

## “Granja Elena” de Sants-Montjuïc, “El Tomás de Sarrià” de Sarrià-Sant Gervasi i “En Ville” de Ciutat Vella, guanyen els Premis Barcelona Restauració

- » L’Ajuntament de Barcelona va crear el 2018 aquests guardons per reconèixer i posar en valor la restauració dels barris i la seva contribució a la cohesió de la ciutat
- » En aquesta segona edició es mantenen els 30 candidats, un per cada districte i categoria
- » Els premis, que van néixer amb les categories de “Qualitat gastronòmica”, “Integració en el barri” i “Local notori o innovador”, incorporen enguany la categoria de “Reconeixement especial”

Els restaurants “**Granja Elena**” del districte de Sants-Montjuïc, “**El Tomás de Sarrià**” del districte de Sarrià-Sant Gervasi i “**En Ville**” del districte de Ciutat Vella han estat reconeguts amb els Premis Barcelona Restauració la 2a edició dels quals ha tingut lloc a Barcelona.

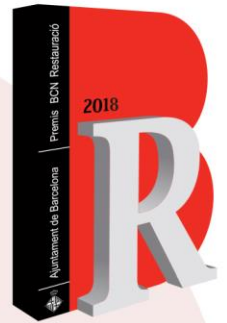
I aquest any, els premis concedeixen un reconeixement especial al restaurant “**Can Recasens**” del districte de Sant Martí per la seva trajectòria de 113 anys i la seva aportació a la gastronomia del barri del Poble Sec.

L’Ajuntament va crear aquests guardons amb la voluntat de reconèixer els restaurants de barri perquè el prestigi que ja tenen en el seu entorn arribi al conjunt de la ciutat. Les categories premien la qualitat gastronòmica, però també el paper destacat en la vertebració i la millora del seu entorn. La iniciativa vol ser un impuls per a un dels sectors fonamentals per a la vida quotidiana i per a l’activitat econòmica de la ciutat. El sector de la restauració compta amb més de **9.300 establiments a Barcelona** que donen feina a més de **67.000 persones** (el 6,4% de la població activa de Barcelona).

Les tres categories del Premi Barcelona Restauració són:

- **Qualitat gastronòmica:** ampli recorregut gastronòmic avalat pels clients del barri, veïns i les seves diverses associacions.
- **Integració en el barri:** identificació del restaurant amb les particularitats de l’entorn i el territori.
- **Local notori o innovador:** local singular pel seu concepte o per la seva trajectòria històrica. Establiment notori per la seva originalitat

Per tal que les candidatures siguin representatives de la diversitat d’oferta present en el conjunt de la ciutat, cadascun dels deu districtes ha proposat tres restaurants candidats, un per cadascuna de les candidatures a premis, prèvia consulta amb les entitats representatives dels comerciants del seu territori.

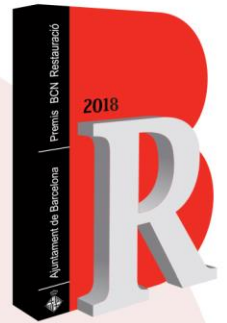


El jurat que ha decidit els tres establiments guanyadors ha estat presidit per l' **Im. Sr. Agustí Colom Cabau**, regidor de Turisme, Comerç i Mercats; i ha estat format pel gerent de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona, **Màxim López**; el president del Gremi de Restauració de Barcelona, **Pere Chías**; la consultora independent, **Eva Ballarín**; la secretària portaveu de la Junta de paradistes del Mercat Vall d'Hebron, **Nuria Pedro**; la directora general de Barcelona Centre de Disseny, **Isabel Roig**; el president de Barcelona Restaurants Sostenibles, **Sergio Gil**; i la representant dels paradistes del Mercat de la Concepció, **Yolanda Casternado**.

### Restaurants candidats

Els 30 restaurants candidats són una mostra representativa de la varietat de l'oferta de restauració de Barcelona i de la diversitat dels seus 73 barris. Són els següents:

DISTRICTE	QUALITAT GASTRONÒMICA	INTEGRACIÓ BARRI	LOCAL NOTORI O INNOVADOR
CIUTAT VELLA	ROBADORA	L'ÒSTIA TAVERNA GASTRONÒMICA BARCELONETA	EN VILLE
EIXAMPLE	AGUST GASTROBAR	CASA DORITA	ARTE
SANTS-MONTJUÏC	GRANJA ELENA	PETIT MONTJUÏC	LA PORCA
LES CORTS	RABBAR	L'ESCOPINYA I EL CUCO	METRIC MARKET
SARRIÀ-SANT GERVASI	VIVANDA	EL TOMÁS DE SARRIÀ	BODEGA PÀDUA
GRÀCIA	ROIG ROBÍ	LA PEPITA	GARDEN PIZZA BY RAFA PANATIERI
HORTA-GUINARDÓ	BAR RESTAURANT GINÉS	LAS DELICIAS DEL CARMELO	MARTICOFFEE
NOU BARRIS	L'HOSTALET	LA FORQUILLA	BAR LA CHOLITA
SANT ANDREU	EL PALOMO COJO	CAN PERE TAPES	MEDINA
SANT MARTÍ	ELS PESCADORS	CAN RECASENS	LA CLOTENCA



## QUALITAT GASTRONÒMICA

### *Ciutat Vella*

#### **ROBADORA**

Adreça: Borrador, 18

Restaurant emblemàtic del Raval que s'ha posicionat com a lloc referent des d'un punt de vista gastronòmic amb una oferta de primera qualitat.

### *Eixample*

#### **AGUST GASTROBAR**

Adreça: Carrer del Parlament, 54

Un espai que et porta a un viatge sensorial a través de la seva oferta gastronòmica. Utilitzen productes d'origen local, de temporada i amb la mínima manipulació.

### *Sants-Montjuïc*

#### **GRANJA ELENA**

Adreça: Passeig de la Zona Franca, 228

Restaurant familiar de la Zona Franca que ofereix esmorzars i dinars. Elaboren alta cuina de barri feta amb menjar de tota la vida, amb imaginació i implementant tècniques actuals.

### *Les Corts*

#### **RABBAR**

Adreça: Plaça de la Concòrdia, 9

Ofereixen una gran variació gastronòmica, els seus plats i tapes estan molt elaborats, fets amb productes de proximitat i seleccionats acuradament.

### *Sarrià-Sant Gervasi*

#### **VIVANDA**

Adreça: Carrer Major de Sarrià, 134

Espai amb una gran oferta gastronòmica on el xef Jordi Vila elabora grans plats de cuina de mercat. Cuina creativa mediterrània.

### *Gràcia*

#### **ROIG ROBÍ**

Adreça: Carrer de Sèneca, 20

Restaurant de més de 30 anys de cuina tradicional catalana adaptada a l'actualitat i d'una gran qualitat gastronòmica.

### *Horta-Guinardó*

#### **BAR RESTAURANT GINÉS**

Adreça: Carrer de los Castillejos, 373

Especialitzat en peix i marisc fresc i de qualitat proporcionat per la peixateria que hi ha davant del restaurant.

### *Nou Barris*

#### **L'HOSTALET**

Adreça: Carrer de les Borges Blanques, 20

Cuina casolana amb bona relació qualitat-preu. El menú va canviant regularment i en funció dels aliments de temporada per elaborar els seus millors plats.



*Sant Andreu*

**EL PALOMO COJO**

Adreça: Guardiola i Feliu, 1

Restaurant peculiar per la cuina de reduïdes dimensions de treball però amb proposta gastronòmica única, amb influència de molts llocs. Amb carta de mercat, té una pissarra amb suggeriments on van rotant productes segons temporada.

*Sant Martí*

**ELS PESCADORS**

Adreça: Plaça de Prim, 1

Un local caracteritzat per la cuina de sempre i per la simplicitat. Ofereix gastronomia catalana tradicional, de mercat i amb tota l'essència marinera.

**INTEGRACIÓ EN EL BARRI**

*Ciutat Vella*

**L'ÒSTIA TAVERNA GASTRONÒMICA BARCELONETA**

Adreça: Plaça de la Barceloneta, 1

Taverna gastronòmica de la Barceloneta de família de restauradors des de 1924 que ofereix plats i tapes tradicionals de gran qualitat.

*Eixample*

**CASA DORITA**

Adreça: Tamarit, 142

Restaurant ubicat molt a prop del renovat Mercat de Sant Antoni que ofereix cuina de mercat de qualitat i és centre de trobada de famílies i amics del barri per a aperitius i dinars.

*Sants-Montjuïc*

**PETIT MONTJUÏC**

Adreça: Carrer de Sant Isidre, 2

Restaurant d'estil mediterrani i àrab al Poble Sec, que participa en rutes guiades de coneixement de la muntanya de Montjuïc per als veïns i veïnes del barri.

*Les Corts*

**L'ESCOPINYA I EL CUÇO**

Adreça: Carrer del Vallespir, 136

Antiga bodega remodelada i amb nous propietaris que han aconseguit mantenir l'essència de fer barri i ser un punt de trobada per als veïns.

*Sarrià-Sant Gervasi*

**EL TOMÁS DE SARRIÀ**

Adreça: Carrer Major de Sarrià, 49

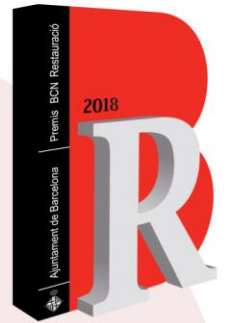
Fundat al 1919, és un espai únic situat en el cor de Sarrià on es reuneix gent de totes les edats i que continua desprenent l'ambient dels antics cellers tradicionals. Les seves patates braves són una referència més enllà del barri.

*Gràcia*

**LA PEPITA**

Adreça: Carrer de Còrsega, 343

Local agradable de Gràcia que entre setmana ofereix menús pels treballadors del barri. Molt bon tracte i bona cuina.



*Horta-Guinardó*

**LAS DELICIAS DEL CARMELO**

Adreça: Carrer de Mühlberg, 1

Un restaurant referència, de més de 40 anys, situat al cim del Carmel i que conserva l'esperit de barri autèntic. D'ambient familiar i agradable ofereix als seus clients plats de cuina tradicional i de mercat.

*Nou Barris*

**LA FORQUILLA**

Adreça: Carrer de la Font d'en Canyelles, 88

Ofereix esmorzars i dinars per als veïns i comerciants del barri. Per a realitzar els seus plats utilitza productes de comerç de proximitat i s'abasteix en els mercats que té més pròxims (La Guineueta i Montserrat).

*Sant Andreu*

**CAN PERE TAPES**

Adreça: Felip II, 200

Can Pere Tapes és un local familiar arrelat al barri molt apreciat pels veïns i reconegut per la seva varietat de tapes de gran qualitat.

*Sant Martí*

**CAN RECASENS**

Adreça: Rambla del Poblenou, 102

Restaurant de barri amb més de 110 anys i una història molt particular, de cuina catalana amb productes de qualitat. El local exposa temporalment obres de diferents artistes.

**LOCAL NOTORI O INNOVADOR**

*Ciutat Vella*

**EN VILLE**

Adreça: Carrer del Dr. Dou, 14

Establiment d'estètica moderna amb sostres voltats, miralls antics, flors i una gran xemeneia, un conjunt que forma un ambient càlid i acollidor. Ofereix plats francesos i catalans i el 95% de la carta és apta per a celíacs.

*Eixample*

**ARTTE**

Adreça: Carrer de Muntaner, 83C

Local de 400 m2 amb espais versàtils i canviants amb una programació permanent de concerts i exposicions amb artistes de l'escena internacional.

*Sants-Montjuïc*

**LA PORCA**

Adreça: Carrer de Mata, 16

Especialitzat en entrepans i platets amb productes del porc. Producte fresc, de temporada, ecològic, km 0. Local integrat en els restaurants de *Slow Food*. Tracte i atenció familiar i propera. Participa de jornades gastronòmiques del Poble-sec i del Mercat de la Terra de *Slow Food*.





*Les Corts*

**METRIC MARKET**

Adreça: Avinguda Diagonal, 505

Local amb una decoració eclèctica que ofereix esmorzars, distribuïts en diferents paradetes, en format de mercat. A partir de les 18h també es serveixin còctels. Al soterrani es troba el “Búnquer”, un espai multi funció presidit per un sofà chester on se celebren esdeveniments culturals de tot tipus.

*Sarrià-Sant Gervasi*

**BODEGA PÀDUA**

Adreça: Carrer de Pàdua, 92

Típica bodega de barri, ara bar-restaurant amb una decoració plena de memòria. Durant temps va ser la seu social de la Colla Humorística de Sant Medir, la seu de l'Avv i Comissió de les Festes del Barri de Farró i on es va gestar Diables Farrófoc. Actualment, és la seu del Club 600 Catalunya.

*Gràcia*

**GARDEN PIZZA BY RAFA PANATIERI**

Adreça: Carrer de l'Encarnació, 51

Pizzeria ubicada en una casa rehabilitada de 1870 de Gràcia on conviuen elements modernistes amb altres contemporanis donant-li una estètica única.

*Horta-Guinardó*

**MARTICOFFEE**

Adreça: Carrer del Guinardó, 209

Cafeteria formativa i social on realitzen pràctiques joves en risc d'exclusió. Es tracta d'un projecte de formació i inserció laboral gestionat per la Fundació Jovent-Martí Codolar.

*Nou Barris*

**BAR LA CHOLITA**

Adreça: Carrer de Felip II, 244

Local amb caràcter escandinau, personalitat *vintage* i amb la caricatura de la Cholita. Pareds a ratlles vermelles i llums blanques. Un espai informal, íntim i amb música ambiental que el fa un lloc acollidor.

*Sant Andreu*

**MEDINA**

Adreça: Tossal, 1

Local amb 33 anys d'història en un barri obrer regentat actualment per la segona generació que ha sabut modernitzar la seva estètica en un espai contemporani *chic*, amb música *chill out*, decorat amb murals de colors i amb una carta mediterrània molt interessant.

*Sant Martí*

**LA CLOTENCA**

Adreça: Carrer del Clot, 49

Pizzeria innovadora que reinventa plats clàssics en la demanda actual *healthy food*. “No existeixen *guetos* gastronòmics per La Clotenca”.