

Barcelona Restaurants

Guia · Guía · Guide · Guide

Barcelona Restaurants

Guia · Guía · Guide · Guide



new
App



Barcelona Restaurants

The best official restaurants guide
now in your mobile!

apps.barcelonaturisme.com



Now you can carry the new app

Official Guide of Barcelona with you on your mobile device. You will have instant access to all the information on Barcelona. The essentials, areas of interest

Gaudí's works, maps, guided tours, the city's history, museums, restaurants, shops, accommodation, events, beaches... and all the information you need to make the most of the capital of the Mediterranean.



apps.barcelonaturisme.com

TRIANGLE ▼ POSTALS



Benvinguda Bienvenida	Welcome Bienvenue	04
Símbols Símbolos	Key symbols Symboles	06
La cuina mediterrània a la vostra taula La cocina mediterránea, en su mesa	Mediterranean cuisine, on your table La cuisine méditerranéenne, à votre table	10
Els mercats de Barcelona Los mercados de Barcelona	The Barcelona Markets Les marchés de Barcelone	12
Ruta pels Mercats de Barcelona Ruta por los Mercados de Barcelona	The Barcelona Market Trails Route à travers les Marchés de Barcelone	14
Restaurants per districtes Restaurantes por distritos	Restaurants by Districts Restaurants par district	20
Ciutat Vella		20
Eixample		50
Sarrià-Sant Gervasi		88
Gràcia		98
Les Corts		104
Sant Martí		108
Sants-Montjuïc		114
Horta-Guinardó		120
Informació turística Información turística	Tourist Information Information touristique	124
Altres restaurants a prop de Barcelona Otros restaurantes cerca de Barcelona	Other Restaurants Near Barcelona Autres restaurants aux environs de Barcelone	125
Índex Alfabètic Índice Alfabético	Index Alphabetical Index Ordre alphabétique	126
Índex Tipus de cuina Índice Tipos de cocina	Index Type of Cuisine Index Type de cuisine	127
Plànol de la ciutat Plano de la ciudad	City District Map Plan de la ville	130



Benvinguda

El Consorci Turisme de Barcelona es complau a presentar la *Guia de restaurants de Barcelona*, que comprèn una selecció de 171 dels millors establiments gastronòmics de la ciutat.

Ningú no pot negar que, en els darrers anys, Barcelona ha esdevingut la destinació gastronòmica de moda. Alguns dels noms més reconeguts de la cuina internacional estan relacionats amb la capital catalana. No en va Barcelona compta amb 20 estrelles Michelin.

La Guia de restaurants de Barcelona és un compendi de l'oferta i dels productes gastronòmics més interessants de la ciutat; una ciutat que és una de les capitals mundials de la cuina mediterrània. En el 2010 la dieta mediterrània va ser declarada Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO.

Vull donar-vos, doncs, la benvinguda i desitjar-vos una estada ben agradable a la nostra ciutat.

I recordeu-ho: Barcelona és a la vostra disposició.

Bon profit!

Pere Duran
Director general
Turisme de Barcelona

Bienvenida

El Consorcio Turisme de Barcelona se complace en presentar la *Guía de restaurantes de Barcelona*, que comprende una selección de 171 de los mejores establecimientos gastronómicos de la ciudad.

Nadie puede negar que en los últimos años Barcelona se ha convertido en el destino gastronómico de moda. Algunos de los nombres más reconocidos de la cocina internacional están relacionados con la capital catalana. No en vano Barcelona cuenta con veinte estrellas Michelin.

La Guía de restaurantes de Barcelona es un compendio de la oferta y de los productos gastronómicos más interesantes de la ciudad; una ciudad que es uno de los centros mundiales de la cocina mediterránea. En 2010 la UNESCO declaró la dieta mediterránea Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Para acabar, quiero darles la bienvenida y desearles una estancia muy agradable en nuestra ciudad.

Y recuerde: Barcelona está a su disposición.

Bon profit!

Pere Duran
Director General
Turisme de Barcelona



Welcome

The Turisme de Barcelona Consortium is pleased to present the *Barcelona Restaurants Guide*, which brings together a selection of 171 of the city's finest culinary establishments.

The fact is, in recent years, Barcelona has become the culinary hotspot of the world. Some of the biggest names in international cuisine are associated with the Catalan capital. Not for nothing is Barcelona a showcase for 20 Michelin-starred restaurants.

Barcelona Restaurants Guide is a compendium of the city's most interesting culinary offerings and produce: a city that is one of the world capitals of Mediterranean cuisine. In 2010 the Mediterranean diet was chosen by UNESCO as an Intangible Cultural Heritage of Humanity.

And finally, just a few words to welcome you to Barcelona, where I hope you will have an enjoyable stay.

You know that Barcelona is at your disposal.

Bon profit!

Pere Duran

General Manager
Turisme de Barcelona

Bienvenue

Le Consortium Turisme de Barcelona a le plaisir de vous présenter le *Guide des restaurants de Barcelone*, qui comprend un choix de 171 parmi les meilleurs établissements gastronomiques de la ville.

Personne ne peut nier que ces dernières années, Barcelone est devenue la destination gastronomique à la mode. Certains des noms les plus reconnus de la cuisine internationale sont liés à la capitale catalane. Ce n'est pas en vain que Barcelone compte 20 étoiles Michelin.

Le Guide des restaurants de Barcelone est un résumé de l'offre et des produits gastronomiques les plus intéressants de la ville ; une ville qui est l'une des capitales mondiales de la cuisine méditerranéenne. En 2010, la diète méditerranéenne a été déclarée Patrimoine Inmatériel de l'Humanité par l'UNESCO.

Pour finir, je vous souhaite la bienvenue ainsi qu'un séjour agréable dans notre ville.

Souvenez-vous: Barcelone est à votre disposition.

Bon profit !

Pere Duran

Directeur général
Turisme de Barcelona

Tipus de cuina
Tipos de cocina

Type of cuisine
Type du cuisine

Basca
Vasca

Basque
Basque

Catalana
Catalana

Catalan
Catalane

Gallega
Gallega

Galician
Galicienne

Mediterrània
Mediterránea

Mediterranean
Mediterrannée

Internacional
Internacional

International
Internationale

D'autor
De autor

Author
Signature

De mercat
De mercado

Market-fresh
De Marché

Tapes
Tapas

“Tapas”
“Tapas”

Castellana
Castellana

Castilian
Espagnole

Símbols
Símbolos

Key symbols
Symboles

Estrella Michelin Estrella Michelin	Michelin-starred Étoile Michelin	
Grups Grupos	Groups welcome Groupes	
Accessible a discapacitats Accesible a discapacitados	Wheelchair accessible Accessibilité	
Terrassa Terraza	Terrace Terrasse	
Aparcament Aparcamiento	Parking Stationnement	
Capacitat Capacidad	Capacity Capacité	
Sales Privades Salas Privadas	Private dining rooms Salles privées	
Celíacs Celiacos	Coeliacs Céliaques	
Observacions Observaciones	Comments Observations	
Preu Precio	Price Prix	<p>< 20 € </p> <p>20 - 40 € </p> <p>40 - 60 € </p> <p>> 60 € </p>
Tancament Cierre	Closure Fermeture	

Dl	Dt	Dc	Dj	Dv	Ds	Dg
L	M	X	J	V	S	D
Mon	Tue	Wen	Thu	Fri	Sat	Sun
Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim

Migdia - Vespre - Festius
Mediodía - Noche - Festivos

Lunchtime - Evening - Holidays
Midi - Soir - Fériés

Vigil
Víspera

Evening before public holidays
Veille de fête

Excepte grups
Excepto grupos

Except groups
Sauf groupes

*¿quieres comer te Barcelona?
vols menjar-te Barcelona?
Envie de déguster Barcelona?
Wanna taste Barcelona?*

**Font
Vella**

el agua ligera

Lanjarón
AGUA DE FUENTE NATURAL
MINERALIZADA





**ARTICKET
BCN**

www.articketbcn.org



MUSEU NACIONAL D'ART DE CATALUNYA

FUNDACIÓ ANTONI TÀPIES

MUSEU PICASSO

MACBA

CCCB

FUNDACIÓ JOAN MIRÓ

1 TICKET / 6 MUSEUMS = 30€

**MORE THAN 45% DISCOUNT / VALID FOR 3 MONTHS
MÁS DEL 45% DE DESCUENTO / VÁLIDO DURANTE 3 MESES**

ON SALE AT / PUNTOS DE VENTA Museum ticket offices //
Telentrada de CatalunyaCaixa: 902 10 12 12 / www.telentrada.com //
Turisme de Barcelona's information offices: Plaça de Catalunya / Plaça
de Sant Jaume / Sants railway station / www.barcelonaturisme.cat
// Palau de la Virreina ticket office La Rambla, 99



La cuina mediterrània a la vostra taula.

La gastronomia és sens dubte un dels pilars de la cultura catalana. Aquesta riquesa gastronòmica ha contribuït a consolidar la reputació de Barcelona com a ciutat de tresors gastronòmics extraordinaris i variats, d'alta qualitat i a preus molt competitius.

Així, la riquesa d'una cultura oberta que ha rebut moltes influències i molt variades, l'abundor de productes extremadament saborosos i la tendència natural de la gent d'aquí a gaudir dels plaers de la taula, han fet de la nostra ciutat un punt de referència en gastronomia mundial; una gastronomia catalana basada en el producte fresc de temporada. L'oli d'oliva, les herbes aromàtiques, la fruita i el peix fresc, la carn i la verdura, són l'essència de l'anomenada «cuina de mercat», una cuina que presenta plats elaborats servint-se dels productes disponibles al mercat segons l'estació de l'any.

Catalunya és també bressol dels millors xefs, que duen a terme la màgia de transformar tota aquesta riquesa en els plats catalans més exquisits. Val a dir que els plats que formen part de la nostra cuina van des dels més tradicionals fins als més innovadors. L'àmplia varietat de la cuina catalana és, doncs, una bona expressió de la dieta mediterrània, amb plats nutritius, sans i gustosos, curosament preparats amb productes naturals.



La cocina mediterránea, en su mesa

La gastronomía es sin duda uno de los pilares de la cultura catalana. Esta riqueza cultural ha consolidado la reputación de Barcelona como ciudad de tesoros gastronómicos extraordinarios y variados, de alta calidad y con precios ajustados muy accesibles.

La riqueza de una cultura abierta que ha tenido muchas y diversas influencias, la abundancia de productos extremadamente sabrosos y la tendencia natural de su gente a disfrutar de los placeres de la mesa han hecho de nuestra ciudad un punto de referencia gastronómico en todo el mundo.

Esta cocina se basa en los productos frescos propios de cada estación, sobre todo, aderezados con aceite de oliva y hierbas aromáticas; la fruta, el pescado, la carne y las verduras son la esencia de la cocina de mercado, es decir, una cocina que presenta platos elaborados con los productos disponibles en el mercado, que van variando con la estación del año.

Catalunya es también cuna de los mejores chefs, que llevan a cabo la magia de transformar toda esa riqueza en los platos más exquisitos. Se trata de una variedad de especialidades que van desde las puramente tradicionales a las más innovadoras. La amplia diversidad de la cocina catalana es una buena expresión de la dieta mediterránea con platos nutritivos, sanos y sabrosos, cuidadosamente preparados con productos inmejorables.



Mediterranean Cuisine, on your table

Gastronomy is certainly one of the cornerstones of Catalan culture. This gastronomic wealth has contributed to consolidating Barcelona's reputation as a city of extraordinary gastronomic treasures, which are varied, of high quality and available at particularly competitive prices.

The wealth of an open culture which is criss-crossed by a whole host of influences, the abundance of extremely tasty natural produce and the natural propensity of its people to enjoy the pleasures of the table have made our city a benchmark in world gastronomy. A Catalan gastronomy which is based on seasonal produce, fresh from the land. Olive oil, aromatic herbs, fruit and fresh fish, meat and vegetables are the essence of "market-fresh cuisine": a cuisine featuring dishes made using the produce available at the market according to the season.

The region is also home to the finest chefs who can perform the magic of transforming this wealth into the finest Catalan dishes.

The dishes which are part of our cuisine range from the most traditional to the most groundbreaking. The sheer variety of Catalan cuisine is also one of the most fortunate expressions of the Mediterranean diet, in which dishes, carefully prepared with natural produce, are also nutritious, healthy and flavoursome.

La cuisine méditerranéenne, sur votre table

La gastronomie est, sans doute, l'un des piliers de la culture catalane. Cette richesse gastronomique a contribué à consolider la réputation de Barcelone comme une ville aux trésors gastronomiques extraordinaires et variés, d'une qualité élevée et à des prix très compétitifs.

La richesse d'une culture ouverte qui a compté de nombreuses et diverses influences, l'abondance de produits extrêmement savoureux et la tendance naturelle de ses habitants à jouir des plaisirs de la table, ont fait de notre ville un point de référence en gastronomie mondiale.

Une gastronomie catalane basée sur les produits frais de saison. L'huile d'olive, les herbes aromatiques, les fruits et le poisson frais, la viande et les légumes sont l'essence de la « cuisine de marché » : une cuisine qui présente des plats élaborés basés sur les produits disponibles sur le marché selon la saison.

La Catalogne est aussi le berceau des meilleurs chefs exerçant la magie qui consiste à transformer toute cette richesse dans les plats catalans les plus exquis. Les plats qui font partie de notre cuisine vont des plus traditionnels aux plus innovateurs. L'ample variété de la cuisine catalane est une bonne expression de la diète méditerranéenne, avec des plats nourrissants, sains et savoureux, soigneusement préparés avec des produits naturels.



Els Mercats de Barcelona

D'ençà de l'edat mitjana, els municipis han tingut i han exercit una àmplia gamma de competències en matèria d'abastament. Amb el pas del temps, però, aquesta competència es completà en una doble direcció: per una banda, els ajuntaments es preocupaven per les condicions sanitàries dels queviures que s'oferien als mercats; per una altra, controlaven l'accés de les mercaderies a la ciutat per tal de recaptar els impostos sobre el consum.

A les grans ciutats, i Barcelona n'és un cas paradigmàtic, aquesta competència legal i aquestes activitats acabaren per configurar espais físics propis: els mercats municipals. Ben poques ciutats del món gaudeixen d'una xarxa com la que té Barcelona: 40 mercats d'alimentació i 6 que no ho són formen un patrimoni únic que convé mantenir i conservar.

Conscient d'aquest fet, l'Ajuntament de Barcelona, per mitjà de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), està impulsant un canvi qualitatiu, tant pel que fa als equipaments com als serveis que cal oferir, per satisfer les noves demandes de consum.

L'Ajuntament aposta per uns mercats municipals competitius, que afegeixen a la seva oferta tradicional propostes culturals i lúdiques, noves tecnologies, instal·lacions modernes, etc., a fi de convertir-los en equipaments cívics comercials i punts de referència social, cultural i comercial del barri on es troben.

Un dels mercats més emblemàtics i reconeguts és el Mercat de La Boqueria, ubicat a La Rambla, que va ser escollit el 2005 com a millor mercat del món en el Congrés Mundial de Mercats Públics celebrat a Washington.

Los Mercados de Barcelona

Desde la Edad Media, los municipios han sido los encargados de abastecer a la población de alimentos. Con el paso del tiempo, la tarea se completó en dos ámbitos. Por un lado, los ayuntamientos se preocupaban por las condiciones sanitarias de los alimentos que se ofrecían a los mercados. Por otro, controlaban el acceso de las mercancías a la ciudad para recaudar impuestos sobre el consumo.

En las grandes ciudades, y Barcelona es un caso paradigmático, esta competencia legal y esas actividades acabaron configurando espacios físicos propios: los mercados municipales. Pocas ciudades del mundo disfrutaban de una red como la que tiene Barcelona: cuarenta mercados de alimentos y seis de productos no alimentarios constituyen un patrimonio único que hay que mantener y conservar.

Consciente de ello, el Ayuntamiento de Barcelona, mediante el Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), está impulsando un cambio cualitativo, tanto en lo que se refiere a los propios equipamientos, como en los servicios que ofrecidos para satisfacer las nuevas demandas de consumo.

El Ayuntamiento apuesta por unos mercados municipales competitivos, que a su oferta tradicional añaden propuestas culturales y lúdicas, nuevas tecnologías e instalaciones modernas, con el objetivo de convertirlos en equipamientos cívicos comerciales y en puntos de referencia social, cultural y comercial del barrio donde se hallen.

Uno de los mercados más emblemáticos y reconocidos es el de La Boqueria, ubicado en La Rambla, que en el año 2005 fue elegido el mejor mercado del mundo en el Congreso Mundial de Mercados Públicos, celebrado en Washington.



Barcelona's Markets

Local corporations have held and exercised broad authority in matters regarding the provision of food ever since the Middle Ages. Over the years, municipal authority was supplemented in two ways. On the one hand, town councils supervised the sanitary conditions of the foods being sold in the markets. And on the other, they controlled cities' access to goods in order to levy consumer taxes.

In big cities, and Barcelona is an outstanding example in this respect, the legal authority and activities in this sphere came to occupy their own physical spaces: the municipal markets. Few cities in the world can boast a network such as that of Barcelona, where 40 food markets and 6 markets selling other goods form a unique heritage that should be maintained and preserved.

Aware of this situation, Barcelona City Council, through the Municipal Institute of Markets of Barcelona (IMMB), is actively promoting an improvement in the quality of the markets themselves and the services they offer in order to meet new consumer demands.

The Municipal Council is striving to achieve competitive municipal markets where cultural and recreational initiatives, new technologies, modern facilities and other features are added to their traditional offering, with the aim of transforming them into retail centres which will provide a social, cultural and commercial hub in the neighbourhoods where they are located.

La Boqueria, on La Rambla, is one of the city's landmark food markets, which is known throughout the world. In 2005, it was named the world's best food market at the Congress of the World Union of Wholesale Markets.

Les Marchés de Barcelone

Depuis le Moyen âge, les agglomérations ont exercé de nombreuses compétences en matière d'approvisionnement. Au fil du temps, cette compétence s'est élargie vers deux autres directions : d'une part, les municipalités veillaient aux conditions sanitaires des aliments offerts sur les marchés ; d'autre part, celles-ci contrôlaient l'entrée des marchandises dans la ville pour prélever les impôts sur la consommation.

Dans les grandes villes, et Barcelone en est un bel exemple, cette compétence légale et ces activités ont fini par configurer des espaces physiques distincts: les marchés municipaux. Peu de villes au monde bénéficient d'un réseau comme celui de Barcelone: 40 marchés alimentaires et 6 non alimentaires constituent un patrimoine unique, à conserver absolument.

Consciente de ce phénomène, la Mairie de Barcelone, par le biais de l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB) souhaite promouvoir un changement qualitatif, tant au niveau des infrastructures qu'à celui de services visant à satisfaire les nouvelles demandes du consommateur.

La Mairie mise sur des marchés municipaux compétitifs, qui, outre leur offre traditionnelle, puissent également proposer des activités culturelles et ludiques, des nouvelles technologies, des installations modernes..., dans le but de les transformer en équipements commerciaux civiques et en points de référence sociale, culturelle et commerciale au sein du quartier où ils se situent.

L'un des marchés les plus emblématiques et reconnus est le Mercat de La Boqueria. Situé sur La Rambla, il fut élu meilleur marché du monde en 2005 lors du Congrès mondial des Marchés publics célébré à Washington.



Ruta pels Mercats de Barcelona

Les Rutes pels Mercats de Barcelona són una proposta per a recórrer des de diversos punts de vista la xarxa de 46 mercats municipals de la ciutat. D'una banda, us convidem a revisar la història de la ciutat en paral·lel a la dels mercats; d'altra banda, teniu l'oportunitat de descobrir quan, on i per què es van construir els mercats més recents. A més, podreu visitar els mercats des d'un vessant arquitectònic i observar de ben a prop els d'estil modernista; en definitiva, una nova manera de descobrir els mercats.

RUTA 1

Ruta dels mercats modernistes.

La construcció dels primers mercats coberts de Barcelona va tenir lloc a finals del segle XIX i principis del XX. En aquesta època, l'arquitectura modernista es trobava en el punt àlgid. No és estrany, doncs, que molts d'aquests primers mercats siguin d'estil modernista. Us proposem una ruta pels mercats amb més caire modernista.

Mercat de la Llibertat · Mercat de Galvany · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de Sant Antoni.

RUTA 2

Ruta per alguns dels mercats més emblemàtics.

Tots els mercats municipals de Barcelona són importants. No obstant això, n'hi ha uns quants que, a causa de les dimensions, el disseny o la situació, són especialment significatius per a la ciutat.



Ruta por los Mercados de Barcelona

Las Rutas por los mercados de Barcelona son una propuesta para recorrer desde diversos puntos de vista la red de los cuarenta y seis mercados municipales de la ciudad. La ruta le permite al visitante conocer la historia de la ciudad en paralelo a la de los mercados, por una parte, y, por otra, le brinda la oportunidad de descubrir cuándo, dónde y porqué se construyeron los mercados más recientes. Además, es posible visitar los mercados desde el punto de vista arquitectónico y así observar de cerca los de estilo modernista. En definitiva, una nueva manera de descubrir los mercados.

RUTA 1

Ruta de mercados modernistas.

La construcción de los primeros mercados cubiertos de Barcelona tuvo lugar a finales del siglo XIX y principios del XX. En aquella época, la arquitectura modernista estaba en su punto álgido. Así pues, no es extraño que muchos de esos primeros mercados sean de ese estilo. Se propone una ruta a través de los mercados que mejor expresan la tradición constructiva y decorativa del modernismo.

Mercat de la Llibertat · Mercat de Galvany · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de Sant Antoni.

RUTA 2

Ruta por algunos de los mercados más emblemáticos.

Todos los mercados municipales de Barcelona son importantes. No obstante, hay unos cuantos que, debido a sus dimensiones, diseño o situación, son especialmente significativos para la ciudad.



The Barcelona Market Trails

The Barcelona Market Trails are a series of walking tours that look at different aspects of the city's network of 46 municipal food markets. They invite you to look at the history of the city and its markets and provide an opportunity to discover when, where and why the most recent markets were built. The tours also provide an insight into architectural aspects, looking in detail at the home-grown Catalan art-nouveau style, *modernisme*. In short, the tours provide a new way of discovering the markets.

ROUTE 1

The *Modernista* Market Trail.

Barcelona's first covered markets were built in the late 19th and early 20th centuries. During this period, *modernista* architecture had reached the pinnacle of its success. It therefore comes as no surprise that many of these first markets were designed in this particular style. We propose a route through the city's main *modernista* markets.

Mercat de la Llibertat · Mercat de Galvany · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de Sant Antoni.

ROUTE 2

The Landmark Market Trail.

All Barcelona's municipal markets are important. However, there are a number, which due to their size, design or location, have a particular significance or importance for the city.

Route à travers les Marchés de Barcelone

Les Routes à travers les marchés de Barcelone sont une proposition pour parcourir, de différents points de vue, le réseau des 46 marchés municipaux de la ville. D'une part nous vous invitons à revoir l'histoire de la ville parallèlement à celle des marchés. D'autres part, vous avez l'opportunité de découvrir quand, où et pourquoi furent construits les marchés les plus récents. De plus, vous pourrez visiter les marchés d'un point de vue architectural et observer de très près ceux qui sont de style moderniste. En définitive, une nouvelle manière de découvrir les marchés.

ROUTE 1

Route des marchés modernistes.

La construction des premiers marchés couverts de Barcelone eut lieu à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e. À cette époque, l'architecture moderniste était à son apogée. Il n'est donc pas étrange que parmi ces premiers marchés, on en trouve beaucoup de style moderniste. Nous vous proposons une route à travers les marchés au caractère moderniste plus marqué.

Mercat de la Llibertat · Mercat de Galvany · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de Sant Antoni.

ROUTE 2

Route à travers certains des marchés les plus emblématiques.

Tous les marchés municipaux de Barcelone sont importants. Cependant, certains d'entre eux, par leurs dimensions, conception ou situation, sont particulièrement significatifs pour la ville.

Mercat de la Boqueria · Mercat de la Concepció · Mercat de Santa Caterina · Fira de Bellcaire · Mercat de la Barceloneta · Mercat de Sant Antoni.



RUTA 3

Ruta pels nous mercats municipals de Barcelona

Podem anomenar «nous mercats» tots el que van ser construïts a partir dels anys cinquanta del segle xx com a conseqüència del gran creixement demogràfic produït per la immigració espanyola. Així, doncs, la majoria són dels anys cinquanta, seixanta i setanta. Van ser construïts per a solucionar els problemes d'abastament que patien els nous barris perifèrics, que creixien extraordinàriament.

D'aquesta manera, els nous mercats de Barcelona, com els mercats històrics, són producte del context històric i econòmic que vivien Barcelona i Catalunya; en aquest cas, però, cinquanta anys més tard. A causa d'aquestes circumstàncies, la majoria dels mercats d'aquest tipus no tenen un gran valor arquitectònic. A més, l'època del modernisme i de les grans construccions de ferro ja havia passat a la història.

Mercat del Carme · Mercat d'Horta · Mercat de Vallvidrera · Mercat del Guinardó · Mercat de la Sagrera · Mercat de la Sagrada Família · Mercat de Montserrat · Mercat del Bon Pastor · Mercat de les Corts · Mercat de la Guineueta · Mercat de Núria · Mercat de Sant Martí · Mercat de Felip II · Mercat del Besòs · Mercat de la Vall d'Hebron · Mercat del Carmel · Mercat del Port · Mercat de Lesseps · Mercat de la Trinitat · Mercat de la Ciutat Meridiana · Mercat de Canyelles · Mercat de Fort Pienc · Mercat de la Marina.

Mercat de la Boqueria · Mercat de la Concepció · Mercat de Santa Caterina · Fira de Bellcaire · Mercat de la Barceloneta · Mercat de Sant Antoni.



RUTA 3

Ruta por los nuevos mercados municipales de Barcelona.

Podemos calificar como nuevos a aquellos mercados que se construyeron a partir de los años cincuenta del siglo xx como consecuencia del gran crecimiento demográfico producido por la inmigración española. Por lo tanto, la mayoría de ellos datan de los años cincuenta, sesenta y setenta. Se construyeron para dar solución a los problemas de abastecimiento que sufrían los nuevos barrios periféricos, los cuales crecían de una forma extraordinaria.

Por lo tanto, los nuevos mercados de Barcelona, igual que los mercados históricos, también son producto del contexto histórico y económico que vivía Barcelona; esta vez, cincuenta años después de la primera oleada. A causa de estas circunstancias apremiantes, muchos de esos mercados no tienen un alto valor arquitectónico. Además, la época del modernismo y de las grandes construcciones de hierro ya había pasado a la historia.

Mercat del Carme · Mercat d'Horta · Mercat de Vallvidrera · Mercat del Guinardó · Mercat de la Sagrera · Mercat de la Sagrada Família · Mercat de Montserrat · Mercat del Bon Pastor · Mercat de les Corts · Mercat de la Guineueta · Mercat de Núria · Mercat de Sant Martí · Mercat de Felip II · Mercat del Besòs · Mercat de la Vall d'Hebron · Mercat del Carmel · Mercat del Port · Mercat de Lesseps · Mercat de la Trinitat · Mercat de la Ciutat Meridiana · Mercat de Canyelles · Mercat de Fort Pienc · Mercat de Marina.

Mercat de la Boqueria · Mercat de la Concepció · Mercat de Santa Caterina · Fira de Bellcaire · Mercat de la Barceloneta · Mercat de Sant Antoni.



ROUTE 3

The new Municipal Market Trail.

The “new markets” were built from the late 1950s onwards as a result of demographic growth stemming from large sections of the population moving to Catalonia from the rest of Spain. Most of them date from the 1950s, 1960s and 1970s and were built to provide a solution to the problems of food supplies in the new districts on the city’s outskirts, which were expanding at a rapid rate.

This means that Barcelona’s new markets, just like its historic markets, are also the product of Barcelona and Catalonia’s historic and economic context, but built 50 or more years after the *modernista* period and the age of vast wrought-iron structures. Because of these circumstances, most of these markets don’t have great architectural value.

Mercat del Carme · Mercat d’Horta · Mercat de Vallvidrera · Mercat del Guinardó · Mercat de la Sagrera · Mercat de la Sagrada Família · Mercat de Montserrat · Mercat del Bon Pastor · Mercat de les Corts · Mercat de la Guineueta · Mercat de Núria · Mercat de Sant Martí · Mercat de Felip II · Mercat del Besòs · Mercat de la Vall d’Hebron · Mercat del Carmel · Mercat del Port · Mercat de Lesseps · Mercat de la Trinitat · Mercat de la Ciutat Meridiana · Mercat de Canyelles · Mercat de Fort Pienc · Mercat de Marina.

Mercat de la Boqueria · Mercat de la Concepció · Mercat de Santa Caterina · Fira de Bellcaire · Mercat de la Barceloneta · Mercat de Sant Antoni.



ROUTE 3

Route à travers les nouveaux marchés municipaux de Barcelone.

Nous pouvons appeler « nouveaux marchés » ceux qui ont été construits à partir des années 1950 comme conséquence de la grande croissance démographique produite par l’immigration espagnole. C’est ainsi que la majorité d’entre eux datent des années 1950, 1960 et 1970. Ils furent construits pour résoudre les problèmes d’approvisionnement dont souffraient les nouveaux quartiers périphériques qui se développaient de manière extraordinaire.

De cette manière, les nouveaux marchés de Barcelone, comme les marchés historiques, sont aussi le produit du contexte historique et économique que traversaient Barcelone et la Catalogne, mais cette fois-ci, cinquante ans plus tard. À cause de ces circonstances, la plupart de ces marchés n’ont pas une grande valeur architecturale. De plus, l’époque du modernisme et des grandes constructions en fer était passée.

Mercat del Carme · Mercat d’Horta · Mercat de Vallvidrera · Mercat del Guinardó · Mercat de la Sagrera · Mercat de la Sagrada Família · Mercat de Montserrat · Mercat del Bon Pastor · Mercat de les Corts · Mercat de la Guineueta · Mercat de Núria · Mercat de Sant Martí · Mercat de Felip II · Mercat del Besòs · Mercat de la Vall d’Hebron · Mercat del Carmel · Mercat del Port · Mercat de Lesseps · Mercat de la Trinitat · Mercat de la Ciutat Meridiana · Mercat de Canyelles · Mercat de Fort Pienc · Mercat de Marina.



RUTA 4

Ruta pels mercats històrics.

Aquesta ruta us proposa un recorregut pels mercats de Barcelona que podem anomenar «mercats històrics». Són aquells en què la venda de productes alimentaris i de tota mena es revesteix d'una arquitectura esplendorosa i d'una història centenària. La història d'aquests mercats està totalment entrelligada a l'evolució de Barcelona: l'enderroc de les muralles, la creació de l'Eixample, els nous avenços tecnològics en l'arquitectura, l'annexió dels municipis del pla de Barcelona, la crema de convents, el modernisme, el creixement demogràfic, etc.

Mercat de Santa Caterina · Mercat de Galvany · Mercat de la Llibertat · Mercat de Sant Antoni · Mercat de la Concepció · Mercat d'Hostafrancs · Mercat del Clot · Mercat de la Unió · Mercat de l'Abaceria Central · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de la Boqueria · Mercat de flors de la Rambla · Mercat de Sant Andreu · Mercat del Ninot · Mercat del Born.

Més informació:

La ruta dels mercats

www.bcn.cat/mercatsmunicipals



RUTA 4

Ruta a través de los mercados históricos de Barcelona.

Esta ruta propone un recorrido a través de aquellos mercados que pueden considerarse históricos. Son aquellos en los que la venta de productos alimentarios y de todo tipo se enmarca en una arquitectura esplendorosa y una historia centenaria. La historia de estos mercados se entrelaza con la evolución de Barcelona: el derribo de las murallas, la creación del Eixample, los nuevos avances tecnológicos en la arquitectura, la anexión de los municipios del plan de Barcelona, la quema de conventos, el modernismo y el crecimiento demográfico, entre otros.

Mercat de Santa Caterina · Mercat de Galvany · Mercat de la Llibertat · Mercat de Sant Antoni · Mercat de la Concepció · Mercat d'Hostafrancs · Mercat del Clot · Mercat de la Unió · Mercat de l'Abaceria Central · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de la Boqueria · Mercat de flors de la Rambla · Mercat de Sant Andreu · Mercat del Ninot · Mercat del Born.

Más información:

La ruta de los mercados

www.bcn.cat/mercatsmunicipals



ROUTE 4

The Historic Market Trail.

This route takes you through Barcelona's "historic markets" which sell foodstuffs and sundry items in magnificent architectural settings and date back over 100 years. The history of these markets is inextricably linked to Barcelona's development as a city: the demolition of the city walls, the building of the Eixample district, new technological breakthroughs in architecture, the absorption of towns and villages on the city's outskirts with the Barcelona Plan, the burning of the convents, *modernisme*, demographic growth...

Mercat de Santa Caterina · Mercat de Galvany · Mercat de la Llibertat · Mercat de Sant Antoni · Mercat de la Concepció · Mercat d'Hostafrancs · Mercat del Clot · Mercat de la Unió · Mercat de l'Abaceria Central · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de la Boqueria · Mercat de flors de la Rambla · Mercat de Sant Andreu · Mercat del Ninot · Mercat del Born.

Further information:
Market Trails
www.bcn.cat/mercatsmunicipals



ROUTE 4

Route à travers les marchés historiques de Barcelone.

Cette route propose un parcours à travers les marchés de Barcelone que nous pouvons appeler « marchés historiques ». Ce sont ceux où la vente de produits alimentaires et en tout genre se pare d'une architecture splendide à l'histoire centenaire. L'histoire de ces marchés est complètement liée à l'évolution de Barcelone : la démolition des murailles, la création de l'Eixample, les nouvelles avancées technologiques en architecture, l'annexion des communes de la plaine de Barcelone, la crème des couvents, le Modernisme, la croissance démographique...

Mercat de Santa Caterina · Mercat de Galvany · Mercat de la Llibertat · Mercat de Sant Antoni · Mercat de la Concepció · Mercat d'Hostafrancs · Mercat del Clot · Mercat de la Unió · Mercat de l'Abaceria Central · Mercat de Sarrià · Mercat de Sants · Mercat de la Boqueria · Mercat de flors de la Rambla · Mercat de Sant Andreu · Mercat del Ninot · Mercat del Born.

Plus d'information :
La route des marchés
www.bcn.cat/mercatsmunicipals

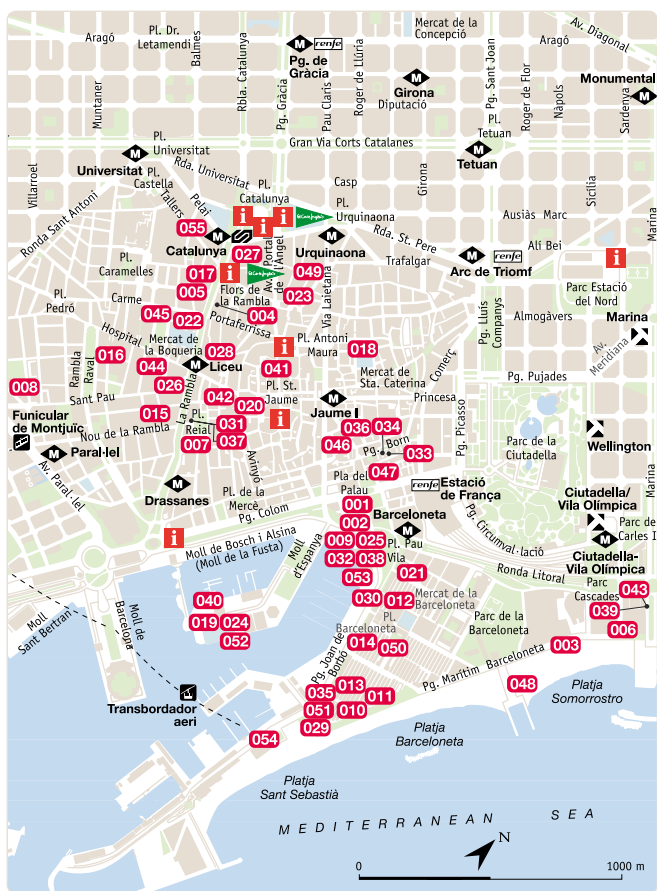
Ciutat Vella

El centre històric de Barcelona comprèn quatre barris: el Raval, el Barri Gòtic, la Ribera i la Barceloneta. Aquest últim és el més mariner; habitat antigament per pescadors i treballadors del port, durant el segle xx s'anà transformant en un lloc d'oci i trobada per als amants del mar i del bon peix. Per la seva banda, la Ribera, i dins aquesta el Born, són un bullidor de cultura, art i últimes tendències. El Barri Gòtic ens mostra l'empremta que va deixar a la ciutat l'època de màxima esplendor de Barcelona, com en donen fe el grapat de carrers replets d'emblemàtics edificis medievals. Finalment, als estrets carrers del Raval hi ha la major concentració urbana de galeries d'art i botigues singulars, a més de dos dels millors equipaments culturals de la ciutat: el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB) i el Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA).

El centro histórico de Barcelona agrupa cuatro barrios: el Raval, el Barrio Gótico, La Ribera y la Barceloneta. Este último, el más mariner, antiguamente lo habitaban pescadores y trabajadores del puerto, y durante el siglo xx se fue transformando en lugar de ocio y de encuentro para los amantes del mar y del buen pescado. Por su parte, la Ribera, y, dentro de ella, el Born, son un hervidero de cultura, arte y lo último en tendencias de moda. El Barrio Gótico muestra la huella que dejó en la ciudad la época de máximo esplendor de Barcelona, como lo atestigua el dedalo de sus callejuelas, repletas de emblemáticos edificios medievales. Finalmente, en las apretadas calles del Raval se da la mayor concentración urbana de galerías de arte y tiendas singulares, además de dos de los mejores equipamientos culturales de la ciudad, el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB) y el Museu d'Art Contemporani de Barcelona (MACBA).

Ciutat Vella forms the historical centre of Barcelona. It comprises four quarters: El Raval, the Gothic Quarter, La Ribera and the Barceloneta. The Barceloneta is the quarter with the city's most pervading sea-coast atmosphere. Once inhabited by fishermen and port workers, in the 20th century it became a meeting place and a leisure centre for people who love the sea and dinners who enjoy outstanding seafood cuisine. La Ribera and, in particular, the neighbourhood called El Born are a hotspot of culture, art and the latest trends in fashion. The Gothic Quarter is marked by countless vestiges from Barcelona's time of greatest splendour, the Gothic period, as may be easily seen in its maze of picturesque little streets lined with striking medieval buildings. El Raval quarter, on the other hand, is the site of Barcelona's largest concentration of art galleries and unique specialist shops, as well as two of the city's foremost modern cultural amenities: the CCCB and the MACBA.

Le centre historique de Barcelone englobe quatre quartiers : le Raval, le Quartier Gothique, la Ribera et la Barceloneta. Ce dernier distille une ambiance de port de pêche ; autrefois habité par les pêcheurs et employés du port, il est, au cours du xxe siècle, devenu un espace de loisirs et point de rendez-vous des amoureux de la mer et amateurs de poisson de qualité. Le quartier de la Ribera, qui abrite le Born, est bouillonnant de culture, d'art et il se situe à l'avant-garde des tendances de la mode. Le Quartier Gothique conserve l'empreinte léguée à la ville lors de la plus grande époque de splendeur de Barcelone, comme le témoignent ses innombrables ruelles où se dressent de multiples édifices médiévaux très emblématiques. Enfin, c'est dans le dédale des rues du Raval que sont concentrées la plupart des galeries d'art et boutiques insolites, outre deux des infrastructures culturelles les plus intéressantes de la ville, le CCCB et le MACBA.



- | | | |
|----------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|
| 001 7 Portes | 020 El Gran Café | 038 Magatzem del Port |
| 002 1881 per Sagardi | 021 El Nou Ramonet | 039 Marina Moncho's |
| 003 Agua | 022 El Regulador | 040 Marítim |
| 004 Attic | 023 Els Quatre Gats | 041 Neri Restaurant |
| 005 Bar Lobo | 024 Elx | 042 Orio Bcn Gòtic |
| 006 Bestial | 025 Emperador | 043 Restaurant Casino |
| 007 Braseria Rossini | 026 Fonda España | 044 Rita Blue |
| 008 Ca l'Isidre | 027 Hard Rock Cafe
Barcelona | 045 Rita Rouge |
| 009 Cal Pinxo Palau
de Mar | 028 Irati Taverna Basca | 046 Sagardi Bcn Gòtic |
| 010 Cal Pinxo Platja | 029 Kaiku | 047 Sagàs, pagesos i
cuiners & Co |
| 011 Can Majó | 030 L'Arròs | 048 Sal Café |
| 012 Can Ramonet | 031 La Cuina del DO | 049 Saüc |
| 013 Can Ros | 032 La Gavina | 050 Somorrostro |
| 014 Can Solé | 033 La Llabor dels
Orígens | 051 Suquet de l'Almirall |
| 015 Cañete | 034 La Llabor dels
Orígens | 052 Tapa Tapa |
| 016 Casa Leopoldo | 035 La Mar Salada | 053 Tapas Club |
| 017 Cent Onze | 036 La Taberna del
Cobre | 054 Torre d'Altamar |
| 018 Cuines de Santa
Caterina | 037 La Terrassa del DO | 055 Udon Raval |
| 019 El Chipirón de
Moncho's | | |

7 PORTES



Cap visitant no pot deixar d'anar a aquest restaurant, un dels més clàssics de la ciutat, fundat l'any 1836. Aquí s'hi pot degustar la cuina catalana més autèntica i també unes esplèndides paellas, en el marc incomparable d'un menjador ple d'història.

Fundado en 1836, nadie que visite Barcelona puede dejar de ir a uno de los restaurantes clásicos de la ciudad para degustar la más auténtica cocina catalana y sus espléndidas paellas en el marco incomparable de un comedor lleno de historia.

Pg. d'Isabel II, 14
☎ 933 193 033
reserves@7portes.com
www.7portes.com

€ 350 €) ♻️ ♿

Catalan

Founded in 1836, this is one of the city's classic restaurants and no visitor should miss it. Here you can enjoy absolutely authentic Catalan cooking and superb paellas in the incomparable setting of the history-filled main dining room.

Fondé en 1836, nul ne peut renoncer à découvrir ce restaurant qui figure parmi les grands classiques de la ville. Vous y savourerez la véritable cuisine catalane et les excellentes paellas dans le cadre inoubliable d'une salle chargée d'histoire.

1881 PER SAGARDI



Als antics Magatzems Generals de Comerç projectats l'any 1881, el grup Sagardi fa d'aquest espai un lloc de gastronomia i sensibilitat, amb vistes úniques de la silueta urbana de Barcelona.

En los antiguos Almacenes Generales de Comercio, proyectados el año 1881, el grupo Sagardi dedica este espacio a la gastronomía y la sensibilidad, con unas vistas únicas de la silueta urbana de Barcelona.

Pl. Pau Vila, 3 (Palau de Mar)
Museu d'Història de Catalunya
☎ 902 520 522
reservas@sagardi.com
www.sagardi.com

€ 150 €) ♻️ ♿

Catalan, Mediterranean

The Grup Sagardi has converted this unique space – which is housed in the former harbour warehouses built in 1881 – into a culinary hot-spot that boasts unique views of the Barcelona skyline.

Dans les anciens Magasins Généraux de Commerce projetés en 1881, le groupe Sagardi a fait de cet espace un lieu de gastronomie et de sensibilité, avec des vues uniques sur la silhouette urbaine de la ville.

AGUA



Local davant del mar, amb terrassa a peu de platja oberta tot l'any. Cuina marinera, fresca i sense pretensions, però molt suggeridora i equilibrada. Decoració acollidora, servei jove i professional, ambient luminós i càlid.

Local frente al mar con terraza a pie de playa abierta todo el año. Cocina marinera, fresca y sin pretensiones, pero muy sugerente y equilibrada. Decoración acogedora, servicio joven y profesional, ambiente luminoso y cálido.

Pg. Marítim, 30

☎ 932 251 272

reservas.agua@grupotragaluz.com

www.grupotragaluz.com

☎ 200 € 🍷 🍷 🍷 ♿ 🚶

Mediterranean

A restaurant overlooking the sea with a year-round terrace right by the beach. Fresh seafood cooking, unpretentious but very appetizing and well balanced. Cosy setting, young professional service, welcoming, light and airy ambience

Établissement situé face à la mer, avec terrasse donnant sur la plage. Ouvert toute l'année. Cuisine de la mer, fraîche et sans prétentions, mais très imaginative et équilibrée. Décor accueillant, service jeune et professionnel, ambiance lumineuse et chaleureuse.

ATTIC



Des d'un lloc emblemàtic a la Rambla, ofereix una selecció de deliciosos receptes de cuina mediterrània, i una bona carta de vins. Ambient de disseny, càlid i lluminós, amb vistes espectaculars. També per a celebracions i convencions.

Desde un lugar emblemático en la Rambla, ofrece una selección de deliciosas recetas de cocina mediterránea, así como una buena carta de vinos. Ambiente de diseño, cálido y luminoso, con vistas espectaculares. También para celebraciones y convenciones.

La Rambla, 120

☎ 933 024 866

ang@angrup.com

www.angrup.com

☎ 260 € 🍷 🍷 🍷 ♿ 🚶

Mediterranean

In a landmark building on La Rambla, Attic offers a selection of delicious Mediterranean recipes, and a fine wine list. Fantastic views and a light, airy atmosphere. Also available for parties and conventions.

Ce lieu emblématique de la Rambla, propose un choix de délicieuses recettes de cuisine méditerranéenne, et une bonne carte de vins. Une ambiance design, chaleureuse et lumineuse, avec des vues spectaculaires. Également approprié pour les célébrations et les conventions.

BAR LOBO



Bar de dinars, tapes i copes prop de la Rambla. Tapes variades, amanides, pastes i arrossos en wok per a dinar i sopar. Tempura, *sushi*, *sashimi* i altres especialitats japoneses.

Bar de comidas, tapas y copas cerca de la Rambla. Tapas variadas, ensaladas, pasta y arroces preparados en wok para comer y cenar; y tempura, *sushi*, *sashimi* y otras especialidades japonesas.

Pintor Fortuny, 3
☎ 934 815 346
barlobo@grupotragaluz.com
www.grupotragaluz.com

€ 85 € 🍷 🍴 🍷 🍴

Market-fresh

Serving lunch, tapas and drinks just off La Rambla. Assorted tapas, salads, pasta and wok-fried dishes for lunch or dinner. Tempura, *sushi*, *sashimi* and other Japanese specialities.

Bar de déjeuner, de tapas et de drinks près de la Rambla. Des tapas variées, des salades, des pâtes et riz dans un wok pour déjeuner ou dîner. Des tempura, *sushi*, *sashimi* et autres spécialités japonaises.

BESTIAL



Restaurant bar situat davant del mar, minimalista i modern. Gran terrassa-jardí a peu de platja. Cuina fresca i molt mediterrània, basada en productes italians. Música i copes fins a les tres de la matinada.

Restaurante-bar situado frente al mar. Minimalista y moderno. Amplia terraza-jardín a pie de playa. Cocina fresca y muy mediterránea, basada en productos italianos. Música y copas hasta las tres de la madrugada.

Ramon Trias Fargas, 2-4. Centre comercial Marina Village
☎ 932 240 407
reservas.bestial@grupotragaluz.com
www.grupotragaluz.com

€ 120 € 🍷 🍴 🍷 🍴 ♿ 🍷 🍴

Mediterranean, Italian

This is a restaurant-bar overlooking the sea. It has a modern minimal décor and a spacious terrace-garden by the beach. Fresh and typically Mediterranean cuisine made with Italian ingredients. Music and drinks until 3am.

Restaurant-bar situé face à la mer, minimaliste et moderne. Grande terrasse-jardin au bord de la plage. Cuisine fraîche et très méditerranéenne, basée sur des produits italiens. Musique et drinks jusqu'à trois heures du matin.

BRASERIA ROSSINI



La millor cuina a la brasa en un ambient rústic i acollidor, on el xef Thierry Marlé exerceix a la perfecció l'art del maridatge amb uns excel·lents vins. Viviu una de les experiències gastronòmiques més agradables.

La mejor cocina a la brasa en un ambiente rústico y acogedor, en el que el chef Thierry Marlé ejerce a la perfección el arte del maridaje con unos excelentes vinos, permite vivir una de las experiencias gastronómicas más agradables.

Pl. Reial, 13

☎ 933 435 809

reservasbraseria@grupodegusplus.com

www.grupodegusplus.com

☎ 90 € 🍷 🍷 🍷 ♿ 🚶 🅐

Mediterranean

The best chargrilled dishes in a rustic, cosy atmosphere. The chef Thierry Marlé perfectly combines the art of matching food with fine wines. Enjoy one of the most pleasant gastronomic experiences.

La meilleure cuisine à la braise dans une ambiance rustique et accueillante où le chef Thierry Marlé exerce à la perfection l'art du mariage grâce à d'excellents crus. Faites une des expériences gastronomiques les plus agréables.

CA L'ISIDRE



Restaurant familiar on es barreja la cuina tradicional catalana amb la de mercat amb tocs contemporanis. Presta una especial atenció als productes de temporada; per això la carta canvia diàriament, en funció dels productes.

Restaurante familiar en el que se mezcla la cocina tradicional catalana con la de mercado con toques contemporáneos. Presta especial atención a los productos de temporada, por lo que la carta cambia todos los días, en función de los productos.

De les Flors, 10-12

☎ 934 411 139

info@calisidre.com

www.calisidre.com

⊗ Sun and holidays

☎ 42 € 🍷 🍷 🍷 ♿ 🚶 🅐

Catalan, Market-fresh

Family-run restaurant combining traditional Catalan cuisine and market-fresh dishes with a contemporary twist. Seasonal produce takes centre stage and this is why the menu changes daily, depending on the produce.

Restaurant familial où se mélangent la cuisine traditionnelle catalane et celle de marché avec des touches contemporaines. Une attention particulière est portée aux produits de saisons ; c'est pourquoi la carte change tous les jours, en fonction des produits.

CAL PINXO PALAU DE MAR



Tot un clàssic del Port Vell que ofereix el bo i millor de la Mediterrània: paella marinera, fideuada, arròs negre, peix, marisc... Meravelloses terrasses amb vistes a Montjuïc. Gran qualitat i un servei familiar i exquisit.

Todo un clásico del Port Vell que ofrece lo mejor de lo mejor del Mediterráneo: paella marinera, fideuá, arroz negro, pescado, marisco... Magníficas terrazas con vistas a Montjuïc. Gran calidad y servicio familiar y exquisito.

Pl. Pau Vila, 1. Palau de Mar

☎ 932 212 211

eventos@calpinxo.com

www.calpinxo.com

☎ 300 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan, Mediterranean

A classic in Barcelona's old port that offers the best of the Mediterranean: seafood paella, fideuada (noodle casserole), black rice, fish, shellfish... Magnificent terraces with views of Montjuïc Hill. Superb quality and friendly, professional service.

Tout un classique du vieux port qui propose le meilleur de la Méditerranée : paella marinère, fideuada, riz noir, poissons, fruits de mer... De merveilleuses terrasses avec vues sur Monjuïc. Grande qualité et un service familial et exquis.

CAL PINXO PLATJA



La millor carta en peix, marisc, arròs i fideuada. Exquisides postres d'elaboració pròpia i un celler excel·lent. Gaudiu dels bons moments davant del mar, a la platja de la Barceloneta.

La mejor carta en pescado, marisco, arroz y fideuá. Los exquisitos postres de elaboración propia y una bodega excelente permiten disfrutar de buenos momentos delante del mar, en la playa de la Barceloneta.

Baluard, 124. Platja de la Barceloneta

☎ 932 215 028

restaurant@pinxoplatja.com

www.pinxoplatja.com

☎ 160 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

The best selection of fish, seafood, rice and noodle dishes. Exquisite home-made desserts and a superb cellar. Enjoy some of the sweetest moments overlooking the sea and Barceloneta beach.

La meilleure carte de poisson, fruits de mer, riz et fideuada. Des desserts exquis faits maison et une excellente cave. Profitez des bons moments face à la mer, sur la plage de la Barceloneta.

CAN MAJÓ



Marisc de la Mediterrània i bon arros per a menjar al costat de la platja. Qualitat i tradició al barri de la Barceloneta, en un ambient senzill i agradable. Cal destacar l'arros, el peix –especialment el bacallà– i les freginades.

Marisco del Mediterráneo y buen arroz para comer al lado de la playa. Calidad y tradición en el barrio de la Barceloneta, en un ambiente sencillo y agradable. Cabe destacar el arroz, el pescado –sobre todo el bacalao y las frituras.

Almirall Aixada, 23

☎ 932 215 818

info@canmajo.es

www.canmajo.es

⊗ Sun evening

Ⓜ 50 € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Mediterranean, Catalan

Mediterranean shellfish and delectable rice dishes to enjoy right by the beach. Quality and tradition in the Barceloneta district in a simple, pleasant ambience. Make sure you try the rice and fish dishes – especially the cod – and the fried fish platter.

Fruits de mer de la Méditerranée et un bon riz à déguster à côté de la plage. Qualité et tradition dans le quartier de la Barceloneta, dans une ambiance simple et agréable. On remarquera le riz et le poisson –la morue en particulier– ainsi que les fritures.

CAN RAMONET



Establiment amb més de dos-cents cinquanta anys de tradició, que sempre s'ha distingit per la bona atenció i la qualitat dels productes i els plats. Cuina basada en fruits de la mar totalment frescos o en productes de muntanya autòctons i de temporada.

Establecimiento con más de doscientos cincuenta años de tradición, que siempre se ha distinguido por la buena atención y la calidad de los productos y los platos. Cocina basada en frutos del mar totalmente frescos o en productos de montaña autóctonos y de temporada.

Maquinista, 17

☎ 933 193 064

info@elnouramonet.com

www.canramonetrestaurant.com

Ⓜ 120 € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Mediterranean, “Tapas”

Established over 250 years ago, Can Ramonet has always been known for its excellent service and quality produce and dishes. Cuisine using the freshest seafood and fish or local, seasonal country produce.

Établissement qui compte plus de deux-cent cinquante ans de tradition, et qui s'est toujours distingué par la bonne attention et la qualité des produits et des plats. Cuisine basée sur les fruits de la mer complètement frais ou sur les produits de montagne autochtones et de saison.

CAN ROS



El 2011 aquest establiment celebrava els cent anys d'història amb una reforma del local per a adequar-lo als requeriments de confort d'avui dia. Ofereix tapes, plats de cuina tradicional marinera catalana, elaborats amb peix i marisc de la llotja, i també l'arròs de la Lucía. Postres casolanes.

Este establecimiento cumplió en el año 2011 cien años de historia y lo celebró con una reforma del local para adaptarlo a los requisitos actuales de comodidad. Ofrece tapas y platos de cocina marinera catalana elaborados con pescado y marisco de la lonja, así como el arroz de Lucía y postres caseros.

Almirall Aixada, 7

☎ 932 215 049

marta@canros.cat

www.canros.cat

⊗ Mon except holidays

⌚ 160 € 🍷 🍴 🍷

Mediterranean, "Tapas"

Can Ros celebrated its centenary in 2011 with a refit which means it now meets today's comfort requirements. Serves *tapas*, traditional Catalan seafood dishes made from fish and seafood straight from the fish market, and Lucía's famous rice dishes. Home-made desserts.

En 2011, cet établissement célébrait ses cent ans d'histoire en réformant le local pour l'adapter aux conditions du confort d'aujourd'hui. Il propose des *tapas*, des plats de cuisine marine et traditionnelle catalane, élaborés avec du poisson et des fruits de mer de la halle aux poissons, et aussi le riz de Lucía. Desserts maison.

CAN SOLÉ



Fundat l'any 1903, continua sent tot un clàssic, amb una abundant oferta basada en la cuina catalana, marinera i de mercat, amb arrossos i suquets. Peix i marisc rebut diàriament. Disposa d'un celler molt seleccionat i un servei familiar i professional.

Fundado en el año 1903, sigue siendo todo un clásico, con su abundante oferta, basada en la cocina catalana, marinera y de mercado, con arroces y *suquets*. Pescados y mariscos de recepción diaria. Dispone de una seleccionada bodega y un servicio familiar y profesional.

Sant Carles, 4

☎ 932 215 012

cansole@cansole.cat

www.cansole.cat

⊗ Sun evening & Mon

⌚ 120 € 🍷 🍴 🍷 ♿ P

Catalan, Mediterranean

Founded in 1903, it remains a classic with an extensive menu of Catalan, seafood and market-fresh dishes, with rice specialities and *suquets* (fish stews). Fish and seafood delivered daily. The restaurant has a carefully chosen wine list and a friendly, professional service.

Fondé en 1903, il reste un classique, proposant une offre abondante basée sur la cuisine marine catalane et de marché, avec des riz et des *suquets*. Poissons et fruits de mer reçus quotidiennement. Il dispose d'une cave sélective et d'un service familial et professionnel.

CAÑETE



Local tocant a l'existent, amb més format de restaurant. Tapes i platillos de cuina catalana, espanyola i francesa, fresca, lleugera, clàssica però actual, amb receptes tradicionals. Barra i restaurant, amb un denominador comú: qualitat i producte.

Local tocando al ya existente, con más formato de restaurante. Tapes y platillos de cocina catalana, española y francesa, fresca, ligera, clásica pero actual, con recetas tradicionales. Barra y restaurante, con un denominador común: calidad y producto.

Unió, 17

☎ 932 703 458

oidobarra@antiguobarorgia.com

www.antiguobarorgia.com

⊗ Sun

⌚ 90 € ♻️ ♿

“Tapas”, Catalan

A bar adjacent to the old one which is like a restaurant. *Tapas* and small platters of Catalan Spanish and French dishes. Fresh, light and classic yet contemporary, with traditional recipes. A bar and restaurant with one common denominator: qualityproduce.

Local accolé à celui qui existe déjà, avec un format de restaurant. Des *tapas* et des plats de cuisine catalane, espagnole et française. Fraîche, légère, classique mais actuelle, avec des recettes traditionnelles. Le bar et le restaurant, et un dénominateur commun, la qualité et le produit.

CASA LEOPOLDO



Fundat l'any 1929, aquest local conserva la decoració de l'època. Cuina tradicional dirigida per Rosa Gil, sempre respectuosa amb el producte, especialment peix fresc del dia, d'una qualitat indubtable.

Fundado en el año 1929, este local conserva la decoración de la época. Cocina tradicional dirigida por Rosa Gil, siempre respetuosa con el producto, sobre todo el pescado fresco del día, de una calidad indudable.

Sant Rafael, 24

☎ 934 413 014

info@casaleopoldo.com

www.casaleopoldo.com

⊗ Mon & holidays evening

⌚ 140 € ♻️ ♿ P

Market-fresh, Mediterranean

Founded in 1929, this restaurant retains its period décor. With Rosa Gil at the helm, Casa Leopoldo offers traditional cuisine using carefully selected produce, particularly the superb-quality freshly caught fish.

Fondé en 1929, cet établissement a gardé la décoration de l'époque. Cuisine traditionnelle sous la direction de Rosa Gil, toujours respectueuse du produit, en particulier le poisson frais du jour, d'une qualité indiscutable.

CENT ONZE



Una opció gastronòmica innovadora que combina el bo i millor de la tradició francesa amb la creativitat catalana. Ambient sofisticat i alhora acollidor, amb un espai obert i cosmopolita amb accés a la Rambla.

Una opción gastronómica innovadora que combina lo mejor de lo mejor de la tradición francesa con la creatividad catalana. Ambiente sofisticado y a la vez acogedor, en un espacio abierto y cosmopolita con acceso a la Rambla

La Rambla, 111
Hotel Le Méridien Barcelona
☎ 933 164 660
reservas@centonze.es
www.centonze.es

☎ 114 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

An innovative gastronomic choice combining the finest traditional French cuisine with Catalan creativity. The open-plan dining room is cosmopolitan and sophisticated yet cosy, and has direct access from La Rambla.

Une option gastronomique innovante qui conjugue le meilleur de la tradition française et la créativité catalane. Ambiance sophistiquée et accueillante, dans un espace ouvert et cosmopolite avec un accès sur la Rambla.

CUINES DE SANTA CATERINA



Parades de mercat on cuinen a la vista. En una s'hi pot esmorzar o prendre diferents tapes; en una altra fan plats vegetarians; a la mediterrània, plats tradicionals o creatius; en una altra, cuina asiàtica.

Puestos de mercado donde se cocina a la vista del público. En una se puede desayunar o tomar tapas; en otra preparan platos vegetarianos; en la barra mediterránea, platos tradicionales o creativos; en otra, cocina asiática.

Av. de Francesc Cambó
Mercat de Santa Caterina, (local 1-26)
☎ 932 689 918
www.grupotragaluz.com

☎ 120 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean, "Tapas"

A series of bars designed to resemble market stalls where you can see the food being prepared. One of them serves breakfast and assorted tapas; another serves vegetarian dishes; the Mediterranean Bar serves traditional and creative cuisine and another serves up Asian dishes.

Étals de marché où l'on cuisine à la vue de tous. Dans l'un d'eux, on peut prendre un petit-déjeuner ou quelques tapas ; dans l'autre, on trouve des plats végétariens ; à la méditerranéenne, des plats traditionnels ou créatifs, dans une autre, de la cuisine asiatique.

EL CHIPIRÓN DE MONCHO'S



Terrasses amb espectaculars vistes al port i a la façana marítima. Extensa carta de marisc, paelles i peix fregit. Cuina a la planta baixa, on preparen tota classe de marisc per a emportar-se.

Ofrece terrazas con espectaculares vistas al puerto y a la fachada marítima. Extensa carta de marisco, paellas y pescado frito. Cocina en la planta baja, donde preparan toda clase de marisco para llevar.

Maremagnum local 55-55A
Moll d'Espanya
☎ 932 258 040
info@monchos.com
www.monchos.com

€ 500 € 🍷 🍴 ♿ 🚶 🚗

Mediterranean

Terraces with spectacular views of the port and seafront. Extensive menu featuring seafood, paellas and fried fish platters. In the basement kitchen, our chefs prepare all kinds of seafood to take away.

Des terrasses dotées de vues spectaculaires sur le port et la façade maritime. Une carte variée de fruits de mer, de paellas et de poisson frit. Cuisine au rez-de-chaussée où l'on prépare différentes sortes de fruits de mer à emporter.

EL GRAN CAFÉ



L'esplèndida decoració de caire modernista d'aquest establiment no ha de fer distreure el comensal de la cuina, molt ben elaborada, centrada en els plats clàssics de la gastronomia catalana i de mercat, acompanyats alguna nit de música en directe.

La espléndida decoración de tintes modernistas no debe hacer que el comensal disminuya su atención a una cocina muy bien elaborada, centrada en los platos clásicos de la gastronomía catalana y de mercado. Algunas noches se acompaña de música en directo.

Avinyó, 9
☎ 933 187 986
www.cacheirorestaurants.com

€ 260 € 🍷 🍴 ♿ 🚶 🚗

Catalan, Mediterranean

The splendid decor with art nouveau touches won't distract diners from the superbly prepared classic Catalan dishes made with market-fresh produce. On some nights there is live piano music.

Le superbe décor aux réminiscences modernistes n'enlève rien à l'excellente qualité de la cuisine, composée de plats classiques de la gastronomie catalane et de produits du jour, parfois agrémentés de musique live, le soir.

EL NOU RAMONET



El Nou Ramonet és una moderna proposta de cuina marinera, elaborada amb primeres matèries d'excel·lent qualitat, que es completa amb una gran varietat de tapes i una carta de vins selecta. ☉ Sales privades per a conferències.

El Nou Ramonet es una moderna propuesta de cocina marinera, elaborada con materias primas de excelente calidad, que se completa con una gran variedad de tapas y una carta de vinos selecta. ☉ Salas privadas para conferencias.

Carbonell, 5

☎ 932 683 313

info@elnouramonet.com

www.elnouramonet.com

☎ 160 €

Mediterranean, "Tapas"

El Nou Ramonet offers seafood dishes with a modern twist made from top-quality ingredients, as well as a wide variety of tapas and a select wine list. ☉ Private rooms for conferences.

Le Nou Ramonet est une proposition moderne de cuisine maritime, élaborée avec des matières premières d'excellente qualité, complétée par une grande variété de tapas et une carte de vins choisie. ☉ Salles privées pour conférences.

EL REGULADOR



Cuina mediterrània amb en els productes més frescos del Mercat de la Boqueria. Servei ininterromput de cuina fins a la matinada, amb grans finestres que donen a la Rambla.

Cocina mediterránea con los productos más frescos del mercado de la Boqueria. Servicio ininterrompido de cocina hasta la madrugada, con grandes ventanales que dan a la Rambla.

La Rambla, 105. Hotel Bagués 5*

☎ 933 435 000

bagues@derbyhotels.com

www.derbyhotels.com

☎ 40 €

Mediterranean

Mediterranean cuisine using the freshest produce from the neighbouring Boqueria market. The restaurant is open all day and into the early hours and has floor-to-ceiling windows with views of La Rambla.

Cuisine méditerranéenne basée sur les produits les plus frais du Marché de la Boqueria. Service sans interruption jusqu'au petit matin, avec des grandes baies vitrées qui donnent sur la Rambla.

ELS QUATRE GATS



En les primeres dècades del segle xx, la cerveseria modernista Els Quatre Gats fou un dels epicentres culturals de l'època, sovintejada per Ramon Casas, Santiago Rusiñol i Pablo Picasso. Avui és un restaurant amb una correcta relació qualitat-preu.

La cerveceria modernista Els Quatre Gats fue uno de los centros culturales de las primeras décadas del siglo xx, cuando la frecuentaban Ramon Casas, Santiago Rusiñol y Pablo Picasso. Hoy es un restaurante con una correcta relación calidad-precio.

Montsió, 3 bis

☎ 933 024 140

4gats@4gats.com

www.grupferre.com

€ 150 €

Catalan

In the early decades of the 20th century, the art nouveau beerhouse Els Quatre Gats was one of Barcelona's cultural hubs, frequented by such figures as Ramon Casas, Santiago Rusiñol and Pablo Picasso. Today it is a restaurant which offers good value for money.

Au cours des premières décennies du xx ème siècle, la brasserie moderniste Els Quatre Gats fut un des hauts lieux culturels de l'époque, fréquenté par Ramon Casas, Santiago Rusiñol et Pablo Picasso. C'est aujourd'hui un restaurant qui offre un bon rapport qualité-prix.

ELX



Ofereix una cuina marinera molt bona, amb tot el sabor de la cuina tradicional i la saludable dieta mediterrània. Paelles, arròs a la cassola, peix fresc i una gran varietat d'entrants. Vins acuradament seleccionats.

Ofrece una excelente cocina marinera, con todo el sabor tradicional y la saludable de la dieta mediterránea. Paellas, arroz a la cazuela, pescado fresco y una gran variedad de entrantes, acompañados de vinos cuidadosamente seleccionados.

Maremagnum, local 9

Moll d'Espanya, 5

☎ 932 258 117

elx@iborrarestaurants.es

www.elxrestaurant.es

€ 160 €

Mediterranean

Elx offers excellent seafood dishes, with all the flavour of traditional cuisine and the healthy Mediterranean diet. Paellas, rice casseroles, fresh fish and a wide variety of starters. Carefully selected wine list.

Propose une très bonne cuisine maritime, avec toute la saveur de la cuisine traditionnelle et la très saine diète méditerranéenne. Des paellas, des riz à la cassolette, du poisson frais et une grande quantité d'entrées. Des vins très bien choisis.

EMPERADOR



A la terrassa podreu gaudir d'unes meravelloses vistes del port de Barcelona. És el lloc perfecte per a un sopar romàntic. El xef ofereix una cuina tradicional i mediterrània amb una àmplia gamma de peix al forn i a la sal, paelles d'arròs i fideuada.

Su terraza permite disfrutar de unas magníficas vistas del puerto de Barcelona. Es el lugar perfecto para una cena romántica. El chef ofrece una cocina tradicional y mediterránea con una amplia gama de pescado al horno y a la sal, paellas de arroz y fideuá.

Pl. Pau Vila, 1
Palau de Mar
☎ 932 210 220

Ⓜ 70 € ♿ ⤴

Mediterranean

The terrace boasts wonderful views of Barcelona harbour and is the perfect place for a romantic dinner. The chef prepares traditional, Mediterranean cuisine featuring a wide range of baked fish, fish baked in a salt crust, paellas and noodle dishes.

Sur la terrasse, vous pourrez jouir de vues splendides sur le port de Barcelone. C'est l'endroit idéal pour un dîner romantique. Le chef propose une cuisine traditionnelle et méditerranéenne avec une gamme variée de poisson au four et au sel, des paellas de riz et des fideuada.

FONDA ESPAÑA



Ofereix plats d'arrels tradicionals que recuperen la cuina senzilla però rica en sabors, actualitzada i elaborada amb els millors productes de temporada. Menjador modernista projectat originàriament per l'arquitecte Lluís Domènech i Montaner.

Ofrece platos de raíces tradicionales que recuperan la cocina sencilla pero rica en sabores, actualizada y elaborada con los mejores productos de temporada. Comedor modernista proyectado originariamente por el arquitecto Lluís Domènech i Montaner.

Sant Pau, 9-11. Hotel España
☎ 935 500 010
fonda@hotelespanya.com
www.hotelespanya.com

⊗ Sun evening

Ⓜ 80 € ♿ ⤴

Catalan

Fonda España offers cuisine with traditional roots, reviving simple dishes that are rich in flavour, but brought up to date and using the finest seasonal produce. Modernista dining room designed by the Catalan architect Lluís Domènech i Montaner.

Propose des plats aux racines traditionnelles qui récupèrent la cuisine, simple mais riche en saveurs, remise à jour et élaborée avec les meilleurs produits de saison. Salle à manger moderniste projetée à l'origine par l'architecte Lluís Domènech i Montaner.

HARD ROCK CAFE BARCELONA



Al bell mig de Barcelona, és un dels millors del món en el seu àmbit, que combina el menjar americà amb l'entreteniment i l'originalitat. Té dues botigues amb una àmplia gamma de productes.

En pleno centro de Barcelona, es uno de los mejores del mundo en su ámbito. Combina la comida americana con el entretenimiento y la originalidad. Tiene dos tiendas con una amplia gama de productos.

Pl. de Catalunya, 21

☎ 932 702 305

barcelona_marketing@hardrock.com

www.hardrock.com/barcelona

☎ 234 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

International (American)

Right in the centre of Barcelona, this is considered one of the world's best Hard Rock Cafes where you'll find American food together with top entertainment. Its two shops stock a wide range of merchandise.

En plein cœur de Barcelone, c'est un des meilleurs du monde dans son genre, qui conjugue la nourriture américaine, l'entertainment et l'originalité. Il possède deux boutiques avec une large gamme de produits.

IRATI TAVERNA BASCA



Situada al costat de la Rambla. Autèntica cuina basca amb un punt de creació, rica en matisos, olors i sabors. Respon molt bé a l'estereotip de taverna basca: un establiment ple de gent a qualsevol hora del dia a la cerca d'excel·lents barquetes.

Situada al lado de la Rambla. Auténtica cocina vasca con un punto de creación, rica en matices, olores y sabores. Perfecto ejemplo de taberna vasca: un establecimiento lleno de gente a cualquier hora del día a la búsqueda de excelentes pinchos.

Cardenal Casañas, 17

☎ 902 520 522

reservas@sagardi.com

www.iratitavernabasca.com

☎ 28 € ♿ ♿ ♿ ♿

Basque, "Tapas"

Just off La Rambla. Authentic Basque cuisine with a creative touch, rich in nuances, aromas and flavours. Irati is everything you would expect of a typical Basque tavern: packed to overflowing at any time of the day by people in search of excellent Basque canapés.

Située à côté de la Rambla. Authentique cuisine basque avec une touche de création, riche en nuances, en odeurs et en saveurs. Répond très bien au cliché de la taverne basque : un établissement plein de monde à n'importe quelle heure, à la recherche d'excellents amuse-gueule.

KAIKU



Cuina del dia feta amb carinyo. El peix i el marisc arriben cada dia des de la llotja de la Barceloneta. La carta s'adapta al producte de cada estació i alguns productes són cultivats de forma ecològica a un hort propi.

Cocina del día hecha con cariño. El pescado y el marisco llegan cada día desde la lonja de la Barceloneta. La carta se adapta al producto de cada estación y algunos productos están cultivados de forma ecológica en un huerto propio.

Pl. del Mar, 1 baixos
☎ 932 219 082
rafakaiku@mac.com
www.restaurantkaiku.cat

⊗ Mon & Sun evening

Ⓜ 50 € ♿ ♻️ Ⓡ

Market-fresh

Market-fresh dishes made daily with loving care. The fish and seafood are brought in daily from the Barceloneta fish market. The menu changes with the seasons and some of the produce is organic and grown on the restaurant's allotment.

Cuisine du jour faite avec amour. Le poisson et les fruits de mer arrivent chaque jour du marché aux poissons de la Barceloneta. La carte s'adapte au produit de chaque saison et certains produits sont cultivés de manière écologique dans un potager propre.

L'ARRÒS



Restauració mediterrània que continua la tradició marinera de la Barceloneta. Carta innovadora i original, amb una gran diversitat de paellas, arrossos i fideuada. Només serveixen arròs, però us costarà de decidir-vos a l'hora de triar-ne la varietat.

Cocina mediterránea que continúa la tradición marinera de la Barceloneta. Carta innovadora y original, con una gran diversidad de paellas, arroces y fideuás. Sólo sirven arroz, pero cuesta decidirse entre tanta variedad de bases y preparaciones.

Pg. Joan de Borbó, 12
☎ 932 212 646
reservas@larros.es
www.larros.es

Ⓜ 80 € ♿ ♻️ Ⓡ Ⓟ

Mediterranean

Mediterranean cuisine in the seafood tradition of the Barceloneta district. An innovative, original menu featuring a wide variety of paellas and noodle casseroles. You'll be spoilt for choice with our selection of rice dishes.

Restauration méditerranéenne qui poursuit la tradition marinière de la Barceloneta. Une carte innovante et originale présentant une grande diversité de paellas de riz et de fideuadas. On n'y sert que du riz, mais vous aurez du mal à décider dans une telle diversité.

LA CUINA DEL DO



Acurada carta de plats d'autor d'inspiració mediterrània i producte de proximitat de temporada. La carta i els menús de degustació, l'excel·lent selecció de vins autòctons i un servei selecte i refinat en un entorn històric únic satisfaran els gurmets més exigents.

Cuidada carta de platos de autor de inspiración mediterránea y producto de proximidad de temporada. La carta y los menús de degustación, la excelente selección de vinos autóctonos y un servicio selecto y refinado en un entorno histórico único satisfarán a los gourmets más exigentes.

Pl. Reial, 1. Hotel DO
☎ 934 813 666
info@hoteldoreial.com
www.hoteldoreial.com

⊗ Sun evening & Mon

⌚ 30 € ♿ ♻ ♻ ♻

Market-fresh, Catalan

A carefully selected menu of signature dishes inspired by the Mediterranean and using locally sourced season produce. The à la carte and tasting menus, excellent selection of wines and select, refined service in a unique historic setting, will satisfy the most demanding gourmets.

Une carte soignée de plats d'auteur d'inspiration méditerranéenne et un produit de proximité de saison. La carte et les menus de dégustation, l'excellente sélection de vins autochtones et un service sélect et raffiné dans un environnement historique unique, satisfèront les gourmets les plus exigeants.

LA GAVINA



Ampli assortiment d'entrants i exquisides elaboracions de plats mediterranis, com ara peix al forn i amb sal, fideuada, arròs i caldereta. Originals menjadors interiors. Gran terrassa amb vistes al mar.

Amplio surtido de entrantes y exquisitas elaboraciones de platos mediterráneos, como pescados al horno y a la sal, fideuás, arroces y calderetas. Dispone de originales salones interiores. Gran terraza con vistas al mar.

Pl. Pau Vila, 1
Palau de Mar.
☎ 932 210 595
reservas@lagavina.es
www.lagavina.es

⌚ 400 € ♿ ♻ ♻ ♻ ♻ ♻ ♻ ♻

Mediterranean

Choose from a wide array of starters and delicious Mediterranean dishes including baked fish, fish baked in a salt crust, fideuàs (noodle casseroles), rice dishes and fish stews. Distinctive interior dining rooms. Spacious terrace overlooking the sea.

Vaste choix d'entrées et plats méditerranéens délicieusement élaborés, tels que les poissons au four et en croûte de sel, fideuàs, riz et calderetas. Salons intérieurs d'une grande originalité. Grande terrasse avec vue sur la mer.

LA LLAVOR DELS ORÍGENS



Un concepte que combina restaurant-bar, menjar per a endur-se, botiga i pastisseria amb productes de la gastronomia catalana. En aquests espais es vol recuperar la tradició de les antigues botigues de vins, on a preus populars es pot comprar i menjar.

Un concepto que combina restaurante-bar, comida para llevar, tienda y pastelería con productos de la gastronomía catalana. En estos espacios se quiere recuperar la tradición de las antiguas bodegas, en las que se puede comprar y comer a precios populares.

Vidriera, 6-8

📞 933 107 531

vidriera@lallavordelsorigens.com

www.lallavordelsorigens.com

🕒 45



Catalan

A concept combining a restaurant and bar, food to take-away, a shop and patisserie with the focus on Catalan produce. The aim is to revive the tradition of the old bodegas, where you could buy produce and have a bite to eat at affordable prices.

Un concept qui conjugue le restaurant-bar, la nourriture à emporter et la pâtisserie, avec des produits de la gastronomie catalane. Dans ces espaces, on souhaite récupérer la tradition des anciens marchands de vins, à des prix populaires, où l'on peut acheter des produits et aussi manger.

LA LLAVOR DELS ORÍGENS



Un concepte que combina restaurant-bar, menjar per a endur-se, botiga i pastisseria amb productes de la gastronomia catalana. En aquests espais es vol recuperar la tradició de les antigues botigues de vins, on a preus populars es pot comprar i menjar.

Un concepto que combina restaurante-bar, comida para llevar, tienda y pastelería con productos de la gastronomía catalana. En estos espacios se quiere recuperar la tradición de las antiguas bodegas, en las que se puede comprar y comer a precios populares.

Passeig del Born, 4

📞 932 956 690

born@lallavordelsorigens.com

www.lallavordelsorigens.com

🕒 45



Catalan

A concept combining a restaurant and bar, food to take-away, a shop and patisserie with the focus on Catalan produce. The aim is to revive the tradition of the old bodegas, where you could buy produce and have a bite to eat at affordable prices.

Un concept qui conjugue le restaurant-bar, la nourriture à emporter et la pâtisserie, avec des produits de la gastronomie catalane. Dans ces espaces, on souhaite récupérer la tradition des anciens marchands de vins, à des prix populaires, où l'on peut acheter des produits et aussi manger.

LA MAR SALADA



Local fresc i acollidor al costat del mar. Tapes i deliciosos plats de peix, marisc i arròs. El xef, Marc Singla, combina amb mestratge els plats de la cuina marinera catalana amb les tècniques i presentacions actuals. Postres que no us deixaran indiferents.

Local fresco y acogedor al lado del mar. Tapas y deliciosos platos de pescado, marisco y arroz. Su chef, Marc Singla, combina la maestría en los platos de la cocina marinera tradicional con las técnicas y presentaciones más novedosas. Nadie queda indiferente antes los postres.

Pg. Joan de Borbó , 58
☎ 932 212 127
albert@lamarsalada.cat
www.lamarsalada.cat

⊗ Tue except holidays

⌚ 215 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

Mediterranean, Signature

Welcoming restaurant with a fresh, contemporary touch, right by the sea. Tapas and delicious fish, seafood and rice dishes. The chef, Marc Singla, skilfully combines traditional Catalan seafood dishes presented with a contemporary twist. Desserts that won't fail to impress.

Établissement frais et accueillant à côté de la mer. Des tapas et de délicieux plats de poisson, de fruits de mer et de riz. Le chef, Marc Singla, conjugue avec art les plats de la cuisine marinère catalane et les techniques et présentations actuelles. Des desserts qui ne vous laisseront pas indifférents.

LA TABERNA DEL COBRE



Restaurant acollidor i modern amb terrassa on podreu gaudir de tapes tradicionals amb presentacions novedoses i quantitats abundants a preus populars.

Restaurante acogedor y moderno con terraza donde disfrutar de tapas tradicionales con presentaciones novedosas y cantidades abundantes a precios populares.

Argenteria, 53
☎ 933 104 294
barcelona@asadordearanda.com
www.asadordearanda.com

⌚ 60 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

“Tapas”

Welcoming, modern restaurant with a terrace where you can enjoy traditional tapas. Innovative presentations, copious servings and affordable prices.

Restaurant accueillant et moderne avec une terrasse où déguster des tapas traditionnelles innovantes en quantité abondante et à des prix populaires.

LA TERRASSA DEL DO



Una àmplia i atractiva selecció de platillos, tapes i arrossos és el que ofereix La Terrassa del DO, el punt de restauració més casual i cosmopolita de l'Hotel DO. Un lloc ideal on compartir d'una manera relaxada i a l'aire lliure la millor cuina de mercat a qualsevol hora del dia en plena plaça Reial.

Una amplia y atractiva selección de platillos, tapas y arroces es lo que ofrece la Terrassa del DO, el punto de restauración más casual y cosmopolita del Hotel DO. Un lugar ideal donde compartir de una manera relajada y al aire libre la mejor cocina de mercado a cualquier hora del día en plena plaza Reial.

Pl. Reial, 1. Hotel DO
☎ 934 813 666
info@hoteldoreial.com
www.hoteldoreial.com

Ⓜ 70 € ♿ ♿ ♿

“Tapas”, Market-fresh

La Terrassa del DO offers an extensive and mouthwatering selection of small platters, *tapas* and rice dishes. This is the Hotel DO's more informal and cosmopolitan restaurant and the perfect place to share the finest market-fresh cuisine at any time of the day in a relaxed atmosphere in the Plaça Reial.

Une ample et attractive sélection de plats, de *tapas* et de riz, c'est ce que propose La Terrassa del DO, le point de restauration le plus *casual* et cosmopolite de l'Hôtel DO. Un lieu idéal où partager, de manière détendue et à l'air libre, la meilleure cuisine de marché à toute heure du jour sur la plaça Reial.

MAGATZEM DEL PORT



Cuina basada en l'arròs, especialment en l'excel·lent paella, i el peix (xanguet, calamarsons, gambes...). Gaudeix d'unes magnífiques vistes a la Mediterrània i al port des de l'edifici del Palau de Mar.

Cocina basada en el arroz, sobre todo en paella, el pescado y el marisco (chanquete, calamarcitos, gambas, entre otros muchos). Su ubicación permite disfrutar de unas magníficas vistas al Mediterráneo y al puerto desde el edificio del Palau de Mar.

Pl. Pau Vila, 1. Palau de Mar
☎ 932 210 631
eventos@elmagatzem.cat
www.grupcosta.es

⊗ Mon

Ⓜ 80 € € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Market-fresh

Rice dishes. Specialities include the excellent paella and fish (whitebait, baby squid, prawns...). Enjoy wonderful views of the Mediterranean and the port from the Palau del Mar.

Cuisine basée sur le riz, en particulier sur l'excellente paella et le poisson (petits poissons frits, calamars, gambas...). Dispose d'une vue magnifique sur la Méditerranée et sur le port de l'édifice du Palau de Mar.

MARINA MONCHO'S



Marina, 19-21
☎ 932 211 514
info@monchos.com
www.monchos.com

€ 300 € ♿ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️

Mediterranean

Paella i peix servits amb la bona manera de fer que imposa l'estil de Moncho's. Grans terrasses amb vistes panoràmiques. Especialitats presents en altres locals de la ciutat que pertanyen al mateix grup de restauració.

Paella y pescado servidos con el buen hacer que impone el estilo de Moncho's. Grandes terrazas con vistas panorámicas. Especialidades presentes en otros locales de la ciudad que pertenecen al mismo grupo de restauración.

Paellas and fish cooked to perfection in the trademark Moncho style. Spacious terraces with panoramic views. The specialities can also be enjoyed at the Moncho group's other Barcelona restaurants.

De la paella et du poisson servis dans la bonne manière de faire qu'impose le style de Moncho's. De grandes terrasses avec des vues panoramiques. Des spécialités présentes dans d'autres établissements de la ville appartenant au même groupe.

MARÍTIM



Moll d'Espanya, 4
☎ 932 211 775
ang@angrup.com
www.angrup.com

€ 200 € ♿ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ P

Mediterranean

Varietat d'arrossos i peix a la brasa amb foc de llenya. Autèntica cuina marinera en un restaurant que fusiona emocions, materials i colors mediterranis. Un autèntic oasi amb una terrassa única amb vistes al port esportiu de Barcelona.

Variiedad de arroces y pescado a la brasa con fuego de leña. Autèntica cocina marinera en un restaurante que fusiona emociones, materiales y colores mediterráneos. Un auténtico oasis con una terraza única con vistas al puerto deportivo de Barcelona.

Assorted rice dishes and fish grilled over a wood fire. Authentic sea-food cuisine in a restaurant that combines emotions, materials and Mediterranean colours. A true oasis with a unique terrace overlooking the Marina of Barcelona.

Variété de riz et poissons grillés au feu de bois. Authentique cuisine marinère dans un restaurant où fusionnent les émotions, les matériaux et les couleurs méditerranéennes. Un véritable oasis avec une terrasse unique avec vue sur le port de plaisance de Barcelone.

NERI RESTAURANT



El xef Benito Iranzo conjumina tradició i modernitat en un espai al qual una muralla medieval de pedra concedeix intimitat i noblesa. Carta mediterrània creativa, basada en productes de mercat portats directament de la Boqueria.

El chef Benito Iranzo combina tradición y modernidad en un espacio al cual una muralla medieval de piedra concede intimidad y nobleza. Carta mediterránea creativa, basada en productos de mercado traídos directamente de la Boqueria.

Sant Sever, 5. Hotel Neri
☎ 933 040 655
restaurant@hotelneri.com
www.hotelneri.com

€ 30



Market-fresh, Signature

Chef Benito Iranzo combines tradition and modernity in this restaurant. A section of the medieval wall lends it an extra intimacy and elegance. Creative Mediterranean cuisine made with produce straight from the Boqueria Market.

Le chef Benito Iranzo conjugue tradition et modernité dans un espace auquel la muraille médiévale de pierre apporte un sentiment d'intimité et de noblesse. Carte méditerranéenne créative, basée sur des produits de marché provenant directement du marché de la Boqueria.

ORIO BCN GÒTIC



El xef Benito Iranzo conjumina tradició i modernitat en un espai al qual una muralla medieval de pedra concedeix intimitat i noblesa. Carta mediterrània creativa, basada en productes de mercat portats directament de la Boqueria.

El chef Benito Iranzo combina tradición y modernidad en un espacio al cual una muralla medieval de piedra concede intimidad y nobleza.

Ferran, 38
☎ 902 520 522
reservas@sagardi.com
www.oriogastronomiavasca.com

€ 94



"Tapas", Basque

Chef Benito Iranzo combines tradition and modernity in this restaurant. A section of the medieval wall lends it an extra intimacy and elegance. Creative Mediterranean cuisine made with produce straight from the Boqueria Market.

Le chef Benito Iranzo conjugue tradition et modernité dans un espace auquel la muraille médiévale de pierre apporte un sentiment d'intimité et de noblesse.

RESTAURANT CASINO



La millor cuina mediterrània i internacional d'avantguarda amb una gran carta d'especialitats italianes, receptes tradicionals i innovadores. Vins, caves i xampanyes d'alta gamma. ☉ Cal DNI o passaport per a entrar al casino i tenir més de 18 anys.

La mejor cocina mediterránea e internacional de vanguardia con una gran carta de especialidades italianas a base de recetas tanto tradicionales como innovadoras. Vinos, cavas y champanes de gama alta. ☉ Para entrar en el casino es necesario tener más de 18 años y presentar el DNI o el pasaporte.

Marina, 19-21

☎ 932 257 878

info@casino-barcelona.com

www.casino-barcelona.com

☎ 70



Mediterranean, Italian

The finest, cutting-edge Mediterranean and world cuisine, with an extensive menu of Italian specialties and traditional and innovative recipes. Top-of-the-range wines, cavas and champagnes. ☉ An ID card or passport are required to enter the Casino. Over 18s only.

La meilleure cuisine méditerranéenne et internationale d'avant-garde avec une grande carte de spécialités italiennes, de recettes traditionnelles et innovantes. Des vins, des *cavas* et des champagnes de haute gamme. ☉ Il faut une carte d'identité et un passeport

RITA BLUE



Tot un clàssic a la ciutat, reflex d'una llarga i variada experiència que avala la qualitat de la gastronomia i cocteleria servides amb professionalitat. Ambient jove i modern, on podeu gaudir d'un moment de lleure que va més enllà d'un sopar.

Todo un clásico en la ciudad, reflejo de una larga y variada experiencia que avala la calidad de la gastronomía y coctelería servidas con profesionalidad. Ambiente joven y moderno, para disfrutar de un momento de ocio que va más allá de una cena.

Pl. Sant Agustí, 3

☎ 933 424 086

info@ritablue.com

www.ritablue.com

☎ 180



Mediterranean, International

A true classic which reflects the variety and years of experience borne out by the quality of the food and the cocktails, served with professionalism and flair. A young and modern vibe, where you can enjoy a moment's relaxation that goes beyond a simple dinner.

Tout un classique à Barcelone, reflet d'une expérience longue et variée, qui garantit la qualité de la gastronomie et des cocktails, servis avec professionnalisme. Ambiance jeune et moderne, où vous pourrez profiter d'un moment de loisir, qui va au-delà d'un dîner.

RITA ROUGE



Aquest establiment us apropa a la diversitat de les cuines del món: hindú, mexicana, japonesa, espanyola... Podeu escollir entre un menú sa, suau, especiat i creatiu. Decoració alegre i atractiva en un ambient modern i acurat. Carta de còctels molt completa.

Este establecimiento se acerca a la diversidad de las cocinas del mundo: hindú, mejicana, japonesa, española... Se puede escoger entre diversos menús: sano, suave, especiado o creativo. Decoración alegre y atractiva en un ambiente moderno y esmerado. Carta de cócteles muy completa.

Del Carme, 33 /
De les Floristes de la Rambla, 12
☎ 934 813 686
info@ritarouge.com
www.ritarouge.com

€ 180 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean, International

This establishment gives us an insight into the different cuisines: Hindu, Mexican, Japanese, Spanish... You can choose from a healthy, light, spicy and creative menu. Bright and attractive décor and a modern and carefully designed ambience. Comprehensive cocktail list.

Cet établissement nous introduit dans la diversité des cuisines du monde: hindoue, mexicaine, japonaise, espagnole... Vous pouvez choisir entre différents menus : sain, doux, épicé et créatif. Une décoration gaie et attirante dans une ambiance moderne et soignée. Carte de cocktails très complète.

SAGARDI BCN GÒTIC



En ple Born, és a la planta baixa d'un edifici històric de la Barcelona del segle XIV. Especialitat en tapes i broquetes del País Basc. Dues zones: la barra, a l'estil de les antigues tavernes basques, i el restaurant, un acollidor menjador sidreria.

En pleno Born, ocupa la planta baja de un edificio histórico de la Barcelona del siglo XIV. Especializado en tapas y pinchos del País Vasco, con dos zonas: la barra, al estilo de las antiguas tabernas vascas, y el restaurant, un acogedor comedor sidrería.

Argenteria, 62
☎ 902 520 522
reservas@sagardi.com
www.sagardi.com

€ 110 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

"Tapas", Basque

In the heart of the Born, the Euskal Taberna is located on the ground floor of a landmark 14th-century building. Specialises in tapas and canapés from the Basque Country. It has two areas: the bar, in the style of old Basque taverns, and the cosy restaurant and cider bar.

En plein Born, au rez-de-chaussée d'un édifice historique de la Barcelone du XIV^e siècle. Spécialité en tapas et amuse-gueule du Pays Basque. Deux zones : le comptoir, dans le style des anciennes tavernes basques et le restaurant, une salle à manger-cidrerie accueillante.

SAGÀS, PAGESOS I CUINERS & CO



La gastronomia d'aquest local és a base d'entrepans i amanides de procedència local i internacional, que marquen la diferència amb un producte autòcton i artesanal. El concepte gastronòmic és d'Oriol Rovira. Menjador amb una gran taula.

La oferta gastronòmica de este local se conforma a base de bocadillos y ensaladas, unos de tradición local y otros, internacional, que marcan la diferencia con un producto autóctono y artesanal. El concepto gastronómico es de Oriol Rovira. Comedor con una gran mesa.

Pla de Palau, 13
☎ 902 520 522
reservas@sagardi.com
www.sagaspagesosicuiners.com

☎ 34 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

Catalan, International

Sandwiches and salads combining local and international influences. The use of locally sourced, artisan produce is what sets Sagàs apart. The culinary concept was devised by Oriol Rovira. Dining room with large dining table.

La gastronomie de cet établissement est à base de sandwichs et de salades d'origine locale et internationale, qui font la différence grâce à des produits autochtones et artisanaux. Le concepte gastronomique est d'Oriol Rovira. Une salle à manger avec une grande table.

SAL CAFÉ



Establiment que gaudeix d'una posició única, gràcies als 60 metres de façana amb vidres oberta al mar. Disposa d'una de les poques terrasses de la ciutat damunt mateix de la sorra. L'acurada decoració que presenta el fa un lloc agradable.

Establecimiento que disfruta de una posición única, gracias a los 60 metros de fachada con ventanales abiertos al mar. Dispone de una de las pocas terrazas de la ciudad encima de la arena. La cuidada decoración que presenta lo convierte en un lugar agradable.

Pg. Marítim de la Barceloneta, s/n
☎ 932 240 707
salcafe@salcafe.com
www.salcafe.com

☎ 250 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

Mediterranean, International

Sal Café enjoys a unique location with its 60-metre glass façade overlooking the sea. It has one of the few terraces in the city that are right on the sand. Decorated with care, it is a pleasant place to go.

Établissement qui jouit d'une position unique, grâce à ses soixante mètres de façade vitrée ouverte sur la mer. Il dispose d'une des rares terrasses de la ville sur le sable même. La décoration soignée qu'il présente, en fait un lieu agréable.



Via Laietana, 49
Ohla Hotel Barcelona
☎ 933 210 189
sauc@saucrestaurant.com
www.ohlahotel.com

Ⓜ 26 € (€) (♿) (♿) (♿)

Signature, Catalan

Inaugurat l'any 2002, amb Xavier Franco a la cuina i Anna Doñate de cap de sala, amb l'objectiu de fer un restaurant de caire familiar amb una cuina i un servei acurats. Cuina per a convèncer, basada en producte, tècnica i rigor.

Inaugurado en el año 2002, con Xavier Franco dirigiendo la cocina y Anna Doñate de jefa de sala, con el objetivo de presentar un restaurante de carácter familiar, con una cocina y un servicio esmerados. Cocina para convencer, basada en el producto, la técnica y el rigor.

Opened in 2002 with Xavier Franco in the kitchen and Anna Doñate overseeing the dining room, this family-style restaurant pays painstaking attention to the quality of its dishes and service. Dishes made with flair and conviction and a rigorous approach to sourcing its produce.

Inauguré en 2002, avec Xavier Franco à la cuisine et Anna Doñate en maîtresse de salle, dans l'objectif de faire un restaurant familial avec une cuisine et un service soignés. Une cuisine pour convaincre, basée sur le produit, la technique et la rigueur.

SOMORROSTRO



Sant Carles, 11
☎ 932 250 010
luyckspascale@hotmail.com
www.restaurantesomorrostro.com

⊗ Sun evening & Tue

Ⓜ 36 € (€) (♿) (♿) (♿)

Mediterranean

Cada dia, Andrés Gaspar, el xef, compra personalment a la llotja el peix que cuinarà a la nit. Càlid i acollidor, disposa d'una barra i de cuina a la vista. Cuina mediterrània amb tocs de fusió amb molta personalitat.

Andrés Gaspar, el chef, en persona, acude todos los días a la lonja a comprar el pescado que cocinará por la noche. Cálido y acogedor, dispone de una barra y de cocina a la vista. Cocina mediterránea con toques de fusión con mucha personalidad.

Every day, the chef Andrés Gaspar goes to the fish market to buy the fish he is going to cook that evening. Warm and welcoming, Somorrostro has a bar and open kitchen. Highly distinctive Mediterranean cuisine with a fusion twist.

Tous les jours, le chef Andrés Gaspar, achète personnellement le poisson qu'il cuisinera le soir même, à la halle au poisson. Chaleureux et accueillant, il dispose d'un comptoir et d'une cuisine ouverte au public. Cuisine méditerranéenne avec des touches de fusion et une grande personnalité.

SUQUET DE L'ALMIRALL



Simpàtic restaurant al port de Barcelona. Un cafè de mar amb molts anys d'història, renovat i posat al dia, en una antiga drassana. Lluminós i mediterrani. Cuina de mar, on el producte brilla sense extravagàncies. Gran celler. Tracte familiar i amè.

Simpático restaurante en el puerto de Barcelona. Un café de mar con muchos años de historia, renovado y puesto al día, en una antigua atarazana. Luminoso y mediterráneo. Cocina de mar, en la que el producto brilla sin extravagancias. Gran bodega. Trato familiar y ameno.

Pg. Joan de Borbó, 65
932 216 233
suquet@suquetdelalmirall.com
www.suquetdelalmirall.com

⊗ Sun evening & Mon

Ⓜ 100 € ♻️ ♿ Ⓡ

Mediterranean, Catalan

Welcoming harbourside restaurant in Barcelona with a history dating back many years. Recently refurbished and located in a shipyard. Light, airy and Mediterranean. Seafood cuisine where the produce shines without ostentation. A well-stocked cellar. Friendly service.

Sympathique restaurant dans le port de Barcelone. Un café de mer avec beaucoup d'histoire, rénové et mis à jour, dans un ancien chantier naval. Lumineux et méditerranéen. Cuisine maritime où le produit brille sans extravagance. Grande cave. Atmosphère familiale et aimable.

TAPA TAPA MAREMAGNUM



Barquetes, tapes i racions són els formats que donen sentit a la carta, a més d'arròs i fideuada. Interior en forma de proa de vaixell, amb grans finestrals que ofereixen una vista perfecta al mar.

Montaditos, tapas y raciones son los formatos que dan sentido a la carta, además del arroz y la fideuá. Interior en forma de proa de barco, con grandes ventanales que ofrecen una vista perfecta al mar.

Moll d'Espanya, 5. Local 10
Maremagnum
☎ 932 258 697
ang@angrup.com
www.angrup.com

Ⓜ 300 € ♻️ ♿ Ⓡ P

"Tapas", Mediterranean

Typical tapas, canapés and mini platters are the mainstays of the menu, along with rice and noodle dishes. The restaurant resembles the prow of a ship and has picture windows offering perfect views of the sea.

Des barquettes, des tapas et des rations sont les formats qui donnent un sens à la carte, en plus du riz et de la fideuada. Intérieur en forme de proie de navire, aux grandes baies vitrées qui offrent une vue parfaite sur la mer.

TAPAS CLUB



Local d'ambientació moderna, amb tapes elaborades i de qualitat pel que fa al producte, acompanyades de música relaxant. Terrassa privada amb cabuda per a cinquanta persones.

Local de ambientación moderna, con producto de calidad que dan lugar a tapas elaboradas, acompañadas de música relajante. Terraza privada con capacidad para cincuenta personas.

Pl. Pau Vila, 1
☎ 932 217 237
reservas@tapasclubbcn.es
www.tapasclubbcn.es

⊗ Mon

⌚ 138 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

“Tapas”

Tapas made with painstaking attention to detail and quality produce in a modern ambience accompanied by relaxing music. Private terrace seating 50 people.

Établissement d'atmosphère moderne, qui propose des tapas élaborées et de qualité pour ce qui est du produit, accompagnées d'une musique relaxante. Terrasse privée d'une capacité de cinquante personnes.

TORRE D'ALTAMAR



Aquest és el restaurant més privilegiat i avantguardista de la ciutat, situat a la torre de Sant Sebastià, des d'on es pot contemplar el mar a 75 metres d'altitud. La cuina i l'entorn d'aquest local formen una combinació excepcional per als sentits.

El restaurante más privilegiado y vanguardista de la ciudad, situado en la torre de Sant Sebastià, a setenta y cinco metros de altura sobre el mar. Su cocina mediterránea es tan especial como el entorno, lo que proporciona un conjunto excepcional para los sentidos.

Pg. Joan de Borbó, 88
Torre de Sant Sebastià
☎ 932 210 007
eventos@torredealtamar.com
www.torredealtamar.com

⊗ Sun lunchtime & Mon

⌚ 130 € 🍷 🍴 ♿ 🚶 🅕

Signature, Mediterranean

The city's most privileged and avant-garde restaurant. Located in Sant Sebastià tower, overlooking the sea from a height of 75 metres, this is the place for excellent food. The menu and the setting combine to create an authentic experience for the senses.

Le restaurant le plus privilégié et avant-gardiste de la ville, installé dans la tour de Sant Sebastià, à 75 mètres au-dessus du niveau de la mer. Sa cuisine méditerranéenne est aussi singulière que son environnement: une expérience exceptionnelle pour le plaisir des sens.

UDON RAVAL



Bar restaurant especialitzat en cuina japonesa, amb una excel·lent relació qualitat-preu. Ofereix *noodles* (fideus d'arròs), plats d'acompanyament, arròs i amanides. Rapidesa i amabilitat en el servei i qualitat en les matèries primeres.

Bar restaurante especializado en cocina japonesa, con una excelente relación calidad-precio. Ofrece fideos de arroz, platos de acompañamiento, arroz y ensaladas. Rapidez y amabilidad en el servicio y calidad en las materias primas.

Tallers, 69
☎ 933 014 569
raval@udon.es
www.udon.es

⊗ Sun

Ⓜ 42 €

International (Japanese)

This bar and restaurant specialising in Japanese cuisine is excellent value for money. Noodles, rice dishes, side dishes, rice and salads. Fast and friendly service and quality ingredients.

Bar restaurant spécialisé en cuisine japonaise, avec un excellent rapport qualité-prix. Il propose des *noodles* (vermicelles de riz), des plats d'accompagnement, des riz et des salades. Rapidité et amabilité du service et qualité des matières premières.

Eixample

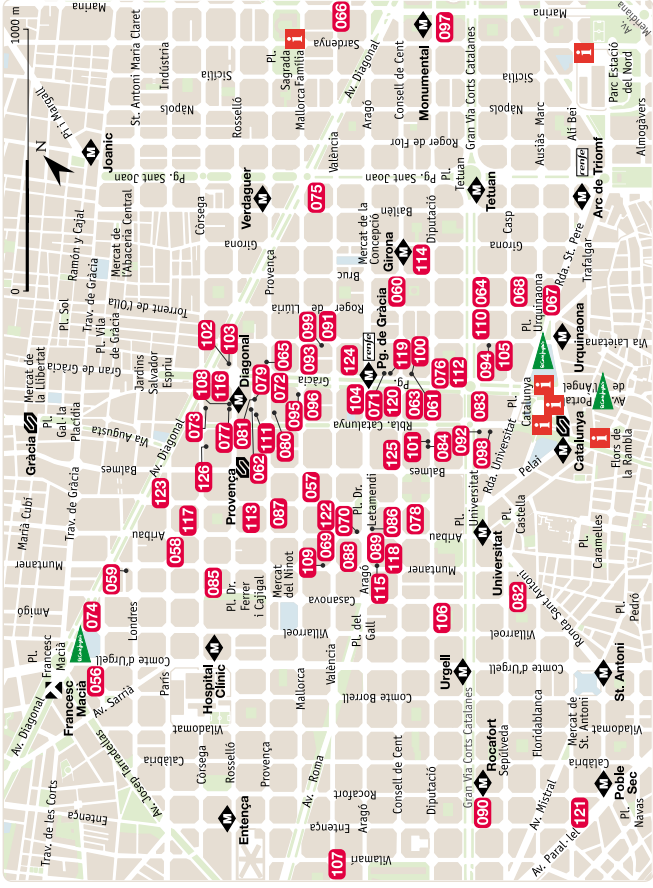
A mitjan del segle XIX, Barcelona va enderrocar els anacrònics murs medievals que impedièn la seva expansió. Després de desaparèixer les muralles, s'inicià un procés d'urbanització als terrenys que hi havia entre l'actual centre històric de la ciutat i els municipis contigus. Aquest espai s'anomena Eixample, una retícula de 1.200 blocs quadriculats, amb xamfrans i patis interiors, obra d'Ildefons Cerdà, amb una disposició harmònica, trencada només per artèries com la Gran Via, el passeig de Gràcia i el carrer d'Aragó, longitudinalment, i l'avinguda Diagonal, que el traspasa en sentit esbiaixat. La part central de l'Eixample es coneix com el Quadrat d'Or, i s'hi concentren les millors obres arquitectòniques del modernisme, especialment les de Gaudí, com la Casa Milà (La Pedrera) i la Casa Batlló; més a l'est hi trobem la Sagrada Família.

A mediados del siglo XIX, Barcelona derribó los muros medievales que impedían su despegue definitivo. Tras la desaparición de las murallas se inició un proceso de urbanización en los terrenos comprendidos entre el actual centro histórico de la ciudad y los municipios adyacentes. Dicho espacio se llamó Eixample (Ensanche), una retícula de 1.200 bloques cuadriculados, con chaflanes y patios interiores, obra de Ildefons Cerdà, cuya armónica disposición solo rompen algunas arterias principales: la Gran Via, el paseo de Gràcia y la calle de Aragón, longitudinalmente, y la avenida Diagonal, que la cruza de forma oblicua. La parte central del Eixample se conoce como el Quadrat d'Or (Cuadrado de Oro), debido a que en él se concentran las mejores obras arquitectónicas del modernismo, como algunas obras emblemáticas de Gaudí: la Casa Milà (la Pedrera) y la Casa Batlló. Más al este, se encuentra la Sagrada Família.

In the middle of the 19th century Barcelona demolished the medieval city wall that prevented its expansion. This marked the start of the urban development process on the land situated between what is now the city's historical centre and what were then the adjacent towns (later to be annexed). Called the Eixample (Expansion), this area forms a grid of 1,200 city blocks with chamfered corners and interior courtyards. It was designed by Ildefons Cerdà and its regular pattern is broken only by the Gran Via, Passeig de Gràcia and carrer Aragó in the longitudinal directional, and Avinguda Diagonal, which crosses it obliquely. The central area of the Eixample is known as the "Quadrat d'Or" (Golden Square), since it features the greatest architectural works from the Art Nouveau or "Modernisme" period. In particular, here lie some of the most famous buildings designed by Gaudí: the Casa Milà (La Pedrera) and the Casa Batlló. The Sagrada Família is located a little further to the east.

Au milieu du XIXe siècle, Barcelone détruisit les murailles médiévales anachroniques qui endiguèrent son essor définitif. La destruction de ces murailles a laissé place à un processus d'aménagement urbain des terrains situés entre le centre historique actuel de la ville et les agglomérations adjacentes. Cet espace allait devenir le quartier de l'Eixample (Extension), une trame quadrillée de 1200 blocs d'immeubles, incluant pans coupés et cours intérieures, oeuvre de Ildefons Cerdà, dont l'harmonie est seulement rompue par les artères suivantes : la Gran Via, le passeig de Gràcia et la rue Aragó, sur un plan longitudinal, et l'avenue Diagonal qui le coupe en ligne oblique. La partie centrale de l'Eixample est connue sous le nom de Quadrat d'Or (Carré d'Or), où sont concentrées les plus grandes oeuvres de l'architecture du Modernisme, notamment celles de Gaudí : la Casa Milà (La Pedrera) et la Casa Batlló. Plus à l'est, s'érige la Sagrada Família.

- 056** 1930 Shanghai
- 057** Alba Granados
- 058** Alba París
- 059** Bar Velódromo
- 060** Bembí, Modern Indian
- 061** Blanc Brasserie & Gastrobar
- 062** Boca Grande
- 063** Brown 33
- 064** Caelis
- 065** Caffè de La Pedrera
- 066** Caldeni
- 067** Casa Alfonso
- 068** Casa Calvet
- 069** Cata 1.81
- 070** Cinc Sentits
- 071** Citrus
- 072** Costa Restaurantus
- 073** Gallega
- 074** Crosmas
- 075** Diagonal Can Soteras
- 076** Divinus
- 077** El Café del Gallery
- 078** El Nou de Granados
- 079** El Japonés
- 080** El Principal
- 081** El Tragaluz
- 082** Fàbrica Moritz Barcelona
- 083** Farga Granvia
- 084** Fastvinic
- 085** Fonda Gaig
- 086** Gaig
- 087** Gresca
- 088** Indochine
- 089** Ly Leap
- 090** L'auca
- 091** La Terraza del Claris
- 092** La Tramoia
- 093** La Vinoteca Torres
- 094** Lae Llibreria
- 095** Lasarte
- 096** Loidi
- 097** Manairó
- 098** Matamala
- 099** Mixtel·la
- 100** Moments Windsor
- 101** Monvnic
- 102** Moo
- 103** Moovina
- 104** Mussol Aragó
- 105** Mussol Casp
- 106** Namaste
- 107** Nectari
- 108** Nello's Bar
- 109** Out of China
- 110** Patagonia Beef & Wine
- 111** Petit Comitè
- 112** Qu Qu
- 113** Restaurant 3
- 114** Restaurant Toc
- 115** Sagardi Bcn Centre
- 116** Samoa
- 117** Speakeasy-Dry Martini
- 118** Sushiexpress
- 119** Tapa Tapa
- 120** Tenorio
- 121** Tickets
- 122** Topik
- 123** Trobador
- 124** Txapela
- 125** Udon Eixample
- 126** Windsor



ALBA PARÍS



Restaurant dirigit per Mario Claver. La millor carn servida a la llosa, a més dels típics platillos de l'àvia. Postres clàssiques i modernes amb tocs d'autor. Ideal per a reunions, celebracions familiars o d'empresa.

Restaurante dirigido por Mario Claver. La mejor carne servida a la piedra, además de los típicos platillos de la abuela. Postres clásicos y modernos con toques de autor. Ideal para reuniones, celebraciones familiares o de empresa.

París, 168

☎ 934 309 119

info@grupalba.com

www.grupalba.com

⊗ Sun

⌚ 40 € ♻️ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ P

Catalan, Market-fresh

With Mario Claver at the helm, it serves the finest stone-cooked meats, as well as classic dishes just like grandma used to make. Classic and modern signature desserts. Perfect for meetings, family celebrations and business dinners.

Restaurant dirigé par Mario Claver. La meilleure viande servie à la pierre, en plus des plats typiques de toujours. Desserts classiques et modernes avec des touches d'auteur. Idéal pour les réunions, les célébrations familiales ou d'entreprise.

BAR VELÓDROMO



Espai mític i històric, restaurat per Cerveses Moritz, que manté l'aspecte original. Amb Carles Abellán al capdavant, pretén recuperar un clàssic ja desaparegut a la ciutat: un cafè-bar-restaurant on cap d'aquests conceptes predomini sobre l'altre.

Espacio mítico e histórico, restaurado por Cervezas Moritz, que mantiene el aspecto original. Con Carles Abellán al frente, pretende recuperar un clásico ya desaparecido en la ciudad: un café-bar-restaurant donde ninguna de esas dos funciones predomine sobre la otra.

Muntaner, 213

☎ 934 306 022

velodromo@velodromo.cat

www.barvelodromo.com

⌚ 250 € ♻️ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan, "Tapas"

A legendary Barcelona institution restored to its former glory by the Moritz brewery. With Carles Abellán at the helm, its aim is to revive a classic format that no longer exists in the city: a café, bar and restaurant where none of these concepts takes precedence over the other.

Espace mythique et historique, restauré par les bières Moritz, qui a gardé son aspect original. Avec Carles Abellán à sa tête, il vise à récupérer un classique disparu de la ville : un café-bar-restaurant où aucun des concepts ne domine l'autre.

BEMBI, MODERN INDIAN



Una experiència culinària que permet viatjar a l'Índia sense moure's de Barcelona. Receptes originals, presentades d'una manera moderna i adaptades al gust local. Disseny actual i elegant, ambient romàntic, acollidor i tranquil.

Una experiencia culinaria que permite viajar a la India sin moverse de Barcelona. Recetas originales, presentadas de forma moderna y adaptadas al gusto local. Diseño actual y elegante, ambiente romántico, acogedor y tranquilo.

Consell de Cent, 377

☎ 935 024 952

info@bembi-barcelona.com

www.bembi-barcelona.com

⊗ Sun evening

Ⓜ 65 € ♿ ♻️ ♿

International (Hindu)

A culinary experience that will take you on a journey to India without leaving Barcelona. The chef creates original recipes, prepared with a modern twist and adapted to suit local palates. Contemporary, elegant design and a romantic, welcoming and relaxing atmosphere.

Une expérience culinaire qui permet de voyager en Inde sans quitter Barcelone. Des recettes originales, présentées d'une manière moderne et adaptées au goût local. Design actuel et élégant, ambiance romantique, accueillante et tranquille.

BLANC BRASSERIE & GASTROBAR



Impressionant disseny. Fantàstic atri de dues alçades amb tonalitats blanques, accentuades per la càlida llum que penetra a través del sostre de vidre. Gran selecció de plats lleugers i frescos, des del menú mediterrani fins a clàssics orientals.

Impresionante diseño. Fantástico atrio de dos alturas con tonalidades blancas, acentuadas por la cálida luz que penetra a través del techo de cristal. Gran selección de platos ligeros y frescos, desde el menú mediterráneo hasta clásicos orientales.

Pg. de Gràcia, 38-40

Hotel Mandarin Oriental,

Barcelona

☎ 931 518 888

mobcn-blanc@mohg.com

www.mandarinoriental.com/barcelona

Ⓜ 80 € ♿ ♻️ ♿ P

Mediterranean

Impressive design. A fabulous double-height atrium decorated in shades of white, enhanced by the warm light spilling in through the glass roof. A wide range of light, fresh dishes, from traditional Mediterranean to Oriental classics.

Design impressionnant. Atrium fantastique de deux hauteurs avec des tonalités blanches accentuées par la lumière chaleureuse qui pénètre à travers le plafond vitré. Grande sélection de plats légers et frais, du menu méditerranéen aux classiques orientaux.

BOCA GRANDE



Plats mariners amb el millor marisc gallec i el peix local més fresc. Disposa d'un bar d'ostres on es pot menjar a base de tapes o de menú. Així mateix hi podeu degustar una selecció de còctels de creació pròpia d'allò més originals i innovadors, a més dels combinats clàssics.

Platos marineros con el mejor marisco gallego y el pescado local más fresco. Dispone de un bar de ostras donde se puede comer a base de tapas o de menú. También se puede degustar una selección de cocteles de creación propia de lo más originales e innovadores, además de los combinados clásicos.

Passatge de la Concepció, 12

☎ 934 675 149

bocagrande12@gmail.com

www.bocagrande.cat

☎ 300 € ♻️ ♿

Mediterranean

Seafood dishes featuring the finest Galician shellfish and the freshest local fish. There is an oyster bar where you can sample *tapas* or choose from the à la carte menu. Taste a selection of its highly original and innovative in-house cocktails, as well as classic mixed drinks.

Plats marins avec les meilleurs fruits de mer de Galicie et le poisson local le plus frais. Il dispose d'un bar à huîtres où l'on peut manger des *tapas* ou le menu. Ainsi, on peut y déguster une sélection de cocktails de création propre, originaux et innovateurs, en plus des combinés classiques.

BROWN 33



Fusió de cuina italiana i la millor oferta mediterrània: burrata trufada, pasta, risotto i pizzas a càrrec d'un mestre napolità. Tres plantes: la tercera, amb cuina independent, per a celebrar-hi actes.

Fusión de cocina italiana y la mejor oferta mediterránea: burrata trufada, pasta, risotto y pizzas a cargo de un maestro napolitano. Tres plantas: la tercera, con cocina independiente, para celebrar actos.

Pg. de Gràcia, 33

☎ 934 675 247

comercial@brown33.com

www.brown33.com

☎ 250 € ♻️ ♿

International (Italian)

A fusion of Italian cuisine and the finest Mediterranean dishes: burrata trufada, pasta dishes, risottos and pizzas prepared by a Neapolitan master chef. Brown 33 is divided into three floors. The third floor has a separate kitchen and is used for special events.

Fusion de cuisine italienne et la meilleure offre méditerranéenne : burrata aux truffes, pâtes, risotto et pizzas par un maître napolitain. Trois étages : le troisième, avec une cuisine indépendante pour la célébration d'évènements.



El xef Romain Fornell, el cuiner més jove guardonat a França amb una estrella Michelin, és el responsable de la innovadora i gustosa cuina mediterrània d'aquest luxós restaurant. Excel·lent carta de vins.

El chef Romain Fornell, el más joven de los cocineros galardonados con una estrella Michelin en Francia, es el responsable de la innovadora y apetitosa cocina mediterránea de este lujoso restaurante. Excelente carta de vinos.

Gran Via de les C.C., 668
Hotel El Palace
☎ 935 101 205
restaurant@caelis.com
www.caelis.com

⊗ Sun, Mon & Tue lunchtime

Ⓜ 60 € ☎ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean, Signature

Romain Fornell, the youngest chef distinguished with a Michelin star in France, creates deliciously innovative Mediterranean cooking at this restaurant. This is a luxurious establishment. Its wine list is outstanding.

Le chef, Romain Fornell, le plus jeune cuisiner à avoir obtenu une étoile Michelin en France, est à l'origine de la cuisine méditerranéenne savoureuse et novatrice de ce restaurant luxueux. Excellente cave.

CAFÈ DE LA PEDRERA



Un lloc per a la trobada i la restauració que combina l'esplendor de l'arquitectura burgesa modernista amb l'esperit popular dels antics cafès. Un espai obert a la ciutat per a dinar, berenar, sopar o bé fer-hi el cafè, l'aperitiu o una copa tot gaudint del patrimoni gaudinià.

Un lugar para el encuentro y la restauración que combina el esplendor de la arquitectura burguesa modernista con el espíritu popular de los antiguos cafés. Un espacio abierto a la ciudad para comer, merendar, cenar o bien tomar el café, el aperitivo o una copa disfrutando del patrimonio gaudiniano.

Pg. de Gràcia, 92. Casa Milà
☎ 934 880 176
cafepedrera@laie.cat
www.laierestaurants.es/cafedelapedrera

Ⓜ 60 € ☎ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan

A meeting place and restaurant which combines the splendour of bourgeois *modernista* architecture with the popular ambiance of the city's old cafés. A place for lunch, tea, dinner or coffee, where you can also have a pre-lunch snack or a drink as you enjoy Gaudí's heritage.

Un lieu pour la rencontre et la restauration qui conjugue la splendeur de l'architecture bourgeoise moderniste avec l'esprit populaire des anciens cafés. Un espace ouvert sur la ville pour déjeuner, goûter, dîner ou prendre un café, l'apéritif ou un verre en profitant du patrimoine de Gaudí.

CASA CALVET



Cuina mediterrània al marc modernista de la Casa Calvet, una de les primeres obres d'Antoni Gaudí. El xef, Miguel Alija, interpreta amb una gran creativitat la cuina mediterrània.

La Casa Calvet, una de las primeras obras de Antoni Gaudí, sirve cocina mediterránea en un marco modernista. Su chef, Miguel Alija, interpreta con gran creatividad la cocina mediterránea

Casp, 48

☎ 934 124 012

restaurant@casacalvet.es

www.casacalvet.es

⊗ Sun & holidays

⌚ 60 €

Mediterranean, Signature

Mediterranean cuisine in the magnificent art nouveau setting of the Casa Calvet: one of Antoni Gaudí's first projects. Its chef, Miguel Alija, proposes an imaginative interpretation of Mediterranean cooking.

Cuisine méditerranéenne dans un cadre moderniste, la Casa Calvet, une des premières oeuvres de Gaudí. Le chef, Miguel Alija, interprète la cuisine méditerranéenne de façon imaginative.

CATA 1.81



Tapes i un exquisit bar de vins. Local petit, com els plats, de gran sabor i imaginació. Cuina contemporània, fresca, divertida i suggeridora. També plats abundosos, amb les receptes de sempre, elaborats per la Teresa i en Santi.

Tapas y un exquisito bar de vinos. Local pequeño, como los platos, de gran sabor e imaginación. Cocina contemporánea, fresca, divertida i sugerente. También platos abundantes, con las recetas de siempre, elaborados por Teresa y Santi.

València, 181

☎ 933 236 818

info@cata181.com

www.cata181.com

⊗ Sun

⌚ 30 €

“Tapas”, Market-fresh

A tapas restaurant and exquisite wine bar. The premises are small, as are the servings of tapas. Small but bursting with flavour and imagination. Contemporary, fresh, fun and thought-provoking cuisine. Cata 1.81 also serves more copious time-honoured dishes, made by Teresa and Santi.

Tapas et un bar à vins exquis. Petit établissement, comme les plats, d'une grande saveur et imagination. Cuisine contemporaine, fraîche, amusante et suggestive. Mais aussi plats abondants, avec les recettes de toujours, élaborés par Teresa et Santi.

CINC SENTITS



Cuina catalana contemporània en format degustació, d'inspiració mediterrània i gran creativitat. Ambient modern i sofisticat. Especialment recomanable el menú de degustació del xef amb maridatge de vins.

Cocina catalana contemporànea, de inspiración mediterránea y gran creatividad. Ambiente moderno y sofisticado. Especialmente recomendable es el menú degustación del chef con maridaje de vinos.

Aribau, 58

☎ 933 239 490

info@cincsentits.com

www.cincsentits.com

⊗ Sun & Mon

⌚ 28



Signature, Catalan

Highly creative, Mediterranean-inspired tasting menus featuring contemporary Catalan cuisine. Modern, sophisticated ambience. The chef's tasting menu with wine pairings is particularly recommended.

Cuisine catalane contemporaine en format dégustation, d'inspiration méditerranéenne et d'une grande créativité. Ambiance moderne et sophistiquée. Le menu dégustation du chef est particulièrement recommandable, avec mariage de vins.

CITRUS RESTAURANTUS



Plats molt gustosos elaborats amb originalitat. Bona relació qualitat-preu en creacions típicament mediterrànies i de mercat: carpaccio de salmó i rap, amanida d'endívies, alvocat i llagostins, cua de rap al forn o bacallà amb olivada, entre d'altres.

Platos muy gustosos elaborados con originalidad. Buena relación calidad-precio en creaciones típicamente mediterráneas y de mercado: carpaccio de salmón y rape, ensalada de endivias, aguacate y langostinos, cola de rape al horno o bacalao con olivada, entre otros.

Pg. de Gràcia, 44, 1er

☎ 934 872 345

ang@angrup.com

www.angrup.com

⌚ 230



Mediterranean

Delicious dishes with an original twist. Good value for money. Typical Mediterranean dishes made from market-fresh produce: salmon and monkfish carpaccio, endive, avocado and langoustine salad, baked monkfish tail and cod with tapenade.

Des plats très goûteux élaborés avec originalité. Bon rapport qualité-prix dans des créations typiquement méditerranéennes et de marché : carpaccio de saumon et de baudroie, salades d'endives, avocat et langoustines, queue de baudroie au four ou morue aux olives, entre autres.

COSTA GALLEGA



Establiment situat a l'emblemàtic passeig de Gràcia, un indret on descobrir la cuina en forma de deliciosos tapes i suggeriments basats en allò que ofereix el mercat. Especialitat en peix i carn a la brasa.

Establecimiento situado en el emblemático paseo de Gràcia, un lugar donde descubrir la cocina en forma de deliciosas tapas y sugerencias basadas en lo que ofrece el mercado. Especializado en pescado y carne a la brasa.

Pg. de Gràcia, 71
☎ 932 153 141
info@monchos.com
www.monchos.com

Ⓜ 350 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

Mediterranean

On Barcelona's landmark avenue, the Passeig de Gràcia, this is a place to discover cuisine in the form of delicious tapas and dishes made from seasonal market produce. Specialises in fish and chargrilled meat.

Établissement situé sur l'emblématique Passeig de Gràcia, un endroit où découvrir la cuisine sous la forme de tapas délicieuses et de suggestions basées sur ce que propose le marché. Spécialités de poisson et de viande à la braise.

CROSMAS



Aquest restaurant posa tota la seva experiència i la màxima cura a oferir una cuina creativa. Ampli horari que permet servir des del primer cafè fins a la darrera copa. Crosmas és sabors i textures que es recorden i es recomanen.

Este restaurante pone toda su experiencia y el máximo cuidado en ofrecer una cocina creativa. Amplio horario que permite servir desde el primer café hasta la última copa. Crosmas es sabores y texturas que se recuerdan y se recomiendan.

Còrsega, 300
☎ 932 375 731
mireia@crosmas.cat
www.crosmas.cat

⊗ Sun

Ⓜ 70 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

Market-fresh, Catalan

This restaurant puts all its experience and the greatest care to offer creative cuisine. Open early until late, it is a place where you can enjoy the first coffee of the day and the last drink of the evening. Crosmas stands for flavours and textures that you will remember and recommend.

Ce restaurant met toute son expérience et le plus grand soin à proposer une cuisine créative. Ample horaire qui permet de servir du premier café jusqu'au dernier verre. Crosmas, ce sont les saveurs et les textures dont on se souvient et qu'on recommande.

DAPS



Av. Diagonal, 469
☎ 934 109 089
ang@angrup.com
www.angrup.com



Mediterranean, Market-fresh.

Mediterranean, Market-fresh.

Oferta ampliada amb productes selectes. Més de quinze referències per a aperitius. Carta amb amanides de llagosta, gamba vermella, burrata de búfala trufada; tàrtar de salmó i caviar vermell, i un sens fi d'especialitats.

Amplia oferta configurada por productos selectos. Más de quince referencias para aperitivos. Carta con ensaladas de langosta, gamba roja, burrata de búfala trufada; tártar de salmón y caviar rojo, entre otras muchas especialidades.

A wide range of dishes made with select produce. More than 15 different appetizers. A la carte menu featuring lobster salad, red shrimp, truffled burrata cheese; salmon tartare and red caviar, and an endless array of specialities.

Offre amplifiée avec des produits choisis. Plus de quinze références pour les apéritifs. Carte avec des salades de langouste, gamba rose, burrata de bufala aux truffes ; tartare de saumon et caviar rouge, et de nombreuses spécialités.

DIAGONAL CAN SOTERAS



Pg. de Sant Joan, 97-99
☎ 934 574 939
diagonal@grup-soterias.com
www.grup-soterias.com



Catalan

Restaurant emblemàtic i de gran tradició barcelonina. La millor cuina tradicional i de mercat amb el millor producte, curosament seleccionat. Anualment s'hi celebren les Jornades Gastronòmiques del Cargol.

Restaurante emblemático y de gran tradición barcelonesa. La mejor cocina tradicional y de mercado con el mejor producto, cuidadosamente seleccionado. Anualmente celebra las Jornadas Gastronómicas del Caracol.

A Barcelona landmark restaurant of many years' standing. The finest traditional and market-fresh cuisine, made with carefully selected produce. Every year it hosts the gastronomy fair showcasing snail dishes.

Restaurant emblématique et à la longue tradition barcelonaise. La meilleure cuisine traditionnelle et de marché avec le meilleur produit soigneusement choisi. Chaque année, on y célèbre les Journées gastronomiques de l'escargot.

DIVINUS



Gran local d'estil jove, dinàmic i cosmopolita al passeig més emblemàtic de Barcelona. És l'espai ideal, tant per a degustar la cuina tradicional més autèntica com per a gaudir de les millors tapes mediterrànies.

Gran local de estilo joven, dinámico y cosmopolita en el paseo más emblemático de Barcelona. Es el espacio ideal, tanto para degustar la cocina tradicional más auténtica como para disfrutar de las mejores tapas mediterráneas.

Pg. de Gràcia, 28
☎ 933 022 129
www.cacheirorestaurants.com

€ 180 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

“Tapas”, Catalan

A spacious restaurant with a young, dynamic and cosmopolitan atmosphere on Barcelona's landmark boulevard, the Passeig de Gràcia. The perfect place to enjoy authentic traditional cuisine and the best Mediterranean *tapas*.

Grand établissement de style jeune, dynamique et cosmopolite sur le boulevard le plus emblématique de Barcelone. C'est l'endroit idéal, tant pour déguster la cuisine traditionnelle la plus authentique que pour profiter des meilleures tapas méditerranéennes.

EL CAFÉ DEL GALLERY



Aquest local es caracteritza per una àmplia i tranquil·la terrassa. S'hi pot degustar una elaborada carta basada en la cuina mediterrània o bé el menú diari de temporada a preus molt atractius. Organitza activitats gastronòmiques per als amants del bon menjar.

Este local se caracteriza por una amplia y tranquila terraza. Se puede degustar su elaborada carta basada en la cocina mediterránea o bien el menú diario de temporada a precios muy atractivos. Organiza actividades gastronómicas para los amantes de la buena mesa.

Rosselló, 249. Gallery Hotel
☎ 934 159 911
cafedelgallery@galleryhoteles.com
www.galleryhotel.com

€ 70 € ♿ ♿ ♿ ♿ P

Market-fresh, Mediterranean

This eatery has a spacious, peaceful terrace. Diners can choose from the set menu featuring Mediterranean specialities or the daily menu featuring seasonal produce at very attractive prices. Organises gastronomic activities for lovers of good food.

Cet établissement est caractérisé par une grande terrasse tranquille. On peut y déguster une carte élaborée basée sur la cuisine méditerranéenne ou le menu du jour de saison à des prix très attractifs. Il organise des activités gastronomiques pour les amateurs de la bonne chère.

EL NOU DE GRANADOS



El Nou de Granados us proposa un viatge gastronòmic que va de la taverna al restaurant, per a gaudir de productes sempre frescos i fets al moment, en un ambient informal i agradable dins un oasi al centre de la ciutat.

El Nou de Granados os propone un viaje gastronómico que va de la taberna al restaurante, para disfrutar de productos siempre frescos y elaborados en el momento, en un ambiente informal y agradable dentro de un oasis en el centro de la ciudad.

Enric Granados, 9
☎ 934 531 120
info@9granados.com
www.9granados.com

☎ 96 € ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

The Nou de Granados invites you to take a gastronomic journey from the tavern to a restaurant so that you can enjoy produce that is always fresh and prepared to order. An informal, pleasant atmosphere and a haven of peace right in the city centre.

Le Nou de Granados vous propose un voyage gastronomique qui va de la taverne au restaurant, pour profiter de produits toujours frais et préparés sur le moment, dans une ambiance informelle et agréable, dans un oasis au centre ville.

EL JAPONÉS



Taverna japonesa de decoració sobria, minimalista i molt acollidora. Llargues taules de fusta per a compartir alguna de les saludables i equilibrades especialitats. Espai on conviuen tradició i modernitat.

Taberna japonesa de decoración sobria, minimalista y muy acogedora, en un espacio donde conviven tradición y modernidad. Largas mesas de madera para compartir alguna de las saludables y equilibradas especialidades.

Ptge. de la Concepció, 5
☎ 934 872 592
www.grupotragaluz.com

☎ 80 € ♿

International (Japanese)

Japanese restaurant with low-key, minimalist yet cosy décor. Long wooden tables where you can share some of the healthy, balanced specialities. A space where tradition and modernity rub shoulders.

Taverne japonaise à la décoration sobre, minimaliste et très accueillante. De longues tables en bois pour partager certaines de ses spécialités saines et équilibrées. Un endroit où se conjuguent la tradition et la modernité.

EL PRINCIPAL



Celebracions a mida, actes personalitzats. Decoració sòbria i elegant amb llum natural. Ideal per a gent de negocis, vetllades íntimes i celebracions molt especials. Cuina actual i acurada.

Celebraciones a medida, actos personalizados. Decoración sobria y elegante con luz natural. Ideal para gente de negocios, veladas íntimas y celebraciones muy especiales. Cocina actual y cuidada.

Provença, 286-288

☎ 932 720 845

elprincipal@grupotragaluz.com

www.grupotragaluz.com

⊗ Sun (except for groups)

⌚ 260 € ㊦ ㊧ ㊨ ㊩ ㊪ ㊫

Market-fresh

Each event is tailor made and personalised. Muted, elegant décor bathed in natural light. Ideal for businesspeople, intimate suppers and special celebrations. Contemporary cuisine made with painstaking attention to detail.

Célébrations sur mesure, actes personnalisés. Décoration sobre et élégante à la lumière naturelle. Idéal pour les hommes d'affaires, les soirées intimes et les célébrations spéciales. Cuisine actuelle et soignée.

EL TRAGALUZ



Alternativa moderna al restaurant tradicional. Per a aconseguir-la, s'adaptà una finca de tres plantes posant vidres a la teulada per a cobrir totes les terrasses, que es convertirien en menjadors. Oferta gastronòmica basada en la cuina mediterrània i alhora d'avantguarda.

Alternativa moderna al restaurante tradicional. Se le dio forma adaptando una finca de tres plantas cuyo tejado se acristaló para cubrir todas las terrazas, que se han convertido en comedores. Oferta gastronómica basada en la cocina mediterránea y a la vez vanguardista.

Ptge. de la Concepció, 5

☎ 934 870 621

www.grupotragaluz.com

⌚ 100 € ㊦ ㊧ ㊨ ㊩ ㊪ ㊫

Mediterranean

A three-storey building was refurbished to house this modern alternative to the traditional restaurant. Glass panels were placed over the roof to create covered dining areas. Its culinary offering is based on cutting-edge Mediterranean cuisine

Alternative moderne au restaurant traditionnel. Pour sa création, on a adapté un petit immeuble de trois étages dont on a recouvert le toit avec des baies vitrées pour couvrir toutes les terrasses qui deviennent ainsi des salles à manger. Offre gastronomique basée sur la cuisine méditerranéenne et d'avant-garde.

FÀBRICA MORITZ BARCELONA



Cuina de mercat catalana de plats a compartir i tapes amb receptes alsacianes.

Cocina de mercat catalana de plats a compartir y tapes con recetas alsacianas.

Ronda de Sant Antoni, 41
☎ 934 260 050
fabricamoritz@moritz.cat
www.moritz.cat

⌚ 500 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Market-fresh, “Tapas”

Market-fresh cuisine comprising sharing platters, tapas and Alsatian specialities.

Cuisine de marché catalane de plats à partager et de tapas avec des recettes alsaciennes.

FARGA GRANVIA



Un dels locals més moderns, amb espais oberts i dos ambients: botiga de delicadeses i restaurant. Espai exclusiu, al cor de Barcelona, que ofereix una cuina mediterrània de mercat selecta i exquisida.

Uno de los locales más modernos, con espacios abiertos y dos ambientes: tienda de delicatessen y restaurante. Espacio exclusivo, en el corazón de Barcelona, que ofrece una cocina mediterránea de mercado selecta y exquisita.

Gran Via de les C.C., 630
☎ 933 426 040
granvia@fargabarcelona.com
www.fargabarcelona.com

⌚ 180 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Market-fresh, Mediterranean

One of Farga’s most modern premises, an open-plan space comprising two areas: a delicatessen and restaurant. An exclusive space, located right in the centre of Barcelona, serving select and exquisite market-fresh Mediterranean cuisine.

Un des établissements les plus modernes, avec des espaces ouverts et deux ambiances : une boutique traiteur et un restaurant. Espace exclusif, au cœur de la ville, qui propose une cuisine méditerranéenne de marché sélect et exquise.

FASTVÍNIC



Aquest és un espai on es ret homenatge al producte local, estacional i ecològic a través de la menja popular per excel·lència: l'entrepà. El cap de cuina, Sergi de Meià, elabora uns entrepans que són un reflex fidel de l'essència gastronòmica de Catalunya.

Este es un espacio donde se rinde homenaje al producto local, estacional y ecológico a través del manjar popular por excelencia: el bocadillo. El jefe de cocina, Sergi de Meià, elabora unos bocadillos que son un reflejo fiel de la esencia gastronómica de Catalunya.

Diputació, 251
☎ 934 873 241
info@monvinic.com
www.fastvinic.com

⊗ Sun

⌚ 58 € ⌚

Catalan, Market-fresh

Fastvínic pays tribute to locally sourced, seasonal and organic produce through that popular staple: the sandwich. The head chef, Sergi de Meià, creates sandwiches that faithfully reflect the culinary essence of Catalonia.

Il s'agit d'un endroit où l'on rend hommage au produit local, saisonnier et écologique à travers un mets populaire par excellence : le sandwich. Le chef, Sergi de Meià, élabore des sandwichs qui sont le reflet fidèle de l'essence gastronomique de la Catalogne.

FONDA GAIG



Amb una ubicació cèntrica, en aquest restaurant s'hi poden degustar plats de la cuina tradicional catalana elaborats amb un gran respecte per les matèries primeres. Una llarga tradició de més de seixanta-quatre anys avala la categoria de l'establiment.

En la céntrica ubicación de este restaurante se pueden degustar platos de la cocina tradicional catalana elaborados con un gran respeto por las materias primas. Una larga tradición, de más de sesenta y cuatro años, avala la categoría del establecimiento.

Còrsega, 200
☎ 934 532 020
info@fondagaig.com
www.fondagaig.com

⊗ Sun evening, Mon & holidays evening

⌚ 120 € ⌚

Catalan

Centrally located, the restaurant serves traditional Catalan cuisine prepared with the greatest respect for the raw ingredients. Its culinary prestige is backed by more than 64 years in the restaurant business.

Situé dans le centre ville, ce restaurant permet de déguster des plats de la cuisine traditionnelle catalane élaborés dans un grand respect des matières premières. Une longue tradition de plus de soixante-quatre ans garantit le niveau de l'établissement.

GAIG



El que fou una taverna de carreters l'any 1869 és avui un dels millors exponents gastronòmics de la ciutat. La qualitat i originalitat d'aquest establiment han fet que guanyés una estrella Michelin. Carles Gaig aposta aquí per la renovació sense oblidar les arrels.

La que fuera una taberna de carreteros en el año 1869 es hoy uno de los mejores exponentes gastronómicos de la ciudad. La calidad y la originalidad de este establecimiento han hecho que ganara una estrella Michelin. En él Carles Gaig apuesta por la renovación sin olvidar las raíces.

Aragó, 214

☎ 934 291 017

info@restaurantgaig.com

www.restaurantgaig.com

⊗ Mon & Sun

Ⓜ 60 € ☹ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Signature

This former coachmen's tavern dating from 1869 is now one of the city's great culinary showpieces. Its quality and originality have earned it a Michelin star. Carles Gaig is committed to renewal without forgetting the roots of the region's cuisine.

Ce qui était une taverne de charretiers en 1869 est devenu aujourd'hui un des meilleurs représentants gastronomiques de la ville. La qualité et l'originalité de cet établissement lui ont permis d'obtenir une étoile Michelin. Carles Gaig mise ici sur le renouveau sans oublier les racines.

GRESCA



Restaurant de disseny modern i agradable. Especialitats en cuina de temporada i d'autor. Rafael Peña mostra els contrastos entre els sabors i les textures dels productes propis. Cuina i servei de sala d'alt nivell.

Restaurante de diseño moderno y agradable. Especialidades en cocina de temporada y de autor. Rafael Peña muestra los contrastes entre los sabores y las texturas de los productos propios. Cocina y servicio de sala de alto nivel.

Provença, 230

☎ 934 516 193

rafapenya@hotmail.com

www.gresca.net

⊗ Sat lunchtime and Sun

Ⓜ 20 € ♿ ♿ ♿ ♿

Signature

Restaurant with a pleasant, modern design. House specialities made with market-fresh produce and signature dishes. Rafael Peña reveals the contrasts between the flavours and textures of local produce. High-level cuisine and dining-room service.

Restaurant de design moderne et agréable. Spécialités de cuisine de saison et d'auteur. Rafael Peña présente les contrastes entre les saveurs et les textures des produits propres. Cuisine et service de salle de haut niveau.

INDOCHINE LY LEAP



L'entusiasme amb què s'ha dut a terme aquest projecte es palpa en tots els detalls. El xef, Ly Leap, trasllada als fogons tot allò que forma part dels seus sentits, somnis i records, amb sabors i aromes de la seva infantesa a Cambodja.

El entusiasmo con que se ha llevado a cabo este proyecto se palpa en todos los detalles. El chef, Ly Leap, traslada a los fogones todo aquello que forma parte de sus sentidos, sueños y recuerdos, con sabores y aromas de su infancia en Camboya.

Muntaner, 82
☎ 934 511 796
llkbcn@telefonica.net
www.indochinebarcelona.com

⊗ Mon

⌚ 120 € 🇪🇺 🇬🇧 🇨🇦 ♿

International (Asian)

The enthusiasm which brought this project to fruition can be seen in every detail. The chef Ly Leap brings to the hot plate everything that is part of his senses, his dreams and memories, with the flavours and aromas of his childhood in Cambodia.

L'enthousiasme avec lequel ce projet a été mené à bien est visible dans tous les détails. Le chef, Ly Leap transpose aux fourneaux tout ce qui fait partie de ses sens, de ses rêves et de ses souvenirs, ainsi que les saveurs et les arômes de son enfance au Cambodge.

L'AUCA



Un nou concepte dins la cuina tradicional catalana retorna als sabors de la infantesa, amb una elaboració acurada i un producte de primera qualitat. Jordi Anglís dóna un toc personal a plats que han estat històrics en la nostra cuina.

Un nuevo concepto dentro de la cocina tradicional catalana retorna a los sabores de la infancia, con una cuidada elaboración y productos de primera calidad. Jordi Anglés da un toque personal a platos que han sido históricos en la cocina catalana.

Aribau, 39
☎ 934 512 031
info@grupferre.com
www.grupferre.com

⌚ 120 € 🇪🇺 🇬🇧 🇨🇦 ♿

Catalan

A new concept of traditional Catalan cuisine, returns to the flavours of childhood, with its carefully prepared dishes using top-quality produce. Jordi Anglés lends his personal touch to historic Catalan specialties.

Un nouveau concept dans la cuisine traditionnelle catalane revient aux saveurs de l'enfance, avec une élaboration soignée et un produit de première qualité. Jordi Anglés donne une touche personnelle aux plats historiques de la cuisine catalane.

LA CLARA



Local a prop del recinte firal. Cuina catalana que varia cada dia, segons el mercat, tant en la carta com en les tapes. La millor carta de vins de la ciutat. Serveixen tapes i mitges racions dels plats de la carta.

Local cerca del recinto ferial. Cocina catalana que varía cada día, según mercado, tanto en la carta como en las tapes. La mejor carta de vinos de la ciudad. Sirven tapas y medias raciones de los platos de la carta.

Gran Via de les C.C., 442

☎ 932 893 460

laclara@laclararestaurant.es

www.laclararestaurant.com

⊗ Sun evening

Ⓜ 150 € ♿ ♻ ♿

Catalan, Market-fresh

Located close to the Barcelona trade fair site, La Clara serves Catalan à la carte dishes and tapas which vary daily according to seasonal availability. The best wine list in the city. You can enjoy tapas and half portions of à la carte dishes.

Établissement proche de la foire. Cuisine catalane qui varie chaque jour, suivant le marché, aussi bien à la carte que dans les tapes. La meilleure carte de vins de la ville. Sert des tapes et des demi-rationes des plats de la carte.

LA TERRAZA DEL CLARIS



Espai idoni per a gaudir de les nits d'hivern i d'estiu al costat de la piscina. Menú «Factory» al migdia, àmplia oferta gastronòmica i de caviar iranià a la nit. Gran varietat de còctels i música en directe.

Espacio idóneo para disfrutar de las noches de invierno y de verano al lado de la piscina. Menú «Factory» de mediodía, amplia oferta gastronómica y caviar iraní por la noche. Gran variedad de cócteles y música en directo.

Pau Claris, 150 · Hotel Claris

☎ 934 876 262

terrazacl@derbyhotels.com

<http://es.derbyhotels.com/La-Terraza-del-Clariss-Barcelona>

Ⓜ 50 € ♿ ♻ ♿ ♿ ♿ P

Mediterranean, Signature

This is the perfect place to enjoy summer and winter evenings right by the pool. Enjoy the “Factory” set menu at lunchtime as well as a whole host of culinary delights and a selection of Iranian caviar at night. A wide variety of cocktails, as well as live music.

Espace idéal pour profiter des nuits d'hiver et d'été à côté de la piscine. Menu « Factory » à midi, avec une offre gastronomie variée et le soir, du caviar iranien. Grande variété de cocktails et musique en direct.

LA TRAMOIA



Disposa de terrassa i vistes a la Rambla de Catalunya. Ofereix dos ambients: un per a prendre tapes i una braseria on podreu tastar el bo i millor de la cuina mediterrània: carn, peix i verdura a la brasa amb carbó d'alzina.

Dispone de terraza y vistas a la Rambla de Catalunya. Ofrece dos ambientes: uno para tomar tapas y una brasería donde se puede degustar lo mejor de la cocina mediterránea: carne, pescado y verdura a la brasa con carbón de encina.

Rambla de Catalunya, 15

☎ 934 123 634

www.cacheirorestaurants.com

☎ 170 € ♿ ♿ ♿

“Tapas”, Mediterranean

La Tramoia has a magnificent terrace with views of the Rambla de Catalunya. It has two dining areas: one serving tapas and a grill room where you can sample the finest Mediterranean cuisine: meat, fish and vegetables cooked on an oak-charcoal grill.

Dispose d'une terrasse et de vues sur la Rambla de Catalunya. Il propose deux ambiances : l'une pour prendre des tapas, et une brasserie où vous pourrez déguster le meilleur de la cuisine méditerranéenne : de la viande, du poisson et des légumes à la braise sur du charbon de chêne-vert.

LA VINOTECA TORRES



Espai per al maridatge. És la primera aposta de l'aliança entre el grup Sagardi i Bodegas Torres, amb el resultat d'una singular proposta culinària i enològica de la mà de Manel Jiménez, el xef executiu de Sagardi.

Espacio para el maridaje. Es la primera apuesta de la alianza entre el grupo Sagardi y Bodegas Torres, con el resultado de una singular propuesta culinaria y enológica de la mano de Manel Jiménez, el chef ejecutivo de Sagardi.

Pg. de Gràcia, 78

☎ 902 520 522

reservas@sagardi.com

www.lavinotecatorres.com

☎ 52 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean, “Tapas”

The place for pairing food and wine. La Vinoteca Torres is the first initiative of the partnership between the Grupo Sagardi and Bodegas Torres. The result is this unique food and wine experience created by Manel Jiménez, Sagardi's executive chef.

Un espace pour le mariage. C'est le premier pari de l'alliance entre le groupe Sagardi et Bodegas Torres, avec comme résultat une singulière proposition culinaire et œnologique sous la direction de Manel Jiménez, chef exécutif de Sagardi.

LAIE LLIBRERIA CAFÈ



Cafè restaurant situat en un antic pis de l'Eixample per a menjar i beure a qualsevol hora del dia. Cuina mediterrània tradicional elaborada amb sensibilitat contemporània. També s'hi organitzen activitats culturals.

Café restaurante situado en un antiguo piso del Eixample para comer y beber a cualquier hora del día. Cocina mediterránea tradicional elaborada con sensibilidad contemporánea. También se organizan actividades culturales.

Pau Claris, 85

☎ 933 027 310

cafe@laie.es

www.laiorestaurants.es/pau_claris

⊗ Sun

⌚ 100 € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Mediterranean

Café-restaurant housed in a former flat in the Eixample district where you can have a drink and a bite to eat at any time of the day. Traditional Mediterranean cuisine made with that contemporary touch. The Laie regularly hosts cultural activities.

Café-restaurant situé dans un ancien appartement de l'Eixample pour manger et boire à toute heure du jour. Cuisine méditerranéenne traditionnelle élaborée avec une sensibilité contemporaine. On y organise aussi des activités culturelles.

LASARTE



Oferta culinària d'alt nivell gastronòmic, creada pel prestigiós xef Martín Berasategui a partir de la seva famosa equació que equilibra productes i coccions. Acurada selecció dels plats estrella de Berasategui.

Oferta culinaria de alto nivel gastronómico, creada por el prestigioso chef Martín Berasategui a partir de su famosa ecuación, que equilibra productos y cocciones. Cuidada selección de los platos estrella de Berasategui.

Mallorca, 259

Hotel Condes de Barcelona

☎ 934 453 242

info@restaurantlasarte.com

www.restaurantlasarte.com

⊗ Sun, Mon & holidays

⌚ 35 € 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Signature, Mediterranean

Top-level gastronomy created by the prestigious chef Martín Berasategui following his famous and successful formula that balances ingredients with the cooking process. A painstaking selection of classic Martín Berasategui signature dishes.

Offre culinaire de haut niveau gastronomique, créée par le prestigieux chef Martín Berasategui, sur la base de sa célèbre équation qui équilibre des produits et les cuissons. Choix soigné de plats étoiles de Berasategui.

LOIDI



Espai gastronòmic amb filosofia de restaurant informal i assequible. Ofereix el famós «Menú de Martín Berasategui», en aquest cas, amb elaboracions més senzilles, equilibrades i aptes per a tots els públics.

Espacio gastronómico con filosofía de restaurante informal y accesible. Ofrece el famoso menú de Martín Berasategui, en este caso, con elaboraciones más sencillas, equilibradas y aptas para todos los públicos.

Mallorca, 248
☎ 934 929 292
info@loidi.com
www.loidi.com

⊗ Sun evening & holidays evening

⌚ 118 € ♿ ♻️ ♿

Market-fresh

A new gastronomic space based on the philosophy of informal and affordable dining. It offers the famous “Martín Berasategui Menu” which features simpler, balanced dishes that will delight every palate.

Nouvel espace gastronomique avec la philosophie d'un restaurant informel et abordable. Propose le célèbre «Menu de Martín Berasategui», ici avec des élaborations plus simples, équilibrées et aptes pour tous les publics.

MANAIRO



Petit reducte on triomfa el talent d'un gran xef, Jordi Herrera. L'acrediten el respecte pels sabors tradicionals, el domini de la tècnica i els productes de qualitat. Bona carta de vins i servei professional.

Pequeño reducto donde triunfa el talento de un gran chef, Jordi Herrera. Sus rasgos principales son el respeto por los sabores tradicionales, el dominio de la técnica y los productos de calidad. Buena carta de vinos y servicio profesional.

Diputació, 424
☎ 932 310 057
info@manairo.com
www.manairo.com

⊗ Sun & Mon

⌚ 25 € ♿ ♻️ ♿ P

Signature, Catalan

This little restaurant is the place where the talents of the great chef Jordi Herrera really shine and the hallmarks of his cooking are a respect for traditional flavours, culinary mastery, and quality produce. Excellent wine list and very professional service.

Petit espace où triomphe le talent d'un grand chef, Jordi Herrera. Le respect pour les saveurs traditionnelles, la maîtrise de la technique et les produits de qualité parlent en sa faveur. Bonne carte de vins et service professionnel.

MATAMALA



Un retorn als sabors de la cuina catalana de sempre, elaborada amb matèries primeres de gran qualitat i productes de la terra com a compromís amb la gastronomia sostenible. També ofereix tapes a la barra, càterin i activitats d'oci (tallers, tastis guiats...).

Un retorno a los sabores de la cocina catalana de siempre, elaborada con materias primas de gran calidad y productos de la tierra como compromiso con la gastronomía sostenible. También ofrece tapas en la barra, cáterin y actividades de ocio (talleres, degustaciones guiadas...).

Rambla de Catalunya, 13
☎ 933 026 631
reserves@sensusgrup.net
www.matamalarestaurant.com

Ⓜ 182 € 🇪🇺 🍴 ♿

Catalan, "Tapas"

A return to the flavours of time-honoured Catalan cuisine, created from locally sourced, top-quality produce which underlines our commitment to sustainable gastronomy. We also offer our tapas bar, catering service and leisure activities (workshops, guided tastings...).

Un retour aux saveurs de la cuisine catalane de toujours, élaborée avec des matières premières de grande qualité et des produits de la terre, signe d'un engagement avec la gastronomie durable. Propose aussi des tapas au comptoir, un service traiteur et des activités de loisir (ateliers, dégustations guidées...).

MIXTEL·LA



El nom d'aquest local neix de l'arrel llatina que significa «mescla». Amb aquesta premissa, més la d'un gènere de temporada fresc i de qualitat, proposa una selecció de vins, plats i tapes d'essència mediterrània amb influències d'altres gastronomies del món.

El nombre de este local nace de la raíz latina que significa *mescla*. Con esta premisa, más la de un género de temporada fresco y de calidad, propone una selección de vinos, platos y tapas de esencia mediterránea con influencias de otras culturas gastronómicas.

Pau Claris, 155
☎ 932 154 405
contacte@mixtellarestaurant.com
www.mixtellarestaurant.com

⊗ Sun

Ⓜ 90 € 🇪🇺 🍴 ♿

Mediterranean

The name of this restaurant comes from the Latin for "mixture". Based on this premise and fresh, quality, seasonal produce, it also offers a selection of essentially Mediterranean wines, dishes and *tapas* with the influences of cuisines from around the world.

Le nom de cet établissement vient d'une racine latine qui veut dire « mélange ». Avec ces prémices, et des produits de saison frais et de qualité, il propose une sélection de vins, de plats et de *tapas* d'essence méditerranéenne, avec des influences d'autres gastronomies du monde.



Assessorat pels germans Roca (Celler de Can Roca) i dirigit pel xef Felip Llufríu. Visió molt pròpia de la cuina catalana i pensada com a joc gastronòmic entre les exquisides receptes i els vins d'autor minuciosament seleccionats.

Asesorado por los hermanos Roca (Celler de Can Roca) y dirigido por el chef Felip Llufríu. Visión muy propia de la cocina catalana y pensada como juego gastronómico entre las exquisitas recetas y los vinos de autor minuciosamente seleccionados.

Rosselló, 265. Hotel Omm
 ☎ 934 454 000
 restaurante.moo@hotelomm.es
 www.hotelomm.es

⊗ Sun

⌚ 80 € (€) (♿) (P)

Signature, Catalan

Overseen by the Roca brothers (Celler de Can Roca) and run by the chef Felip Llufríu. Moo offers a highly personal take on Catalan cuisine and serves up a gastronomic pairing of exquisite recipes and carefully selected signature wines.

Avec l'assistance des frères Roca (Cave de Can Roca) et sous la direction du chef Felip Llufríu. Une vision très originale de la cuisine catalane, pensée comme un jeu gastronomique entre les recettes exquisites et les vins d'auteur minutieusement choisis.

MOOVIDA



Situat al vestíbul de l'Hotel Omm, a la zona de taules al voltant del bar, aquest establiment ofereix una cuina informal, còmoda, sana i creativa: torrades, arrossos, pasta, bistec tàrtar, cuscús, verdures al wok, etc.

Situado en el vestíbulo del hotel Omm, en la zona de mesas alrededor del bar, este establecimiento ofrece una cocina informal, cómoda, sana y creativa: tostadas, arroces, pasta, bistec tártar, cuscús, verduras al wok, etc.

Rosselló, 265. Hotel Omm
 ☎ 934 454 000
 www.hotelomm.es

⌚ 70 € (€) (♿)

Signature

Located in the lobby of the Hotel Omm, in the seating area around the bar, Moovida serves informal, convenient, healthy, creative cuisine: toasts, rice dishes, steak tartare, couscous, wok-fried vegetables....

Situé dans le hall de l'Hôtel Omm, dans la zone des tables autour du bar, cet établissement propose une cuisine informelle, commode, saine et créative : des tartines de pain grillé, du riz, des steaks, steaks tartares, du couscous, des légumes au wok, etc.

MUSSOL ARAGÓ



El bo i millor de la cuina de les masies catalanes al cor de la ciutat. Quatre braseries per a gaudir de la cuina d'aquí en un ambient molt acollidor. Per a esmorzar, dinar, berenar o sopar amb la família, els amics, els companys de feina...

Lo mejor de la cocina de las masías catalanas en el corazón de la ciudad. Cuatro braserías para disfrutar de la cocina autóctona en un ambiente acogedor. Para desayunar, comer, merendar o cenar con la familia, los amigos, los compañeros de trabajo...

Aragó, 261

☎ 934 876 151

ang@angrup.com

www.angrup.com

☎ 210 € ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan

The best in typical Catalan farmhouse cooking in the heart of Barcelona. Four brasseries in the city centre where you can enjoy local dishes in a cosy, friendly ambience. For breakfast, lunch, a snack or dinner with your family, friends, workmates...

Le meilleur de la cuisine des mas catalans au cœur de la ville. Quatre brasseries pour jouir de la cuisine du pays dans une ambiance très accueillante. Pour le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter ou un dîner en famille, avec des amis ou des collègues de travail...

MUSSOL CASP



El bo i millor de la cuina de les masies catalanes al cor de la ciutat. Quatre braseries per a gaudir de la cuina d'aquí en un ambient molt acollidor. Per a esmorzar, dinar, berenar o sopar amb la família, els amics, els companys de feina...

Lo mejor de la cocina de las masías catalanas en el corazón de la ciudad. Cuatro braserías para disfrutar de la cocina autóctona en un ambiente acogedor. Para desayunar, comer, merendar o cenar con la familia, los amigos, los compañeros de trabajo...

Casp, 19

☎ 933 017 610

ang@angrup.com

www.angrup.com

☎ 200 € ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan

The best in typical Catalan farmhouse cooking in the heart of Barcelona. Four brasseries in the city centre where you can enjoy local dishes in a cosy, friendly ambience. For breakfast, lunch, a snack or dinner with your family, friends, workmates...

Le meilleur de la cuisine des mas catalans au cœur de la ville. Quatre brasseries pour jouir de la cuisine du pays dans une ambiance très accueillante. Pour le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter ou un dîner en famille, avec des amis ou des collègues de travail...

NAMASTE



Aquest és el primer restaurant de cuina hindú de Barcelona, que disposa d'una de les cuines hindús més fines, riques i autèntiques. Es distingeix per una acurada selecció dels condiments i una gran delicadesa dels xefs professionals hindús.

El primer restaurante de cocina india que hubo en Barcelona. Dispone de una de las cocinas indias más finas, ricas y auténticas. Se distingue por una cuidadosa selección de los condimentos y una gran delicadeza de los chefs profesionales indios.

Villarroel, 70

☎ 934 514 027

alpineimports@gmail.com

www.restaurantehindunamaste.net

⊗ Mon

Ⓜ 70 € 🇪🇺 🇬🇧 🇩🇪 🇫🇷 🇮🇹 ♿

International (Hindu)

This is Barcelona's first Hindu Restaurant. It has one of the finest, rich and authentic-tasting Hindu cuisines and is renowned for its carefully selected condiments, cooked with highest care by professional Indian chefs.

Il fut le premier restaurant indien de Barcelone et présente une des cuisines indiennes les plus fines, riches et authentiques. Il se distingue par une sélection soignée des condiments et une grande délicatesse des chefs professionnels indiens.

NECTARI



Ambient modern i acollidor. Cuina de producte, moderna i imaginativa. Fug de la fusió de sabors i textures complexos i aposta pel producte autòcton de qualitat, genuí i de temporada. Extraordinària carta de vins i aigües.

Ambiente moderno y acogedor. Cocina de producto, moderna e imaginativa. Huye de la fusión de sabores y texturas complejos y apuesta por el producto autóctono de calidad, genuino y de temporada. Extraordinaria carta de vinos y aguas.

València, 28

☎ 932 268 718

nectari@nectari.es

Ⓜ 40 € 🇪🇺 🇬🇧 🇩🇪 🇫🇷 🇮🇹 ⊗

Mediterranean

Modern, welcoming atmosphere. Modern, imaginative cuisine where the produce is of primary importance. Nectari is committed to authentic, quality, seasonal produce that is locally sourced and far removed from the complex fusion of flavours and textures. Extraordinary wine list and mineral waters.

Ambiance moderne et accueillante. Cuisine de produit, moderne et imaginative. Rejette la fusion de saveurs et les textures complexes et mise sur le produit autochtone de qualité, authentique et de saison. Carte de vins extraordinaire et eaux.

NELLO'S BAR



Hamburgueseria cosmopolita i actual. La seva curiosa decoració recorda als antics locals novaiorquesos. D'escalivada, mexicana, foie gras o bistec tàrtar són algunes de les innovadores hamburgueses de Nello's. Ofereix una important selecció de cerveses d'importació i gintònics.

Hamburguesería cosmopolita y actual. Su curiosa decoración recuerda a los antiguos locales neoyorquinos. De escalivada, mejicana, foie gras o bistec tártaro son algunas de las innovadoras hamburguesas de Nello's. Ofrece una importante selección de cervezas de importación y gintonics.

Rosselló, 255

☎ 933 685 795

www.nellosbar.com

⌚ 120 € ♿ ♻️ ♿ ♿ ♿

International

A cosmopolitan and contemporary burger restaurant. Its unique decor is reminiscent of the traditional New York burger bars. Some of Nello's innovative burgers include chargrilled vegetables, Mexican style, foie gras and steak tartare. Offers a great selection of imported beers and gin and tonics.

Restaurant de hamburgers cosmopolite et actuelle. Sa curieuse décoration rappelle les établissements new-yorkais anciens. L'escalivada, la mexicaine, le foie-gras ou le steak tartare sont parmi les hamburgers innovateurs de Nello's. Propose une importante sélection de bières importées et de gin tonics.

OUT OF CHINA



Fundat el 2002, ofereix un menú xinès pioner, creat arran del seu desig integrador. Es tracta d'una trobada de civilitzacions, amb el resultat d'una cuina fresca i deliciosa, moderna i alhora respectuosa amb la tradició de la cuina oriental.

Fundado en 2002, ofrece un menú chino pionero, creado a raíz de su deseo integrador. Se trata de un encuentro de civilizaciones, con el resultado de una cocina fresca y deliciosa, moderna y a la vez respetuosa con la tradición de la cocina oriental.

Muntaner, 100

☎ 934 515 555

info@outofchinabarcelona.com

www.outofchinabarcelona.com

⊗ Sun evening (except vigil)

⌚ 100 € ♿ ♻️ ♿ ♿

International (Chinese)

Founded in 2002, it offers a pioneering Chinese menu created from its desire to integrate different elements. It is a meeting of civilizations, resulting in a fresh, delicious, modern cuisine which is also respectful of the tradition of Oriental cuisine.

Fondé en 2002, il propose un menu chinois pionnier, créé sur la base de son désir d'intégration. Il s'agit d'une rencontre de civilisations, avec pour résultat une cuisine fraîche et délicieuse, moderne et aussi respectueuse de la tradition de la cuisine orientale.

PATAGONIA BEEF & WINE



Suculenta carn a la brasa procedent dels millors camps argentins. Excepcional maridatge amb vins selectes. Entrants tradicionals, bufet d'amanides i rebosteria artesana de fusió. Ampli, elegant i tranquil, amb una gran vidriera que separa la graella.

Suculenta carne a la brasa procedente de los mejores campos argentinos. Excepcional maridaje con vinos selectos. Entrantes tradicionales, bufé de ensaladas y repostería artesana de fusión. Amplio, elegante y tranquilo, con una gran vidriera que separa la parrilla.

Gran Via de les C.C., 660

☎ 933 043 735

info.bcn@patagoniabw.com

www.patagoniabw.com

☎ 98 € ♿ ♿ ♿ ♿

International (Argentina)

Succulent chargrilled meats brought straight from the best Argentinian pastures. Perfectly matched with select wines. Traditional starters, salad bar and home-made fusion desserts. In a spacious, elegant and peaceful setting, with a large window overlooking the grill.

Viande à la braise succulente provenant des meilleurs prés argentins. Mariage exceptionnel avec des vins choisis. Entrées traditionnelles, buffets de salades et desserts artisanaux de fusion. Ample, élégant et tranquille, avec une grande baie vitrée qui sépare le grill.

PETIT COMITÈ



Plats de temporada i típics de les celebracions de la nostra terra. Gestionat per Fermí Puig, amb Adrián Marín i Alfred Romagosa, del restaurant Drolma, i amb el jove xef Jesús Niño.

Platos de temporada y típicos de las celebraciones autóctonas. Gestionado por Fermí Puig, con Adrián Marín y Alfred Romagosa, del restaurante Drolma, y con el joven chef Jesús Niño.

Ptge. de la Concepció, 13

☎ 935 500 620

info@petitcomite.cat

www.petitcomite.cat

☎ 60 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan

Seasonal dishes and typical specialties eaten during celebrations and festivals in our region. Fermí Puig, together with Adrián Marín and Alfred Romagosa, from the restaurant Drolma, manage the restaurant, with the young chef Jesús Niño at the helm.

Des plats de saison et typiques des célébrations du pays. Géré par Fermí Puig, avec Adrián Marín et Alfred Romagosa, du Restaurant Drolma, et le jeune chef Jesús Niño.

QU QU



L'establiment de queviures amb més encís del Passeig de Gràcia. Per a comprar i endur-se'n el menjar o bé dinar, sopar o picar a qualsevol hora del dia. Gran varietat d'amanides, tapes i broquetes, entrepans, carn i peix a la planxa, croquetes, truites, etc.

El establecimiento de comestibles con más encanto del Paseo de Gràcia. Para comprar y llevarse la comida o bien comer, cenar o picar a cualquier hora del día. Gran variedad de ensaladas, tapas y pinchos, bocadillos, carne y pescado a la plancha, croquetas, tortillas, etc.

Pg. de Gràcia, 24
☎ 933 174 512
ang@angrup.com
www.angrup.com

⌚ 180 € ♿ ♻️ ♿ ♿

“Tapas”, Mediterranean

The most charming deli on the Passeig de Gràcia. You can buy food to take away or dine in at any time of the day. A wide variety of salads, tapas and snacks, sandwiches, meat and fish cooked on the griddle, croquettes, omelettes...

L'établissement d'alimentation le plus charmant du Passeig de Gràcia. Pour acheter la nourriture à emporter ou bien déjeuner, dîner ou grignoter à toute heure du jour. Grande variété de salades, tapas et brochettes, sandwichs, viande et poisson au grill, croquettes, omelettes, etc.

RESTAURANT 3



Situat en ple centre de la ciutat. Ambient confortable i interiors de màxima elegància minimalista. Cuina de mercat senzilla però delicada. La cura per la matèria primera no deixa de banda la creativitat dels productes mediterranis.

Situado en pleno centro de la ciudad. Ambiente confortable e interiors de máxima elegancia minimalista. Cocina de mercado sencilla pero delicada. El cuidado por la materia prima no deja de lado la creatividad de los productos mediterráneos.

Enric Granados, 83
Hotel Granados 83
☎ 934 929 670
granados83@derbyhotels.com
www.derbyhotels.com

⌚ 40 € ♻️ ♿ ♻️ ♿ ♿ P

Mediterranean

Situated right in the city centre. The atmosphere is comfortable, with extremely elegant minimalist interiors. Simple, yet exquisite market-fresh cuisine. The painstaking care of the raw ingredients encapsulates the creativity of Mediterranean produce.

Situé en plein centre ville. Ambiance confortable et intérieurs d'une grande élégance minimaliste. Cuisine de marché simple mais délicate. Le soin pour la matière première ne néglige pas la créativité des produits méditerranéens.

RESTAURANTOC



Local lluminós, atractiu i còmode. Ocupa dues plantes, amb petits reservats al pis superior i un estil més informal a l'inferior. Cuina catalana evolucionada amb criteri i amb especial cura del producte, l'elaboració i els detalls.

Local luminoso, atractivo y cómodo. Ocupa dos plantas, con pequeños reservados en el piso superior y un estilo más informal en el inferior. Cocina catalana evolucionada con criterio y con especial cuidado del producto, la elaboración y los detalles.

Girona, 59

☎ 934 881 148

toc@tocbcn.com

www.tocbcn.com

⊗ Sat lunchtime & Sun

⌚ 40



Catalan, Market-fresh

A light and airy restaurant. Set out on two floors, the restaurant has small private dining rooms on the first floor and a more informal dining area on the ground floor. Catalan cuisine with a contemporary twist with particular attention to the selection of produce, preparation and the small details.

Endroit lumineux, attractif et comode. Il occupe deux étages, avec des petits apartés à l'étage du dessus et un style plus informel au dessous. Cuisine catalane évoluée avec de l'idée et une attention spéciale envers le produit, l'élaboration et les détails.

SAGARDI BCN CENTRE



Restaurant inspirat en les antigues tavernes basques. Dues ofertes: barra de broquetes a qualsevol hora del dia, i restaurant-braseria, amb productes a la brasa amb llenya d'alzina, a la vista del client, i botes de sidra d'on servir-se directament.

Restaurante inspirado en las antiguas tabernas vascas. Dos ofertas: barra de brochetas a cualquier hora del día, y restaurante con productos preparados a la brasa con leña de encina, a la vista del cliente, y barriles de sidra de donde servirse directamente.

Muntaner, 70-72

☎ 902 520 522

reservas@sagardi.com

www.sagardi.com

⌚ 150



"Tapas", Basque

A restaurant inspired by the old Basque taverns. It offers two dining options: a bar which you can enjoy at any time of the day; and the restaurant-grill room with its oak-wood grill which is on view to customers. Diners can help themselves to cider straight from the barrel.

Restaurant basé sur les anciennes tavernes basques. Deux propositions : un comptoir de brochettes-amuse-gueule à n'importe quelle heure du jour et un restaurant-braserie avec des produits à la braise de bois de chêne, sous les yeux du client et des fûts de cidre d'où on sert directement.

SAMOA



Emblemàtic restaurant del Passeig de Gràcia, amb plats mediterranis que gaudeix d'una fantàstica terrassa davant de La Pedrera. Incorpora a la carta l'amanida de ruca amb formatge brie cruixent i un gran assortiment de risottos, pasta fresca, pizzes i paellas.

Emblemático restaurante del Paseo de Gràcia, con platos mediterráneos, que disfruta de una fantástica terraza delante de La Pedrera. Incorpora en la carta la ensalada de rúcula con queso brie crujiente y un gran surtido de arroces, pasta fresca, pizzas y paellas.

Pg. de Gràcia, 101

☎ 932 184 782

bcr@business-cafe-restaurants.com

www.business-cafe-restaurants.com

Ⓜ 135 € 🍷 🍷 🍷 🍷

Mediterranean, Italian

Landmark restaurant on Passeig de Gràcia, serving time-honoured Mediterranean dishes, with a fantastic terrace opposite La Pedrera. The menu includes a rocket salad with crunchy brie, a vast assortment of risottos, fresh pasta, pizza and paellas.

Restaurant emblématique du Passeig de Gràcia, qui propose des plats méditerranéens qui profite d'une fantastique terrasse devant la Pedrera. Sur la carte, salade de roquette au fromage de Brie croquant et un choix varié de risottos, pâtes fraîches et paellas.

SPEAKEASY-DRY MARTINI



Ubicat a la popular rebotiga del famosíssim temple dels còctels Dry Martini, un dels més importants del món. Cuina mediterrània, innovació, copes de qualitat i un excel·lent celler de vins. Servei de càtering i còctels per a empreses, congressos, hotels, etc.

Ubicado en la popular trastienda del famosísimo templo de los cócteles Dry Martini, uno de los más importantes del mundo. Cocina mediterránea, innovación, copas de calidad y una excelente bodega de vinos. Servicio de catering y cócteles para empresas, congresos, hoteles, etc.

Aribau, 162

☎ 932 175 080

drymartini@drymartinibcn.com

www.drymartinibcn.com

⊗ Sat lunchtime, Sun & holidays

Ⓜ 72 € 🍷 🍷 🍷 🍷 ♿ 🅗

Mediterranean, Market-fresh

It is the popular restaurant at the back of the famous and celebrated temple to cocktails, Dry Martini, which has one of the world's foremost bars. Mediterranean cuisine, innovation and an excellent wine cellar. Catering and cocktail receptions for companies, congresses, hotels, etc.

Se trouve dans l'arrière-boutique du célèbre temple des cocktails Dry Martini, une des les plus importants du monde. Cuisine méditerranéenne, innovation, drinks de qualité et une excellente cave à vins. Service de traiteur et cocktails pour les sociétés, les congrès, les hôtels, etc.

SUSHIEXPRESS



Sushi de primera qualitat, per a emportar-se o bé consumir al mateix local. Gran varietat de preparacions de sushi i nigiri amb peix fresc, cervesa japonesa o vi del Penedès. Botiga per a comprar peix o tota classe de productes i complementos.

Sushi de primera calidad, bien para llevar o bien para consumir en el local. Gran variedad de *sushi* y *nigiri* con pescado fresco, cerveza japonesa o vino del Penedès. Tienda para comprar pescado o toda clase de productos y complementos.

Consell de Cent, 255
☎ 934 515 454
info@sushiexpress.net
www.sushiexpress.net

⌚ 14 € ♿

International (Japanese)

Top-quality sushi, to take away or eat on the premises. A wide variety of fresh-fish sushi and nigiri, accompanied with a cold beer or fine wine from the Penedès. The shop sells fish and all kinds of products and accessories.

Sushi de première qualité, à emporter ou à consommer dans l'établissement même. Grande variété de préparation de sushi et nigiri au poisson frais, accompagné de bière japonaise ou de vin du Penedès. On peut y acheter toutes sortes de produits et compléments ainsi que du poisson frais.

TAPA TAPA



Tapes, tapes, tapes i moltes més tapes. La tapa, elevada a categoria gastronòmica al local que és un punt de referència del centre de Barcelona. I és que de tapes n'hi ha moltes, però no en trobareu com aquestes.

Tapas, tapas, tapas y muchas más tapas. La tapa, elevada a categoría gastronómica en el local que es un punto de referencia del centro de Barcelona. En el universo de las tapas, estas destacan, ya que no es fácil encontrar otras parecidas.

Pg. de Gràcia, 44
☎ 934 883 369
ang@angrup.com
www.angrup.com

⌚ 240 € 🍷 ♿ 🚶 🅐

“Tapas”

Tapas, tapas, tapas and more and more tapas. Tapas transformed into a gastronomic delicacy in one of the most popular eateries in Barcelona city centre. There are many tapas, but none of them are like ours.

Des tapas, des tapas et encore des tapas. La tapa, élevée à la catégorie gastronomique dans l'établissement référence du centre de Barcelone. C'est qu'il y en a beaucoup des tapas, mais vous n'en trouverez pas d'autres comme celles-là !

TENORIO



Espectacular i captivador espai gastronòmic al passeig més emblemàtic i elegant de la ciutat, on els sentits dels clients descobreixen els secrets de la cuina de mestissatge i gaudeixen del millor ambient. Disposa d'una gran terrassa.

Espectacular y cautivador espacio gastronómico en el paseo más emblemático y elegante de la ciudad, donde los sentidos de los clientes descubren los secretos de la cocina de mestizaje y disfrutan del mejor ambiente. Dispone de una gran terraza.

Pg. de Gràcia, 37

☎ 932 720 592

www.cacheirorestaurants.com

Ⓜ 200 € ♿ ♻

International

Located on Barcelona's most elegant landmark boulevard. A spectacular, captivating gastronomic space where the customers' senses discover the secrets of fusion cuisine and enjoy the finest atmosphere. The restaurant has a spacious terrace.

Espace gastronomique spectaculaire et fascinant sur le boulevard le plus emblématique et élégant de la ville, où clients découvrent avec leurs sens les secrets de la cuisine de métissage et profitent d'une ambiance agréable. Dispose d'une grande terrasse.

TICKETS



Compartir, conversar, provar i il·lusionar, això es Tickets La Vida Tapa. Una manera d'entendre la vida a través de la gastronomia El local consta de varies barres. ☞ Reserves exclusivament a través de la pàgina web.

Compartir, conversar, probar e ilusionar, esto es Tickets La Vida Tapa. Una manera de entender la vida a través de la gastronomía. El local consta de varias barras. ☞ Reservas exclusivamente a través de la página web.

Av. del Paral·lel, 164

☎ 932 892 752

www.ticketsbar.es

⊗ Sun & Mon

Ⓜ 100 € ♿

"Tapas", Signature

Sharing, talking, tasting, exciting, that's Tickets La Vida Tapa. A way of understanding life through gastronomy. The premises consists of different areas. ☞ Bookings can only be made on the website.

Partager, converser, essayer et enthousiasmer, ce sont les Tickets La Vida Tapa. Une manière de comprendre la vie à travers la gastronomie. L'établissement a différentes comptoirs. ☞ Réservations seulement à travers la page web.

TOPIK



Espai simple i lluminós, on Adelf Morales combina els sabors de la cuina mediterrània amb els de la japonesa. Varietat d'arrossos, servits en olla de ferro colat. També bou de Normandia o vedella de Girona.

Espacio simple y luminoso, donde Adelf Morales combina los sabores de la cocina mediterránea con los de la japonesa. Variedad de arroces, servidos en cazuela de hierro colado. También buey de Normandía o ternera de Girona.

València, 199

☎ 934 510 923

adelf@topikrestaurant.es

www.topikrestaurant.es

⊗ Sun evening & Mon evening

⌚ 40 € 🍷 🍴 🍷 🍴

Mediterranean, Japanese

A light and airy space where Adelf Morales combines the flavours of Mediterranean and Japanese cuisine. A wide variety of rice dishes served in cast-iron pots. Topik also serves T-bone steak from Normandy and sirloin from Girona.

Espace simple et lumineux où Adelf Morales conjugue les saveurs de la cuisine méditerranéenne et de la cuisine japonaise. Variétés de riz, servis dans des casseroles en fer de fonte. Du bœuf de Normandie ou de la génisse de Gérone également.

TROBADOR



Braseria mediterrània a la zona de negocis de Barcelona, amb una selecta i tranquil·la terrassa en un carrer de vianants de l'emblemàtic Eixample. Un gran local on veure i deixar-se veure. Ofereix una cuina mediterrània sana i descriptiva.

Brasería mediterránea en la zona de negocios de Barcelona, con selecta y tranquila terraza en una calle peatonal del emblemático Eixample. Un gran local donde ver y dejarse ver. Ofrece una cocina mediterránea sana y descriptiva.

Enric Granados, 122

☎ 934 160 057

www.cacheirorestaurants.com

⌚ 160 € 🍷 🍴 🍷 🍴

Mediterranean

A Mediterranean brasserie in Barcelona's business district with a peaceful, exclusive terrace on a pedestrianised street in the landmark Eixample district. A great restaurant which is the place to see and be seen. Trobador serves healthy and imaginative Mediterranean cuisine.

Brasserie méditerranéenne dans le quartier d'affaires de Barcelone, qui dispose d'une terrasse sélect et tranquille dans une rue passante de l'Eixample. Un grand établissement où voir et se laisser voir. Propose une cuisine méditerranéenne saine et descriptive.

TXAPELA



Reprodueix l'ambient acollidor i divertit de les tavernes basques. Barra ben assortida de broquetes i tapes. Menús especials per a grups i menjador per a celebracions.

Reproduce el ambiente acogedor y divertido de las tabernas vascas. Barra bien surtida de brochetas y tapas. Menús especiales para grupos y comedor para celebraciones.

Pg. de Gràcia, 58

☎ 934 872 279

ang@angrup.com

www.angrup.com

☎ 144 € ♿ ♿ ♿ ♿

Basque

It recreates the atmosphere of a typical Basque tavern with its bar piled high with canapés and tapas. Special menus for groups and a dining room which is perfect for parties and other events.

Reproduit l'ambiance accueillante et sympa des tavernes basques. Comptoir bien fourni d'amuse-gueule et de tapas. Menus spéciaux pour les groupes et salle à manger pour les célébrations.

UDON EIXAMPLE



La proposta gastronòmica sorprèn per l'excel·lent relació qualitat-preu i es concentra a oferir *noodles* (fideus d'arròs), plats d'acompanyament, arròs i amanides. Rapidesa i amabilitat en el servei i qualitat en les matèries primeres.

La propuesta gastronómica sorprende por la excelente relación calidad-precio y se concentra en ofrecer fideos de arroz (*noodles*), platos de acompañamiento, arroz y ensaladas. Rapidez y amabilidad en el servicio y calidad en las materias primas.

Consell de Cent, 323

☎ 934 875 169

eixample@udon.es

www.udon.es

⊗ Sun

☎ 54 € ♿ ♿ ♿ ♿

International (Japanese)

Its dishes offer surprisingly good value for money and mainly comprise noodles, side dishes, rice dishes and salads. Fast and friendly service and quality ingredients.

La proposition gastronomique surprend à cause de l'excellent rapport qualité-prix et se concentre sur l'offre de noodles (vermicelles de riz), plats d'accompagnement, riz et salades. Rapidité et amabilité dans le service et la qualité des matières premières.

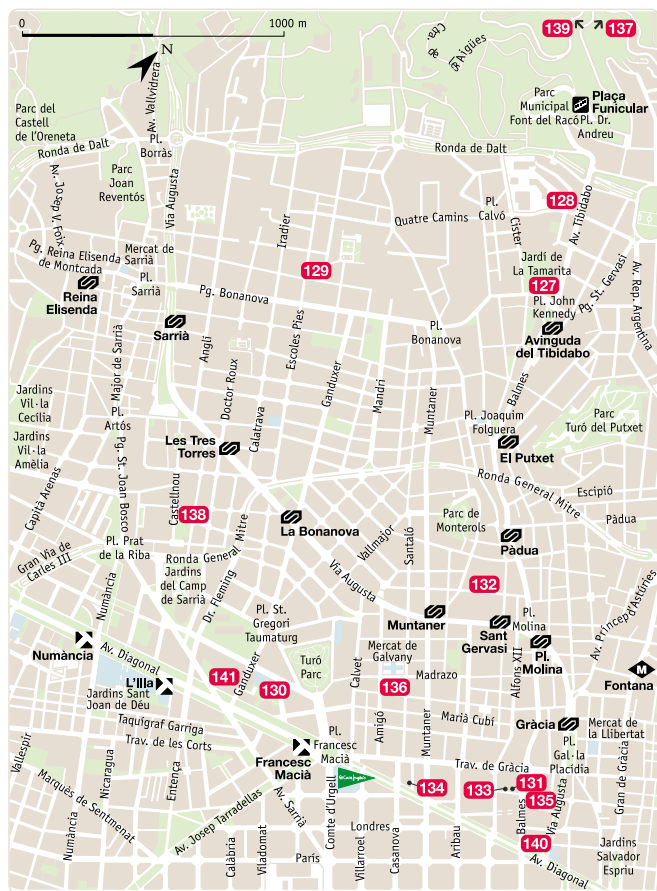
Sarrià-Sant Gervasi

El districte de Sarrià - Sant Gervasi el formen els antics municipis de Sant Gervasi de Cassoles, que va ser annexionat a Barcelona l'any 1897, i el de Sarrià, el qual passà a formar part de la Ciutat Comtal en 1921. Sant Gervasi és el més poblat de tots dos barris, ja que concentra més de dos terços de la població del districte. Es caracteritza per ser una de les zones comercials i de negocis més elegants de la ciutat, com també un lloc residencial de la burgesia i l'aristocràcia barcelonines. A Sarrià, amb una densitat de població molt inferior, s'hi pot entreveure encara el tarannà de l'antic poble, en especial al voltant del carrer Major de Sarrià. Al nord de Sarrià i Sant Gervasi, la serra de Collserola s'alça com a principal pulmó de la ciutat, a més d'acollir la muntanya màgica del Tibidabo.

El distrito de Sarrià-Sant Gervasi lo integran los antiguos municipios de Sant Gervasi de Cassoles, que se anexionó a Barcelona en 1897, y el de Sarrià, que pasó a formar parte de la capital en 1921. Sant Gervasi es el más poblado de los dos barrios y en el se concentran más de dos tercios de la población del distrito. Se caracteriza por ser una de las zonas comerciales y de negocios más elegantes de la ciudad, además de uno de los centros residenciales de la burgesía y la aristocracia barcelonesas. En Sarrià, con una densidad de población mucho menor, se puede vislumbrar todavía el carácter del antiguo pueblo, en especial en los alrededores de la calle Major de Sarrià. Al norte de Sarrià y Sant Gervasi, la sierra de Collserola se erige como principal pulmón de la ciudad, además de acoger la montaña mágica del Tibidabo.

The district of Sarrià-Sant Gervasi is formed by the old towns of Sant Gervasi de Cassoles, which was annexed by Barcelona in 1897, and Sarrià, which became part of the city in 1921. Sant Gervasi has the larger population of the two neighbourhoods, with over two thirds of the district's inhabitants. This district is one of Barcelona's most elegant shopping and business areas, as well as an affluent residential area. Sarrià is much less densely inhabited and still has much of the atmosphere of a small town, especially in the area around carrer Major de Sarrià. The Collserola mountains to the north overlook Sarrià and Sant Gervasi, forming the city's largest green area and the site of the "magic mountain", Mount Tibidabo.

Le district de Sarrià - Sant Gervasi est formé par les anciennes agglomérations de Sant Gervasi de Cassoles, qui fut annexée à Barcelone en 1897, et de Sarrià, intégrée à la ville en 1921. Sant Gervasi est le quartier le plus peuplé des deux car il regroupe plus des deux tiers de la population du district. Il s'agit d'un des quartiers commerciaux et d'affaires les plus élégants de la ville, ainsi que le lieu de résidence de la bourgeoisie et aristocratie catalanes. Sarrià, dont la densité de la population est nettement inférieure, dévoile encore son caractère d'ancien village, notamment aux alentours de la rue Major de Sarrià. Au nord de Sarrià et Sant Gervasi, s'érige la sierra de Collserola, le principal poumon de la ville, qui abrite également, la Montagne Magique, le parc d'attractions du Tibidabo.



- 127** ABaC Restaurant & Hotel
- 128** El Asador de Aranda
- 129** El Trapíó
- 130** Farga Beethoven
- 131** Flash Flash Tortillería
- 132** Freixa Tradició
- 133** Giardinetto
- 134** Hisop
- 135** Hofmann
- 136** L'Oliana
- 137** L'Orangerie
- 138** Le Quattro Stagioni
- 139** Masia Tibidabo
- 140** Mussol Diagonal
- 141** Via Veneto

ABaC RESTAURANT & HOTEL



Dirigit pel xef Jordi Cruz, i nomenat Millor Restaurant de Catalunya 2011 per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Situat en un pavelló nou en contacte amb el jardí i decorat de blanc, té un ambient serè, neutre i elegant. Celler amb gairebé mil referències.

Dirigido por el chef Jordi Cruz, y designado Mejor Restaurante de Catalunya 2011 por la Acadèmia Catalana de Gastronomia. Situado en un pabellón nuevo en contacto con el jardín y decorado en blanco, tiene un ambiente sereno, neutro y elegante. Bodega con casi mil referencias.

Av. del Tibidabo, 1

☎ 933 196 600

info@abacbarcelona.com

www.abacbarcelona.com

⊗ Sun & Mon

Ⓜ 56 € ☎ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Signature, Catalan

With the chef Jordi Cruz at the helm, Àbac was named Best Restaurant in Catalonia 2011 by the Acadèmia Catalana de Gastronomia. Located in a new building, set among gardens, the interior is decorated entirely in white and has a peaceful, neutral and elegant atmosphere. Celler with nearly 1,000 labels.

Dirigé par le chef Jordi Cruz, et désigné Meilleur Restaurant de Catalogne 2011 par l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Situé dans un pavillon neuf en contact avec le jardin et décoré en blanc, son atmosphère est sereine, neutre et élégante. Cave avec presque mille références.

EL ASADOR DE ARANDA



Edifici únic a Barcelona, casa històrica modernista on tastar el corder rostit i el garrí fet amb forn de llenya amb varietat d'especialitats castellanes, acompanyades d'un bon vi de la Ribera del Duero.

Edificio único en Barcelona, casa histórica modernista donde degustar cordero lechal asado y cochinito en horno de leña con variedad de especialidades castellanas, acompañadas de un buen vino de la Ribera del Duero.

Av. del Tibidabo, 31

☎ 934 170 115

barcelona@asadordearanda.com

www.asadordearanda.com

⊗ Sun evening

Ⓜ 400 € ☎ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Castilian

A unique Barcelona restaurant housed in a historic *modernista* mansion where you can sample roast suckling lamb and suckling pig roasted in a wood-fired oven, together with Castilian specialties accompanied by fine wines from the Ribera del Duero.

Édifice unique à Barcelone, maison moderniste historique où déguster l'agneau de lait et le cochon de lait au four à bois, ainsi qu'une variété de spécialités castillanes accompagnées d'un bon vin de la rive du Duero.

FLASH FLASH TORTILLERÍA



Aquest establiment no passarà mai de moda, gràcies al seu encís i a la manera de fer truites (més de setanta varietats), hamburgueses i plats del dia. Decoració basada des de 1970 en el color blanc, la lluminositat i la fotografia, que encara avui és vigent.

Este establecimiento nunca pasará de moda, por su glamur y la elaboración de sus tortillas (más de setenta variedades), hamburguesas y platos del día. Decoración basada en el color blanco, la luminosidad y la fotografía, que sigue vigente hoy, desde 1970.

La Granada del Penedès, 25

☎ 932 370 990

flash@flashflashbarcelona.com

www.flashflashbarcelona.com

Ⓜ 80 € ♿

Mediterranean

A restaurant that never goes out of fashion thanks to its glamour and the delicious way it makes its omelettes (over 70 different types), hamburgers and daily specials. Its white, luminous décor, featuring photographs that lend a special touch, dates from 1970, yet still has a contemporary feel.

Cet établissement ne passera jamais de mode, grâce à son charme et à sa manière de faire des omelettes (plus de soixante variétés), des hamburgers et des plats du jour. Décoration basée depuis 1970 sur le blanc, la luminosité et la photographie, encore actuelle aujourd'hui.

FREIXA TRADICIÓ



Aquest és l'obrador de Josep Maria Freixa, un xef de gran talent i amb una impecable trajectòria professional. Cuina de plats mediterranis i tradicionals, amb el segell personal i inconfusible de la casa. Magnífica decoració, i una esplèndida carta de vins.

Cocina de platos mediterráneos y tradicionales, con el sello personal e inconfundible de la casa, donde oficia Josep Maria Freixa, un chef de gran talento y con una impecable trayectoria profesional. Magnífica decoración, y espléndida carta de vinos.

Sant Elies, 22

☎ 932 097 559

info@freixatradicio.com

www.freixatradicio.com

⊗ Sun & Mon

Ⓜ 40 € ♿

Catalan, Mediterranean

This is the workshop of Josep Maria Freixa, a highly talented chef with an impeccable professional background. Traditional Mediterranean dishes with the unmistakable and personal hallmark of the restaurant. Magnificent décor, and a superb wine list.

Voici l'atelier de Josep Maria Freixa, un chef de grand talent, à la trajectoire professionnelle impeccable. Cuisine de plats méditerranéens et traditionnels, avec le sceau personnel et caractéristique de la maison. Une décoration magnifique, et une splendide carte de vins.

GIARDINETTO



Local que reprodueix un jardí interior i que va rebre el Premi FAD de Decoració l'any 1974. Amb el temps ha sabut conservar l'encís i, evidentment, la qualitat de la seva cuina. Barra de còctels a l'entrada i menjador al pis de dalt.

Local que reproduce un jardín interior. Recibió el Premio FAD de Decoración en el año 1974 y con el tiempo ha sabido conservar el encanto y, evidentemente, la calidad de su cocina. Barra de cócteles en la entrada y comedor en el piso superior.

La Granada del Penedès, 22

☎ 932 187 536

giardinetto@ilgiardinetto.es

www.ilgiardinetto.es

⊗ Sat lunchtime, Sun & holidays

⌚ 60

€

International (Italian)

The restaurant evokes an interior garden and won the prestigious FAD Interior Design Prize in 1974. Over the years it has retained all its original charm and, of course, the quality of its cuisine. Cocktail bar in the entrance and dining room upstairs.

Local qui reproduit un jardin intérieur et qui reçoit le prix FAD de décoration en 1974. Avec le temps, il a su conserver son charme et évidemment la qualité de sa cuisine. Comptoir de cocktails à l'entrée et salle à manger à l'étage au-dessus.

HISOP



Restaurant que basa la seva cuina en la lògica de la realitat social i cultural del país. Té per objectiu fer una cuina contemporània i creativa però que conservi els productes de la nostra terra i alhora el sabor dels plats tradicionals, fins i tot dels clàssics.

Restaurante que basa su cocina en la lógica de la realidad social y cultural del país. Su objetivo es hacer una cocina contemporánea y creativa pero que conserve los productos autóctonos y el sabor de los platos tradicionales, incluso de los clásicos.

Ptge. Marimon, 9

☎ 932 413 233

hisop@hisop.com

www.hisop.com

⊗ Sat lunchtime & Sun

⌚ 40

€



Signature, Catalan

The restaurant's cuisine is based on the logic behind the social and cultural realities in Catalonia. Its goal is to be able to create contemporary dishes, with a creative, thought-provoking twist using not only local ingredients, but also the traditional, classic flavours.

Restaurant qui base sa cuisine sur la logique de la réalité sociale et culturelle du pays. Il a pour objectif de développer une cuisine contemporaine et créative, mais qui conserve les produits de la terre et en même temps la saveur des plats traditionnels, même des classiques.

HOFMANN



Imatge pública de la prestigiosa Escola Hofmann, fundada i dirigida per Mey Hofmann, un centre del qual han sortit molts dels cuiners que triomfen en el panorama gastronòmic d'avui dia. Cuina mediterrània, refinada i creativa. Excel·lent carta de vins.

Imagen pública de la prestigiosa Escuela Hofmann, fundada y dirigida por Mey Hofmann, centro del cual han salido muchos de los cocineros que triunfan en el panorama gastronómico actual. Cocina mediterránea, refinada y creativa. Excelente carta de vinos.

La Granada del Penedès, 14-16
☎ 932 187 165
restaurant@hofmann-bcn.com
www.hofmann-bcn.com

⊗ Sun & holidays

Ⓜ 50 €

Signature, Mediterranean

The public image of the prestigious cookery school Hofmann, founded and directed by Mey Hofmann. Many of the chefs who have made a name for themselves on today's gastronomic scene learned their trade here. Creatively refined Mediterranean cooking. Excellent wine list.

Image publique de la prestigieuse École Hofmann, fondée et dirigée par Mey Hofmann, un centre d'où sont sortis de nombreux cuisiniers qui triomphent dans le panorama gastronomique actuel. Une cuisine méditerranéenne, raffinée et créative. Excellente carte de vins.

L'OLIANA



Obert fa vint anys amb una línia de cuina catalana i de mercat, utilitza matèries primeres de molt bona qualitat, amb suggeriments diferents cada dia. Disposa de celler i de pastisseria propis. Servei d'aparcador de cotxes i aparcament per als clients.

Abierto hace veinte años con una línea de cocina catalana y de mercado, utiliza materias primas de muy buena calidad, con sugerencias diferentes cada día. Dispone de bodega y de pastelería propias. Servicio de aparcacoches y aparcamiento para los clientes.

Santaló, 54
☎ 932 010 647
oliana@oliana.com
www.oliana.com

⊗ Sun evening

Ⓜ 130 €

Catalan, Market-fresh

L'Oliana opened 20 years ago serving market-fresh Catalan cuisine, using fine quality produce, and with different dishes every day. It has a cellar and produces its own cakes and pastries. Valet parking service and customer car park.

Ouvert il y a vingt ans suivant une ligne de cuisine catalane et de marché, il utilise des matières premières de très bonne qualité, avec des suggestions différentes pour chaque jour. Il dispose d'une cave et d'une pâtisserie propres. Service de voiturage et parking pour les clients.

L'ORANGERIE



Local de tonalitats càlides i ambient íntim, obert per als hostes de l'Hotel La Florida o per a qualsevol que vulgui gaudir d'una experiència gastronòmica única. Esmorzar-dinar cada diumenge. Els plats més exquisits de la cuina catalana, espanyola i mediterrània.

Local de tonalidades cálidas y ambiente íntimo, abierto para los huéspedes del hotel La Florida o para cualquiera que quiera disfrutar de una experiencia gastronómica única. Brunch cada domingo. Los platos más exquisitos de la cocina catalana, española y mediterránea.

Ctra. Vallvidrera al Tibidabo, 83-93
Gran Hotel La Florida
☎ 932 593 000
info@hotellaflorida.com
www.hotellaflorida.com

⊗ Sun evening & Mon

Ⓜ 60 € 🍷 ♿ 🚶 🚗

Market-fresh, Catalan

With its warm tones and intimate atmosphere, the restaurant L'Orangerie is open to the guests of the Hotel La Florida and to anyone else wishing to enjoy a unique culinary experience. Brunch served every Sunday. The most exquisite Catalan, Spanish and Mediterranean dishes.

Établissement aux tons chaleureux et à l'ambiance intimiste, ouvert pour les hôtes de l'Hôtel La Florida ou pour quiconque souhaite jouir d'une expérience gastronomique unique. Petit-déjeuner-Déjeuner tous les dimanches. Des plats exquis de la cuisine catalane, espagnole et méditerranéenne.

LE QUATTRO STAGIONI



Agradable local en una torre a l'estil de les vil·les romanes, on podeu gaudir dels sabors més exquisits de la gastronomia italiana de la mà de Susana Passolas. Acol·lidora i tranquil·la terrassa-jardí interior climatitzada. Cuina creativa i de mercat. Extens celler.

Agradable local en una torre al estilo de las villas romanas donde disfrutar de los sabores más exquisitos de la gastronomía italiana de la mano de Susana Passolas. Acoge-dora y tranquila terraza-jardín interior climatizada. Cocina creativa y de mercado. Extensa bodega.

Doctor Roux, 37
☎ 932 052 279
restaurant@4stagioni.com
www.4stagioni.com

⊗ Sun evening & Mon

Ⓜ 80 € 🍷 ♿ 🚶 🚗

International (Italian)

Delightful restaurant in a Roman-style villa where you can sample the most exquisite flavours of Italian cuisine created by Susana Passolas. Secluded interior garden which is heated in winter. Creative, market-fresh cuisine. Well-stocked cellar.

Établissement agréable dans une villa dans le style des villas romaines, où profiter des saveurs les plus exquis de la gastronomie italienne sous la direction de Susana Passolas. Accueillante et tranquille terrasse-jardin intérieure climatisée. Cuisine créative et de marché. Grande cave.

MASIA TIBIDABO



Davant del Parc d'Attraccions del Tibidabo, ofereix als clients unes vistes espectaculars de tot Barcelona i de la mar Mediterrània. Receptes de cuina catalana adaptada a les noves tècniques. Gran terrassa.

Enfrente del parque de atracciones del Tibidabo, ofrece a los clientes unas vistas espectaculares de toda Barcelona y del mar Mediterráneo. Recetas de cocina catalana adaptada a las nuevas técnicas. Gran terraza.

Pl. del Tibidabo, 3-4

☎ 934 176 350

tibidabo@grup-soteras.com

www.grup-soteras.com

⊗ Mon & Tue

⌚ 330 € ♿ ♻️ ♿ ♿ ♿

Catalan

The Masia Tibidabo stands opposite the Tibidabo Amusement Park, and offers its customers spectacular views of Barcelona and the Mediterranean. Catalan cuisine adapted to new culinary techniques. Spacious outdoor terrace.

Devant le Parc d'Attractions du Tibidabo, il offre à la clientèle des vues spectaculaires de tout Barcelone et de la Méditerranée. Des recettes de cuisine catalane adaptée aux nouvelles techniques. Une grande terrasse.

MUSSOL DIAGONAL



El bo i millor de la cuina de les masies catalanes al cor de la ciutat. Quatre braseries per a gaudir de la cuina d'aquí en un ambient molt acollidor. Per a esmorzar, dinar, berenar o sopar amb la família, els amics, els companys de feina...

La flor y nata de la cocina de las masías catalanas en el corazón de la ciudad. Cuatro braserías para disfrutar de la cocina autóctona en un ambiente muy acogedor. Para desayunar, comer, merendar o cenar con la familia, los amigos o los compañeros de trabajo...

Av. Diagonal, 488

☎ 934 161 553

ang@angrup.com

www.angrup.com

⌚ 250 € ♿ ♻️ ♿

Catalan

The best in typical Catalan farmhouse cooking in the heart of Barcelona. Four brasseries in the city centre where you can enjoy local dishes in a cosy, friendly ambience. For breakfast, lunch, a snack or dinner with your family, friends, work-mates...

Le meilleur de la cuisine des mas catalans au cœur de la ville. Quatre brasseries pour profiter de la cuisine d'ici dans une ambiance très accueillante. Pour petit-déjeuner, déjeuner, goûter ou dîner en famille, avec les amis, les collègues du travail...



Un dels restaurants més emblemàtics, on els Monje, pare i fill, reten culte a la cuina tradicional catalana, amb subtils pinzellades d'autor del xef Carles Tejedor. Tast de vins amb la possibilitat de visitar el celler guiats pel sommelier.

Uno de los restaurantes más emblemáticos, donde los Monje, padre e hijo, rinden culto a la cocina tradicional catalana, con sutiles pinceladas de autor del chef Carles Tejedor. Degustación de vinos con la posibilidad de visitar la bodega, guiados por el sumiller.

Ganduxer, 10
 ☎ 932 007 244
 pmonje@adam.es
 www.viavenetorestaurant.com

⊗ Sat lunchtime & Sun

Ⓜ 155 € ☰ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Signature, Catalan

This is one of the city's landmark restaurants where proprietors Messrs. Monje and son pay tribute to traditional Catalan cooking, with subtle signature touches from master chef Carles Tejedor. Wine tastings and tours of the cellar accompanied by the sommelier

Un des restaurants les plus emblématiques, où les Monje, père et fils, rendent hommage à la cuisine traditionnelle catalane, avec les touches subtiles d'auteur du chef Carles Tejedor. Dégustations de vins avec possibilité de visiter la cave guidés par le sommelier.

Gràcia

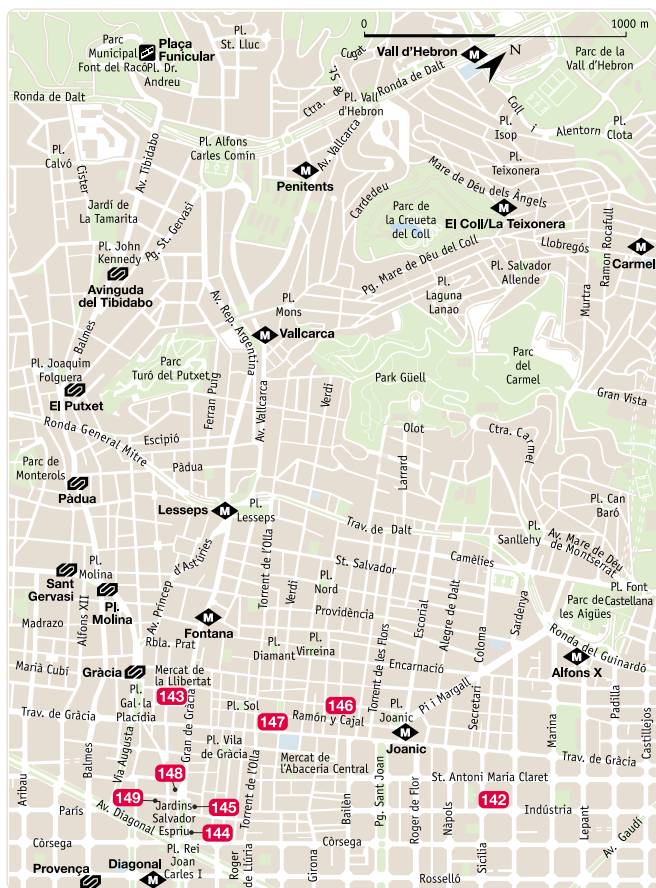
La vila de Gràcia va sorgir a l'encreuament de dues vies romanes: l'una procedia de la Gàl·lia (l'actual travessera de Gràcia) i l'altra era el camí que unia Barcelona amb Sant Cugat (avui passeig de Gràcia i carrer Gran de Gràcia). Durant el segle XIX, es va caracteritzar per una gran activitat revolucionària. Val a dir que els carrers de Gràcia van ser l'escenari de tots els moviments anarquistes i obrers tan habituals en aquell període. Els noms de molts dels carrers i les places serveixen la memòria d'aquells fets. Tret del magnífic eix comercial que és el carrer Gran de Gràcia i el pulmó que suposa el Park Güell de Gaudí, la vila és formada per carrers estrets, esquitxats per l'animació d'un gran nombre de places; per això al caminant, quan s'endinsa en aquest barri, li fa la sensació que viatja al passat.

En el cruce de dos vías romanas, una procedente de las Galias (Travessera de Gràcia) y otra que unía Barcelona con Sant Cugat (paseo de Gràcia y Gran de Gràcia) tuvo su origen el pueblo de Gràcia. Durante el siglo XIX, se caracterizó por su gran actividad revolucionaria. En sus calles arraigaron con fuerza todos los movimientos anarquistas y obreros que fueron brotando a lo largo de todo ese siglo. Muchas de sus calles y plazas guardan memoria de esos hechos. Salvo el excelente eje comercial que es su calle mayor (Gran de Gràcia) y el pulmón que supone el Parc Güell de Gaudí, Gràcia está compuesto por calles angostas y estrechas, salpicadas por la animación de una miríada de plazas, que crean en el caminante que se sumerge en el barrio la impresión de estar en otro universo.

The former town of Gràcia arose at the crossing of two Roman roads, one leading from Gaul (Travessera de Gràcia) and the other joining the city of Barcelona to the town of Sant Cugat (along Passeig de Gràcia and Gran de Gràcia). In the 19th century, Gràcia was characterized by its sometimes turbulent workers' movements.

It was often the site of the demonstrations and tumults which dotted that period, and those events are still remembered in many of the monuments and in the names of streets and squares of the district. Except for the beautiful shopping boulevard carrer Gran de Gràcia and Gaudí's verdant Park Güell, Gràcia is formed by picturesquely narrow streets, widening out into a number of lively squares. For this reason, a visit to this wonderful district is an unforgettable experience, like travelling into a living past.

L'origine du village de Gràcia se trouve au croisement de deux voies romaines, l'une provenant de "la Gaule" (rue travessera de Gràcia) et l'autre qui reliait Barcelone à Sant Cugat (passeig de Gràcia et Gran de Gràcia). Au cours du XIXe siècle, le village fut marqué par une grande activité révolutionnaire. Tous les mouvements anarchistes et ouvriers qui se sont développés au fil du siècle ont pris racines dans ses rues. De nombreuses rues et places conservent la mémoire de ces événements. À l'exception de son magnifique axe commercial, la rue Gran de Gràcia, et du poumon constitué par le Parc Güell de Gaudí, Gràcia est composé de rues étriquées et étroites, parsemées de multiples places très animées, chez le passant, la sensation de remonter le temps.



- 142** Alkimia
- 143** Botafumeiro
- 144** Els Jardinets de Gràcia
- 145** Galaxó
- 146** L'Arrosseria Xàtiva amb Gràcia
- 147** La Llavor dels Orígens
- 148** Nomo
- 149** Roig Robí



Els plats de sempre, reinterpretats magistralment per Jordi Vilà, xef jove però experimentat que potencia aromes i sabors amb tècniques d'avantguarda. La gran personalitat de la seva cuina ha convertit aquest restaurant en una de les referències de Barcelona.

Los platos de siempre, reinterpretados magistralmente por Jordi Vilà, chef joven pero experimentado que potencia aromas y sabores con técnicas de vanguardia. La gran personalidad de su cocina ha convertido este restaurante en una de las referencias de Barcelona.

Indústria, 79

☎ 932 076 115

alkimia@telefonica.net

www.alkimia.cat

⊗ Sat & Sun

⌚ 35 € (€) ♿

Catalan, Signature

Traditional dishes masterfully re-interpreted by the experienced young chef Jordi Vilà, who uses cutting-edge culinary techniques to enhance aromas and tastes. The tremendous personality of his cooking has made Alkimia one of Barcelona's key gastronomic hotspots.

Les plats de toujours, réinterprétés magistralement par Jordi Vilà, un chef jeune mais expérimenté qui souligne les arômes et les saveurs avec des techniques d'avant-garde. La grande personnalité de sa cuisine a fait de ce restaurant une des références de Barcelone.

BOTAFUMEIRO



La millor cuina marinera, amb productes frescos, portats directament de les ríes de Galícia: plats gallecs tradicionals, gran assortiment de marisc, peix, arròs, paellas i fideuades, entre d'altres, sense oblidar la carn o el bacallà amb cigrons.

La mejor cocina marinera, con productos frescos, llegados directamente de las rías de Galicia: platos gallegos tradicionales, gran surtido de marisco, pescado, arroz, paellas y fideuá, entre otros, sin olvidar la carne o el bacalao con garbanzos.

Gran de Gràcia, 81

☎ 932 184 230

info@botafumeiro.es

www.botafumeiro.es

⌚ 250 € (€) ♿ (P)

Galician, Mediterranean

The finest seafood cuisine, made from fresh ingredients direct from the coastal inlets of Galicia. Traditional Galician dishes, a wide variety of shellfish and fish, rice dishes, paellas, *fideuàs* (noodle casseroles), not forgetting the meat dishes and cod with chickpeas.

La meilleure cuisine maritime, avec des produits frais, directement amenés des fjords galiciens : des plats galiciens traditionnels, avec un grand choix de fruits de mer, poisson, riz, paellas et fideuades, entre autres, sans oublier la viande ou la morue aux pois chiches.

ELS JARDINETS DE GRÀCIA



Disposa de diferents espais i ambients que permeten crear reservats. La cuina és mediterrània i de mercat, amb ingredients de primera qualitat. Important carta de vins amb referències del país i de l'estranger.

Dispone de diferentes espacios y ambientes, que permiten crear reservados. La cocina es mediterránea y de mercado, con ingredientes de primera calidad. Importante carta de vinos con referencias del país y del extranjero.

Pg. de Gràcia, 116

☎ 932 384 846

elsjardins@elsjardinsdegracia.com

www.elsjardinsdegracia.com

☎ 200 € ♻️ ♿

Mediterranean, Market-fresh

The restaurant has a variety of dining areas that can be booked. Mediterranean cuisine using market-fresh produce and top-quality ingredients. An extensive wine list featuring wines from Spain and abroad.

Il dispose de différents espaces et ambiances qui permettent de créer de petits salons. La cuisine est une cuisine méditerranéenne et de marché, avec des ingrédients de première qualité. Importante carte de vins avec des références nationales et internationales.

GALAXÓ



Restaurant a l'incomparable marc de la planta noble de l'Hotel Casa Fuster. Carta mediterrània i d'avantguarda amb arrels catalanes, elaborada amb productes frescos de temporada. Ubicació immillorable i disseny modernista, amb teulada de pa d'argent.

Restaurante en el incomparable marco de la planta noble del hotel Casa Fuster. Carta mediterránea y de vanguardia con raíces catalanas, elaborada con productos frescos de temporada. Ubicación inmejorable y diseño modernista, con techo de pan de plata.

Pg. de Gràcia, 132. Hotel Casa Fuster

☎ 932 553 000

galaxo@hotelcasafuster.com

www.hotelcasafuster.com

☎ 60 € ♻️ ♿

Mediterranean, Catalan

In the matchless setting of the mezzanine floor of the Hotel Casa Fuster. Ground-breaking, Mediterranean menu with Catalan roots, made with fresh seasonal produce. Unbeatable location, art nouveau décor and a silver-leafed ceiling.

Restaurant dans le cadre incomparable de l'étage noble de l'Hôtel Casa Fuster. Carte méditerranéenne et d'avant-garde aux racines catalanes, élaborée avec des produits frais de saison. Excellente situation et décoration moderniste, avec des plafonds décorés aux pains d'argent.

L'ARROSSERIA XÀTIVA AMB GRÀCIA



Local de caire rústic i familiar per a gaudir de les millors paellas valencianes a Barcelona. Carta mediterrània completa, amb entrants, amanides, carn, peix i marisc de primera qualitat, a més de trenta varietats d'arròs. Carta de vins variada. Disposa de Wi-Fi.

Local de caràcter rústic y familiar para disfrutar de las mejores paellas valencianas en Barcelona. Carta mediterránea completa, con entrantes, ensaladas, carne, pescado y marisco de primera calidad, además de treinta variedades de arroz. Carta de vinos variada. Dispone de Wi-Fi.

Torrent d'en Vidalet, 26

☎ 932 848 502

arrosambgracia@arrosserixativa.com

www.arrosserixativa.com

☎ 55 € ♿

Mediterranean

A rustic-style, family-run restaurant where you can enjoy the finest paellas and Valencian-style rice dishes in Barcelona. Extensive Mediterranean menu including starters, salads, meat, fish and seafood, all of the finest quality. Varied wine list. Wi-Fi available.

Établissement à l'air rustique et familial où savourer les meilleures paellas valenciennes à Barcelone. Carte méditerranéenne complète, avec des entrées, des salades, de la viande, du poisson et des fruits de mer de première qualité, en plus de trente variétés de riz. Carte de vins variée. Dispose de Wi-Fi.

LA LLAVOR DELS ORÍGENS



Menjar aquí és com fer un viatge gastronòmic amb gust català, on podeu descobrir, degustar i comprar. Amb les receptes més tradicionals i els plats més característics recuperats d'antics receptaris, podreu tastar la identitat culinària de Catalunya i els seus sabors.

Comer en este restaurante es como viajar por la gastronomía con gusto catalán, para descubrirla, degustarla y comprarla. Con las recetas más tradicionales y los platos más característicos recuperados de antiguos receptarios, permite probar la identidad culinaria de Cataluña y sus sabores.

Ramón y Cajal, 12

☎ 932 136 031

lallavordelsorigens@

lallavordelsorigens.com

www.lallavordelsorigens.com

☎ 65 € ♿

Catalan

Eating here is like going on a gastronomic journey with a Catalan flavour where you can discover, taste and buy products. You'll be able to savour Catalonia's culinary identity and local flavours with traditional recipes and dishes sourced from old recipe books.

Manger ici c'est comme faire un voyage gastronomique avec un goût catalan, où vous pourrez découvrir, déguster et acheter. Avec les recettes les plus traditionnelles et les plats caractéristiques récupérés d'anciens livres de recettes, vous pourrez découvrir l'identité culinaire de la Catalogne et de ses saveurs.

NOMO



Local modern i acollidor que combina el disseny amb els millors sabors de la cuina japonesa a càrrec de cuiners nadius. Productes escollits pel cap de cuina, Naoyuki Haginoya. Carta original amb plats innovadors.

Local moderno y acogedor que combina el diseño con los mejores sabores de la cocina japonesa a cargo de cocineros nativos. Productos escogidos por el jefe de cocina, Naoyuki Haginoya. Carta original con platos innovadores.

Gran de Gràcia, 13

☎ 934 159 622

borjamolina@gmail.com

www.restaurantenomo.com

Ⓜ 100 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

International (Japanese)

A modern, welcoming restaurant that combines design with the finest flavours of Japanese cuisine prepared by native chefs. The produce is selected personally by head chef, Naoyuki Haginoya. Unique à la carte menu with innovative dishes.

Établissement moderne et accueillant qui conjugue le design et les meilleures saveurs de la cuisine japonaise par des cuisiniers japonais. Des produits choisis par le chef de cuisine, Naoyuki Haginoya. Carte originale avec plats innovants.

ROIG ROBÍ



Cuina catalana de sabors autèntics i innovadors elaborada per dues excel·lents xefs, mare i filla: Mercè Navarro i Imma Crosas. Entre el gran assortiment d'especialitats de la casa, cal destacar el bacallà, els diversos plats d'arròs, el rap o els llagostins. Jardí d'estiu.

Cocina catalana de sabores autèntics e innovadores elaborada por dos excelentes chefs, madre e hija: Mercè Navarro e Imma Crosas. Entre el gran surtido de especialidades de la casa, cabe destacar el bacalao, diversos platos de arroz, el rape o los langostinos. Jardín de verano.

Sèneca, 20

☎ 932 189 222

roigrobi@roigrobi.com

www.roigrobi.com

⊗ Sat lunchtime & Sun

Ⓜ 70 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan

Catalan cuisine with authentic innovative flavours created by two outstanding chefs: Mercè Navarro and her daughter Imma Crosas. The wide range of house specialities includes cod, rice dishes, monkfish and jumbo prawns. Summer garden.

Cuisine catalane de saveurs authentiques et innovantes élaborée par deux excellents chefs, mère et fille : Mercè Navarro et Imma Crosas. Dans le grand assortiment de spécialités de la maison, on remarquera la morue, les différents plats de riz, la baudroie ou les crevettes. Jardin d'été.

Les Corts

A les Corts hi conflueixen l'activitat empresarial –no en va algunes de les empreses més importants de l'Estat tenen la seu aquí–, la investigació –la Ciutat Universitària és en aquest barri– i el desenvolupament ciutadà. L'avinguda Diagonal divideix el districte en dues parts. A la part nord hi ha l'emblemàtic barri de Pedralbes, la zona residencial per excel·lència de Barcelona però també el nou districte de negocis, dominat per la natura dels jardins, la fastuositat del Palau Reial i la pau del monestir gòtic de Pedralbes. A la part sud hi ha també les instal·lacions del Futbol Club Barcelona, que comprenen, a més del Camp Nou, el Palau Blaugrana i la Masia, que ha estat la residència dels joves que formen la pedrera d'un dels clubs més carismàtics del món.

En Les Corts confluyen la actividad empresarial (no en vano tienen aquí su sede principal algunas de las más importantes empresas), la investigación (en este barrio se levanta la ciudad universitaria), y el desarrollo ciudadano. La avenida Diagonal corta en dos el distrito; al norte queda el emblemático barrio de Pedralbes, la zona residencial por excelencia de Barcelona, pero también el nuevo distrito de negocios, dominado por la naturaleza de sus jardines, la fastuosidad del Palau Reial y la paz de su monasterio gótico. Al sur de la Diagonal se encuentran también las instalaciones del Futbol Club Barcelona, que, además del Camp Nou, comprenden el Palau Blaugrana y la Masia, lugar de residencia de los jóvenes que forman la cantera de uno de los clubes más carismáticos del mundo.

The district of Les Corts is a centre of business activity (many of the country's leading companies have their headquarters here), research (at the "University City") and urban development. The stately Avinguda Diagonal runs through the middle of this area. To the north of it lies the elegant neighbourhood of Pedralbes, forming Barcelona's most prestigious residential zone. This area is also the site of the city's new central business district, which is marked by the lush vegetation of its gardens, as well the spectacular Royal Palace and the Monastery of Pedralbes, a jewel of Gothic art. To the south of Avinguda Diagonal lie the facilities of the world-famous soccer team F.C. Barcelona, including its Camp Nou stadium, the Blaugrana Palace, and the Masia, which is the residence of the young players who form the hotbed of talent for this sporting club.

Le quartier de Les Corts se trouve à la confluence de l'activité entrepreneuriale (quelques-unes des principales entreprises du pays ont en effet leur siège ici), la recherche (la Cité Universitaire se trouve dans ce quartier) et le développement urbain. Le district est coupé en deux par l'Avenue Diagonal, laissant au nord le quartier emblématique de Pedralbes, la zone résidentielle par excellence de Barcelone mais aussi le nouveau quartier des affaires présidé par les magnifiques jardins, véritable royaume de la nature, la majesté du Palais Royal et le calme de son monastère gothique. Au sud de la Diagonal, se trouvent les infrastructures du Football Club Barcelona, qui comprennent, outre le stade du Camp Nou, le Palau Blaugrana et La Masia, lieu de résidence des jeunes qui composent le réservoir d'un des clubs les plus charismatiques au monde.



150 L'Arrosseria Xàtiva

151 La Tertúlia

152 Negro-Rojo

153 Neichel

L'ARROSSERIA XÀTIVA



El millor arròs de Barcelona. Més de trenta varietats que es poden degustar individualment i amb cullera de fusta. Carta mediterrània completa, postres acurades i bona selecció de brous del país. Menús especials per a grups. Disposa de Wi-Fi.

El mejor arroz de Barcelona. Más de treinta variedades que se pueden degustar individualmente y con cuchara de madera. Carta mediterránea completa, postres esmerados y buena selección de caldos del país. Menús especiales para grupos. Dispone de wi-fi.

Bordeus, 35

☎ 933 226 531

reserves@arrosserixativa.com

www.arrosserixativa.com

☎ 120 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

The best rice dishes in Barcelona. Over 30 varieties which can be enjoyed individually or shared. Comprehensive Mediterranean menu, carefully chosen dessert menu and a fine selection of Spanish wines. Special menus for groups. Wi-Fi available.

Le meilleur riz de Barcelone. Plus de trente variétés que l'on peut déguster individuellement et avec une cuillère en bois. Carte méditerranéenne complète, desserts soignés et une bonne sélection de crus du pays. Menus spéciaux pour les groupes. Dispose de Wi-Fi.

LA TERTÚLIA



Local situat en un edifici històric de principis del segle xx amb decoració rústica. Carta de mercat en què preval l'elaboració de productes davant del comensal. Carta de vins generosa i de prestigi. Actuacions de música en directe. Disposa de Wi-Fi.

Local situado en un edificio histórico de principios del siglo xx con decoración rústica. Carta de mercado en la que prima la elaboración de productos delante del comensal. Carta de vinos generosa y de prestigio. Actuaciones de música en directo. Dispone de wi-fi.

Morales, 15

☎ 934 195 897

tertulia@grupxativa.com

www.grupxativa.com

☎ 35 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean, Market-fresh

Located in a historic early-20th-century building decorated in rustic style. The menu features market-fresh produce and the dishes are prepared in front of the diners. Extensive wine list including prestigious vintages. Live music. Wi-Fi available.

Établissement situé dans un édifice historique des débuts du xxe siècle avec une décoration rustique. Terrasse magnifique et très tranquille. Carte de marché dans laquelle prévaut l'élaboration de produits devant les convives. Carte de vins généreuse et de prestige. Musique en direct. Dispose de Wi-Fi.

NEGRO-ROJO



Negro: Cuina contemporània i bar fins a les dues de la matinada. Per a dinar, sopar i fer una copa en un ambient cosmopolita i amb música adequada. **Rojo:** Decoració neta i funcional. Cuina de qualitat i un servei àgil. Plats ràpids a l'estil oriental.

Negro: Cocina contemporánea y bar hasta las dos de la mañana. Para comer, cenar y tomar una copa en un ambiente cosmopolita y con música adecuada. **Rojo:** Decoración limpia y funcional. Cocina de calidad y un servicio ágil. Platos rápidos al estilo oriental.

Av. Diagonal, 640
☎ 934 059 444
reservas.negro@grupotragaluz.com
www.grupotragaluz.com

Ⓜ 170 € ♿

Mediterranean, Japanese

Negro: Cuisine and bar until 2am. For lunch, dinner or a drink in a cosmopolitan atmosphere with the right music. **Rojo:** Clean and functional décor. Quality cuisine and smooth service. Oriental-style light bites.

Negro : Cuisine contemporaine et bar jusqu'à deux heures du matin. Pour déjeuner, dîner ou prendre un verre dans une ambiance cosmopolite, avec la musique appropriée. **Rojo :** décoration propre et fonctionnelle. Cuisine de qualité et service efficace. Plats rapides de style oriental.

NEICHEL



Establiment de prestigi on Jean-Louis Neichel i la seva dona, Evelin, elaboren una de les cuines més refinades de la ciutat. El menjador sobri, modern i elegant, ha merescut el premi FAD de l'Opinió pel seu interiorisme. Cuina mediterrània i de mercat.

Establecimiento de prestigio donde Jean-Louis Neichel y su mujer, Evelin, elaboran una de las cocinas más refinadas de la ciudad. El comedor sobrio, moderno y elegante, ha merecido el premio FAD de la Opinión por su interiorismo. Cocina mediterránea y de mercado.

Beltrán i Rózpide, 1-5
☎ 932 038 408
neichel@neichel.es
www.neichel.es

⊗ Sun & Mon

Ⓜ 60 € ♿

Mediterranean, Signature

A prestigious establishment where Jean-Louis Neichel and his wife, Evelin, create one of the city's most refined cuisines. The sober, modern elegance of its dining area earned it the FAD Opinion Prize for interior design. Mediterranean and market-fresh cuisine.

Établissement prestigieux où Jean-Louis Neichel et sa femme Evelin élaborent une des cuisines les raffinées de la ville. La salle à manger sobre, moderne et élégante a mérité le prix FAD de l'Opinion pour sa décoration intérieure. Cuisine méditerranéenne et de marché.

Sant Martí

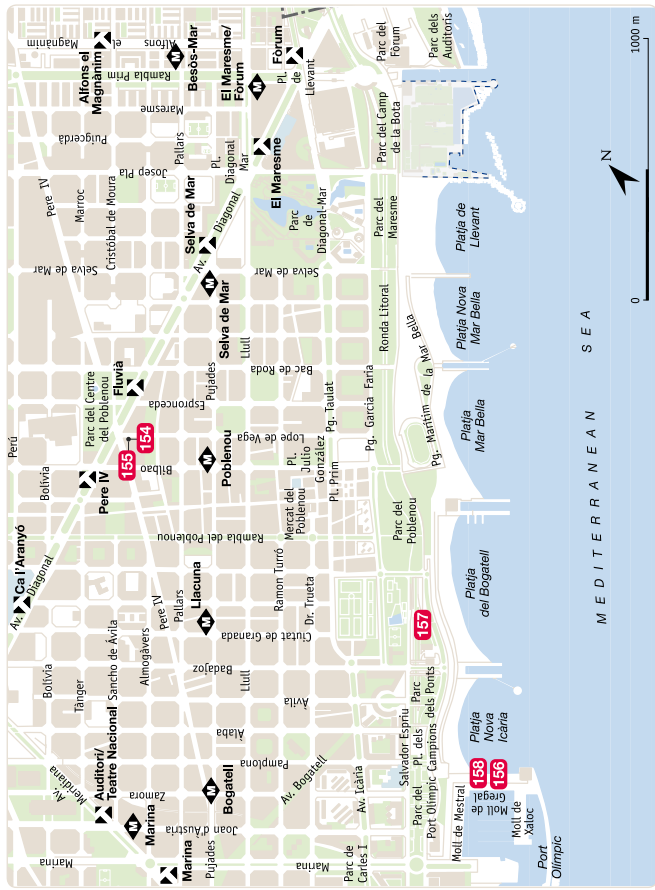
Situat a l'est de la ciutat i amb el riu Besòs com a límit septentrional, Sant Martí és el segon districte més gran i amb més habitants de Barcelona. Pren el nom de l'antic municipi, Sant Martí de Provençals, que s'estenia des de la mar Mediterrània fins al turó del Carmel. En el segle XVIII s'inicià al sud del municipi, sobretot al Poblenou, un procés d'industrialització que el convertí en un dels territoris de Catalunya amb més activitat industrial. En el 1992 va experimentar una segona gran transformació en construir-hi la Vila Olímpica i el Port Olímpic –aquest darrer, un important centre d'oci de la ciutat– i en 2004 va culminar la tercera metamorfosi, centrada en l'inici de l'avinguda Diagonal (Diagonal Mar), l'indret escollit per a acollir el recinte del Fòrum Universal de les Cultures.

Situado al este de la ciudad, con el río Besòs como límite septentrional, es el segundo distrito de la ciudad por extensión y número de habitantes. Su nombre procede del antiguo municipio de Sant Martí de Provençals, que se extendía desde el Mediterráneo hasta la montaña del Carmelo. En el sur del distrito (sobre todo en el barrio de Poble Nou) se inició en el siglo XVII un proceso que lo llevó a convertirse en uno de los territorios de Cataluña con mayor actividad industrial. En 1992, experimentó una segunda gran transformación con la construcción de la Vila Olímpica y el Port Olímpic, importante centro de ocio de la ciudad. En 2004 finalizó su tercera metamorfosis, centrada en el tramo inicial de la avenida Diagonal (Diagonal Mar), lugar elegido para albergar el recinto del Fórum Universal de las Culturas.

Situated in the eastern part of the city and bounded on the north by the Besòs river, this is the city's second largest district in terms of extension and number of inhabitants. It takes its name from the former town of Sant Martí de Provençals. Beginning in the 17th century, its southern area (above all the Poble Nou neighbourhood) began to undergo a process that was to make it one of the most highly industrialized spots in Catalonia. In 1992, however, it experienced its second great transformation with the building of the Olympic Village and the Olympic Harbour, which form an outstanding leisure area in the city. In 2004 the district completed its third extensive change, centered this time along Avinguda Diagonal (Diagonal Mar), the site chosen for the grounds of the Universal Forum of Cultures.

Situé à l'est de la ville, le fleuve Besòs constituant sa limite nord, il s'agit du deuxième district en extension et nombre d'habitants. Il doit son nom à l'ancienne agglomération de Sant Martí de Provençals, qui s'étendait depuis la Méditerranée jusqu'à la montagne du Carmel. Au sud (notamment dans le quartier de Poblenou), le XVIII^e siècle a été le témoin d'un processus qui en a fait un des territoires les plus industrialisés de Catalogne. En 1992, il a subi une nouvelle grande transformation avec la construction de la Cité Olympique et du Port Olympique, important centre de loisirs, et en 2004, il a terminé sa troisième métamorphose, au commencement de l'Avenue Diagonal (Diagonal Mar), car c'est l'endroit qui a été choisi pour abriter l'enceinte du Forum Universel des Cultures.

- 154** Dos
- 155** Dos Cielos
- 156** El Cangrejo Loco
- 157** L'Escamarià
- 158** La Fonda del Port Olímpic



DOS



Disseny contemporani i fresc que reflecteix l'esclat de colors de la llum de la Mediterrània. Espai modern que accentua la influència de la tradició catalana amb una cuina de fusió amb tocs orientals. De nit, club amb discjòqueis de renom.

Diseño contemporáneo y fresco que refleja la colorida luz del Mediterráneo. Espacio moderno que acentúa la influencia de la tradición catalana con una cocina de fusión con toques orientales. De noche, club con *Dj's* de renombre.

Pere IV, 272-286
Me Barcelona Hotel
☎ 933 672 070
me-barcelona@solmelia.com
www.me-barcelona.com

Ⓜ 60 € ♿ ♻ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

Refreshing, contemporary design that reflects the vibrant colours of the Mediterranean. A modern space that highlights the influence of Catalan tradition while serving fusion cuisine with an Oriental twist. At night, it is transformed into a club which hosts world-renowned DJs.

Design contemporain et frais qui reflète l'éclat de couleurs de la lumière méditerranéenne. Un espace moderne qui accentue l'influence de la tradition catalane avec une cuisine de fusion aux touches orientales. De nuit, c'est un club où passent les disc-jockeys de renom.

DOS CIELOS



Espai perfecte per a les cites nocturnes i la cuina de disseny, amb una terrassa panoràmica. Plats basats en les últimes tendències de l'alta cuina, elaborats pels bessons Javier i Sergio Torres. Forma part de la llista de restaurants d'interès 2009 de Condé Nast Traveler.

Espacio perfecto para las citas nocturnas y la cocina de diseño, con una terraza panorámica. Platos basados en las últimas tendencias de la alta cocina, elaborados por los gemelos Javier y Sergio Torres. Forma parte de la lista de restaurantes de interés 2009 de Condé Nast Traveler.

Pere IV, 272-286
Me Barcelona Hotel
☎ 933 672 070
doscielos@solmelia.com
www.doscielos.com

⊗ Sun & Mon

Ⓜ 40 € € € € ♿ ♻ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Market-fresh

The perfect showcase for nighttime dining and signature cuisine, with a panoramic terrace. Dishes based on the latest trends in haute cuisine created by the twins Javier and Sergio Torres. Dos Cielos features on Condé Nast Traveler's 2009 Hot List of restaurants.

Espace parfait pour les rendez-vous nocturnes et la cuisine de design, avec une terrasse panoramique. Des plats basés sur les dernières tendances de la haute cuisine, élaborés par les jumeaux Javier et Sergio Torres. Fait partie d'une liste de restaurants d'intérêt 2009 de Condé Nast Traveler.

EL CANGREJO LOCO



Vistes espectaculars de la Mediterrània des de les sales i les terrasses del local. Ofereix arròs, peix de platja, marisc i carn de primera qualitat. Menús per a grups. Cava de cigars. Celler climatitzat. Carta en sis idiomes.

Vistas espectaculares del Mediterráneo desde las salas y las terrazas del local. Ofrece arroz, pescado de playa, marisco y carne de primera calidad. Menús para grupos. Cava de puros. Bodega climatizada. Carta en seis idiomas.

Moll de Gregal, 27-30. Port Olímpic
☎ 932 210 533
cangrejo@elcangrejoloco.com
www.elcangrejoloco.com

☎ 600 € ♻️ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

Its dining rooms and outdoor terraces offer spectacular views of the Mediterranean. Rice dishes, freshly caught sea fish, the finest-quality seafood and meat. Set menus for groups. Humidor. Temperature-controlled cellar. Menu in six languages.

Vues spectaculaires de la Méditerranée des salles et terrasses du restaurant. Il propose du riz, du poisson de plage, des fruits de mer et de la viande de première qualité. Menus pour les groupes. Cave de cigares. Cave climatisée. Carte en six langues.

L'ESCAMARLÀ



Local amb molts anys de prestigi a Barcelona. Agradable terrassa a peu de platja amb belles vistes panoràmiques. Cuina molt ben elaborada, basada en peix i marisc. Especialitzat en arrossos.

Local con muchos años de prestigio en Barcelona. Agradable terraza a pie de playa con bellas vistas panorámicas. Cocina muy bien elaborada, basada en pescado y marisco. Especializado en arroces.

Pg. Marítim del Bogatell, 40
☎ 932 211 366
escamarla@happy.es, info@happy.es
www.happy.es

☎ 192 € ♻️ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

With a reputation spanning many years in Barcelona. Pleasant terrace a stone's throw from the beach with beautiful panoramic views. Cooking that is prepared extremely well and is based on fish and seafood. Specialises in rice dishes.

Un restaurant réputé depuis de nombreuses années à Barcelone. Terrasse agréable sur la plage, avec de belles vues panoramiques. Cuisine bien élaborée, basée sur le poisson et les fruits de mer. Spécialisé en riz.

LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC



Situat al Port Olímpic de Barcelona, aquest local disposa de còmodes instal·lacions amb grans menjadors, terrasses i reservats, tot adequadament climatitzat i amb capacitat per a quatre-centes cinquanta persones. Plats típics de cuina marinera.

Situado en el Port Olímpic de Barcelona, este local dispone de cómodas instalaciones con grandes comedores, terrazas y reservados, todo adecuadamente climatizado y con capacidad para cuatrocientas cincuenta personas. Platos típicos de cocina marinera.

Moll de Gregal, 7-8-9

Port Olímpic

☎ 932 212 210

info@lafondadelport.com

www.lafondadelport.com

☎ 400 € 🍷 🍴 ♿ 🚶

Mediterranean

Located in Barcelona's Olympic Marina, La Fonda offers fully air-conditioned, centrally heated comfortable dining areas, comprising spacious dining rooms, terraces, and private dining rooms, which can accommodate 450 people. Typical seafood dishes.

Situé sur le Port Olímpic de Barcelona, cet établissement dispose d'installations commodes avec de grandes salles à manger, des terrasses et des salons particuliers, le tout dûment climatisé et d'une capacité de quatre-cent-cinquante personnes. Plats typiques de la cuisine marinière.

Barcelona

és molt més
es mucho más
is much more
c'est bien plus

Vine a la província de Barcelona i descobreix que és molt més.
Ven a la provincia de Barcelona y descubre que es mucho más.
Come to Barcelona province and discover that it is much more.
Venez dans la province de Barcelone et découvrez que c'est bien plus.



barcelonaesmoltmes.cat

dyman / iStockphoto / Getty Images



Barcelona
és molt més



**Diputació
Barcelona**

Sants-Montjuïc

L'antic municipi de Sants és el cor i també la zona més poblada d'aquest districte. Antic nucli industrial, un cop agregat a Barcelona l'any 1897, inicià un indeturable procés de transformació que l'ha apropiat al centre neuràlgic de la ciutat, amb tot el que això implica. Malgrat que conserva una gran part del seu tarannà originari, avui és una de les zones comercials més importants de Barcelona. Per la seva banda, la història de la muntanya de Montjuïc està íntimament unida a dos grans esdeveniments: l'Exposició Universal de 1929 i els Jocs Olímpics de 1992, en els quals va tenir lloc la urbanització d'aquest espai, caracteritzada per un escrupolós respecte al medi ambient i per deixar un llegat de gran valor arquitectònic i simbòlic.

El antiguo municipio de Sants es el corazón del distrito y su zona más poblada. Antiguo suburbio industrial, a partir de su asimilación por la ciudad de Barcelona en 1897 comenzó un proceso de transformación imparable que ha acercado el barrio al centro neurálgico de la urbe, con todo lo que eso implica; si bien conserva parte de su carácter originario, hoy es una de las más importantes zonas comerciales de Barcelona. Por otra parte, la historia de la montaña de Montjuïc aparece indisolublemente unida a dos grandes acontecimientos, la Exposición Universal de 1929 y los Juegos Olímpicos de 1992, en los que se urbanizó el monte, de tal manera que se combinaron un escrupuloso respeto del medio y la creación de una herencia de gran valor arquitectónico y simbólico.

The old town of Sants, which forms the heart of this district, is its most densely inhabited area. Once an industrial suburb, Sants was annexed by Barcelona in 1897. From that moment on, it began a process of transformation that has brought it steadily closer to the city centre. Although it has preserved something of its original small-town atmosphere, it is now one of the city's foremost shopping areas. For its part, the history of Montjuïc hill is closely tied to two outstanding events: the Universal Exhibition of 1929 and the 1992 Olympic Games. The urban development of the hill was carried out on those occasions, leaving a heritage of exceptional architectural and symbolic value while scrupulously respecting the verdant natural setting.

La vieille ville de Sants est à la fois le coeur de ce district et son quartier le plus peuplé. Ancienne banlieue industrielle, son intégration à la ville de Barcelone en 1897 a entraîné un processus de transformation imparable qui a rapproché Sants du centre névralgique de la grande ville, avec tout ce que cela implique : même s'il conserve son caractère d'origine, c'est aujourd'hui un des quartiers les plus commerçants de Barcelone. Par ailleurs, l'histoire de la montagne de Montjuïc est indissociable de deux grands évènements, l'Exposition Universelle de 1929 et les Jeux Olympiques de 1992, pour lesquels la montagne a été soumise à un processus d'aménagement urbain qui, outre le respect scrupuleux de l'environnement, a légué un héritage de grande valeur architecturale et symbolique.



- 159** Casa de Tapes Cañota
- 160** El Bistrot de Sants
- 161** Elche
- 162** Forestier Miramar
- 163** La Font de Prades
- 164** Montjuïc El Xalet
- 165** Òleum
- 166** Rias de Galicia

CASA DE TAPES CAÑOTA



Les tapes i els plats de factura clàssica es combinen amb especialitats japoneses i es complementen amb formulacions sorprenents, tot partint de productes frescos de gran qualitat, la majoria d'ells procedents del mar.

Las tapas y los platos de factura clásica se combinan con especialidades japonesas y se complementan con formulaciones sorprendentes; y todo ello, partiendo de productos de excelente calidad, la mayoría de ellos procedentes del mar.

Lleida, 7

☎ 933 259 171

info@riasdegalicia.com

www.riasdegalicia.com

⊗ Sun evening & Mon

⌚ 100 € ♿ ♿ ♿ ♿

Market-fresh, "Tapas"

The *tapas* and classic dishes combine with Japanese specialities which are complemented with surprising creations made using top-quality fresh ingredients. Most of them from the sea.

Les *tapas* et les plats classiques se conjuguent aux spécialités japonaises et sont complétées par des formulations surprenantes ; et le tout sur la base de produits frais de grande qualité, la plupart provenant de la mer.

EL BISTROT DE SANTS



De la mà del xef Ramon Ribas, aquest establiment ens proposa tastar l'autèntica cuina catalana, els plats tradicionals de tota la vida elaborats amb les millors matèries primeres.

De la mano del chef Ramon Ribas, este establecimiento ofrece la autentica cocina catalana, a base de los platos tradicionales de toda la vida elaborados con las mejores materias primas.

Pl. dels Països Catalans, s/n

Estació de Sants. Barceló Hotel Sants

☎ 935 035 300

sants@barcelo.com

www.barcelo.com

⊗ Sat & Sun

⌚ 50 € ♿ ♿ ♿ ♿ P

Mediterranean, Market-fresh

With chef Ramon Ribas at the helm, the Bistrot de Sants offers a taste of authentic Catalan cuisine and time-honoured traditional dishes made from the finest produce.

Sous la direction du chef Ramon Ribas, cet établissement vous propose de goûter à la véritable cuisine catalane, aux plats traditionnels de toujours élaborés avec les meilleures matières premières.

ELCHE



Tot un temple per als qui adoren l'arròs, a la zona dels teatres del Paral·lel. La paella, l'arròs a la cassola i els fideus, segons els receptaris tradicionals del País Valencià, són les estrelles d'una carta que també disposa d'una àmplia oferta en plats de carn i peix.

Todo un templo para los que adoran el arroz, en la zona de los teatros del Paralelo. La paella, el arroz a la cazuela y los fideos, según los recetarios valencianos tradicionales, son las estrellas de una carta que también dispone de una amplia oferta en platos de carne y pescado.

Vila Vilà, 71

☎ 934 413 089

elche@iborrarestaurants.es

www.elcherestaurant.es



Mediterranean

A temple for rice lovers everywhere, in the theatre district of the Avinguda Paral·lel. Paella, rice caseroles and noodle dishes, made to traditional recipes from the Valencian region, are the star attractions on a menu that also offers a wide range of meat and fish dishes.

Un temple pour les adorateurs de riz, au le quartier des théâtres du Paral·lel. La paella, le riz à la cassollette et les fideus –vermicelles- selon les recettes traditionnelles du Pays valencien, sont les étoiles d'une carte qui propose aussi une offre variée en plats de viande et de poisson.

FORESTIER MIRAMAR



És el lloc perfecte per a gaudir d'una saborosa cuina de mercat amb vistes al mar i a la ciutat. Avantguarda i creativitat en l'estètica, i alta qualitat gastronòmica. Plats moderns, gustosos i saludables. Gran selecció de vins.

Es el lugar perfecto para disfrutar de una sabrosa cocina de mercado con vistas al mar y a la ciudad. Vanguardia y creatividad en la estética, y alta calidad gastronómica. Platos modernos, gustosos y saludables. Gran selección de vinos.

Pl. Carlos Ibáñez, 3

Hotel Miramar Barcelona

☎ 932 811 600

restaurant@hotelmiramarmarcelona.com

www.hotelmiramarmarcelona.com



Market-fresh

The Forestier restaurant is the perfect place to enjoy mouth-watering market-fresh cuisine while you take in views of the city and the sea. A creative blend of cutting-edge interior design and top-quality cuisine. Modern, flavoursome and healthy dishes. A varied selection of fine wines.

C'est le lieu idéal pour profiter d'une savoureuse cuisine de marché avec vue sur la mer et la ville. Avant-garde et créativité dans l'esthétique et haute qualité gastronomique. Des plats modernes, goûteux et sains. Une grande sélection de vins.

LA FONT DE PRADES



Des de 1969, cuina catalana d'arrels mediterrànies, amb plats típics, productes autòctons i una bona selecció de vins. Especialitat en arròs, bacallà i carn a la brasa. Inclou l'entrada al Poble Espanyol de Montjuïc.

Desde 1969, cocina catalana de raíces mediterráneas, con platos típicos, productos autóctonos y buena selección de vinos. Especialidad en arroz, bacalao y carne a la brasa. Incluye la entrada al Poble Espanyol de Montjuïc.

Pl. de la Font, 4-5-6. Poble Espanyol
☎ 934 267 519
lafont@chias.cat
www.lafontdeprades.cat

⊗ Sun evening & Mon evening

Ⓜ 342 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan, Mediterranean

Since 1969, it has been serving Catalan cuisine with Mediterranean roots. Typical regional dishes and local produce accompanied by a fine wine list. Specialities include rice dishes, cod and chargrilled meats. Includes admission to the Poble Espanyol on Montjuïc.

Depuis 1969, cuisine catalane aux racines méditerranéennes, avec des plats typiques, des produits autochtones et un bon choix de vins. Spécialité de riz, morue et viande au grill. Entrée au Poble Espanyol de Montjuïc incluse.

MONTJUÏC EL XALET



Antic edifici, totalment restaurat, en plena muntanya de Montjuïc, envoltat de natura i espais verds. Decoració mediterrània, estil càlid i funcional amb un toc modern i elegant. Sala giratòria amb vistes espectaculars de la ciutat.

Antiguo edificio, totalmente restaurado, en plena montaña de Montjuïc, rodeado de naturaleza y espacios verdes. Decoración mediterránea, estilo cálido y funcional con un toque moderno y elegante. Sala giratoria con vistas espectaculares de la ciudad.

Av. Miramar, 31
☎ 933 249 270
xaletdemontjuic@gruptravi.com
www.gruptravi.com

Ⓜ 400 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Mediterranean

This is an old building that has been completely refurbished, located on Montjuïc Hill surrounded by nature and green spaces. Mediterranean décor and a warm and functional style with a modern, elegant touch. Revolving dining room which boast spectacular views of the city.

Ancien édifice complètement restauré, en pleine montagne de Montjuïc, entouré de nature et d'espaces verts. Décoration méditerranéenne, style chaleureux et fonctionnel, avec une touche moderne et élégante. Salle giratoire avec des vues spectaculaires sur la ville.

ÒLEUM



Restaurant situat a la Sala del Tron del Palau Nacional de Barcelona, un espai privilegiat des d'on es pot veure la ciutat comtal a través dels seus finestrals. Elegància i exclusivitat acompanyades de les millors vistes de Barcelona.

Restaurante situado en la Sala del Trono del Palau Nacional de Barcelona, un espacio privilegiado desde donde se puede ver la ciudad condal a través de sus ventanales. Elegancia y exclusividad acompañadas de las mejores vistas de Barcelona.

Palau Nacional. Parc de Montjuïc, s/n.
☎ 932 890 679
laiennac.oleum@laie.cat
www.laierestaurants.es/mnac_oleum

⊗ Sun evening & Mon evening

⌚ 100 € 100 ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Signature, Mediterranean

Restaurant in the Sala del Tron (throne room) of the Palau Nacional de Barcelona. A matchless setting which offers views of Catalan capital through its picture windows. Elegance and exclusivity together with the best views of Barcelona.

Restaurant situé dans la Sala del Tron (Salle du Trône) du Palau Nacional de Barcelone, un espace privilégié d'où l'on peut voir la ville à travers ses baies vitrées. Élégance et exclusivité accompagnées des meilleures vues de Barcelone.

RIAS DE GALICIA



Establiment que ofereix el millor peix i el millor marisc, que arriba cada dia del Cantàbric, l'Atlàntic i la Mediterrània. El producte se serveix nu de tota creativitat i també amb alguna dosi d'imaginació.

Establecimiento que ofrece el mejor pescado y el mejor marisco, que llega todos los días del Cantábrico, el Atlántico y el Mediterráneo. El producto se sirve desnudo de toda creatividad y también con alguna dosis de imaginación.

Lleida, 7
☎ 934 248 152
info@riasdeg Galicia.com
www.riasdeg Galicia.com

⌚ 100 € 100 ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Galician, Market-fresh

Restaurant serving up the best fish and shellfish brought in daily from the Cantabrian, the Atlantic and Mediterranean. The produce is served in its purest state with the occasional imaginative twist.

Établissement qui propose le meilleur poisson et les meilleurs fruits de mer qui arrivent tous les jours de côte cantabrique, de l'Atlantique et de la Méditerranée. Le produit est servi nu de toute créativité et avec un peu d'imagination.

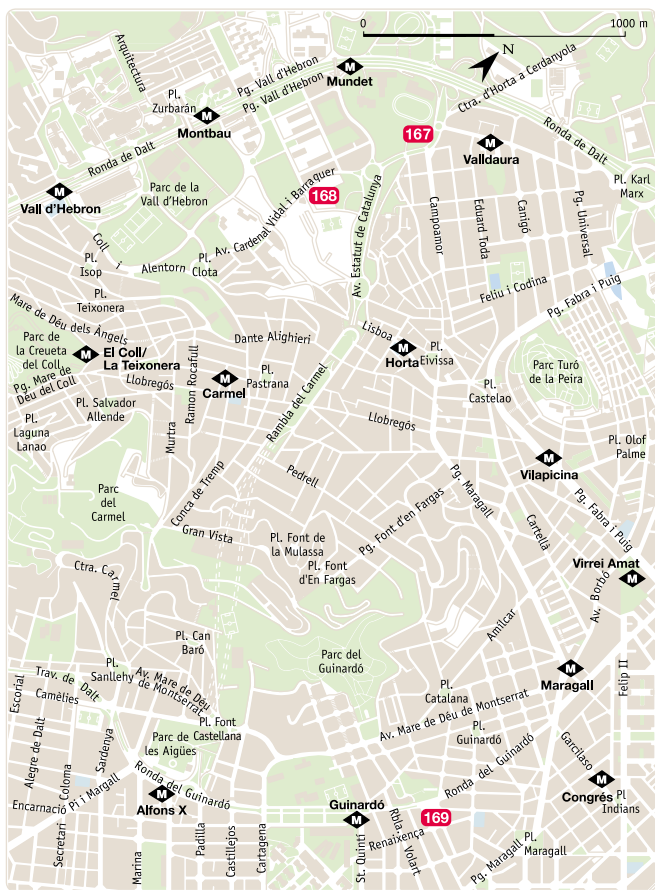
Horta-Guinardó

Annexionat a Barcelona l'any 1904, l'antic municipi d'Horta pren el nom d'una gran vall, delimitada per la serra de Collserola, que avui es coneix com a Vall d'Hebron. Aquesta és una zona que ha experimentat grans transformacions al llarg de la història; ara bé, la que va alterar definitivament la seva fisonomia fou la produïda per la celebració dels Jocs Olímpics de 1992. La cita olímpica, doncs, va servir per a urbanitzar zones fins aleshores desatenses, on van construir importants instal·lacions esportives, com ara el Centre Municipal de Tennis i el Centre Municipal d'Esports. Horta disposa també de grans equipaments culturals, com el Centre d'Estudis Històrics Internacionals; d'escultures, com Els Mistos, de Claes Oldenburg, i d'altres instal·lacions emblemàtiques, com el Velòdrom.

Anexionado en 1904 a Barcelona, el antiguo municipio de Horta toma su nombre de un gran valle, limitado por las laderas de la sierra de Collserola, que hoy es conocido como Vall d'Hebron. Es una zona que ha experimentado grandes transformaciones a lo largo de su historia, de las que la que alteró definitivamente su fisonomía fue la celebración de los Juegos Olímpicos de 1992. Así, la cita olímpica sirvió para que se urbanizaran zonas hasta entonces desatendidas y se construyeran importantes instalaciones deportivas, como el Centre Municipal de Tennis y el Centre Municipal d'Esports. Horta cuenta, además, con importantes equipamientos culturales, como el Centre d'Estudis Històrics Internacionals, esculturas como Els Mistos, de Claes Oldenburg, y emblemáticas instalaciones, como el Velòdrom.

Annexed by Barcelona in 1904, the former town of Horta takes its name from a large valley, known today as Vall d'Hebron, which is bounded by the slopes of the Collserola mountains. This area has undergone major transformations in the course of its history, but what marked the change in its appearance was the holding of the 1992 Olympic Games. Indeed, areas that had previously been neglected were developed on the occasion of the Olympics, becoming the site of important sports facilities such as the Municipal Tennis Centre and the Municipal Sports Centre. Horta also contains outstanding cultural facilities, such as the International Historic Studies Centre, notable sculptures such as Claes Oldenburg's "Match Cover", and such well-known buildings as the Velodrome.

Annexée à Barcelone en 1904, l'ancienne agglomération de Horta doit son nom à la grande vallée limitée par les contreforts de la sierra de Collserola, aujourd'hui connue comme Vall d'Hebron. Ce quartier a subi de grandes transformations au fil de son histoire mais c'est à l'époque des Jeux Olympiques de 1992 que sa physionomie a été définitivement bouleversée. En effet, le rendez-vous olympique a permis d'aménager des espaces jusqu'alors abandonnés, en édifiant des installations sportives de premier ordre telles que le Centre Municipal de Tennis et le Centre Municipal de Sports. De plus, Horta compte d'importantes infrastructures culturelles comme le Centre d'Études Historiques Internationales ou des sculptures comme Els Mistos, de Claes Oldenburg, et autres installations légendaires comme le Vélodrome.



- 167** Can Cortada
- 168** Can Travi Nou
- 169** Taverna El Ficus

CAN CORTADA



Antic castell del segle **x**i restaurat com a masia, amb una torre de defensa romana dins el recinte. Ubicació privilegiada, enmig de la natura. Cuina tradicional catalana i de mercat. Menjador d'estiu al jardí per a actes a l'aire lliure.

Antiguo castillo del siglo **x**i restaurado como masía, con una torre de defensa romana dentro del recinto. Ubicación privilegiada, inmerso en la naturaleza. Cocina tradicional catalana y de mercado. Comedor de verano en el jardín para actos al aire libre.

Av. de l'Estatut de Catalunya, s/n
☎ 934 272 315
gruptravi@cancortada.com
www.gruptravi.com

Ⓜ 600 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan

An 11th-century castle, restored as a country manor with a Roman defence tower in the grounds. Prime location in a peaceful, garden setting. Traditional Catalan cuisine using market-fresh produce. Summer dining area in the garden for open-air events.

Ancien château du **x**e siècle restauré comme un mas, avec une tour de défense romaine dans son enceinte. Situation privilégiée, au milieu de la nature. Cuisine traditionnelle catalane et de marché. Salle à manger d'été au jardin pour les actes à l'air libre.

CAN TRAVI NOU



Masia típica del segle **xvii** amb decoració rústica. Ubicació privilegiada, en plena natura. Cuina mediterrània i de mercat. Ambient acollidor i molt familiar. Menjadors d'estiu, coberts i descoberts, al jardí.

Masia típica del siglo **xvii** con decoración rústica. Ubicación privilegiada, en plena naturaleza. Cocina mediterránea y de mercado. Ambiente acogedor y muy familiar: Comedores de verano, cubiertos y descubiertos, en el jardín.

Final c/ Jorge Manrique, s/n
Parc de la Vall d'Hebron
☎ 934 280 301
cantravinou@gruptravi.com
www.gruptravi.com

⊗ Sun evening

Ⓜ 450 € ♿ ♿ ♿ ♿ ♿ ♿

Catalan, Mediterranean

Typical 17th-century farmhouse. Rustic décor. Enjoys a prime location in a peaceful, garden setting. Mediterranean cuisine using market-fresh produce. Welcoming, informal atmosphere. Open-air or covered dining areas in summer in the garden.

Mas typique du **xvii**e siècle à la décoration rustique. Situation privilégiée, en pleine nature. Cuisine méditerranéenne et de marché. Atmosphère accueillante et très familiale. Salles à manger d'été, couvertes et découvertes dans le jardin.

TAVERNA EL FICUS



En un indret alt i privilegiat, prop de l'Hospital de Sant Pau, hi ha aquesta petita i acollidora taverna. Pasta fresca d'elaboració pròpia, plats d'arròs procedent del delta de l'Ebre, receptes tradicionals de banda i banda de la Mediterrània. Cuina de productes artesanals i sense fronteres.

En un lugar alto y privilegiado, cerca del hospital de Sant Pau, se encuentra esta pequeña y acogedora taberna. Pasta fresca de elaboración propia, platos de arroz procedente del delta del Ebro, recetas tradicionales de todas partes del Mediterráneo. Cocina de productos artesanales y sin fronteras.

Renaixença, 53

☎ 934 361 416

tavernaelficus@soimagic.com

www.tavernaelficus.com

⊗ Mon, Tue, Wen, Thu, Fri lunchtime & Sun evening

Ⓜ 28 | € | 🇪🇸 | 🇫🇷

Mediterranean, Market-fresh

This small and welcoming tavern stands high up in a privileged location, near the Hospital de Sant Pau. Home-made fresh pasta, dishes made with rice from the Ebro Delta, traditional recipes from all over the Mediterranean. Dishes made with artisanal products “without borders”.

C'est un ancien endroit privilégié, près de l'Hospital de Sant Pau, où se trouve cette petite taverne accueillante. Des pâtes fraîches maison, des plats de riz provenant du delta de l'Ebre, des recettes traditionnelles des deux rives de la Méditerranée. Une cuisine de produits artisanaux et sans frontières.

Descubre Barcelona. Una ciudad cosmopolita, dinámica y mediterránea. Conócela desde el mar, en autobús, en transporte público o a pie. Existen muchas maneras de conocer la ciudad, y Turisme de Barcelona te ayudará a visitarla; no dejes de ir a nuestras oficinas de información o consultar nuestra web.

Discover Barcelona. A cosmopolitan, dynamic, Mediterranean city. Get to know it from the sea, by bus, on public transport or on foot. There are countless ways to discover the city and Turisme de Barcelona will help you; don't forget to drop by our tourist information offices or visit our website.



Compra todos estos productos e infórmate sobre la mejor forma de visitar nuestra ciudad.

Buy all these products and find out the best way to visit our city.



Catalunya
Pl. de Catalunya, 17 S

Sant Jaume
Ciutat, 2

Estación de Sants
Pl. dels Països Catalans, s/n

Aeroport de Barcelona
Aeroport del Prat Terminal 1 & 2

Oficina Rambla
Rambla dels Estudis, 115

Cabina Plaça Espanya
Pl. d'Espanya

Cabina Sants
Pl. Joan Peiró, s/n

Mirador de Colom
Pl. del Portal de la Pau, s/n

Cabina Sagrada Família
Pl. de la Sagrada Família

Cabina Colón
Pl. del Portal de la Pau, s/n

Cabina Estació Nord
Estació Nord
(andén autobuses)
Ali-bei, 80

Cabina Plaça Catalunya Nord
Pl. de Catalunya, s/n

Cabina Plaça Catalunya Sud
Pl. de Catalunya, s/n

Oficina COAC
Pl. Nova, 5

Información y venta
Information and sales
+34 932 853 832
info@barcelonaturisme.cat
bcnshop.barcelonaturisme.cat



CAN RECTORET



Masia de Santiga del segle **xvi**. Receptes genuïnes de cuina catalana i la qualitat com a exigència. Aromes de tota la vida, de plats de carn i productes de l'hort, en sales plenes d'història popular.

Masía de Santiga del siglo **xvi**. Recetas genuinas de cocina catalana y la calidad como exigencia. Aromas de toda la vida en platos de carne y productos del huerto, en salas llenas de historia popular.

Ctra. Sabadell-Mollet B140 km.4,
Santiga (Sta. Perpètua de Mogoda)
☎ 935 741 847
clients@canrectoret.com
www.canrectoret.com

⊗ Sun evening & Mon evening

Ⓜ 312 € 🇪🇺 🇫🇷 🇮🇹 🇬🇧 🇵

Catalan, Mediterranean

A 19th-century farmhouse in the village of Santiga. Authentic Catalan recipes that always put quality first. Time-honoured aromas, dishes featuring meat and fresh garden produce served in dining rooms that are steeped in local history.

Mas de Santiga du **xvii siècle. D'authentiques recettes de cuisine catalane et la qualité comme exigence. Des arômes de toujours, des plats de viandes et des produits du potager, dans des salles pleines d'histoire populaire.**

TORREÓN



Un clàssic de més de quaranta anys, ara amb una flamant decoració. Zona de barra i tapes, i botiga de delicadeses amb especialitats culinàries i vins. Arròs a l'estil valencià: arròs a banda, paella pelada...

Un clásico de más de cuarenta años, ahora con una flamante decoración. Zona de barra y tapas, y tienda de delicatessen con especialidades culinarias y vinos. Arroz al estilo valenciano: a banda, paella, etc.

Blanes, 3
Gavà Mar
☎ 936 330 635
torreon@iborrarestaurants.es
www.torreonrestaurant.es

Ⓜ 290 € 🇪🇺 🇫🇷 🇮🇹 🇬🇧 🇵

Catalan, Mediterranean

Founded over 40 years ago, this classic restaurant has a newly refurbished interior. It also has a bar and tapas area and separate delicatessen selling culinary specialties and wines. Rice dishes prepared in the Valencian style: *arròs abanda*, *paella pelada*...

Un classique de plus de quarante ans, maintenant avec une flamante décoration. Zone de comptoir et de tapas, et boutique traiteur avec des spécialités culinaires et des vins. Riz style valencien : riz « a banda », *paella pelada*...

7 Portes	22
1881 per Sagardi	22
1930 Cantonese Cuisine	52
ABaC Restaurant & Hotel	90
Agua	23
Alba Granados	52
Alba París	53
Alkimia	100
Attic	23
Bar Lobo	24
Bar Velódromo	53
Bembì, Modern Indian	54
Bestial	24
Blanc Brasserie & Gastrobar	54
Botafumeiro	100
Boca Grande	55
Braseria Rossini	25
Brown 33	55
Ca l'Isidre	25
Caelis	56
Cafè de La Pedrera	56
Cal Pinxo Palau de Mar	26
Cal Pinxo Platja	26
Caldeni	57
Can Cortada	122
Can Majó	27
Can Ramonet	27
Can Rectoret	125
Can Ros	28
Can Solé	28
Can Travi Nou	122
Cañete	29
Casa Alfonso	57
Casa Calvet	58
Casa de Tapes Cañota	116
Casa Leopoldo	29
Cata 1.81	58
Cent Onze	30
Cinc Sentits	59
Citrus Restaurantus	59
Costa Gallega	60
Crosmas	60
Cuines de Santa Caterina	30
Daps	61
Diagonal Can Soteras	61
Divinus	62
Dos	110
Dos Cielos	110
El Asador de Aranda	90
El Bistrot de Sants	116
El Cafè del Gallery	62
El Cangrejo Loco	111
El Chipirón de Moncho's	31
El Gran Café	31
El Japonés	57
El Nou de Granados	63
El Nou Ramonet	32
El Principal	64
El Regulador	32
El Tragaluz	64
El Trapío	91

Elche	117
Els Jardinetes de Gràcia	101
Els Quatre Gats	33
Elx	33
Emperador	34
Fàbrica Moritz Barcelona	65
Farga Beethoven	91
Farga Granvia	65
Fastvnic	66
Flash Flash Tortillería	92
Fonda España	34
Fonda Gaig	66
Forestier Miramar	117
Freixa Tradició	92
Gaig	67
Galaxó	101
Giardinetto	93
Gresca	67
Hard Rock Cafe Barcelona	35
Hisop	93
Hofmann	94
Indochine Ly Leap	68
Irati Taverna Basca	35
Kaiku	36
L'Arròs	36
L'Arrosseria Xàtiva	106
L'Arrosseria Xàtiva amb Gràcia	102
L'Auca	68
L'Escamarlà	111
L'Oliana	94
L'Orangerie	95
La Clara	69
La Cuina del DO	37
La Fonda del Port Olímpic	112
La Font de Prades	118
La Gavina	37
La Llavor dels Orígens	38
La Llavor dels Orígens	102
La Mar Salada	39
La Taberna del Cobre	39
La Terrassa del DO	40
La Terraza del Claris	69
La Tertúlia	106
La Tramoia	70
La Vinoteca Torres	70
Laie Llibreria Cafè	71
Lasarte	71
Le Quattro Stagioni	95
Loidi	72
Magatzem del Port	40
Manairó	72
Marina Moncho's	41
Marítim	41
Masia Tibidabo	96
Matamala	73
Mixtel·la	73
Moments	74
Montjuïc El Xalet	118
Monvnic	74
Moo	75
Moovida	75

Mussol Aragó	76	Sagardi Bcn Gòtic	44
Mussol Casp	76	Sagàs, Pagesos i Cuiners & Co	45
Mussol Diagonal	96	Sal Café	45
Namaste	77	Samoa	82
Nectari	77	Saüc	46
Negro-Rojo	107	Somorrostro	46
Neichel	107	Speakeasy-Dry Martini	82
Nello's Bar	78	Suquet de l'Almirall	47
Neri Restaurant	42	Sushiexpress	83
Nomo	103	Tapa Tapa	83
Òleum	119	Tapa Tapa Maremagnum	47
Orio Bcn Gòtic	42	Tapas Club	48
Out of China	78	Taverna El Ficus	123
Patagonia Beef & Wine	79	Tenorio	84
Petit Comitè	79	Tickets	84
Qu Qu	80	Topik	85
Restaurant 3	80	Torre d'Altamar	48
Restaurant Casino	43	Torreón	125
RestauranToc	81	Trobador	85
Rias de Galicia	119	Txapela	86
Rita Blue	43	Udon Eixample	86
Rita Rouge	44	Udon Raval	49
Roig Robí	103	Via Veneto	97
Sagardi Bcn Centre	81	Windsor	87

Índex Tipus de cuina
Índice Tipos de cocina

Type of Cuisine
Type de cuisine

D'autor	Author
De autor	D'auteur
ABaC Restaurant & Hotel	90
Alkimia	100
Caelis	56
Casa Calvet	58
Cinc Sentits	59
Gaig	67
Gresca	67
Hisop	93
Hofmann	94
La Mar Salada	39
La Terraza del Claris	69
Lasarte	71
Manairó	72
Moments	74
Moo	75
Moovida	75
Neichel	107
Neri Restaurant	42
Òleum	119
Saüc	46
Tickets	84
Torre d'Altamar	48
Via Veneto	97

Basca	Basque
Vasca	Basque
Irati Taverna Basca	35
Orio Bcn Gòtic	42
Sagardi Bcn Centre	81

Sagardi Bcn Gòtic	44
Txapela	86

Castellana **Castilian**
Castellana **Castillan**

El Asador de Aranda	90
---------------------	----

Catalana **Catalan**
Catalana **Catalane**

7 Portes	22
1881 per Sagardi	22
ABaC Restaurant & Hotel	90
Alba París	53
Alkimia	100
Bar Velódromo	53
Ca l'Isidre	25
Cafè de La Pedrera	56
Cal Pinxo Palau de Mar	26
Caldeni	57
Can Cortada	122
Can Majó	27
Can Rectoret	125
Can Solé	28
Can Travi Nou	122
Cinc Sentits	59
Cañete	29
Crosmas	60
Diagonal Can Soteras	61
Divinus	62
El Gran Café	31

Els Quatre Gats	33
Fastvínic	66
Fonda España	34
Fonda Gaig	66
Freixa Tradició	92
Galaxó	101
Hisop	93
L'Auca	68
L'Oliana	94
L'Orangerie	95
La Clara	69
La Cuina del DO	37
La Font de Prades	118
La Llavor dels Orígens	38
La Llavor dels Orígens	102
Manairó	72
Masia Tibidabo	96
Matamala	73
Moments	74
Moo	75
Mussol Aragó	76
Mussol Casp	76
Mussol Diagonal	96
Petit Comitè	79
RestauranToc	81
Roig Robí	103
Sagàs, pagesos i cuiners & Co	45
Saüc	46
Suquet de l'Almirall	47
Torreón	125
Via Veneto	97
Windsor	87

Gallega
Gallega

Galician
Galicien

Botafumeiro	100
Rias de Galicia	119

Internacional
Internacional

International
International

1930 Cantonese Cuisine	52
Bembì, Modern Indian	54
Bestial	24
Brown 33	55
El Japonés	63
Giardinetto	93
Hard Rock Cafe Barcelona	35
Indochine Ly Leap	68
Le Quattro Stagioni	95
Namaste	77
Negro-Rojo	107
Nello's Bar	78
Nomo	103
Out of China	78
Patagonia Beef & Wine	79
Restaurant Casino	43
Rita Blue	43
Rita Rouge	44
Sagàs, pagesos i cuiners & Co	45
Sal Café	45
Samoa	82

Sushiexpress	83
Tenorio	84
Topik	85
Udon Eixample	86
Udon Raval	49

De mercat
De mercado

Market-fresh
De marché

Alba Granados	52
Alba París	53
Bar Lobo	24
Ca l'Isidre	25
Caldeni	57
Casa de Tapes Cañota	116
Casa Leopoldo	29
Cata 1.81	58
Crosmas	60
Daps	61
Dos Cielos	110
El Bistrot de Sants	116
El Café del Gallery	62
El Principal	64
El Trapío	91
Els Jardinetes de Gràcia	101
Fàbrica Moritz Barcelona	65
Farga Granvia	65
Farga Beethoven	91
Fastvínic	66
Forestier Miramar	117
Kaiku	36
L'Oliana	94
L'Orangerie	95
La Clara	69
La Cuina del DO	37
La Terrassa del DO	40
La Tertúlia	106
Loidi	72
Magatzem del Port	40
Monvínic	74
Neri Restaurant	42
RestauranToc	81
Rias de Galicia	119
Speakeasy-Dry Martini	82
Taverna El Ficus	123
Windsor	87

Mediterrània **Mediterranean**
Mediterránea **Méditerranéenne**

1881 per Sagardi	22
Agua	23
Alba Granados	52
Attic	23
Bestial	24
Blanc Brasserie & Gastrobar	54
Boca Grande	55
Botafumeiro	100
Braseria Rossini	25
Caelis	56
Cal Pinxo Palau de Mar	26
Cal Pintxo Platja	26
Can Majó	27

Can Ramonet	27
Can Rectoret	125
Can Ros	28
Can Solé	28
Can Travi Nou	122
Casa Alfonso	57
Casa Calvet	58
Casa Leopoldo	29
Cent Onze	30
Citrus Restaurantus	59
Costa Gallega	60
Cuines de Santa Caterina	30
Daps	61
Dos	110
El Bistrot de Sants	116
El Caf� del Gallery	62
El Cangrejo Loco	111
El Chipirón de Moncho's	31
El Gran Caf�	31
El Nou de Granados	63
El Nou Ramonet	32
El Regulador	32
El Tragaluz	64
El Trapío	91
Elche	117
Els Jardinets de Gràcia	101
Elx	33
Emperador	34
Farga Beethoven	91
Farga Granvia	65
Flash Flash Tortillería	92
Freixa Tradici�o	92
Galax�o	101
Hofmann	94
L'Arròs	36
L'Arrosseria Xàtiva	106
L'Arrosseria Xàtiva amb Gràcia	102
L'Escamarlà	111
La Fonda del Port Olímpic	112
La Font de Prades	118
La Gavina	37
La Mar Salada	39
La Tertúlia	106
La Terraza del Claris	69
La Tramoia	70
La Vinoteca Torres	70
Laie Llibreria Caf�	71
Marina Moncho's	41
Marítim	41
Mixtel-la	73
Montjuïc El Xalet	118
Nectari	77
Negro-Rojo	107
Neichel	107
�leum	119
Qu Qu	80
Restaurant 3	80
Restaurant Casino	43
Rita Blue	43
Rita Rouge	44
Samoa	82
Somorrostro	46
Speakeasy-Dry Martini	82
Suquet de l'Almirall	47
Tapa Tapa Maremagnum	47

Taverna El Ficus	123
Topik	85
Torre d'Altamar	48
Torreón	125
Trobador	85
Sal Caf�	45

Tapas	"Tapas"
Tapas	"Tapas"

Bar Velódromo	53
Can Ramonet	27
Can Ros	28
Cata 1.81	58
Ca�nete	29
Casa de Tapes Ca�nota	116
Casa Alfonso	57
Cuines de Santa Caterina	30
Divinus	62
El Nou Ramonet	32
F�brica Moritz Barcelona	65
Irati Taverna Basca	35
La Taberna del Cobre	39
La Terrassa del DO	40
La Tramoia	70
La Vinoteca Torres	70
Matamala	73
Orio Bcn Gòtic	42
Qu Qu	80
Sagardi Bcn Centre	81
Sagardi Bcn Gòtic	44
Tapa Tapa	83
Tapa Tapa Maremagnum	47
Tapas Club	48
Tickets	84



C 16

 Manresa (67 km)

 Pirineu

Andorra

França

Tibidabo 

Sarrià-St. Gervasi



AP 2/AP 7

 Montserrat (60 km)

 Costa Daurada

 Tarragona (97 km)

 Lleida (162 km)

 Zaragoza (300 km)

 València (360 km)

 Madrid (621 km)

Les Corts

Eixample

Sants-Montjuïc

Ciutat Vella



C 31

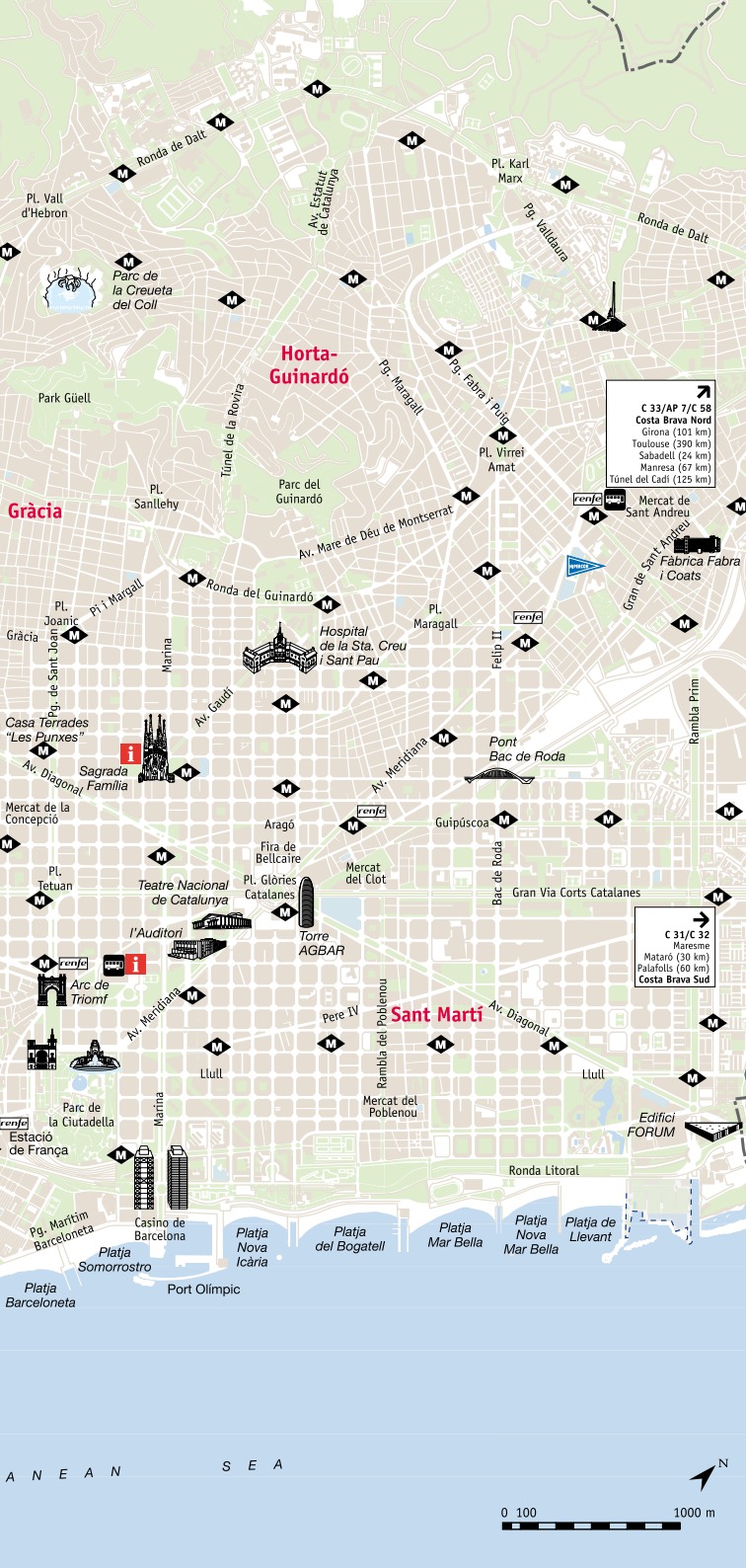
 Aeroport

 Castelldefels (19 km)

C 32

 Sitges (40 km)





C 33/AP 7/C 58
 Costa Brava Nord
 Girona (101 km)
 Toulouse (390 km)
 Sabadell (24 km)
 Manresa (67 km)
 Túnel del Cadí (125 km)

C 31/C 32
 Maresme
 Mataró (30 km)
 Palafolls (60 km)
 Costa Brava Sud

Horta-Guinardó

Gràcia

Sant Martí

FARÀS FAMÍLIA

HARÁS FAMILIA
YOU'LL MAKE FAMILY



**Gaudeix d'un dia en família mentre
ho apreneu tot sobre els animals**

**Disfruta de un día en familia mientras lo
aprendéis todo sobre los animales**

**Enjoy a family day while learning everything
about the animals**



zoobarcelona.cat
tel.: 010 (24h)
facebook.com/ZooBarcelona
twitter.com/ZooBarcelona

Ajuntament de
Barcelona

