Saturdays, grilled seafood is the highlight. Without a

doubt, this corner is not just a place to eat, but a space where flavours and experiences come together.

Mercat de Provençals
Menorca, 19. 08020 Barcelona
T 657 957 545



MENCIONS HONORÍFIQUES

MENCIONES HONORÍFICAS
HONOURABLE MENTIONS

HONORÍFIC 7 Portes

CIUTAT VELLA

Clàssic entre els clàssics, tota una institució. Va ser fundat el 1836 per Josep Xifré, i el 1942 va passar a mans de Paco Parellada, propietari de la mítica Fonda Europa de Granollers i membre d'una prestigiosa saga de restauradors, que encara avui el dirigeix.

Als bancs del Saló Barceloneta llueixen plaques de personatges il·lustres que els van ocupar (Lorca, Dalí, Tarradellas...). Posseeix obres de Picasso, Miró i Tàpies, entre altres artistes; un llibre de visites amb autògrafs de García Márquez, Lola Flores o Woody Allen, i les etiquetes per a les ampolles commemoratives del seu 175è aniversari, el disseny de les quals es va encarregar a Milton Glaser. I com que el seu compromís transcendeix la mera pràctica culinària, va impulsar la col·lecció 7 Portes de Receptaris Històrics de Cuina Catalana, que des de 2013 publica l'editorial Barcino.

Arrossos i paelles prodigiosos, canelons trufats de festa major, marisc, peix i carns, plats en perill d'extinció, altres creats allà mateix –el bacallà de la Sra. Carme, els escamarlans al forn a l'estil del Sr. Cortina, el rap a la barquera–, i postres com el pijama; tot això en una carta que ha anat adaptant-se als gustos i convenient generacions de comensals, assidus buscant plaers gastronòmics, a les taules d'un amfitrió que els serveix amb excel·lència.

Clásico entre los clásicos, toda una institución. Fue fundado en 1836 por Josep Xifré, y en 1942 pasó a manos de Paco Parellada, propietario de la mítica Fonda Europa de Granollers y miembro de una prestigiosa saga de restauradores que aún hoy lo dirige.

En los bancos del Salón Barceloneta lucen placas de personajes ilustres que

los ocuparon (Lorca, Dalí, Tarradellas...). Atesora obras de Picasso, Miró y Tàpies, entre otros artistas; un libro de visitas con autógrafos de García Márquez, Lola Flores o Woody Allen, y las etiquetas para las botellas conmemorativas de su 175 aniversario, cuyo diseño encargaron a Milton Glaser. Y como su compromiso trasciende la mera práctica culinaria, impulsó la colección 7 Portes de Recetarios Históricos de Cocina Catalana, que desde 2013 publica la editorial Barcino.

Prodigiosos arroces y paellas, canelones trufados de fiesta mayor, marisco, pescado y carnes, platos en peligro de extinción, otros creados allí –el bacalao de la Sra. Carme, las cigalas al horno al estilo del Sr. Cortina, el rape a la barquera–, y postres como el pijama, en una carta que ha ido adaptándose a los gustos y convenciendo a generaciones de comensales, asiduos en busca de placeres gastronómicos, en las mesas de un anfitrión que los sirve con excelencia.

A classic among classics, a veritable institution. It was founded in 1836 by Josep Xifré, and in 1942 it passed into the hands of Paco Parellada, owner of the legendary Fonda Europa in Granollers and member of a prestigious family of restaurateurs who still run it today.

On the benches of the Barceloneta Room are plaques of illustrious figures who occupied them (Lorca, Dalí, Tarradellas...). It houses works by Picasso, Miró, and Tàpies, among other artists; a guestbook with autographs from García Márquez, Lola Flores, or Woody Allen; and the labels for the commemorative bottles of its 175th anniversary, designed by Milton Glaser. And as its commitment goes beyond mere



**Clàssic entre els clàssics,
tota una institució
de la cuina catalana**

Clásico entre los clásicos,
toda una institución
de la cocina catalana

*A classic among classics,
a veritable institution
of Catalan cuisine*







culinary practice, it initiated the collection “7 Portes de Recetarios Históricos de Cocina Catalana” [Historical Catalan Cuisine Recipe Books], which has been published by the Barcino publishing house since 2013.

Magnificent rice dishes and paellas, truffled cannelloni, seafood, fish, and meats, dishes in danger of extinction, others created there –such as Mrs Carme’s cod, Mr Cortina’s baked langoustines, and the fisherman’s-style monkfish– and desserts like the “pijama” (a dish inspired by Peach Melba); all of this is on a menu that has adapted to tastes and won over generations of regular diners who seek gastronomic pleasures at the tables of a host who serves them with excellence.

Pg. d’Isabel II, 14. 08003 Barcelona
T 933 193 033 / 7portes.com

HONORÍFIC

Fermí Puig

Granollers, 1959–Barcelona, 2024

Els seus inicis com a cuiner daten de 1981 amb un stage a El Bulli, dirigit per Juli Soler i amb Jean Paul Vinay, el seu primer mestre. El 1982 va signar com a cap de sala al restaurant barceloní Montse Guillén. A la mili va conèixer Ferran Adrià, l'hi va presentar a Soler i la resta és història. El 1988 es va convertir en xef de La Riviera, de Tenerife. I una dècada després, l'Hotel Majestic li va oferir l'ultraluxós Drolma; pioner en l'alta restauració hotelera local, va aconseguir una estrella Michelin el 2002, va tancar el 2011. El 2008 va inaugurar Petit Comitè, també del Majestic Hotel Group, empresa de la qual es va desvincular el 2012 per obrir, amb Alfred Romagosa, maître de Drolma, Fermí Puig–Cuina tradicional catalana. El van descriure com un restaurant a to amb els nous temps, fresc, allunyat d'antics protocols, però preservant l'essència de l'ofici: la vocació hospitalària i la voluntat de rebre al voltant d'una taula amb criteris de qualitat i honestat. Allà, com a bon culer, va omplir un reservat amb memoràbia del Barça. I en el record gustatiu dels qui els van provar, romandran el caneló de tòfona, el cabrit enfangat en adob, el conill a la rabiosa o els plats de caça.

Sus inicios como cocinero datan de 1981 con un stage en El Bulli, dirigido por Juli Soler y con Jean Paul Vinay, su primer maestro. En 1982 firmó como jefe de sala en el restaurante barcelonés Montse Guillén. En la mili conoció a Ferran Adrià, se lo presentó a Soler y el resto es historia. En 1988 se convirtió en chef del tinerfeño La Riviera. Y una década después, el Hotel Majestic le

ofreció el ultralujoso Drolma; pionero en la alta restauración hotelera local, consiguió una estrella Michelin en 2002, cerró en 2011. En 2008 inauguró Petit Comitè, también del Majestic Hotel Group, empresa de la que se desvincularía en 2012 para abrir, con Alfred Romagosa, maître de Drolma, Fermí Puig–Cuina tradicional catalana. Lo describieron como un restaurante acorde con los nuevos tiempos, fresco, alejado de antiguos protocolos, pero preservando la esencia del oficio: la vocación hospitalaria y la voluntad de recibir alrededor de una mesa con los criterios de calidad y honestidad. Allí, como buen culé, llenó un reservado con memorabilia del Barça. Y en el recuerdo gustativo de quienes los probaron, permanecerán su canelón de trufa, el cabrito embarrado en adobo, el conejo a la rabiosa o los platos de caza.

His beginnings as a chef date back to 1981 with an internship at El Bulli, run by Juli Soler and with Jean Paul Vinay, his first mentor. In 1982 he signed on as head waiter at the Barcelona restaurant Montse Guillén. During his military service he met Ferran Adrià, who introduced him to Soler and the rest is history. In 1988 he became chef at La Riviera in Tenerife. And a decade later, the Majestic Hotel offered him the ultra-luxurious Drolma; a pioneer in high-end hotel dining in the area, he earned a Michelin star in 2002 and the restaurant closed in 2011. In 2008 he opened Petit Comitè, also part of the Majestic Hotel Group, a company he left in 2012 to open, with Alfred Romagosa, maître of Drolma, Fermí Puig – Traditional Catalan cuisine. It was described as a restaurant in tune with the times, fresh, far removed from old protocols, but preserving the essence of



Figura clau de la cuina catalana d'autor, i gran coneixedor i divulgador de la nostra gastronomia

Figura clave de la cocina catalana de autor, y gran conocedor y divulgador de nuestra gastronomía

A key figure in Catalan cuisine and a great connoisseur and promoter of our gastronomy



the craft: hospitality and the desire to welcome people around a table with standards of quality and honesty. There, like a good “culé” (FC Barcelona fan), he filled a private room with Barça memorabilia. And in the taste memories of those who tried them, his truffle cannelloni, marinated baby goat, rabbit a la rabiosa or the game dishes will remain.





GUIA 2025 DE LA RESTAURACIÓ V PREMIS BARCELONA RESTAURACIÓ

Director

Roger Ribó

Redacció

Silvia Micolau

Disseny

Pere Canals / Óscar González

Il·lustració

Pere Canals

Traducció

Linguaserve Internacionalización
de Servicios S.A.

Impressió

SYL. The Art of Books

Barcelona, abril 2025

- © de l'edició: Ajuntament de Barcelona
- © dels textos: Silvia Micolau
- © de les traduccions: els traductors/es
- © de les imatges: els autors i autores
- © de les imatges dels restaurants:
@jordipdonat: Can Pringa
Luis Prada: El Petit Galileu. La Pubilla.
Hermós, Bar de Peix. El Racó del Mercat.
Pàgines: 6-7 / 10-11 / 16-17 / 108-109

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

EDITA

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

Direcció de Restauració i Alimentació

Marleny Colmenares González
i Manuel Vázquez Asencio

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

Xavier Marcé 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, Àlex Montes Flotats, Jaume Muñoz
Jofre, Joan Ramon Riera Alemany, Pilar Roca
i Viola, Miquel Rodríguez Planas, Edgar Rovira
Sebastià, Montserrat Surroca Comas i Anna
Giralte 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/barcelonallibres

ISBN: 978-84-9156-636-6

DL.: B 7821-2025



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

