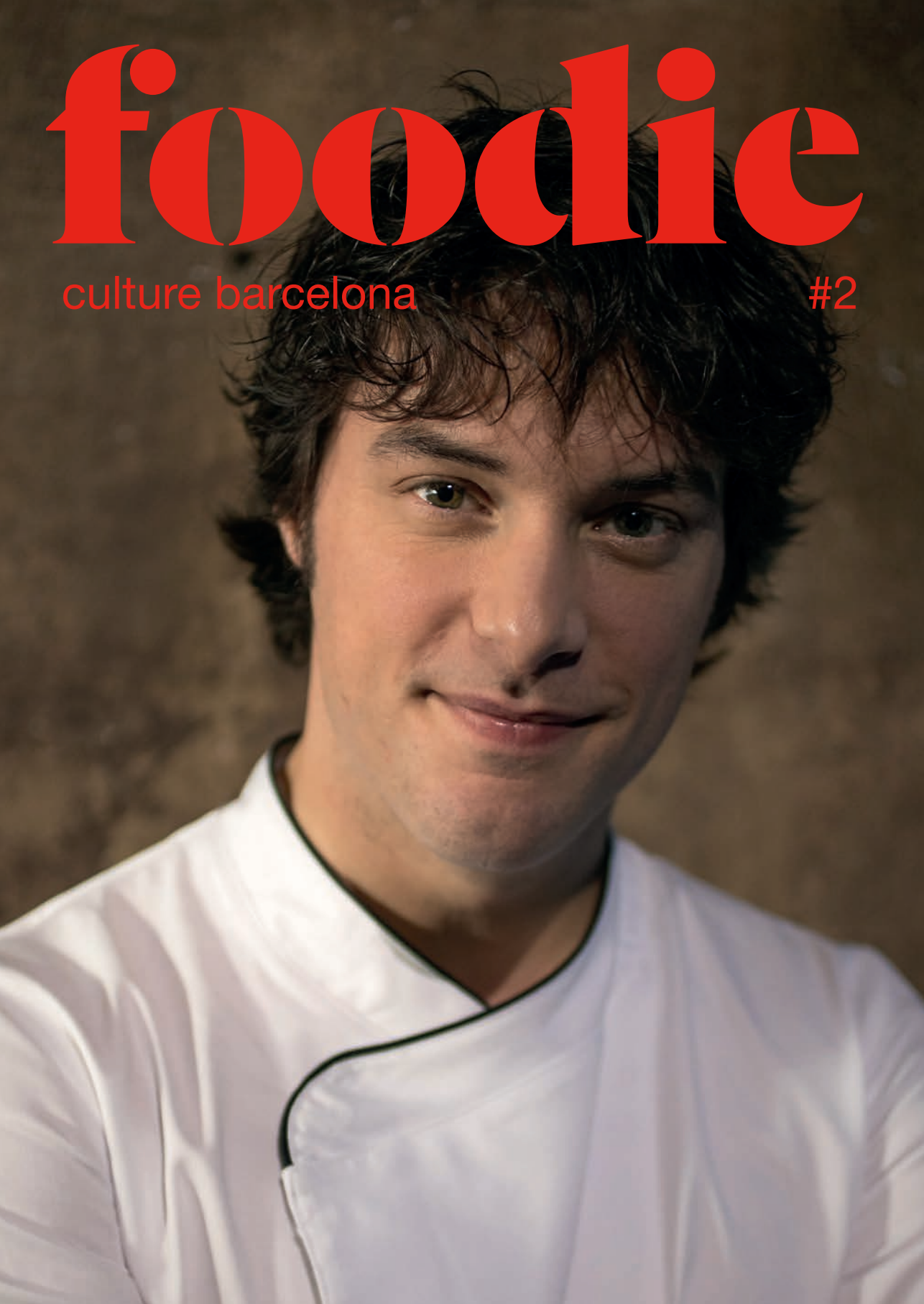
foodie

culture barcelona

#2



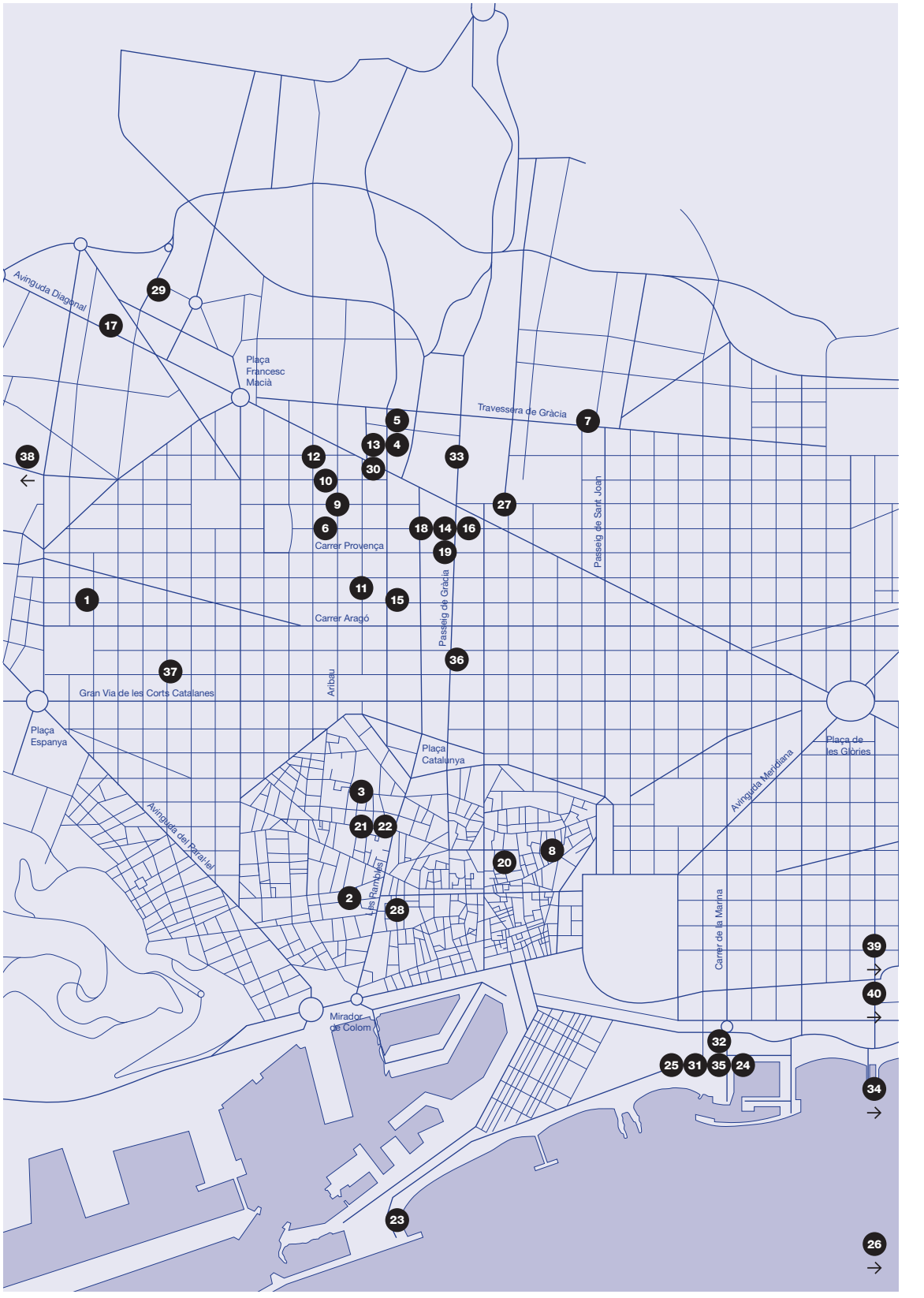
www.monegroscycles.com C/ París, 175. 08036 Barcelona

In our second issue of *Foodie Culture Barcelona* you will find many times the word *must*: we have adopted this English word as a synonymous with something absolutely essential. And that's because we present in this second edition of our magazine restaurants where you definitely have to go. The quality of their dishes and the treatment they offer to their customers is superlative. It's not just about places where you can go to eat. They are authentic experiences that any lover of foodie culture must live at least once in their life. However, in this second issue we also wanted to show some aspects beyond excellent restaurants with exquisite proposals. Among many other contents, we present an interesting trip through a small town near Lleida where they have found their particular black gold: saffron. The quality of their product is so high that it has placed Cervià de les Garrigues on the world map of the cultivation of this flower. On the other hand, the media chef Jordi Cruz tells us that, despite dealing with an emerging TV fame, he manages to keep his feet on the ground thanks to the stoves and his great work in the ABaC restaurant. A recipe that I hope you will enjoy. Believe me, *Foodie Culture* number 2 is a must.

En este segundo número de *Foodie Culture Barcelona* nos encontraremos muchas veces con la palabra *must*, un vocablo inglés que hemos adoptado como sinónimo de algo absolutamente imprescindible. No en vano, presentamos en esta segunda edición de la revista restaurantes a los que hay que ir a comer sí o sí. La calidad de sus platos y el trato que dispensan a sus clientes es superlativo. No se trata solo de locales donde uno puede ir a comer. Se trata de auténticas experiencias que cualquier amante de la cultura *foodie* debe vivir al menos una vez en la vida. Sin embargo, en este segundo número hemos querido mostrar aspectos que van un poco más allá de excelentes restaurantes con propuestas exquisitas. Entre muchos otros contenidos, os presentamos también un interesante viaje por un pequeño pueblo cerca de Lleida donde han encontrado su particular oro negro: el cultivo del azafrán. La calidad de su producto es tan alta que ha situado a Cervià de les Garrigues en el mapa mundial del cultivo de esta flor. Por otra parte, el mediático Jordi Cruz nos cuenta que, a pesar de lidiar con una sobrevenida fama televisiva, logra mantener los pies en la tierra gracias a los fogones y a su genial trabajo en el restaurante ABaC. Una receta que espero que degustéis con mucho interés. Hacedme caso, este número 2 de *Foodie Culture* es un auténtico *must*.

David Campos, Editor in Chief

Foodie Culture Barcelona. Issue Number 2. January 2017. Barcelona. www.foodie-culture.com. **Manager** Roger Ribó. **Editor in Chief** David Campos. **Art direction & graphic design** Óscar González, Pere Canals i Daniel Pujal. **Contributing Editors** Míriam Bescós, Silvia Micolau, Magda Minguet. **Contributors** Jorge Comas. **English & Spanish revision** Elisabet Kamal. **Photography** Jordi Folch. **Comunity Manager** Magda Minguet. **Food Art** Pictures by NEO2 and Studio 080 Barcelona. Food by Gabi Conti. **Commercial Management** Three-Peat Communications S.L. **Print** Condal Imprenta. **Nº Diposit Legal**: B 24869-2016


Avinguda Diagonal
Plaça Francesc Macià
Travessera de Gràcia
Passeig de Sant Joan
Carrer Provença
Passeig de Gràcia
Carrer Aragó
Aribau
Gran Via de les Corts Catalanes
Plaça Espanya
Plaça Catalunya
Avinguda del Paral·lel
Les Rambles
Avinguda Meridiana
Plaça de les Glòries
Carrer de la Marina
Mirador de Colom
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40

Contents

Interview
Jordi Cruz
p. 04-07

1 Nectari
p. 08-09

2 Cañete
p. 10-11

3 Dos palillos
p. 13

Article
Leopoldo Pomés
p. 14-19

4 Flash Flash
p. 20-21

5 El Giardinetto
p. 22-23

Interview
Miguel Terol
p. 24-27

6 Semproniana
p. 29

7 Croq'n Roll
p. 30-31

8 Santa Agustina
p. 32-33

Interview
Teresa Carles
p. 34-39

9 La Gormanda
Grupo Alba
p. 40-41

10 Carlota
Grupo Alba
p. 42-43

11 Alba Granados
Grupo Alba
p. 44-45

12 Zuka
p. 47

13 Ajoblanco
p. 47

Interview
Miguel Balcells
p. 48-51

14 Tragaluz
p. 52-53

15 Bar Tomate / Temato
p. 54-55

16 Hotel Ohm
p. 56

17 Negro-rojo
p. 57

18 Mordisco
p. 58

19 El Japonés
p. 59

20 Cuines
p. 60

21 Bar Lobo
p. 61

22 Luzia
p. 62

23 Pez Vela
p. 63

24 Bestial
p. 64

25 Agua
p. 65

Article
Edu Ivars
p. 66-71

26 Hotel Sumus
p. 72-73

27 El Pepita
p. 74-75

28 MariscCo
p. 76-77

Article
Caffeine deal
p. 78-85

29 Nuba
p. 86-87

30 Cachitos
p. 88-89

31 Opium
p. 90-91

32 Ají
p. 93

33 Nomo
p. 93

34 Boo Boo
p. 94-95

35 Shoko
p. 96-97

36 Hotel Mandarín
p. 98-99

37 El Bar
p. 100-101

Interview
Miguel Ángel García
p. 102-105

38 L'Sara
p. 106-107

39 Els Pescadors
p. 108-109

40 Bar Local
p. 110-111

“Above all, a dish should be tasty”
“Por encima de todo, un plato debe estar bueno”

Jordi Cruz

Interview Roger Ribó, photography Jordi Folch

CINERO DEL AÑO
Coca-Cola

Chef Jordi Cruz has become popular to the audience for his television appearances. However, the foodies knew perfectly well this 38-year-old man from having become the youngest chef in Spain at the age of 24 and second in the world to a Michelin star. He is currently the chef of ABaC, where he practices a cuisine that he defines as "evolutionary and restless". We chatted with him about how he bears the fame that comes to him from the sets, but, above all, the one that comes from the stove.

ROGER RIBÓ — You move well on the television set. Have you received some lessons?
JORDI CRUZ — No, not at all, I am a cook, but I have a nerve.

RR — How did you achieve your success?
JC — Honestly, I did not have many aspirations, I tried not to be an offender or a vagrant and I tried to do something that gave meaning to my life. My virtue was to see that I had few virtues, and when I discovered that I was quite good at something I decided to do whatever it was necessary, in terms of time and salary, to work on it. To achieve success you have to focus, you need to have a little luck and thus get something to be proud of. Cooking is what I like, I am a cook, and this is what makes me have my feet on the ground. TV is fine, but I know it is finite, superfluous. It's very powerful, but it's just television, it's not me. My world is cooking, my world is ABaC, my restaurant, and it's what we build there every day what really counts. The rest is a gift that I take advantage of it, I learn and I enjoy and it will lead me to live new experiences. Maybe it does not make me a better person, but it does make me more complete and it gives me the tools to do more things, because, above all, I am proactive.

RR — What do you do in ABaC?
JC — It is a kitchen which has 26 years of experience and it has reached an important level of maturity. We generate about 80 recipes each year, highly evolved, which follow a very clear line, where many techniques are investigated and many hours are invested. We make our customers participate to create a whole experience in a unique space where you can eat in a unique way.

RR — Is the dining room ever more relevant?
JC — It is in ABac. Certainly cooks are very fashionable, and this has harmed the dining room. We want to boost it, because many things happen in the kitchen, and if we want that this information is correctly transmitted to our customers we need our dining room.

El cocinero Jordi Cruz se ha vuelto popular para el gran público por sus apariciones en televisión. Sin embargo, los *foodies* conocían perfectamente a este manresano de 38 años por haberse convertido a los 24 años en el chef más joven de España y segundo del mundo en conseguir una estrella Michelin. Actualmente es el chef del ABaC, donde practica una cocina que él mismo define como "evolutiva e inquieta". Charlamos con él de cómo lleva la fama que le viene de los platós, pero, sobre todo, la que le viene de los fogones.

ROGER RIBÓ — Te mueves bien en el plató de televisión. ¿Has ido a clases?
JORDI CRUZ — No, en absoluto, yo soy cocinero, pero tengo mucho morro.

RR — ¿Cómo has alcanzado este éxito?
JC — Sinceramente, no tenía muchas aspiraciones, intenté no ser un delincuente o un vago y hacer algo que diera sentido a mi vida. Mi virtud fue ver que tenía pocas virtudes, y a la que descubrí que algo se me daba un poco bien decidí pagar el precio que fuera necesario, en tiempo y salario, para trabajar en ello. Para alcanzar el éxito hay que focalizar, tener un poco de suerte y así obtener algo de lo que estar orgulloso. Lo mío es cocinar, soy cocinero, y esto es lo que me hace tener los pies en la tierra. La televisión está muy bien, pero sé que es finita, superflua. Es muy potente, pero es sólo televisión, no soy yo. Mi mundo es la cocina, mi mundo es el ABaC, mi restaurante, y es lo que construimos allí cada día lo que realmente cuenta. El resto es un regalo que aprovecho, del que aprendo y disfruto y que me llevará a vivir nuevas experiencias. Quizá no me haga mejor persona, pero sí que me hace más completo y me da las herramientas para poder hacer más cosas, porque yo, sobre todo, soy proactivo.

RR — ¿Qué hacéis en el ABaC?
JC — Es una cocina con 26 años de experiencia y ha alcanzado un nivel de madurez importante. Generamos unas 80 recetas cada año, muy evolucionadas, que siguen una línea conductora muy nítida, donde se investigan muchas técnicas y se invierten muchas horas. Hacemos que la sala participe para crear una experiencia en un espacio singular donde se come de una forma singular.

RR — ¿La sala cada vez tiene más relevancia?
JC — En ABaC sí. Ciertamente los cocineros están muy de moda, y esto ha perjudicado a la sala. Nosotros queremos impulsarla, porque en la cocina pasan

At ABaC we have a great house, a great kitchen, and we work to have everything at a great level.

RR — You are talking about ABaC as a complete experience to the customers.
JC — When customers arrive we take them on a tour in the restaurant until we reach a launch area, with a bar where the experience of cocktails and gastronomy fusion fuse. Customers take their first four or five appetizers, a few junk snacks, fun and very risky; in my opinion, it is the funniest part of the menu. They can find there an impressive wine cellar, where they can choose the wine they want to drink and see all the pairing exposed. From there, and in a natural way, they will go up to the kitchen, where they can see me in a very shocking space. Then they will go to the dining room, where they will eat ten or twelve more dishes, to finish on the terrace, where they can enjoy a gin and tonic, a drink or a cigar. It is a very large and very beautiful house that was not completely seen so far. We want people to see it and enjoy it, because we want to stop being just a restaurant to be a more global experience.

RR — I say you on TV explaining to Fernando Tejero how to use liquid nitrogen. Do you think it is a good idea to bring these techniques to the general public?
JC — We just make these techniques more casual. If you heat oil up to 180 ºC, and you throw it above you, you will get burnt, so oil has the same risks as liquid nitrogen, but you can find it in all kitchens. Liquid nitrogen has unique virtues, I consider that it will be introduced in the kitchens soon.

RR — Chefs are the new rock stars...
JC — We live in a historically gastronomic country, where the kitchen has played a very important role, but there was a large social group that did not know it. Thanks to the media boom, we have made the traditional cuisine known, as well as the modern one, our products and our cooks. But they already existed, and things were done very well. The most important thing is that people like it and feel like eating and cooking.

RR — You are part of a jury on TV, what do you value more on a dish?
JC — I think the key is that it has to transmit something, it has to talk about the maturity of the chef who has created it, and it has to be well executed, it has to respect the product and, above all, it has to be tasty.

muchas cosas, y para que esta información se transmita correctamente al cliente necesitamos la sala. En ABac tenemos una gran casa, una gran cocina, y apostamos para que todo esté a un gran nivel.

RR — Hablas del ABaC como una experiencia completa para el cliente.
JC — Cuando el cliente llega le damos una vuelta por el restaurante hasta llegar a una zona *launch*, con una barra donde se fusiona la experiencia de la coctelería con la gastronómica. El cliente toma los cuatro o cinco primeros aperitivos, unos snacks muy canallas, divertidos y muy arriesgados, en mi opinión, es la parte más divertida del menú. Allí mismo encontrará una bodega impresionante, donde podrá elegir su vino y ver todo el maridaje expuesto. De allí, y de una forma natural, subirá a la cocina, donde podrá verme en un espacio bastante impactante. Luego irá a la sala, donde comerá diez o doce platos más, para terminar en la terraza, donde podrá disfrutar de un gin-tonic, una copa o un puro. Es una casa muy grande y muy hermosa que hasta ahora no se veía al completo. Queremos que la gente la vea y la disfrute para dejar de ser solo un restaurante para ser una experiencia más global.

RR — En televisión te vi explicando a Fernando Tejero cómo utilizar el nitrógeno líquido, ¿Crees que es bueno acercar estas técnicas al público general?
JC — Lo que hacemos es quitarle hierro a estas técnicas. El aceite, a 180 ºC, si te lo tiras por encima te quema, tiene los mismos riesgos que el nitrógeno líquido, y el aceite lo encuentras en todas las cocinas. El nitrógeno líquido tiene unas virtudes singulares y únicas, considero que es un elemento que se irá introduciendo en las cocinas.

RR — Los chefs son las nuevas estrellas del rock...
JC — Estamos en un país históricamente gastronómico, donde la cocina ha desempeñado una función muy importante, pero existía una gran masa social que la desconocía. Gracias a este boom mediático, se ha dado a conocer la cocina tradicional, la moderna, los productos que tenemos y los cocineros. Pero ya existían, y las cosas se hacían muy bien. Lo más importante es que a la gente le gusta y le entran ganas de comer y cocinar.

RR — Ejerces de jurado, ¿qué valoras de un plato?
JC — La clave es que el plato transmita algo, hable de la madurez del cocinero que lo ha realizado, esté bien ejecutado, se respete el producto y, por encima de todo, que esté bueno.

Nectari

Smells, colours and flavours with a star / Olores, colores y sabores con estrella
Chef **Jordi Esteve**

The classical poets said that nectar was the true drink of gods. And in Barcelona there is a space that combines smells, colours and flavours which leads us directly to Olympus. Its name is Nectari, by chef Jordi Esteve. Despite his extreme youth (Barcelona, 1980), this cook is on the rise. Prizewinner of a Michelin star (2013), Esteve has worked in the kitchen of Martín Berasategui and L'Ambrosie (Paris), and he declares himself a passionate of Japanese cuisine. From each of his experiences he draws some teaching that he applies to his creations.

His creative proposal is an ode to the seasonal product (in fact, he changes his menu every season, just like the nectar of the flowers) and to the attention to customers, to whom Esteve gives a totally personalized treatment.

With sensibility and virtuosity in the plate, Nectari gives us gastronomic orgasms and sensory journeys beyond space and time. An example? Her goat's croquette or the chicken and sausage's. Jordi Esteve has achieved something unique with his style: we can travel just closing our eyes.

Los poetas clásicos decían que el néctar era la auténtica bebida de los dioses. Y en Barcelona existe un espacio que combina olores, colores y sabores que le llevan a uno directamente al Olimpo. Se trata del Nectari del chef Jordi Esteve. A pesar de su extrema juventud (Barcelona, 1980), el cocinero está en lo que comúnmente se denomina *la cresta de la ola*. Laureado con una estrella Michelin (2013), Esteve ha pasado por la cocina de Martín Berasategui y de L'Ambrosie de París y se declara un apasionado de la cocina nipona. De cada una de sus experiencias extrae alguna enseñanza que aplica a sus creaciones.

Su creativa propuesta es una oda al producto de temporada (de hecho, cambia su carta cada estación, al igual que lo hace el néctar de la flor) y al mimo al cliente, a quien Esteve se encarga de darle un trato totalmente personalizado.

Con sensibilidad y virtuosismo en el plato, el Nectari regala orgasmos gastronómicos y viajes sensoriales más allá del espacio y del tiempo. ¿Un ejemplo? Su croqueta de cabra o la de pollo y chorizo. Jordi Esteve ha conseguido con su estilo algo único: que uno cierre los ojos y viaje.

Carrer València, 28. 08015 Barcelona (Eixample). T + 34 93 226 87 18. www.nectari.es. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13.30h to 15.30h and from 20.30h to 23.30h. Map: **1**

CAÑETE

PICOTEO
Y TAPAS
CAÑETE

Bar Cañete

A classic in the tapas world / De tapa en tapa
Director **José Parrado**

Enjoying first-quality tapas in a credible context in which customers can feel the good atmosphere. This is the goal of Cañete, an iconic restaurant in Barcelona where complicities are created around a long bar with an open kitchen. José Parrado has spent all his life in the family business and it is very clear to him that the customers satisfaction is the key: good food, caring environment, excellent service and positive energy. That is why Cañete attracts all types of public: tourists looking for an emblematic place, lifelong citizens of Barcelona who are passionate about traditional flavours, young people who are going out for tapas or foodies who want to enjoy a good meal with first quality product.

Outstanding dishes include Palamós shrimps, oysters, oxtail, Rosini old cow (with foie and truffle) and cannelloni. They are traditional dishes with good raw materials that seek that the customers leave Cañete with a smile. A varied menu which changes according to the season and which allows you to taste a little bit of everything. José Parrado knows that the most important thing is to be like chameleons, to reinvent theirselves and to take care of all kind of customers. He puts passion in each of his restoration projects and he wants his restaurants to allow Barcelona to win prestige and culinary quality. Cañete allows you to enjoy a global experience full of positive energy, which is why it has become a must in Barcelona.

Disfrutar de tapas de calidad en un contexto creíble en el que los clientes capten el buen ambiente. Este es el objetivo de Cañete, un restaurante icónico de Barcelona, donde se crean complicidades alrededor de la larga barra con cocina a la vista. José Parrado lleva toda su vida en el negocio familiar y tiene muy claro que la satisfacción global del cliente es la clave: buena comida, entorno cuidado, servicio óptimo y energía positiva. Por eso Cañete atrae a todo tipo de público: turistas que buscan un lugar emblemático, barceloneses de toda la vida apasionados de los sabores tradicionales, jóvenes que salen en plan tapeo o *foodies* sibaritas que quieren gozar de un buen festín con producto de primera.

Destacan los platos de gambas de Palamós, ostras, rabo de toro, vaca vieja al estilo Rosini (con foie y trufa) o canelones. Platos tradicionales con buena materia prima que buscan que el cliente salga de Cañete con una sonrisa. Una carta variada que cambia según la temporada y que permite probar un poco de todo. José Parrado sabe que lo importante es ser camaleónicos, reinventarse y cuidar a todo tipo de clientes. Él pone pasión en cada uno de sus proyectos de restauración y quiere que sus locales permitan que Barcelona gane en prestigio y calidad culinaria. Cañete permite disfrutar de una experiencia global cargada de energía positiva, y por eso se ha convertido en un *must* de la Ciudad Condal.

Carrer de la Unió, 17. 08001 Barcelona (Raval). T + 34 932 703 458. www.barcanete.com
Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13:00h to 00:00h. Sun closed. Map: **2**

Food by Gabi Conti. Picture by NEO2 and Studio 080 Barcelona

Dos Palillos / Dos Pebrots

Mediterranean style with Japanese air / Estilo mediterráneo con aire japonés
Chef **Albert Raurich**

Albert Raurich is the chef of Dos Palillos, oriental cuisine, and the recently opened Dos Pebrots, Mediterranean, Roman, Phoenician and Renaissance recipes adapted to contemporary cuisine. When we was working at El Bulli, the chef discovered the authentic Asian cuisine and now he mixes individual dishes, such as *kaiseki*, with the concept of putting the dishes in the middle of the table, as we do with tapas.

With this idea in mind some dishes where born, like the spring roll with Iberian pork and vegetables; or a red mullet *sashimi*. Local product with a Japanese style. In Dos Pebrots, innovation includes learning, and to create new dishes you have to look for authenticity. Raurich relies on simplicity to surprise, to please and to offer a good time to his customers.

Albert Raurich es el chef del Dos Palillos, de cocina oriental, y del recién inaugurado Dos Pebrots, de recetas mediterráneas, romanas, fenicias y renacentistas adaptadas a la cocina contemporánea. Trabajando en El Bulli, el chef descubrió la auténtica cocina asiática y ahora mezcla platos individuales, como el *kaiseki*, con el concepto de poner los platos en medio de la mesa, como hacemos nosotros con las tapas.

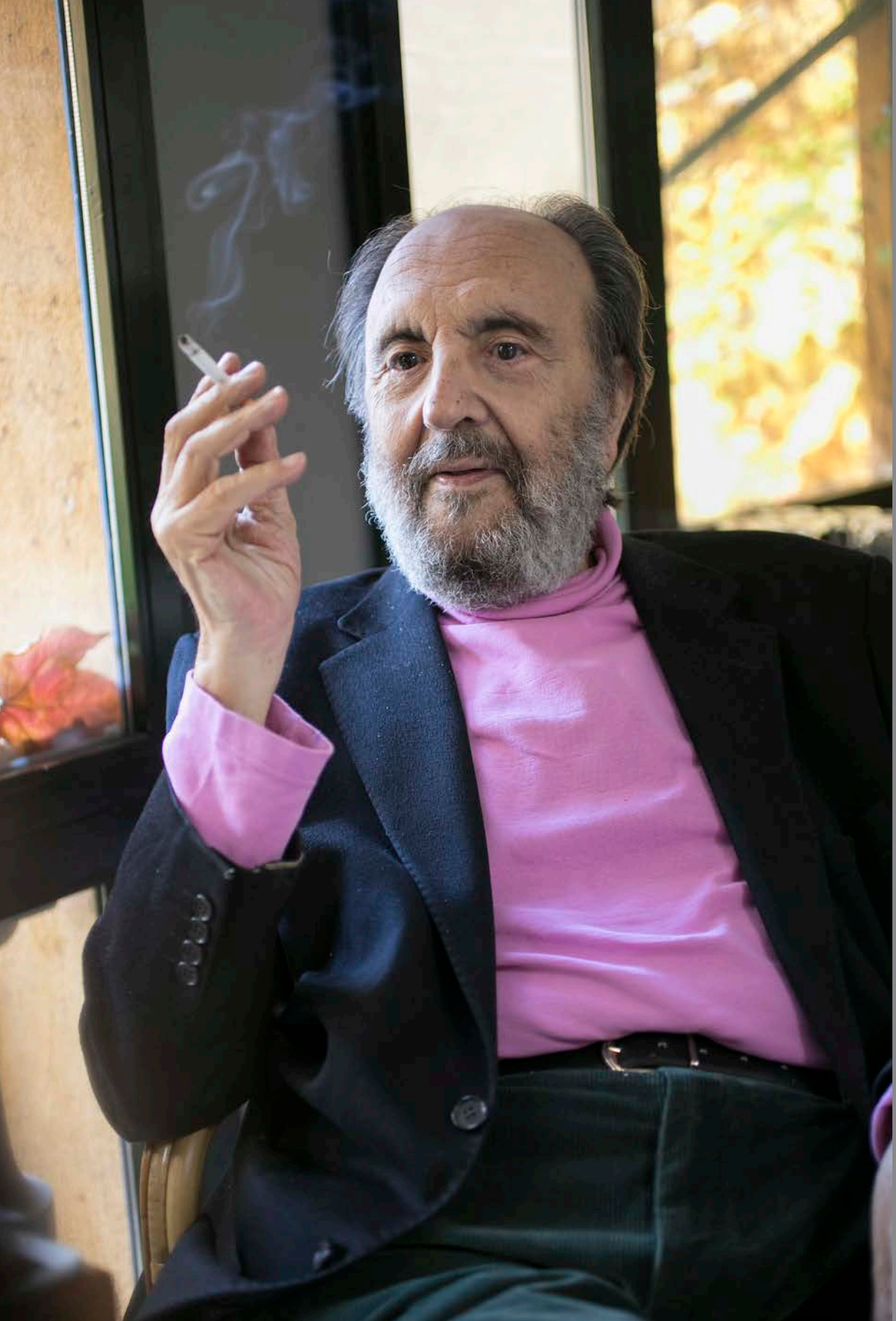
Con esta idea surgen platos tipo el rollito de primavera pero con cerdo ibérico y verduras; o un *sashimi* de salmonete. Producto de proximidad tratado al estilo japonés. En Dos Pebrots, la innovación incluye el aprendizaje, y para crear nuevos platos hay que buscar autenticidad. Raurich apuesta por la sencillez para sorprender, agradar y que el cliente lo pase bien.

Dos Palillos: Carrer d'Elisabets, 9. 08001 Barcelona. T + 34 93 304 05 13. www.dospalillos.com. Tue-Wed from 19.30 to 23.30h. Thu-Fri-Sat from 13.30 to 15.30h and from 19.30 to 23.30h. Sun-Mon closed. **Dos Pebrots:** Carrer del Dr. Dou, 19. 08001 Barcelona. T + 34 93 853 95 98. www.dospebrots.com. Wed-Thu-Fri-Thu-Fri-Sat-Sun from 13 to 23h. Map: **3**

“Doing things better for others to have a good time”
“Hacer las cosas mejor para que los demás se lo pasen bien”

Leopoldo Pomés

Interview Míriam Bescós, photography Jordi Folch



Sitting in front of Leopoldo Pomés (Barcelona, 1931) is a party. A photographer, a publicist, a filmmaker, a gourmet, a poet, this tall and eternal seducer, with a low and almost whispering voice, receives us in his studio, in his house, the one in the Gracia neighbourhood, with a Renaissance garden patio and a skylight in the ceiling that illuminates and darkens an office that was a set and also the workshop of Modest Urgell, "a very strange painter who painted cemeteries", of whom he exhibits a painting and with whom the aesthete maintains a particular love story that he tells us and which catches us before we get the session started.

Hands up, this is a robbery: of memories and nostalgias, of flavours and desires, of voyeurism and blushing, of seductions, fear and respect, of passions and distinctions, of theories and practices, of mysteries and possessions. Of sunsets and darken. Of life that is lived and that he eats with desire. Hedonism in its purest form.

A table set in the gallery, with breakfast prepared as if it was the start of a ritual, the one which Pomés enjoys occasionally to discover himself as the most blessed man in the universe, only that it is shared this time. To the rhythm of French croissant, a cigarette and a cup of tea, he tells us. And time stops because the clock always stops when one enjoys what has been lived. Leopoldo is a party. And happiness can also be felt on Thursday.

What have in common the famous *Freixenet bubbles* that he created in 1967 and the open ceremony of a football championship and Flash Flash or Giardinetto, renowned restaurants in Barcelona? "Everything. I do it to be loved", and he quotes the answer given by Gabriel García Márquez when he was asked why he wrote. This advertising man, with more than 3,000 spots behind him and a few exhibitions, besides writing poetry and treatises on tomato bread, with *Teoría y práctica del pan con tomate* ('Theory and practice of tomato bread') (Ed. Tusquets), and *Comer es una fiesta* ('Eating is a party') (RBA) ("the eating thing has always attracted me"), was also in the world of restoration in the 70's, just to have its own space, free of defects found in other places.

And we get started, as well as his memories and his memory, thoughtful and descriptive: we go back to his childhood and his images. Click. How could we blur that snapshot of his aunt, who spent the morning simmering "an unmistakable tomato sauce" to which she used to deliver the phrase "Come on, it's getting cold... Oh, let's see if it tastes good today...". The false

Sentarse frente a Leopoldo Pomés (Barcelona, 1931) es una fiesta. Fotógrafo, publicista, cineasta, gastrónomo, poeta, este alto y eterno seductor, de voz baja y casi susurrante, nos recibe en su estudio, su casa, la del barrio de Gracia, con su patio ajardinado renacentista y una claraboya en el techo que ilumina y ensombrece un despacho que fue plató y también taller de Modest Urgell, "un pintor muy extraño que pintaba cementerios", de quien exhibe un cuadro y con quien el esteta mantiene una particular historia de amor que nos cuenta y nos atrapa antes de empezar la sesión.

Manos arriba, esto es un atraco: de recuerdos y nostalgias, de sabores y deseos, de voyerismo y de rubores, de seducciones, miedo y respeto, de pasiones y distinciones, de teorías y prácticas, de misterios y posesiones. De atardeceres y oscureceres. De vida que se vive y que se come con ganas. Hedonismo en estado puro.

Una mesa vestida en la galería, con el desayuno preparado como si del inicio de un ritual se tratara, el que sienta de vez en cuando a Pomés para descubrirse el hombre más dichoso del universo, solo que esta vez es compartido. A ritmo de croissant francés, cigarrillo humeante y té, nos cuenta. Y el tiempo se detiene porque el reloj siempre se para cuando uno disfruta con lo vivido. Leopoldo es una fiesta. Y la felicidad también puede caer en jueves.

¿Qué tendrán en común las famosas burbujas de Freixenet que creaba por allá el año 67 con la inauguración de un mundial de fútbol y el Flash Flash o el Giardinetto, reconocidos restaurantes de Barcelona? "Todo. Lo hago para que me quieran", y cita la respuesta que daba Gabriel García Márquez cuando se le preguntaba que por qué escribía. Este hombre de la publicidad, con más de 3.000 spots a sus espaldas y unas cuantas exposiciones en su haber, además de escribir poesía y tratados sobre el pan con tomate, con *Teoría y práctica del pan con tomate*, (Ed. Tusquets), y *Comer es una fiesta* (RBA) ("la cosa del comer siempre me ha atraído"), se metía también, en la década de los 70, en el mundo de la restauración para tener su propio espacio exento de defectos hallados en otros.

Y tiramos del hilo y con él, del recuerdo y de su memoria, detallista y descriptiva, nos remontamos a su niñez y a sus imágenes. Clic. ¿Cómo desdibujar esa instantánea de su tía, que se pasaba la mañana cocinando a fuego lento "una inconfundible salsa de tomate" a la que solía seguir la frase "Venga, que se enfría... Ay, madre, ¿cómo me habrá quedado

“When someone comes specifically to my house I have to treat him or her with all my love”

“Cuando alguien viene a posta a mi casa tengo que tratarle con todo el amor posible”

modesty which is allowed and which magnifies the one that lives between the stoves.

And now, the materialization of two projects, in the 70’s, with his friends and architects Milá and Correa, Flash Flash and Il Giardinetto, and half a century serving several generations of customers who continue to meet, today, to have fun around a table. Click. The key to success? “Once, in a lecture by the cook Alain Chapel’s in S’Agaró, I learned something that I thought it was basic: when someone comes to my house and he or she comes specifically, I have to treat him or her with all my love. Doing things better for others to have a good time. It’s like making art.”

In Flash Flash (1970) nothing is unjustified, not even the fact that it is “the most soundproofed restaurant in Barcelona. Nothing is done just because. You always have the chance to sit with someone there. “It is like eating home. An omelette tomato bread sandwich. Or “the extraordinary hamburger” Paul Newman would fall in love with.

And then Il Giardinetto came (1972). And it was because of the “unrepeatable (I don’t think anyone is irreplaceable, but unrepeatable)” María Levi, Ricardo Bofill’s mother, and her pasta. Leopoldo says that “you couldn’t find a place in Barcelona where pasta was well cooked” and that, after eating the one that María cooked for him, he knelt down and begged her to go with him and open Il Giardinetto, “the place we always wanted to go to”. And she recovered the famous shirred eggs which his mother prepared for him in his childhood, and which would become one of the main dishes of the place. Click.

And what do they have in common the magic of a photo lab and being between stoves? “You can peel a potato and you are creating and you must have fun doing it, but to see an image that you have conceived uploading, this is very exciting. When you get an image, when you touch the mystery... A work is worthless

hoy?”. La falsa modestia permitida y que engrandece al que habita entre fogones.

Y de ahí, la materialización de dos proyectos, en los años 70, con sus amigos y arquitectos Milá y Correa, el Flash Flash y Il Giardinetto, y medio siglo dando servicio a varias generaciones que siguen reuniéndose, a día de hoy, para disfrutar alrededor de una mesa. Clic. ¿La clave del éxito? “Una vez, en una conferencia del cocinero Alain Chapel en S’Agaró, aprendí algo que me pareció básico: cuando alguien viene a mi casa y viene expresamente, tengo que tratarle con todo el amor posible. Hacer las cosas mejor para que los demás se lo pasen bien. Es como hacer arte.”

En el Flash Flash (1970) nada es gratuito, ni siquiera el hecho de que sea “el restaurante más insonorizado de Barcelona. Nada está hecho porque sí. Siempre tienes la posibilidad de sentarte con alguien”. Comer como en casa. Un bocadillo de tortilla con pan con tomate. O “la extraordinaria hamburguesa” con la que caería rendido el mismísimo Paul Newman.

Y llegó Il Giardinetto (1972). Y la culpa la tuvo la “irrepetible (no creo que nadie sea insustituible, sino irrepetible)” María Levi, la madre de Ricardo Bofill, y su pasta. Dice Leopoldo que “no había sitios donde la pasta se cocinara bien” y que, tras comerse la que le cocinó María, se arrodilló y le rogó que se fuera con él para montar Il Giardinetto, “ese lugar al que siempre quisiéramos ir”. E hizo revivir los famosos huevos al nido, que su madre le preparaba en su infancia, y que se convertirían en uno de los protagonistas del lugar. Clic.

¿Y qué tendrá en común la magia de un laboratorio fotográfico y el estar entre fogones? “Una patata se puede pelar y tú estás creando y tienes que divertirte haciéndolo, pero ver subir una imagen que has concebido, eso, eso es muy fuerte.

01

02

03

01 Flash Flash
02 Leopoldo Pomés
03 Il Giardinetto

“Before Il Giardinetto (1972) there where no places in Barcelona where pasta was well cooked”

“Antes de Il Giardinetto (1972) no había sitios en Barcelona donde la pasta se cocinara bien”

if it has no mystery... I screamed every time at home and my father always came running.” Click. And he gets up and he goes and he comes back to show us the photograph of a woman (*Portrait of Núria Closas*, 1953) that was taken at dusk, with a twilight light: “At dusk there is a particular light and it is my light... I noticed I had the sunset with me and I got that picture. It was mine. It is that moment when you are about to make the mystery yours.” That snapshot was exposed in Galerías Layetanas, an exhibition that would mark a before and after in his career. And in a heroic and romantic act, he burned the negative. Click.

Leopoldo conveys elegance and restlessness. With his answers and with his attentions. I ask for a dedication when he gives me a book. I beg your pardon, my dear readers, but I will not share it. It is the mystery and the magic. Something like when you hear *Smile* from Chaplin’s *Modern Times*. To round off the experience with an unrepeatable Leopoldo Pomés.

Cuando consigues una imagen, cuando rozas el misterio… Una obra no vale nada si no tiene misterio… Yo gritaba cada vez en casa y mi padre siempre venía corriendo”. Clic. Y se levanta y se va y regresa para mostrarnos la fotografía de una mujer (*Retrato de Núria Closas*, 1953) que fue tomada al atardecer, con una luz crepuscular: “Al atardecer hay una luz que es mi luz... Noté que tenía el atardecer conmigo y que poseía esa imagen. Era mía. Es ese momento en el que estás a punto de hacer tuyo el misterio”. Esa instantánea fue expuesta en Galerías Layetanas, exposición que marcaría un antes y un después en su carrera. Y en un acto heroico y romántico, quemó el negativo. Clic.

Leopoldo desprende elegancia e inquietud por los poros de su piel. Con sus respuestas y sus atenciones. Le reclamo una dedicatoria cuando me regala un libro. Disculparán, amigos lectores, que no la comparta. Es el misterio y la magia. Algo parecido a cuando uno escucha *Smile* de *Tiempos modernos* de Chaplin. Para redondear la experiencia con un Leopoldo Pomés irrepetible.

Flash Flash

Where authenticity doesn't go out of style / Donde la autenticidad no se pasa de moda
Director **Javier Hoyos Aguado**

There have been almost 50 years of Flash Flash as a place of worship in the city of Barcelona, with a *savoir faire* that is not out of fashion, the same as Javier Hoyos, who, for 21 years, is responsible for keeping alive the essence of this mythical place. And, judging by his smile, he succeeds. They say that it is the first place in Spain where the hamburger arrives to the plate. And that of Flash Flash are legendary. Like its 50 types of omelettes. Or their salads, freshly made and with local products. They also offer meatballs with cuttlefish, *capipota* or a good beef stew, if one day you feel like using a spoon or eating a good stew without forgetting the tradition.

And that's how we can feel at home, just what the photographer and publicist Leopoldo Pomés and his friend Alfonso Milá intended when they devised the project. It is there, besides an exquisite service, where magic lies. Drawn in its white walls, a photographer with a huge flash continues shooting with the same restlessness of their first day to all who enter.

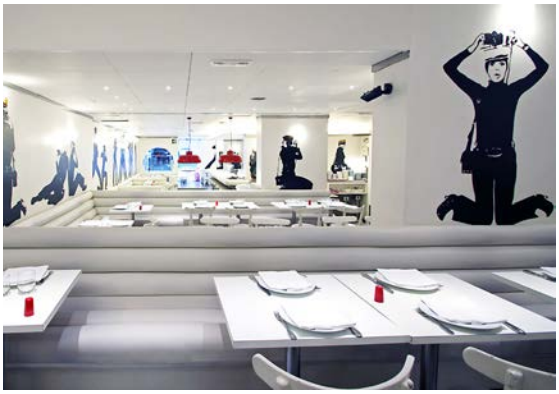
Everyone has their creed, and theirs is simple: to pamper the customer and stay true to their culinary essence. Enjoying a snapshot in which four generations of a family gather around a table is something that leaves no one indifferent. They get it. Flash Flash is here to stay.

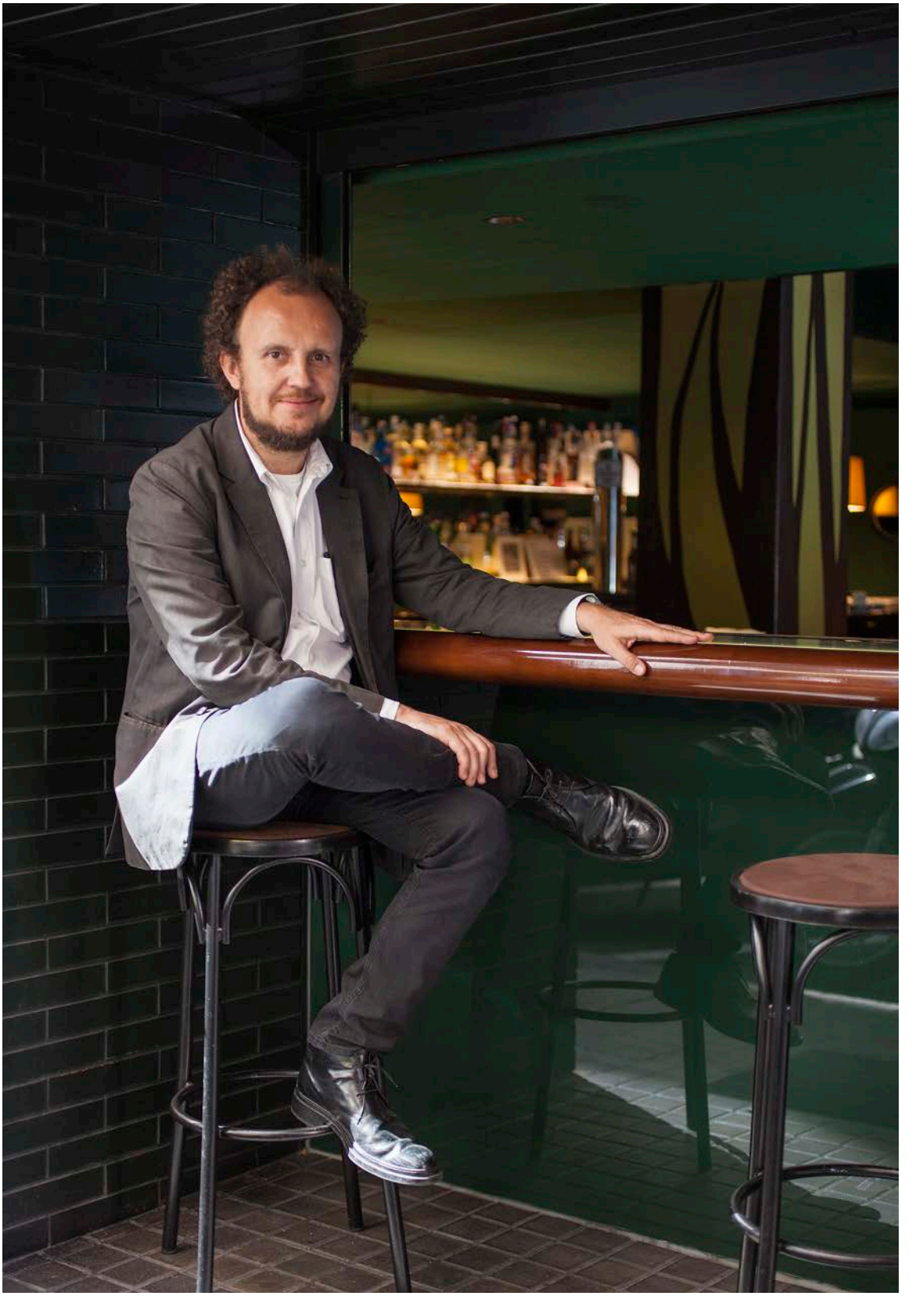
Casi son 50 los años que acredita el Flash Flash como lugar de culto en la ciudad de Barcelona. Con un *savoir faire* que no se pasa de moda, el mismo que desprende Javier Hoyos, quien, desde hace 21 años, se encarga de mantener viva la esencia de este mítico local. Y, a juzgar por su sonrisa, lo consigue. Dicen que es el primer sitio de España donde llega la hamburguesa al plato. Y que las del Flash Flash son legendarias. Al igual que los 50 tipos de tortillas. O sus ensaladas, hechas al momento y con producto fresco y de proximidad, aunque en su propuesta también tienen cabida las albóndigas con sepia o el *capipota* o un buen fricandó de ternera, por si un día te apetece coger la cuchara o tirar de guiso y no olvidar la tradición.

Y es que así, uno se siente en casa, justo lo que pretendían el fotógrafo y publicista Leopoldo Pomés y su amigo arquitecto Alfonso Milá cuando idearon el proyecto. Es ahí, además de un servicio exquisito, donde radica la magia. Dibujada en sus paredes blancas, una fotógrafa con un flash enorme sigue disparando con la misma inquietud del primer día a todo aquel que entra.

Cada uno tiene su credo y el suyo es simple: mimar al cliente y mantenerse fiel a su esencia culinaria. Disfrutar de una instantánea en la que cuatro generaciones de una familia se reúnan alrededor de una mesa es algo que no deja indiferente a nadie. Ellos lo consiguen. Hay Flash Flash para rato.

Carrer de la Granada del Penedès, 25. 08006 Barcelona (Sant Gervasi). T + 34 93 237 09 90. www.flashflashbarcelona.com
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 01.30h. Map: **4**





Il Giardinetto

Maintaining the essence / Manteniendo la esencia
Director **Poldo Pomés** Maitre **Angel Fernández**

María Levi, Ricardo Bofill's mother, was responsible Il Giardinetto was born. One night in 1973, she invited Leopoldo Pomés to eat pasta and he, after trying it, fell on his knees in ecstasy. The passion of this photographer, together with that of the architect Alfonso Milà, made it possible: a restaurant where pasta was the main protagonist and where their clients ate, drank and had fun like at home. 42 years later, Il Giardinetto is an essential reference for those looking for a place where time stands still. It has received two FAD interior design awards. Entering Il Giardinetto is to enter a magical garden (which rises to the ceiling and walks along the walls), intimate and away from the outside bustle.

Poldo Pomés is the enthusiastic host that keeps it alive, along with Ángel Fernández –of whom Poldo says he is "maître and soul of the place"–, after 37 years as head waiter and bartender. In addition to pasta dishes such as *rigatoni*, *putanesca tagliolini* and *panzerotti*, among others, we must include their best-seller, the egg roll, which takes us back to our childhood, or Maresme mint peas, their steak tartare or the tuna tartar.

They say there is no place in Barcelona bringing together many intellectuals per square meter since it was founded. This probably has a reason. Impossible not to mention his window, which changes every month and a half by local artists. Poldo says: "I sell happiness". And we thank him. Happiness like the one you feel when you are at home.

La culpa de Il Giardinetto la tuvo María Levi, madre de Ricardo Bofill, quien, una noche del año 1973, invitó a Leopoldo Pomés a comer pasta y él, al probarla, cayó de rodillas extasiado. La pasión del fotógrafo, junto con la del arquitecto Alfonso Milà, hizo posible el resto: un restaurante donde la pasta fuera la protagonista y donde sus clientes comieran, bebieran y se divirtieran como en casa. 42 años más tarde, Il Giardinetto es un referente ineludible para quienes buscan un lugar donde el tiempo se detenga. Laureado con dos premios FAD de interiorismo, entrar en Il Giardinetto es adentrarse en un jardín mágico (que se alza hasta el techo y camina por las paredes), íntimo y apartado del bullicio exterior.

Poldo Pomés es el entusiasta anfitrión que lo mantiene vivo, junto con Ángel Fernández –de quien Poldo dice que es "maître y alma del lugar"–, tras 37 años como jefe de sala y coctelero. Además de platos de pasta, como los rigatoni, los tagliolini putanesca y los panzerotti, entre otros, cabe mencionar su best-seller, el *huevo en panecillo*, que nos traslada a nuestra infancia más tierna, o los guisantes de El Maresme a la menta, el bistec tártaro o el tártaro de atún.

Dicen que no hay lugar en Barcelona que reúna a tantos intelectuales por metro cuadrado desde que se fundó. Será por algo. Imposible no mencionar su escaparate, que va cambiando cada mes y medio, a cargo de artistas locales. Poldo dice: "Yo vendo felicidad". Y nosotros se lo agradecemos. Felicidad como la que sientes cuando estás en tu propia casa.

Carrer de La Granada del Penedès, 28, 08006 Barcelona (Sant Gervasi). T + 34 93 218 75 36. www.ilgiardinetto.es. Mon-Tue-Wed-Thu from 13 to 16h and from 20 to 2h. Fri from 13 to 16.30h and from 20.30 to 3h. Sat from 20 to 3h. Sun closed. Map: **5**

Wine games
Los juegos del vino

Miguel Terol, sommelier

Interview Roger Ribó, photography Jordi Folch

“In a restaurant, you have to know how to advise your customers very humbly”

“En un restaurante hay que saber aconsejar al comensal con mucha humildad”

We came in the Hotel Majestic Hotel & Spa in Barcelona and we found the best sommeliers in Spain running around excited like students after a test. Among them is Miguel Terol, one of the most awarded sommeliers in the competition, who comes to us and whispers: “I’m sure that the third was a champagne, and I’m the only one who has wrote it... With the fourth I have my doubts... I wrote it was an Argentina wine, but there is a colleague says it was from New Zealand, and another fellow believes it was from California or Germany. We all have a lot of doubts...”.

There is some tension in the air, as the second edition of the wine tasting Sumiller Ruinart Challenge 2016 has just been celebrated, a contest organized by Ruinart, the oldest champagne brand in history, founded in 1729. In this prestigious competition, the experts have to try four wines from anywhere in the world and, in 50 minutes, they must guess their type of grape, country, region, vintage and even the wine cellar to which they belong. “Don’t you think it’s easier to win the EuroMillion?”, Terol asks.

The judges arrive with their results, they announce that the third wine was a champagne and Miguel Terol, like Rafa Nadal, closes his fist and we can read on his lips: “Yeah!” The competition brings out the best in them.

After the bustle of the contest, much more relaxed and with a glass of wine in his hand, the sommelier explains to us the deductive process that he and his colleagues follow to analyse a wine. Visually, they get to know if it is young or *crianza*. Through their nose they identify its aromas (the primary ones come from the grape, the secondary ones from the fermentation and the tertiary ones from the barrel). When they finally try it, they detect whether it is dry or acid; in this sense, the acidity can give us an idea of its provenance, according to the climate: the colder the weather is, the more acid the wine will be. On the contrary, the warmer the

Entramos en el Hotel Majestic Hotel & Spa de Barcelona y nos encontramos a los mejores sumilleres de España correteando emocionados cual alumnos al salir de un examen. Entre ellos destaca el valenciano Miguel Terol, uno de los sumilleres más premiados del certamen, que se nos acerca y nos susurra: “Estoy seguro de que el tercero era un champán, y soy el único que lo ha puesto... Con el cuarto no lo tengo tan claro...yo he puesto que era un vino de Argentina, pero hay un compañero que dice que era de Nueva Zelanda, y otro cree que era de California o Alemania. Todos tenemos muchas dudas...”.

Se percibe cierta tensión en el ambiente, pues se acaba de celebrar la segunda edición de la cata a ciegas Sumiller Ruinart Challenge 2016, un certamen organizado por Ruinart, la marca de champán más antigua de la historia, fundada en 1729. En esta prestigiosa competición, los expertos catan cuatro vinos de cualquier lugar del mundo y en el transcurso de 50 minutos tienen que acertar el tipo de uva, el país, la región, la añada e incluso la bodega a la que pertenece. “¿No os parece más sencillo acertar con el euromillón?”, nos pregunta Terol.

Llegan los jueces con los resultados, anuncian que el tercer vino era un champán y Miguel Terol, al estilo de Rafa Nadal, cierra fuerte el puño y se lee en sus labios un “¡Vaaaamos!”. La competición saca lo mejor de ellos.

Después del ajetreo del concurso, mucho más relajados y con una copa de vino en la mano, el sumiller nos explica el proceso deductivo que siguen él y sus colegas para analizar un vino. Visualmente, consiguen saber si es joven o de crianza. Por la nariz identifican los aromas (los primarios proceden de la uva, los secundarios de la fermentación y los terciarios de la barrica). Cuando por fin lo prueban, detectan si es seco o ácido; en este sentido, la acidez puede dar una idea de la procedencia, según el clima: cuanto

weather is –as in the Mediterranean climate–, the wines will have more alcohol and less acidity. Once tasted, it is like playing being a detective: they have to discard options, limit zones and take risks to find the murderer, the crime weapon and the place.

Tasting is one of the games that sommeliers will have to play to deepen their knowledge of wine. Another game will be to detect *the seven errors* in a wine list, such as an incorrect vintage or other errors: in the type of grape, its region or the wine cellar. Or the art of combining: to choose the most suitable wine according to a specific culinary proposal.

To get it right, you have to read, study, taste many wines and educate your brain to identify all their notes, and this can not only be achieved with talent, it is not carried in your genes, but it involves dedication, hours of study and a lot of passion.

Participating in numerous competitions allows them to be up to date, to know more wines and deepen in them. The existing ones and those of new generations, to implement in their restaurants the experience gained in competitions. Do not forget that the objective of a sommelier is to advise his diners the best wine according to the dish they are going to eat. "With great humility," adds Terol.

Miguel Terol is one of the most distinguished Spanish sommeliers: he has participated in numerous competitions and has been proclaimed champion in the Best Sommelier of Valencia 2015, third classified in 2014, finalist in the National Contest of the Golden Nose in 2012, semifinalist in 2008, 2009 and 2010 in the National Championship of the Custodio Zamarra Trophy Madrid Fusion, champion in the Best Sommelier of Alicante Firavinum 2008 and semifinalist in 2005 and 2009 in the National Championship of Sommeliers Torres Quiz Master Barcelona. A true tasting master to be advised by.

más frío hace, más ácido será. Por el contrario, cuanto más cálido –como en el clima mediterráneo–, los vinos tendrán más alcohol y menos acidez. Una vez catado, es como jugar al Cluedo: descartan opciones, acotan zonas y se arriesgan para encontrar al asesino, el arma del crimen y el lugar.

La cata a ciegas es uno de los juegos que tendrán que seguir los sumilleres para profundizar en el conocimiento del vino. Otro será detectar *los siete errores* en una carta de vinos, como una añada incorrecta u otros errores: en el tipo de uva, la región o la bodega. O el arte de maridar: escoger el vino más adecuado según una propuesta culinaria determinada.

Para acertar hay que leer, estudiar, catar muchos vinos y educar al cerebro para que identifique todas las notas, y eso no se consigue solo con talento, ni se lleva en los genes, sino que implica dedicación, horas de estudio y mucha pasión.

El hecho de participar en numerosos concursos les permite estar al día, conocer y profundizar en vinos. Los existentes y los de nueva generación para implementar en sus restaurantes la experiencia adquirida en las competiciones. No hay que olvidar que el objetivo de un sumiller es aconsejar al comensal el mejor vino posible según el plato que vaya a comer. "Con mucha humildad", añade Terol.

Miguel Terol es uno de los sumilleres españoles más laureados: ha participado en numerosos concursos y se ha proclamado campeón al Mejor Sumiller de la Comunidad Valenciana 2015, tercer clasificado en 2014, finalista en el Concurso Nacional de la Nariz de Oro en 2012, semifinalista en 2008, 2009 y 2010 en el Campeonato Nacional del Trofeo Custodio Zamarra Madrid Fusión, campeón al Mejor Sumiller de la Provincia de Alicante Firavinum 2008 y semifinalista en 2005 y 2009 en el Campeonato Nacional de Sumilleres Torres Quiz Master Barcelona. Un auténtico maestro de la cata por el que hay que dejarse aconsejar.

Food by Gabi Conti. Picture by NEO2 and Studio 080 Barcelona

Semproniana

A must-have for Barcelona's foodie culture / Un imprescindible de la cultura *foodie* de Barcelona
Chef **Ada Parellada**

Ada Parellada is a benchmark of Catalan cuisine. She is passionate about her work and goes out of her way to make customers feel at home. In addition, she is concerned with healthy eating and local products. She is one of the most media cooks in Barcelona, she knows how to communicate the importance of eating well: she organises workshops, cooking courses and talks about food education. She states that fruits are never missing in her refrigerator because "they can solve everything".

The gastronomic genes of Ada Parellada go back to the iconic Fonda Europa, in Granollers. Used to the bustle of the stoves, she opened the Semproniana in the nineties, in the heart of Barcelona's Eixample. Thanks to the illusion and tireless work of Ada Parellada, it has become a must-have for Barcelona's foodie culture.

Ada Parellada es un referente de la cocina catalana. Es una apasionada de su trabajo y se desvive para hacer sentir a los clientes como en su propia casa. Además, se preocupa por la alimentación saludable y el producto de proximidad. Es una de las cocineras más mediáticas de Barcelona, pues sabe comunicar la importancia de comer bien: realiza talleres, cursos de cocina y charlas sobre educación alimentaria. Afirma que la fruta nunca falta en su nevera porque "lo soluciona todo".

Los genes gastronómicos de Ada Parellada se remontan a la icónica Fonda Europa de Granollers. Acostumbrada al ajetreo de los fogones, en los noventa abrió el Semproniana en el corazón del Eixample barcelonés. Gracias al trabajo incansable y a la ilusión intacta de Ada Parellada, se ha convertido en un imprescindible de la cultura *foodie* de Barcelona.

Carrer del Rosselló, 148, 08036 Barcelona. T + 34 93 453 18 20. www.semproniana.net Sun-Mon from 1.30 pm to 4 pm. Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 3.30 pm to 4 pm and from 9 pm to 11.30 pm. Map: **6**

PICTURES JORDI SORIANO

Croq and Roll

Innovative croquettes are located in Gràcia / Las croquetas innovadoras están en Gràcia
Chefs **Santi & Nil**

Chicken curry croquette or *sobrasada* (Majorcan cured pork sausage with paprika) and honey croquette. Crunchy on the outside and creamy on the inside. Original, daring and served individually, so that each customer can enjoy their selection of croquettes. It is the bet of Croq and Roll, in Gracia neighbourhood; a restaurant with just over a year of life that has already become a foodie referent in Barcelona. A croquette restaurant where you can also eat salads, toasts and just made omelettes. Their aim is simple: that their customers feel at home, enjoying in a place with industrial decoration but which emanates the warmth of the usual premises.

The good vibes and the young atmosphere of the Croq and Roll are transmitted by its owners, Santi and Nil. They are childhood friends who have been able to combine business and passion for cooking to start this gastronomic challenge, which they enjoy and feel proud of. Both of them wanted to put together something that was different and with high quality raw material. I love making croquettes!, Nil proposed. He remembered the recipe of his grandmother and he decided to add to this classic tapa a little of rock and roll.

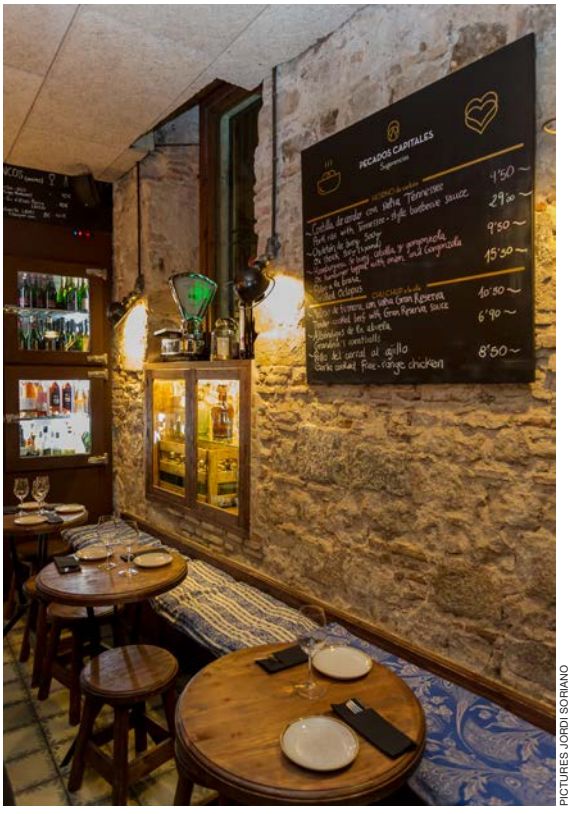
The sum of tradition and creativity results in Gorgonzola and pear croquettes, cod with ratatouille croquettes or sweet croquettes, to end with a good taste. Baked with traditional biscuits, these croquettes surprise at every bite. Their are the main Spanish tapa, and there is nothing better than to combine them in a modern place, among friends and accompanied by a good salad and a cold beer. The pleasure of simplicity and proximity cuisine.

De pollo al curry o de sobrasada y miel. Crujientes por fuera y cremosas por dentro. Originales, atrevidas y servidas de forma individual para que cada comensal pueda disfrutar de su selección de croquetas. Es la apuesta de Croq and Roll, en el Barrio de Gracia; un restaurante que, con poco más de un año de vida, ya se convertido en un referente foodie de Barcelona. Una croquetería donde también se pueden degustar ensaladas, tostadas y tortillas hechas al momento. El objetivo es simple: que el cliente se sienta como en casa disfrutando en un local con decoración industrial pero que emana la calidez de los locales de siempre.

El buen rollo y el ambiente joven del Croq and Roll lo transmiten sus propietarios, Santi y Nil. Amigos de la infancia, han sabido conjugar negocio y pasión por la cocina para embarcarse en este reto gastronómico, del que disfrutan y se sienten orgullosos. Ambos tenían ganas de montar algo juntos, que fuera diferente y con materia prima de mucha calidad. ¡A mí me encanta hacer croquetas!, propuso Nil. Recordaba la receta de su abuela y a la clásica tapa decidió añadirle un poco de rock and roll.

La suma de tradición y creatividad da como resultado croquetas de gorgonzola y pera, de bacalao con pisto o las croquetas dulces, para acabar con buen sabor de boca. Rebozadas con la tradicional galleta María, sorprenden a cada bocado. Las croquetas son la tapa por excelencia, y nada mejor que combinarlas en un local moderno, entre amigos y acompañadas de una buena ensalada y una cerveza fría. El placer de la sencillez y de la cocina de proximidad.

Travessera de Gràcia, 233. 08012 Barcelona (Gràcia). T + 34 93 277 66 58. www.facebook.com/croqroll/
Mon-Tue-Wed-Thu-from 11:00h to 00:00h. Fri from 11:00h to 02:30h. Sat from 12:00h to 02:30h. Sun from 12:00h to 17:00h. Map: **7**



PICTURES JORDI SORIANO

Santagustina

A place with a soul where sin is a must / Espacio con alma donde el pecado es obligado
Dirección **Mar Galopa y José Carlos Infante**

Santagustina is an exquisite place, located in one of the squares (Sant Agustí) with more charm of Barcelona. Mar Galopa and José Carlos Infante are responsible, since 2015, of making real a personal project with much enthusiasm and much affection.
Its gastronomic proposal (it changes daily according to the seafood and vegetables available in the market) is based on dishes that claim the tradition and the most current cooking techniques. The cornerstone of this gastronomic space is the ember, and this is the reason why the coal is not lacking in its kitchen.

Among its most irresistible temptations are the grilled octopus with tomato and nut prunes, or artichokes with Idiazabal and the egg yolk of soybeans with sea urchin and caviar. A real delight for the senses.

This special place is transformed throughout the day to welcome its visitors, who are surprised when they find it, under the watchful eye of Saint Augustine, who turns a blind eye to gastronomic sins.

El Santagustina es uno de esos rincones exquisitos, ubicado en una de las plazas (la de Sant Agustí) con mayor encanto de Barcelona. Mar Galopa y José Carlos Infante son los responsables, desde 2015, de otorgarle cuerpo y alma a un proyecto personal pensado al detalle, con mucha ilusión y mucho cariño. Su propuesta gastronómica (cambia a diario según el mercado de marisco y de verduras) se basa en platos y platillos que reivindican la tradición y las técnicas de cocción más actuales. La piedra angular de este espacio gastronómico es la brasa, y éste es el motivo por el cual el carbón no falta en su cocina.

De entre sus tentaciones más irresistibles destacan el pulpo a la brasa con picada de tomate y frutos secos, o las alcachofas con Idiazabal y la yema de huevo de soja con erizo de mar y caviar.
Un auténtico deleite para los sentidos.

Este local especial se va transformando a lo largo del día para acoger a unos visitantes que se sorprenden cuando topan con él, bajo la atenta mirada de una Santa Agustina que hace la vista gorda a los pecados gastronómicos.

Plaça Sant Agustí Vell, 9. 08003 Barcelona (Born). T + 34 93 315 79 04. www.santagustina.es. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 9 to 1h. Map: **8**

“Our mission is to improve people’s lives”
“Nuestra misión es mejorar la vida de las personas”

Teresa Carles & Jordi Barri

Interview Míriam Bescós, photography Jordi Folch

Although its leitmotiv is to combine concepts like *healthy* and *tasty*, the perfect pair is also the one that form two proper names: Teresa Carles, soul of Barcelona's first healthy flexiterian restaurant, and her son Jordi Barri, ideologue of the project. Philosophy of life, experience and overflowing energy, in addition to a special brightness in her eternal smiling eyes, is what Teresa emanates when she revises her more than 35 years of experience between stoves, from the creation of her Paradís de Lleida to Teresa Carles, the innovator Flax & Kale, Teresa-s Juicery and Teresa's Stairway to Health. And she isn't done. Teresa says life is a dream and it goes very fast, but she gets that time stops with any of her creations.

ROGER RIBÓ: How did you come up with the idea of creating a vegetarian restaurant in the seventies, when healthy culture was still not in fashion?
TERESA CARLES: Since I was young, I've been always very motivated by the vegetarian tendency, how important it was to eat well in order to have good health and enjoy a longer life. I was on a trip to London with my husband, and we saw that vegetarianism was much more internalized. And then we thought it would be interesting to bring that type of cuisine to our city and so we created El Paradís de Lleida in 1979, a restaurant with Mediterranean cuisine based on traditional recipes transformed into vegetarian and seasonal.

RR — What is good for me is good for others...
TC — If this proposal fit us, it could also fit the rest of the people.

RR — Vocation or tradition?
TC — Absolute vocation. I was totally self-taught. I made my own version of what vegetarianism was for me. There were few books, few references. I really liked the traditional Mediterranean cuisine and I thought it might be a good way. I thought, why not make a fricandeau, with its delicious sauce, replacing the meat with another ingredient that finish up the plate?

RR — I guess thinking that was kind of futuristic, especially at that time...
TC — A lot, and there was also a lot of product limitation. Now is when I can finally enjoy all that, with the presence of superfoods, for example. They are a reward after dedicating your whole life to this.

Aunque su leitmotiv sea aunar conceptos como *sano* y *sabroso*, el binomio perfecto también es el que conforman dos nombres propios, el de Teresa Carles, alma del primer restaurante *healthy* flexiteriano de Barcelona, y el de su hijo, Jordi Barri, ideólogo del proyecto. Filosofía de vida, experiencia y energía desbordante, además de un brillo especial en sus eternos ojos sonrientes, es lo que emana Teresa cuando hace repaso a sus más de 35 años de experiencia entre fogones, desde la creación de su Paradís de Lleida hasta el Teresa Carles, el innovador Flax & Kale, el Teresa-s Juicery y el Teresa's Stairway to Health. Y suma y sigue. Dice Teresa que la vida es un sueño y que va muy rápido, pero ella consigue que el tiempo se detenga con cualquiera de sus creaciones.

MÍRIAM BESCÓS: ¿Cómo surgió la idea de crear un restaurante vegetariano en los setenta, cuando la cultura *healthy* todavía no estaba de moda?
TERESA CARLES: Desde mi juventud, siempre me motivó mucho la tendencia vegetariana, lo importante que era alimentarse bien para tener buena salud y disfrutar de una vida más larga. A partir de unos viajes a Londres con mi marido, y al comprobar que el vegetarianismo estaba mucho más interiorizado, pensamos que sería interesante llevar ese tipo de cocina a nuestra ciudad y así creamos El Paradís de Lleida, en 1979, un restaurante de cocina mediterránea basada en recetas tradicionales transformadas a vegetarianas y de temporada.

MB — Lo que es bueno para mí es bueno para los demás…
TC — Si a nosotros nos encajaba esta propuesta, también podía encajarle al resto de la gente.

MB — ¿Vocación o tradición?
TC — Vocación absoluta. Fui totalmente autodidacta. Hice mi propia versión de lo que era el vegetarianismo para mí. Había pocos libros, pocos referentes. Me gustaba mucho la cocina tradicional mediterránea y pensé que podía ser un buen camino. Pensaba, ¿por qué no hacer un fricandó, con su deliciosa salsa, sustituyendo la carne por otro ingrediente que redondee el plato?

MB — Imagino que pensar eso era algo casi futurista, y más en esa época…
TC — Mucho, y además había mucha limitación en producto. Ahora es cuando finalmente puedo disfrutar de todo eso, con la aparición de los

RR — How important was your passion to break with the stereotypes of that era?
TC — It is crucial. Illusion and desire are basic to transmit something. And we had to fight against the scepticism of our people because they were afraid that we were wrong. We had to prove it. We put all our energy into it.

RR — Was it about bringing the vegetarian proposal to non-vegetarians?
TC — Yes, I tried the recipes were not the typical of a vegetarian restaurant. We all love to eat, but we also enjoy eating.

RR — And how do you get to Flax & Kale?
JORDI BARRI — After a year and a half of opening Teresa Carles in Barcelona in 2012, we detected that people became more and more interested in nutrition, and we wondered: is the future of healthy cooking only vegetarian?

RR — An ambitious question...
JB — And difficult, too. We came there after a search process and moving around three variables (health, animal respect and the sustainable part), after having observed different trends (especially in the Anglo-Saxon world), buying nutritional and metabolism books –we created our own library– and after reading books as *The Food Revolution* by John Robbins, or Dr. Campbell's *The China Study*, which marked us.

RR — There's more than one way to skin a cat.
JB — Of course, we realized that. And we came to the flexiterian concept, vegetarian diet in 80% and the rest, based on animal protein (at F&K we have bluefish, for its great contribution in omegas). We had a veggie brand (Teresa Carles) and we wanted to make it grow with Flax & Kale, with a series of ideas that arrived at the same time: cold pressed juices, kale chips, raw, superfoods...

TC — In fact, flexiterianism is a philosophy, it is not only food, but it has to do with the cooking processes to respect the product, which are very natural: everything is cooked in the wok, grilled, steamed, we don't use the microwave, there is nothing to alter the cells of the food you eat. In addition, we introduce superfoods, which make everything more nutritious.

RR — The flexiterian concept is related to Flax & Kale. Does it make you feel astonished?

MB — ¿Hasta qué punto fue importante la pasión para romper con los estereotipos de esa época?
TC — Fundamental. La ilusión y las ganas son básicas para transmitir. Y tuvimos que luchar contra el escepticismo de los nuestros por temor a que nos equivocáramos. Tuvimos que demostrar. Pusimos toda nuestra energía en ello.

MB — ¿Se trataba de acercar la propuesta vegetariana a los no vegetarianos?
TC — Sí, yo intentaba que las recetas no fueran las típicas de un restaurante vegetariano. A todos nos gusta comer, pero también nos gusta disfrutar comiendo.

MB — ¿Y cómo se llega a Flax & Kale?
JORDI BARRI — Después de un año y medio de abrir el Teresa Carles en Barcelona en 2012, detectamos que la gente se interesaba por la nutrición cada vez más, y nos preguntamos: ¿el futuro de la cocina saludable tiene que ser solo vegetariano?

MB — Una pregunta ambiciosa...
JB — Y difícil. Tras un proceso de búsqueda y movernos alrededor de tres variables (salud, respeto animal y la parte sostenible), observar distintas tendencias (sobre todo en el mundo anglosajón), comprar libros de nutrición y metabolismo –creamos nuestra propia biblioteca– y leer libros como *The Food Revolution*, de John Robbins, o *El estudio de China*, del Dr. Campbell, que nos marcaron.

MB — ¿Cada maestrillo tiene su librillo?
JB — Claro, nos dimos cuenta de eso. Y llegamos al concepto flexiteriano, dieta vegetariana en un 80% y el resto, a base de proteína animal (nosotros, en el F&K apostamos por el pescado azul, por su gran aportación en omegas). Teníamos una marca *veggie* (Teresa Carles) que queríamos hacer crecer con Flax & Kale, con una serie de ideas que llegaron al mismo tiempo: zumos *cold pressed*, *kale chips*, *raw*, superalimentos…

TC — De hecho, el flexiterianismo es toda una filosofía, no solo es la alimentación, sino que tiene que ver con los procesos de cocción para respetar el producto, que son muy naturales, todo se cocina al wok, a la plancha, al vapor, no se utiliza el

JB — Not really. We are grateful and it is more a source of pride for us. We believe it is the result of the hard work we have done and the enthusiasm of the whole team. We also understand that the concept can be related to Flax & Kale, since we were pioneers, the first to talk about a mostly plant-based offer accompanied by recipes that also include bluefish. Everything we have achieved works as a motivation and encouragement for us to continue working and improving.

RR — What are the most desired dishes of Flax & Kale?
TC — The Teresa's Favourite Kale Salad. In the raw offer, our lasagne without béchamel sauce or pasta, with layers of zucchini and different pesto (dried tomato, basil) and cashew nuts ricotta, and salmon with quinoa sautéed with vegetables to the wok (La Pesca del Salmón en Algerri).

RR — Do you feel some social responsibility with your proposal now that people take better care of themselves?
JB — We do what we think is good and good. And we transmit it. Our mission is to help improve people's lives through healthy eating. And we lead by example: we don't provide just a healthy, tasty and sustainable gastronomic offer to our customers, but we also work to spread all of our knowledge about nutrition and healthy lifestyle. Each month, we organise the Flax & Kale Talks, a free talk through which we transfer knowledge about different areas of nutrition. We also have an active team of nutritionists working daily with all our gastronomic offer.

RR — Are we witnessing a healthy revolution?
JB — We think it will not just be a fashion. People are waking up. My father has been saying for thirty years that it is a future issue. Revolution has come to stay.

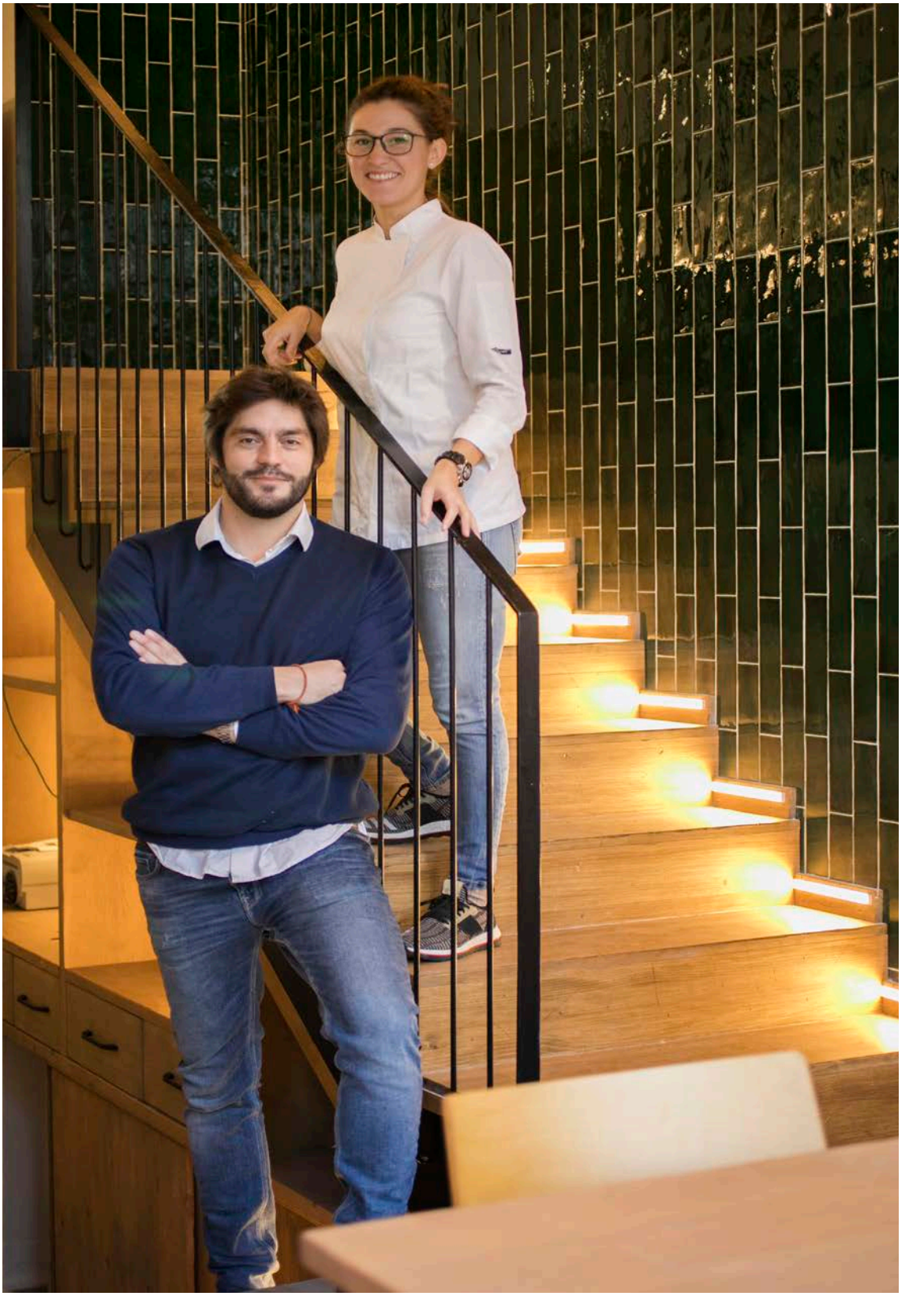
microondas, no hay nada que altere las células del alimento que comerás. Además, introducimos los superalimentos, que hacen que todo tenga mayor valor nutritivo.

MB — Se relaciona el concepto flexiteriano a Flax & Kale. ¿Impresiona?
JB — No nos impresiona. Estamos agradecidos y es más un motivo de orgullo para nosotros. Creemos que es el resultado del fuerte trabajo que hemos realizado y la ilusión de todo el equipo.
Entendemos, también, que el concepto pueda relacionarse a Flax & Kale, ya que fuimos pioneros, los primeros en hablar de una oferta mayoritariamente *plant-based* acompañada de recetas que también incluyen pescado azul. Todo lo que hemos conseguido nos sirve como motivación y estímulo para seguir trabajando y mejorando.

MB — ¿Cuáles son los platos más deseados de Flax & Kale?
TC — La ensalada Teresa's Favourite Kale Salad, en la oferta *raw* nuestra lasaña sin besamel ni pasta, montada con capas de calabacín y diferentes pestos (tomate seco, albahaca) y ricotta de anacardos, y el salmón con quinoa salteado con verduritas al wok (La Pesca del Salmón en Algerri).

MB — ¿Sentís cierta responsabilidad social con vuestra propuesta ahora que la gente se cuida más?
JB — Hacemos lo que creemos que está bien y que es bueno. Y eso lo transmitimos. Nuestra misión es ayudar a mejorar la vida de las personas a través de una alimentación saludable. Y predicamos con el ejemplo: no solo proporcionamos una oferta gastronómica sana, sabrosa y sostenible a nuestros clientes, sino que también trabajamos en divulgar todo nuestro conocimiento sobre nutrición y estilo de vida saludable. Cada mes, realizamos las Flax & Kale Talks, unas charlas gratuitas a través de las cuales transferimos conocimiento sobre distintas áreas del mundo de la nutrición. También tenemos un equipo de nutricionistas activo que trabaja a diario con toda nuestra oferta gastronómica.

MB —¿Estamos asistiendo a una revolución *healthy*?
JB — Creemos que no será una moda. La gente se está despertando. Mi padre hace treinta años que dice que es un tema de futuro. La revolución ha llegado para quedarse.



La Gormanda

Transmitting values: a healthy and tasty proposal / Transmitiendo valores: propuesta sana y sabrosa
Chef **Carlota Claver** Director **Ignasi Céspedes**

A former grocer's shop in Barcelona's Eixample is the space chosen for the new project of Carlota Claver and Ignasi Céspedes, a perfect tandem in the personal life (and now in the professional, too) who faces this challenge with enthusiasm and many desires.

As a result of their long life experience La Gormanda was born, a space with a capacity for 40 customers where you can eat well without neglecting the healthy part: that is their main objective. Thus, the gastronomic proposal is suitable for all types of palates (whether vegetarian or vegan) and, as it could not be otherwise, is based on the seasonal product, quality, ecological and proximity. Healthy, light and creative food adorned with rich nuances.

Vegetables and legumes have a major role (you must pay close attention to the vegetables with miso), not forgetting game meat, such as civet, the rabbit terrine with pistachios or a homemade paté. One of their star dishes is grilled *parpatana*, without neglecting the macerated bonito with garlic oil and chilli, as well as beans with small squids and vegetables.

In La Gormanda, the healthy and tasty pairing becomes a reality, which is reflected in their creations.

El que fuera un antiguo colmado de toda la vida en pleno Eixample de Barcelona es el espacio escogido para el nuevo proyecto de Carlota Claver e Ignasi Céspedes, tándem perfecto en lo personal (y ahora también en lo profesional) que afronta este reto con ilusión y muchas ganas.

A raíz de su larga experiencia vital, nace La Gormanda, un espacio con una capacidad para unos 40 comensales donde comer bien sin descuidar la parte saludable, es el objetivo principal. Así, la propuesta gastronómica es apta para todo tipo de paladares (ya sean vegetarianos o veganos) y, como no podría ser de otra forma, se basa en el producto de temporada, de calidad, ecológico y de proximidad. Comida *healthy*, ligera y creativa adornada con ricos matices.

Las verduras y las legumbres tienen gran protagonismo (hay que prestar mucha atención a las verduritas con miso), sin olvidar la carne de caza, como el civet, la terrina de conejo con pistachos o un paté elaborado por ellos mismos. Uno de sus platos estrella es la parpatana a la brasa, sin descuidar el bonito macerado con aceite de ajo y guindilla, además de unas ligeras judías con chipirones y verduras.

En La Gormanda se hace realidad el binomio sabroso y saludable, y así se refleja en sus creaciones.

Carrer Aribau, 160. 08036 Barcelona (Eixample). T + 34 93 127 60 49. Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 16h and from 20.30 to 24h. Sun from 12 to 16 h and from 20.30 to 24 h. Map: **9**

GRUP
ALBA

EXFAEX

Carlota | Grup Alba

Claiming our tradition / Reivindicando la tradición
Executive chef Grup Alba **Carlota Claver**

When Carlota Claver speaks of Carlota, she has a special glow in her eyes and her face smiles warmly. Because it has to do with her personal experience: she is the third generation of a family linked to the restoration and she began her experience at Alba París, which years later would adopt the name Carlota, in which the young chef would find a space to claim the traditional kitchen with contributions of her passage in Hofmann school.

Its gastronomic proposal has its own stamp, the one of someone who has been moving between stoves until she was 16. Carlota continues to cook her grandmother Victoria's *carn d'olla* (Catalan stew made of meat, vegetables and legumes) croquettes, as well as the starred eggs, the ox steak and the cannelloni, which bring us to our happiest childhood.

Dishes of a lifetime with an author touch, elaborated with much affection, so that we can feel at home. A fresh and seasonal product cooked with current techniques to preserve its flavour to the maximum.

A special mention should be made of her artisan cakes, the icing on the cake in a place where the details are taken care of. An intimate and warm atmosphere that Carlota Claver conveys with her know-how.

Cuando Carlota Claver habla del Carlota, sus ojos desprenden un brillo especial y su rostro esboza una cálida sonrisa. Porque tiene que ver con su experiencia personal: se trata de la tercera generación de una familia vinculada a la restauración que inicia su experiencia en el Alba París, que años más tarde adoptaría el nombre de Carlota, en el que la joven chef encontraría un espacio donde reivindicar la cocina de siempre con aportaciones de su paso por la Hofmann.

Su propuesta gastronómica tiene sello propio, el de alguien que desde los 16 años se mueve entre fogones como pez en el agua. Carlota sigue cocinando las croquetas de *carn d'olla* de su abuela Victoria, reclamo de la casa, junto con los huevos estrellados o el chuletón de buey y los canelones, que le trasladan a uno a su infancia más feliz.

Platos de toda la vida con toque de autor, elaborados con mucho cariño, para que uno se sienta como en casa. Un producto fresco y de temporada cocinado con técnicas actuales para preservar al máximo su sabor.

Mención especial se merecen sus pasteles artesanos, la guinda a un local en el que se cuidan al máximo los detalles. Un ambiente íntimo y cálido que Carlota Claver transmite con su saber hacer.

Carrer de París, 168. 08036 Barcelona (Eixample). T + 34 93 430 91 19. www.grupalba.com/carlota.html. Sun-Mon-Tue-Wed-Thu from 13 to 16 h and from 20.30 to 23.30 h. Fri-Sat from 13 to 16 h and from 20.30 to 24 h. Map: **10**

Alba Granados | Grupo Alba

Good taste rhythm / A ritmo de buen gusto
Director **Mario Claver** Executive Chef **Carlota Claver**

If there is a place in Barcelona designed with exquisite taste, New York aspect and elegant and sophisticated atmosphere, it is the renovated Alba Granados: seduction at first sight in any of its rooms. The place is divided into two floors: on the main floor, when you get in, there is an early 20th century bar, where you can taste dishes throughout the day. On the same floor you can also find the main hall of the restaurant, with a large wine cellar, a kitchen in sight and the area El Colmado. Its gastronomic proposal focuses on market cuisine, with a strong specialization in first quality products, although another of its attractions is the charcoal grill.

Directed by Mario Claver and Carlota Claver as executive chef, it offers traditional dishes such as *carn d'olla* (Catalan stew made of meat, vegetables and legumes) croquettes, starry eggs, delicious *roxa* meat and wild fish, as well as innovative proposals such as grilled tuna tartar or salmon *ceviche* with passion fruit. Going upstairs is moving to the stage of a movie, thanks to the Cocktail BALA, a tempting space (with its balcony) that invites you to stop the clock in one of its skin Chester, to the rhythm of music and a neat cocktail list.

Si hay un lugar en Barcelona diseñado con gusto exquisito, aires neoyorquinos y de ambiente elegante y sofisticado, es el renovado Alba Granados: seducción a primera vista en cualquiera de sus estancias. El local está dividido en dos plantas: en la planta principal, al entrar, encontramos una barra de principios del siglo xx, en la que se pueden degustar platillos durante todo el día. En la misma planta también encontramos la sala principal del restaurante, con una gran bodega de vinos, una cocina a la vista y la zona El Colmado. Su propuesta gastronómica se centra en cocina de mercado, con una fuerte especialización en producto de primera calidad, aunque otro de sus atractivos es la brasa y el carbón.

Dirigido por Mario Claver y Carlota Claver como chef ejecutiva, ofrece platos tradicionales, como las croquetas de *carn d'olla*, huevos estrellados, una deliciosa carne *roxa* y pescado salvaje, además de propuestas innovadoras, como el tártaro de atún a la parrilla o el ceviche de salmón con fruta de la pasión. Subir al piso de arriba es trasladarse al escenario de una película, gracias a la Coctelería BALA, un espacio tentador (con balcón incluido) que invita a detener las agujas del reloj en alguno de los Chester de piel que invaden el espacio, a ritmo de música y una cuidada carta de cócteles.

Carrer d'Enric Granados, 34. 08008 Barcelona (Eixample). T + 34 93 454 61 16. www.grupalba.com/albagranados.html
Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 12:00h to 23:00h. Sun from 12:00h to 23:30h. Map: **11**

Food by Gabi Conti. Picture by NEO2 and Studio 080 Barcelona

Zuka | Grupo Zuka

Japanese cuisine in a global project / Cocina japonesa con un toque de autor
Socios cofundadores **Àlex Jarque, Mario Claver**

Àlex Jarque and Mario Claver joined their synergies to re-found Zuka in Barcelona. In Zuka they try to ensure that customers enjoy the best Japanese cuisine, with a first class product and in a cosy and familiar place, where thoughtful service and quality are imposed. We highlight their *uramaki*, which is the differential factor within a creative menu of Japanese cuisine. Zuka concept offers a delivery and take away service. Catering service for weddings and events, with a Japanese bar.

Àlex Jarque y Mario Claver unieron sus sinergias para refundar Zuka en Barcelona. En Zuka procuran que el cliente disfrute de la mejor cocina nipona, con un producto de primera y en un espacio acogedor y familiar, donde el servicio atento y la calidad se imponen. Destacan los uramaki, que son el factor diferencial dentro de una creativa carta de cocina japonesa. El concepto Zuka ofrece un servicio de *delivery* y *take away*. Servicio de catering para bodas y eventos, montando una barra japonesa.

Carrer de Londres, 90. 08036 Barcelona (Eixample). T + 34 93 681 73 82. www.zukajapones.com. Mon-Tue-Wed from 13.30 to 15.30h and from 20 to 0.30h. Thu-Fri-Sat from 13 to 16h and from 20 to 0.30h. Sun from 13 to 16h and from 20 to 23.30h. Map: **12**

Ajoblanco | Grupo Lombardo

A British touch to the local cuisine / Un toque británico a la cocina del país
Owners **Kate Preston, José Lombardero**

Ajoblanco, designed by Lázaro, is a cosy place with a quality gastronomic proposal. It has a section of tapas, "because people love finger food." The fish they offer varies according to the season: tuna tartar, salmon, rice and boat fish. The latter is one of the differential factors of the group's restaurants. In the meat section, the best Spanish product, Castile's suckling lamb, Galician steak and Basque entrecôte. Kate Preston's English touch excels in the desserts.

Ajoblanco, diseñado por Lázaro, es un espacio acogedor con una propuesta gastronómica de calidad. Una sección de tapas, "porque a la gente le encanta picotear". Los pescados varían según la temporada: tártaro de atún, salmón, arroces y el pescado de barca. Este último es uno de los factores diferenciales de los restaurantes del grupo. En el apartado de carnes, el mejor producto español, el cordero lechal de Castilla, el chuletón de Galicia y el entrecot vasco. El toque inglés que aporta Kate Preston sobresale en los postres.

Carrer de Tuset, 20. 08006 Barcelona (Sant Gervasi). T + 34 93 667 87 66. www.ajoblancorestaurant.com. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 12 to 2.45h. Map: **13**

Miguel Balcells
El amigo de los chefs
The chefs friend

Text Míriam Bescós, photography Jordi Folch

Miguel Balcells has always some project going on which has to do with his illusion and his incombustible smile on his face. That's his philosophy: "If it's not with a smile, don't do it." And so he lives it and he tells it so. Maximum responsible of a personal project with the creation of Amigos Chefs, this vocation commercial never stops. Challenges are his leitmotiv, as well as being always surrounded by chefs: he says "they are good people, working people, real people who work hard and who enjoy working." His passion for the gastronomic world is so strong that he wears a silver fork as a bracelet. Miguel is moved by passion. The passion to create equipment, to build a family. And he is always close to a kitchen: Miguel is the friend of the cooks.

This vocation commercial and trained publicist left his job as an account executive after five years in a world that was not his. Although he always took everything as a teaching, Balcells wanted to start "living the real world" and understand it and read it well, so he chose to redirect his career in the commercial field. After a season in a spirits company where, within two or three hours, he had already met his daily goals, he decided to bet heavily on a personal project and to set up a company to import English products for tourists with a friend.

Although it was a very enriching experience, they were too "young and inexperienced". The initiative, the leap into the void and leaving his comfort zone, along with the contacts and friends he made in that period, were his masters, the real world. Little by little, everything was brewing. Until he met the company Guzmán (from which he says that "I owe them everything I know") and a very special team, united and strong, which he believes it was the secret of Jordi Manubens (the owner of the company in that first stage).

And he began his commercial work approaching to the world of distribution and catering. He took off his suit and tie and put on more comfortable clothes, so he could carry boxes from a truck. He got started again and if, in order to understand his environment more, he had to be in a kitchen and learn and work as a kitchen boy in his spare time, Miguel did it. It was Restaurant Matilda, in Sant Cugat, which gave him the opportunity. And he realized that, in a kitchen, a new story began every day, that there is no memory of yesterday and how important it is to have a good distribution. He learned that "there is still more" at the end of a service: you have to review cold stores, your products, you have to do your orders... Nothing can be left over. You have to simmer gently.

Miguel Balcells siempre tiene algún proyecto entre manos que tiene que ver con la ilusión y una incombustible sonrisa en el rostro. Esa es su filosofía: "Si no es con una sonrisa, mejor no lo hagas". Y así lo vive y así lo cuenta. Responsable máximo de un proyecto personal con la creación de los Amigos Chefs, este comercial de vocación nunca para quieto. Los retos y los desafíos son su leitmotiv, así como estar siempre rodeado de chefs, de quienes afirma que "son buena gente, gente de oficio, gente de verdad, que se dejan los cuernos y disfrutan trabajando". Es tanta su pasión por el mundo gastronómico que luce un tenedor de plata como pulsera. Miguel se mueve por la pasión. La pasión por comerse las calles, por crear equipo, por hacer familia. Y está cerca siempre de las cocinas: Miguel es el amigo de los cocineros.

Este comercial de vocación y publicista de formación dejó su trabajo como ejecutivo de cuentas tras cinco años en un mundo que no iba con él. Aunque siempre se lo tomó todo como una enseñanza, Balcells quiso empezar a "hacer la calle" y entenderla y leerla bien, y apostó por redirigir su trayectoria en el ámbito comercial. Tras una temporada en una empresa de bebidas espirituosas en la que, en dos o tres horas, ya había cumplido sus objetivos diarios, decidió apostar fuerte por un proyecto personal y montar con un amigo una empresa de importación de productos ingleses para turistas.

Aunque fue una experiencia muy enriquecedora, pecaron "de jóvenes e inexpertos". La iniciativa, el salto al vacío y salir de la zona de confort, junto con los contactos y los amigos que forjó en ese periodo, fueron su máster, el de la calle. Poco a poco, todo se fue fraguando. Hasta que se cruzó con la empresa Guzmán (de quien afirma que "le debo todo lo que sé") y con un equipo humano muy especial, unido y fuerte, el que cree que era el secreto de Jordi Manubens (propietario de la compañía en esa primera etapa).

Y empezó su labor comercial acercándose al mundo de la distribución, de la hostelería. Se quitó el traje y la corbata y se puso ropa más cómoda, para arremangarse y sacar cajas del camión. Empezó de nuevo y si, para entender más su entorno, tenía que estar en una cocina y aprender y hacer de pinche en su tiempo libre, Miguel lo hacía. Fue el Restaurante Matilda de Sant Cugat quien le brindó la oportunidad. Y se dio cuenta de que en una cocina cada día empezaba una historia nueva, que no existe la memoria del ayer y lo importante que llega a ser una buena distribución. Aprendió que "todavía

“A restore distributor can only work when all points are aligned”

“Una distribuidora de restauración funciona cuando todos los puntos están alineados”

Customers became his religion, no matter what time it was. And in the meantime, Guzmán positioned itself as the most breakthrough company in the sector, the one which got the customer everything he needed and which set a trend: for the quality of its product, its innovation, its fleet and delivery”. A distributor can only work when all points are aligned”, says Balcells. At that time, they began product training sessions addressed to their chefs, so that they could improve their technique with the product that Guzmán distributed. A small family was created, with common interests and passions, and it was there where this restless commercial who never liked the monotony of grey, but striking colours, saw it clearly. He wanted to create meetings between cooks, a space to chat, to share relaxed moments and experiences. That’s how he created Amigos Chefs and their dinners, every two months, in which chefs from Barcelona gathered around a table in a neutral space to see, exchange experiences and feel they were a group. Because the language in a kitchen is universal and it unites, with an invisible thread, those who feel a true passion for it.

After five years in Guzmán, due to a change in its commercial policy (the company was bought by a venture capital company), Balcells changed the course of his career and began a new adventure in a premium alcohol and beverage distributor, to create its commercial network in north of Spain, deepening in the world of the dining-room. They were two and a half years at a frenetic pace, very demanding and, at the same time, very culturally nourishing.

And again, another challenge: a fruit and vegetable distribution company with great potential would offer him its business management. His companions became his friends, the cooks with whom he continued to be involved at any time. Two and a half years in which Miguel strengthened his Monday dinners (it is the day off for most of the kitchen professionals), and his

hay más” al finalizar un servicio: repasar cámaras frigoríficas, género, hacer comanda, que no se quede nada en el tintero. A fuego lento.

El cliente se convirtió en su religión, fuera la hora que fuera. Y mientras tanto, Guzmán se posicionaba como la empresa más rompedora del sector, la que le conseguía al cliente todo lo que necesitara y marcaba tendencia: por la calidad de su producto, la innovación, la flota, sus repartidores. “Una distribuidora funciona cuando todos los puntos están alineados”, dice Balcells. En esa época iniciaron unas sesiones formativas de producto dirigidas a sus clientes cocineros, para que perfeccionaran su técnica con el producto que Guzmán distribuía. Se creó una pequeña gran familia, con intereses y pasiones comunes, y fue ahí cuando el inquieto comercial a quien nunca le gustó la monotonía del gris, sino los colores estridentes, lo vio claro. A punto de caramelo. Quiso crear unos encuentros entre cocineros, un espacio propio para compartir charlas, momentos distendidos y experiencias. Fue así como creó los Amigos Chefs y sus cenas, cada dos meses, en las que jefes de cocina de Barcelona se reunían alrededor de una mesa en un espacio neutro para verse, intercambiar vivencias y hacer piña. Porque el idioma de la cocina es universal y une, con un hilo invisible, a quienes sienten auténtica pasión por él.

Tras cinco años en Guzmán, debido a un giro en su política comercial (la empresa fue comprada por una compañía de capital riesgo), Balcells cambió el rumbo de su trayectoria e inició una nueva aventura en una empresa distribuidora de bebidas y alcoholes premium, para crear su red comercial en el norte de España, profundizando en el mundo de la sala. Fueron dos años y medio a un ritmo frenético, muy exigente y, al mismo tiempo, muy nutritivo culturalmente.

Y de nuevo, otro reto: una empresa de distribución de frutas y verduras con gran potencial

group of cooks grew until reaching the figure of sixty. And slowly, with love and dedication, it's been eight years already.

Sessions from which have come many synergies, work, support with the product, collaborations and beneficial issues. Always respecting the essence for which it was created. And without violating the rules, such as the access to the group: through Balcells or being sponsored by a member who already attend such meetings.

Miguel says that he has no merit, that "the chefs have all the merit, because they take care of, protect and monitor the group", and he prefers to remain in the shade. But for there to be a shadow there must be light. And light is the source of virtue.

A year ago, Guzmán's new management met Miguel, who came back to the house that never have ceased being his, to face new challenges and to position the company as a reference in the sector of fruits and vegetables distribution. With Miguel Balcells, Guzmán also came back.

le ofrecería su dirección comercial. Sus compañeros volvieron a ser sus amigos, los cocineros con quienes seguía implicado a cualquier hora. Dos años y medio en los que Miguel afianzaba sus cenas de los lunes (es el día libre para la mayoría de profesionales de la cocina), y su grupo de cocineros iba creciendo hasta alcanzar la cifra de sesenta. Y a fuego lento, con cariño y dedicación, de eso ya han pasado ocho años.

Sesiones de las que han salido muchas sinergias, trabajo, apoyo con el producto, colaboraciones, temas benéficos. Siempre respetando la esencia por la que fue creado. Y sin transgredir las normas, como la de acceso al grupo: a través de Balcells o siendo apadrinado por algún miembro que ya asista a dichos encuentros.

Dice Miguel que él no tiene ningún mérito, que "el mérito es de los jefes de cocina, que se encargan de cuidar, proteger y vigilar al grupo", y que prefiere seguir en la sombra. Pero para que exista sombra tiene que haber luz. Y la luz es fuente de virtud.

Hace poco más de un año, la nueva dirección de Guzmán fue en busca de Miguel, quien regresó a la que nunca dejó de ser su casa, para afrontar nuevos retos y posicionar a la compañía como referente en el sector de la distribución de fruta y verdura. Con Miguel Balcells, Guzmán también ha vuelto.

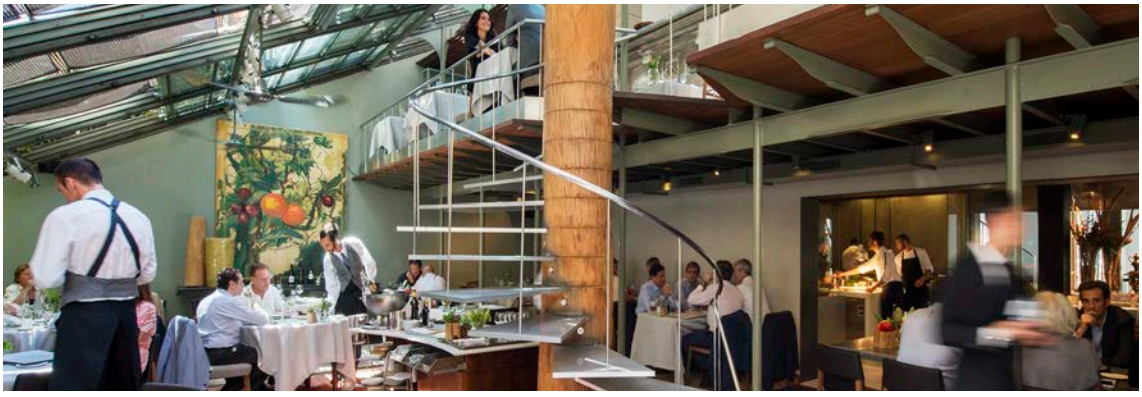
Tragaluz | Grupo Tragaluz

Innovative before and now / Innovador antes y ahora
Jefe de cocina **Rafael Panatieri**

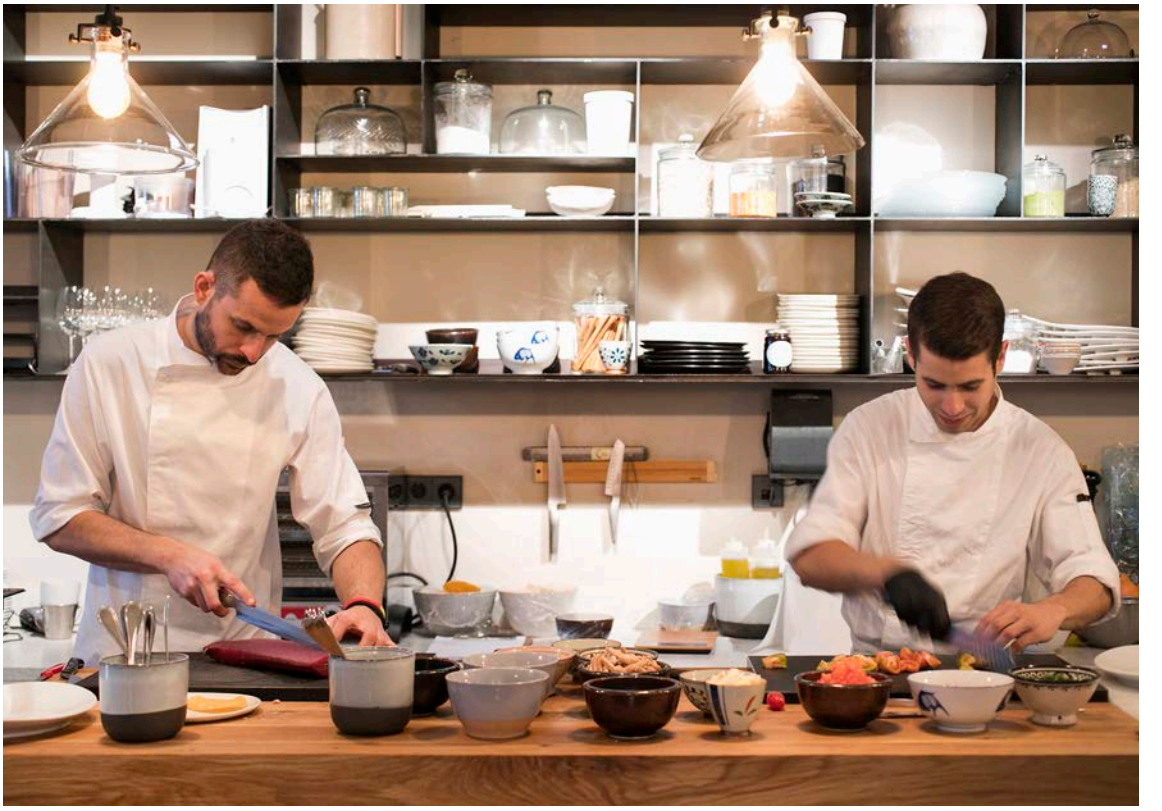
Tragaluz is a different restaurant, because of its design and its concept. He was born modern and has never ceased to be. In a little house in the heart of Barcelona (next to La Pedrera), downstairs the Japonés and upstairs the Tragaluz, when climbing the stairs you are surprised to cross the kitchen at sight, to eat under a glass ceiling, under the sky, the sun or the stars. If one day you have gone for a walk in Barcelona and it's raining, don't miss the experience of eating *in the rain*. It was FAD's Critics Award in 1991, and has continued to be renewed to remain current and attractive. To improve the experience, the kitchen is run by Rafael Panatieri, who follows the same process with a food based on quality raw material and between tradition and innovation. Impossible to make no mention of the shoulder of suckling lamb with *manchego* foam and *trinxat*.

Tragaluz es un restaurante distinto, por diseño y concepto. Nació siendo moderno y nunca ha dejado de serlo. En una casita en el corazón de Barcelona (junto a la Pedrera), abajo el Japonés y arriba el Tragaluz, al subir la escalera, te sorprende atravesar la cocina a vista, para comer bajo un techo de cristal, bajo el cielo, el sol o las estrellas, y si un día paseas por Barcelona y llueve, no te pierdas la experiencia de comer bajo la lluvia. Fue Premio FAD de la crítica en 1991, y ha seguido renovándose para continuar siendo actual y atractivo. Para mejorar la experiencia, encontramos la cocina dirigida por Rafael Panatieri, que sigue el mismo proceso con una comida basada en la materia prima de calidad y entre la tradición y la innovación. Imposible no hacer mención de la paletilla de cordero lechal con espuma de manchego y *trinxat*.

Passatge de la Concepció, 5, 08008 Barcelona (Eixample). T + 34 93 487 06 21. www.grupotragaluz.com/restaurante/tragaluz.
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13.30 to 16h and from 20 to 23.30h. Map: **14**



OLGA PLANAS



Bar Tomate / Temato | Grupo Tragaluz

Claiming tradition / Reivindicando la tradición
Fundadores Grupo Tragaluz **Rosa Maria Esteva y Tomàs Tarruella**

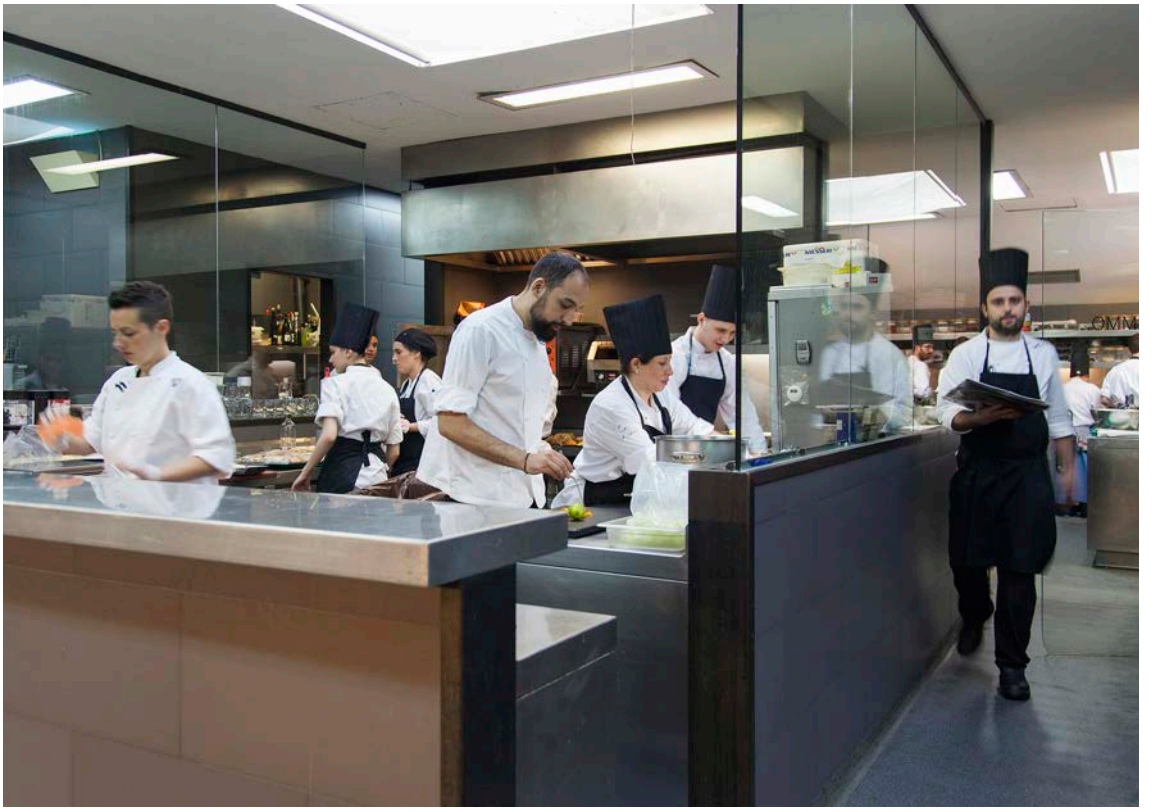
In the old Cornelia was born the new gastronomic project of Grupo Tragaluz in Barcelona. Two entrances, two restaurants, two ways to eat light and to share. Two different gastronomic projects that converge in the same place.

Bar Tomato and Temato, each with its personality, the first with local food, Mediterranean. Vegetables, salads, meat and fish, but with original dishes to share. Like the smoked aubergine, *sobrasada* and honey. On the other hand, Tomato Kumato is its eastern version, an Asian tavern with a kitchen in the bar, with dishes such as tuna sashimi pancakes with avocado and *chipotle* mayonnaise. Dishes to share in a placid and pleasant atmosphere.

En el antiguo Cornelia aparece el nuevo proyecto gastronómico del Grupo Tragaluz en Barcelona. Dos entradas, dos restaurantes, dos formas de comer ligero y compartir. Dos proyectos gastronómicos distintos que convergen en un mismo local.

Bar Tomate y Temato, cada uno con su personalidad, el primero con comida de proximidad, mediterránea. Verduras, ensaladas, carnes y pescados, pero con platos originales para compartir. Como la berenjena ahumada, sobrasada y miel. Por otro lado, Tomate Kumato es su versión oriental, una taberna asiática con una cocina en la barra, con platos como las tortitas de sashimi de atún, aguacate y mayonesa de chipotle. Platos para compartir en un ambiente plácido y agradable.

Carrer València, 225. 08007 Barcelona (Eixample). T + 34 93 272 39 56. www.grupotragaluz.com/ca/restaurant/bar-tomate-barcelona
Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 12 to 24h. Map: **15**



Hotel Omm | Grupo Tragaluz

Balance of flavours and tasting cuisine / Equilibrio de sabores y cocina de degustación
Chef Roca MOO **Juan Pretel**

A restaurant with a hotel on top. The most outstanding restaurant group in Barcelona could not offer a complete experience if the restaurant was not up to par. And, to complete the constellation of five stars of Hotel Omm, they have added one more star: the Michelin star of the restaurant Roca Moo. Juan Pretel, chef of Roca Moo, believes that having the best chefs in the world supervising each dish sets the bar very high. Roca Moo has a modern Catalan roots menu, where first quality products are elaborated precisely to obtain some fun plates that bring together its essence. A balance of flavours and tasting cuisine that changes throughout the year. In Roca Bar, the proposal is simple: good product and good technique.

Un restaurante con un hotel encima. El grupo de restauración más destacado de Barcelona no podía ofrecer una experiencia completa si el restaurante no estaba a la altura. Y, para completar la constelación de cinco estrellas del Hotel Omm, han añadido una estrella más: la estrella Michelin del restaurante Roca Moo. Juan Pretel, chef del Roca Moo, considera que tener a los mejores cocineros del mundo supervisando cada plato pone el listón muy alto. Roca Moo tiene una carta moderna de raíces catalanas, donde productos de primera se elaboran de forma precisa para obtener unos platos divertidos que reúnan su esencia. Equilibrio de sabores y cocina de degustación que cambia a lo largo del año. En Roca Bar, la propuesta es sencilla: buen producto y buena técnica.

Rosselló, 265. 08008 (Eixample). T + 34 93 445 40 00. www.hotelomm.com. Roca MOO: Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13.30 to 15.30h and from 20 to 22.30h. Sun-Mon closed. Roca Bar. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 13 to 01h. Map: **16**

Negro-Rojo | Grupo Tragaluz

Two restaurants in one / Dos restaurantes en uno
Director **Toni Figueras**, Chef **Àlex Duran**

International or Japanese cuisine. Two restaurants in one. Two different gastronomic proposals that allow you to have dinner in the upper area of Barcelona. Live music, cutting edge decor, good atmosphere and the option to have a drink without leaving the restaurant. Toni Figueras manages an international team that offers a very varied proposal. In the Japanese tavern on the lower floor, dishes are served with Nikkei touches that fuse the Japanese cuisine with the South American, while above you can taste from *ceviche* to traditional Catalan croquettes. Not forgetting the Italian cuisine, with pizzas, risottos and pasta. Non-stop cooking allows the customers to have dinner after midnight, after going to the theatre or after a long meeting. The public is also varied: during the week, businessmen looking for a quality break.

Cocina internacional o japonesa. Dos restaurantes en uno. Dos propuestas gastronómicas distintas que permiten cenar en la zona alta de Barcelona. Música en vivo, decoración puntera, buen ambiente y la opción de tomar una copa sin salir del restaurante. Toni Figueras gestiona un equipo internacional que permite ofrecer una propuesta muy variada. En la taberna japonesa del piso inferior se sirven platos con toques Nikkei que fusionan la cocina nipona con la sudamericana, mientras que arriba se degusta desde el ceviche hasta las tradicionales croquetas catalanas. Sin olvidar la cocina italiana, con pizzas, risottos y pasta. Cocina non-stop permite al cliente cenar después de la medianoche, tras una salida al teatro o después de una larga reunión. El público también es variado: entre semana, clientes de las oficinas que buscan un *break* de calidad.

Avda. Diagonal, 640. 08017 Barcelona (Les Corts). T + 34 93 405 94 44. www.grupotragaluz.com/restaurante/negro-rojo
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 16h and from 20 to 24 h. Club: Fri-Sat from 24 to 2h. Map: **17**

Mordisco | Grupo Tragaluz

Taking care of every single detail and a familiar atmosphere / Detalles muy cuidados y ambiente familiar
Jefe de cocina **Rubén Plaza**, camarero **José Luis 'Dinky'**, responsable de compras y almacén **Ricardo Garzón**

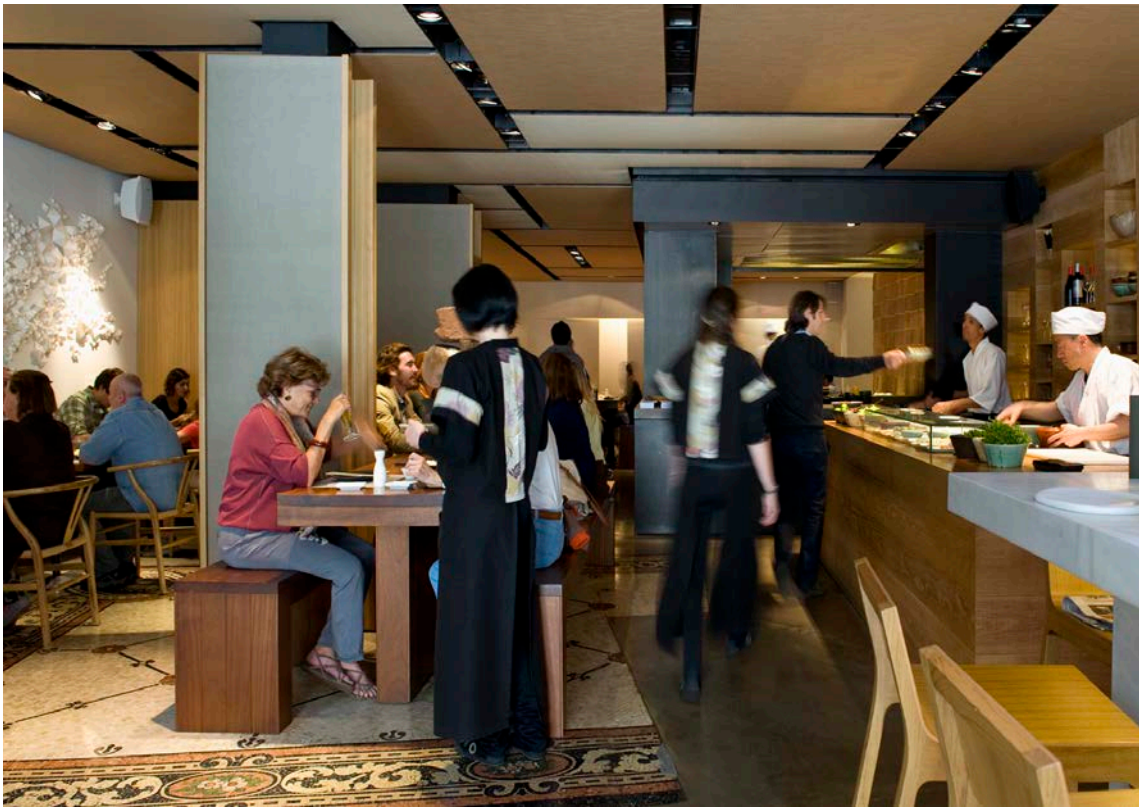
They have been half of their life dedicated to surprise the customers and, at the same time, make them feel at home. Rubén Plaza, Dinky and Ricardo Garzón smile when they think they have been married to Grupo Tragaluz longer than to their wives, and they have turned the working environment into a way of life, a family. Their philosophy? To row all in the same direction and think as if the business was theirs.

The origins of El Mordisco go back 30 years, when the place had only 5 tables and stood out for its salad bar. With many extensions made, a kitchen open until dawn has made El Mordisco a restaurant of reference. Its style is to respect the product a lot, take care of every single detail and create a family atmosphere, for employees and also for customers.

Llevan media vida dedicados a sorprender al cliente y que, a la vez, se sienta como en casa. Rubén Plaza, Dinky y Ricardo Garzón sonríen al pensar que han estado más tiempo casados con Grupo Tragaluz que con sus mujeres, y han convertido el ambiente de trabajo en un modo de vida, en una familia. ¿Su filosofía? Remar todos en una misma dirección y pensar como si el negocio fuera suyo.

Los orígenes de El Mordisco se remontan a 30 años atrás, cuando el local sólo disponía de 5 mesas y destacaba por su barra de ensaladas. Muchas ampliaciones después y una cocina abierta hasta altas horas de la madrugada han hecho de El Mordisco un restaurante de referencia. El estilo, respetar mucho el producto, cuidar cada detalle y crear un ambiente familiar, para los empleados y también para los clientes.

Passatge de la Concepció, 10. 08008 Barcelona (Eixample). T + 34 93 487 96 56. www.grupotragaluz.com/restaurante/mordisco.
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 12.30 to 0.30h. Map: **18**



El Japonés | Grupo Tragaluz

A Japanese tavern with a young and dynamic atmosphere / Taberna japonesa de ambiente joven y dinámico
Fundadores Grupo Tragaluz **Rosa Maria Esteva y Tomàs Tarruella**

El Japonés spent some time in a different location, but now it has returned to its origins and it is no longer in front of the Tragaluz, but below, in a very attractive place. Its gastronomy is based on products of the highest quality. An open kitchen that has been combining steam and Japanese food for 20 years.

The chef's recommendations are the Hokkaido tartar, a crab tartar and avocado with seaweed, the Okonomiyaki, a Japanese pizza with ham, katsuobushi and Japanese mayonnaise. The Futomaki Okayama is a Futomaki of tempura, salmon, avocado and cream cheese, and the No Tataki Guindara, grilled black cod with miso sauce, mustard and aubergines.

El Japonés estuvo un tiempo en una ubicación diferente, pero ahora ha vuelto a sus orígenes y ha dejado de estar enfrente del Tragaluz para estar debajo, en un espacio muy atractivo. Su gastronomía se basa en productos de máxima calidad. Una cocina a la vista que combina vapor y comida japonesa al momento, desde hace 20 años.

Las recomendaciones del chef son el tártaro Hokkaido, un tártaro de cangrejo real y aguacate acompañado de algas marinas, las Okonomiyaki, una pizza japonesa con jamón de york, katsuobushi y mayonesa japonesa. El Futomaki Okayama es un Futomaki de tempura, salmón, aguacate y Philadelphia, y la Guindara No Tataki, bacalao negro asado a la parrilla con salsa de miso, mostaza y berenjenas.

Passatge de la Concepció, 5, 08008 Barcelona (Eixample). T + 34 93 487 25 92. www.grupotragaluz.com/restaurante/elj_apo_nes. Sun-Mon-Tue-Wed from 13.30 to 16h and from 20.30 to 23.30h. Thu-Fri-Sat from 13 to 16h and from 20 to 24h. Map: **19**

OLGA PLANAS

Cuines de Santa Caterina | G. Tragaluz

The most multicultural proposal of Grupo Tragaluz / La propuesta más multicultural del grupo Tragaluz
Fundadores Grupo Tragaluz **Rosa Maria Esteva y Tomàs Tarruella**

Next to the cathedral, inside Santa Caterina market, an architectonic icon of the city, there is the restaurant Cuines de Santa Caterina. The bars-kitchen and the product at sight get a fun and dynamic atmosphere. A tapas bar, open all day for breakfast, lunch and dinner. The menu of the restaurant is very fun and it reflects the variety of market products divided into the following categories: vegetarian, such as wild vegetable rice with mustard sauce. Mediterranean, such as artichokes with salmon and clams or *butifarra* of white beans from Sant Pau and foie. Of the world, like the great variety of sushi. And charcoal grilled, with rice with lobster stock or roast leg of Iberian pork.

Junto a la catedral, dentro del mercado de Santa Caterina, icono arquitectónico de la ciudad, se encuentra el restaurante Cuines de Santa Caterina. Las barras-cocina y el producto a la vista consiguen un ambiente divertido y dinámico. Barra de tapas, abierta todo el día para desayunos, comidas y cenas. La carta del restaurante es muy divertida y refleja la variedad de productos de mercado divididos en las siguientes categorías: vegetariana, como el arroz salvaje de verduras con salsa de mostaza. Mediterránea, como las alcachofas con salmón y almejas o la butifarra de judías de Sant Pau y foie. Del mundo, como la gran variedad de sushi. Y al carbón, con arroz caldoso de bogavante o la pierna de cochinillo ibérica asada.

Mercado de Santa Caterina, Avda. de Francesc Cambó, 16. 08003 Barcelona (Born). T + 34 93 268 99 18. www.grupotragaluz.com/restaurante/cuines_caterina. cuinessantacaterina@grupotragaluz.com. Tapas: Sun-Mon-Tue-Wed-Thu from 9 to 23h. Fri-Sat from 9 to 23.30h. Restaurant / Lunch: Mon-Tue-Wed-Thu-Fri from 13 to 16h. Sat-Sun from 13 to 16.30h. Dinner: Sun-Mon-Tue-Wed-Thu from 19.30 to 23h. Fri-Sat from 19.30 to 23.30h. Map: **20**

OLGA PLANAS

Bar Lobo | Grupo Tragaluz

A bar in the Raval neighbourhood / Bar en el Raval
Fundadores Grupo Tragaluz **Rosa Maria Esteva y Tomàs Tarruella**

Bright and spacious place in the heart of Barcelona, with a very cosy terrace on a small square, ideal to make a break in your walk.
Bar of food, tapas, breakfasts and drinks at the Raval neighbourhood, very close to Las Ramblas. Open all day. They serve varied breakfasts, fun meals and dinners. Market food. A wide variety of tapas from around the world, including homemade croquettes, corvina ceviche, mustard fillet, potato and parsley peppers, wild salmon with tartar sauce, duck magret with glazed onion and sautéed squid with garlic and asparagus. Everything is homemade.

Local amplio y luminoso en pleno centro de Barcelona, con una terraza muy acogedora sobre una pequeña plaza, ideal para hacer un descanso en tu paseo.
Bar de comidas, tapas, desayunos y copas en el Raval, muy cerca de Las Ramblas. Abierto todo el día. Desde desayunos variados hasta comidas y cenas divertidas. Comida de mercado. Gran variedad de tapas de todo el mundo, entre las que destacan las croquetas caseras, el ceviche de corvina, los dados de solomillo con mostaza, patata y pimientos del padrón, el salmón salvaje con salsa tártara, el magret de pato con cebollita glaseada o el calamar salteado con ajo tierno y espárragos. Todo hecho como en casa.

Carrer del Pintor Fortuny, 3. 08001 Barcelona (Raval). T + 34 93 481 53 46. www.grupotragaluz.com/restaurante/bar_lobo. barlobo@grupotragaluz.com. Mon-Tue-Wed-Sun from 9 to 24h. Thu-Fri-Sat from 9 to 1.30 h. Cooking time: Mon-Tue-Wed-Sun from 9 to 24h. Thu-Fri-Sat from 9 to 0.30h. Map: **21**

OLGA PLANAS

Luzia | Grupo Tragaluz

Brasserie in Las Ramblas / Una brasería en las Ramblas
Fundadores Grupo Tragaluz **Rosa Maria Esteva y Tomàs Tarruella**

Luzia is the proposal of Grupo Tragaluz in Barcelona Las Ramblas. Open from morning till night, you can eat there at any time. Agile and informal service. Its gastronomic proposal is very varied and international, as it is the public of Las Ramblas.

Tapas to share, like their famous Bhutan potatoes. Baked pizzas. Salads such as buckwheat, pomegranate, mushrooms and spinach. Grilled meat and fish, such as wild Alaska salmon with green salad and tartar sauce. Custom burgers. Italian pasta, like rigatoni with parmesan cream, truffles and *gratin*. Sandwiches such as roast beef, pickle, Lyon mortadella, *porchetta*, mustard. Or its sushi bar from Wednesday to Sunday.

Luzia es la propuesta del grupo Tragaluz en las Ramblas de Barcelona. Abierto desde la mañana hasta la noche, permite comer a cualquier hora. Servicio ágil e informal. Su propuesta gastronómica es muy variada e internacional, tal como es el público de las Ramblas.

Tapas para compartir, como sus famosas patatas Bhutan. Pizzas al horno de leña. Ensaladas como la de trigo sarraceno, granada, setas y espinacas. Carnes y pescados a la brasa, como el salmón salvaje de Alaska con ensalada verde y salsa tártara. Hamburguesas a medida. Pasta italiana, como los rigatoni con crema de parmesano, trufados y gratinados. Sándwiches como el de rosbif, pepinillo, mortadela de Lyon, *porchetta*, mostaza. O su barra de sushi de miércoles a domingo.

Carrer del Pintor Fortuny, 1. 08001 Barcelona (Raval). T + 34 93 342 96 28. www.grupotragaluz.com/restaurante/luzia.
reservas.luzia@grupotragaluz.com. Breakfast: 8.30 to 12.30h. Restaurant: Mon-Tue-Wed-Thu-Sun from 12 to 24h. Fri-Sat from 12 to 00.30h. Map: **22**

OLGA PLANAS

Pez Vela | Grupo Tragaluz

A new concept of beach bar / Un nuevo concepto de chiringuito
Chef ejecutivo **Evaristo Triano**

A new concept of beach bar which is located in the Barceloneta extension, with a menu focused on rice, a specialty that the chef dominates perfectly and that has taken him to teach some lessons in the Culinary Institute of America in New York, where he has prepared paellas in front of 300 students.

It has a terrace with spectacular views of the sea and Barceloneta, where customers fell like they are in a bay. Simple cuisine, with quality and very fresh products. Rice and salads are its main dishes, but they also serve wild fish, grilled lobster, Santurce style cod, or a northern beef steak of 800 grams.

Un nuevo concepto de chiringuito situado en la extensión de la Barceloneta, con una carta centrada en los arroces, una especialidad que el chef domina a la perfección y que le ha llevado a dar clases en el Instituto de Cocina Americana de Nueva York, donde ha preparado paellas delante de 300 alumnos.

Una terraza con espectaculares vistas al mar y a la Barceloneta, con la sensación de que el cliente está en una bahía. Cocina sencilla, con productos de calidad y muy frescos. Los arroces y las ensaladas son protagonistas, pero también lo son para picar el pescado salvaje, las cigalas a la brasa, el bacalao al estilo Santurce o el chuletón de buey del norte de 800 gramos.

Paseo del Mare Nostrum, 19-21. 08039 Barcelona (Barceloneta). T + 34 93 221 63 17. www.grupotragaluz.com/restaurante/pez_vela.
Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 11 to 24h. Map: **23**

OLGA PLANAS

Bestial | Grupo Tragaluz

A restaurant open to the sea / Restaurante abierto al mar
Fundadores Grupo Tragaluz **Rosa Maria Esteva y Tomàs Tarruella**

Located on the sea front, on Sant Sebastián beach, under the fish of Frank O. Gehry, it has a fantastic multi-level garden terrace by the beach, with view of the Mediterranean. On the side of the restaurant you can see a mural by the artist Frederic Amat.

Bestial's gastronomic proposal are dinners and snacks in a relaxed setting. We highlight its Mediterranean cuisine, its lobster creamy rice, its baked Santurce angler fish tail, its *pappardelle cipriani*, prawns and chilli peppers, or its roasted beef *carpaccio*, soy vinaigrette and arugula.

Surrounded by art, sunbathed, sea-facing and with a high quality classic Mediterranean cuisine, it captivates everyone.

Situado frente al mar, en la playa de San Sebastián, bajo el pez de Frank O. Gehry, cuenta con una fantástica terraza jardín de varios niveles a pie de playa con vistas al Mediterráneo. En el lado del restaurante se puede apreciar el mural del artista Frederic Amat.

La propuesta gastronómica del Bestial son cenas y aperitivos en un entorno relajado. Destacamos de su cocina mediterránea el arroz meloso de bogavante, la colita de rape Santurce al horno, los *pappardelle cipriani*, gamba y guindilla, o el carpaccio rustido de buey, vinagreta de soja y rúcula.

Rodeado de arte, bañado por el sol, con vistas a la playa y una cocina mediterránea clásica de mucha calidad, cautiva a todos los que entran.

Centro Comercial Marina Village, carrer de Ramon Trias Fargas, 2-4. 08008 Barcelona (Barceloneta). T + 34 93 224 04 07. grupotragaluz.com/restaurante/bestial. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 12 to 23.30h. Club: Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 24 to 5h. Map: **24**

Agua | Grupo Tragaluz

Barceloneta spirit / El espíritu de la Barceloneta
Chef ejecutivo **Evaristo Triano**

Grupo Tragaluz is dressed in blue and immersed in the Mediterranean with a combination of rice, salads, beach views and summer smell. Evaristo Triano knows that thoroughness of every detail is a symbol of Grupo Tragaluz: from the service to the chair where customers sit. The chef, a motorcycle enthusiast and a regular at Circuito de Jerez, recognizes that "cooking is the engine of a restaurant, but to get farther we have to pamper the whole set."

Agua was inaugurated twenty years ago with three star dishes: salad, *foie mignon* and charcoal rice. It is a rice made in clay pot and cooked in the oven which has become one of the symbols of the restaurant and a reason for pilgrimage of many diners.

Grupo Tragaluz se viste de azul y se sumerge en el Mediterráneo con una combinación de arroces, ensaladas, vistas de la playa y olor a verano. Evaristo Triano sabe que la minuciosidad a la hora de cuidar cada detalle es un símbolo del Grupo Tragaluz: desde el servicio hasta la silla donde se sientan los clientes. El chef, aficionado a las motos y un habitual del Circuito de Jerez, reconoce que "la cocina es el motor de un restaurante, pero para llegar más lejos hay que mimar todo el conjunto".

Agua se inauguró hace veinte años con tres platos estrella: la ensalada, el montadito de foie y el arroz al carbón. Se trata de un arroz hecho en cazuela de barro y cocinado al horno que se ha convertido en uno de los símbolos del restaurante y motivo de peregrinaje de muchos comensales.

Paseo Marítimo de la Barceloneta, 30. 08003 Barcelona (Barceloneta). T + 34 93 225 12 72. www.grupotragaluz.com/restaurante/agua.
Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 9 to 24h. Map: **25**

“Saffron and oil from Cervià de les Garrigues: the secret of Edu Ivars’s cuisine”

Azafrán y aceite de Cervià de les Garrigues, el secreto de la cocina de Edu Ivars

Text Míriam Bescós, photography Jordi Folch

Edu Ivars's eyes sparkle as he talks about his passion and devotion to cooking. His memories and his motivation to share them have led him to become ambassador of the saffron of Les Garrigues and the pure oil of Cervià de les Garrigues Camp (Lleida). Because when discovering the purity of these products of that small town in Lleida, the Alicante chef has travelled to the emotions of his childhood.

"I remember those winter afternoons when, as a child, a childhood friend's grandfather opened the saffron roses and dried them in the fire, and I remember that winter smell, childhood and chimney smell, while walking through the streets of a small village in Alicante (neither coastal nor mountainous, with its low houses) where, today, they still leave the doors of the houses open..." And the memory of his mother cooking a rice at home and throwing a few blades of saffron on it that her neighbour brought her and that unmistakable aroma. That was the image that gave him the right spark to share and bring both products to the world through his culinary creations.

Thanks to two cooperatives and the inhabitants of a town, a Pandora's box full of smells, colours and flavours opens to not close. To prove that everything is possible. That saffron doesn't only works with rice, but it also works in a dessert. Edu Ivars is a magician and, as a good magician, he turns things into gold. In the field of magic, the dream of any alchemist appears, which is to turn a product into gold. "Here we already have it, in liquid and solid state: saffron and oil."

He was 5 or 6 when he took his first pan. There was no finished dough if Edu Ivars' hands were not inside it. His mother taught him how to cook, and he got stuck to her and to his grandmother, who was cooking all day too. "My mother is a great cook. She went to learn French cooking when no one knew it and she is still teaching me cooking lessons, she continues to innovate... She says: 'Son, when are you coming along?, I want to surprise you'. And she gets to it, he admits with endearing satisfaction.

This story is around the village of Cervià de les Garrigues, its saffron fields and its olive trees. Not long ago, the man in the store next to Cheri, from Cacheiro group (where Edu is the chef), gave him a very special saffron, with higher level of *zafranol* than that of Alicante. "What is good is good and it must be said." And it captivated him so much that he began to investigate where it came from. He then contacted the Les Garrigues Saffron Cooperative, whence comes this solid gold. Because he loved the product and he wanted to know its history and those who cultivated it: "They

A Edu Ivars le brillan los ojos cuando habla de su pasión y devoción por la cocina. Y los recuerdos y la motivación por compartirlos lo han llevado a convertirse en embajador del azafrán de Les Garrigues y del aceite puro de Cervià de les Garrigues (Lleida). Porque al descubrir la pureza de estos productos de esa pequeña población de Lleida, el chef alicantino ha viajado a las emociones de su infancia.

"Recuerdo esas tardes de invierno en las que, siendo un niño, el abuelo de un amiguito de la infancia abría las rosas de azafrán y las secaba a la lumbre, y recuerdo ese olor a invierno, a infancia y a chimenea, mientras andaba por las calles de un pueblecito de Alicante (ni de costa ni de montaña, con sus casas bajas) en el que, hoy por hoy, todavía dejan las puertas de las casas abiertas…" Y el recuerdo de su madre cocinando un arroz en casa y echándole unas briznas de azafrán que le traía el vecino y ese aroma inconfundible. Esa fue la imagen que le dio la chispa adecuada para compartir y acercar esos dos productos al mundo a través de sus creaciones culinarias.

Gracias a dos cooperativas y a los habitantes de un pueblo, una caja de Pandora llena de olores, colores y sabores se abre para no cerrarse. Para demostrar que todo es posible. Que el azafrán no solo funciona con el arroz, sino que funciona también con un postre. Edu Ivars es un mago y, como buen mago, convierte las cosas en oro. En el campo de la magia, aparece el sueño de cualquier alquimista, que es convertir un producto en oro. "Aquí ya lo tenemos, en estado líquido y en estado sólido: el azafrán y el aceite".

Tenía 5 o 6 años cuando cogió su primera sartén. No había masa terminada si las manos de Edu Ivars no estaban dentro de ella. Su madre le enseñaba a cocinar y él, pegadito a ella y a su abuela, que también cocinaba a todas horas. "Mi madre es una gran cocinera. Viene de conocer la cocina francesa cuando nadie la conocía y me sigue dando lecciones de cocina a día de hoy, sigue innovando… Me dice: 'Hijo, ¿cuándo vas a venir, que te quiero sorprender?' Y lo consigue", admite con entrañable satisfacción.

Esta historia gira alrededor de Cervià de les Garrigues, de sus campos de azafrán y de sus olivos. No hace mucho, el señor de la tienda de al lado del Cheri, del grupo Cacheiro (donde Edu es el chef), le dio a probar un azafrán muy especial, con un nivel de zafranol más elevado que el de Alicante. "Lo que es bueno es bueno y hay que decirlo". Y le cautivó tanto que se puso a investigar de dónde venía. Entonces se puso en contacto con la Cooperativa del Azafrán de Les Garrigues, de donde procede este oro sólido.

Eduard Vaz

Chef Edu Ivars is totally captivated by Cervià de les Garrigues's saffron

El chef Edu Ivars está totalmente cautivado por el azafrán de Cervià de les Garrigues

are people with great initiative and they defend their interests a lot, they know their product has a value that no one can spoil."

Edu Ivars wanted to be on the field, to see it, to catch it, to smell it, to chew it, to eat it, to cook it, to tell it to the world and to tell that there was no intermediation too, because that was the cooperative responsibility. Each one has his field, produces his own saffron, weighs it and leaves it in the cooperative, which is an umbrella to be protected. Saffron with amazing purity. And that is how they want it is preserved, even if large importers have already taken an interest in it. To maintain its essence and its purity. Let it not be corrupted. So it doesn't lose its special value.

After being invited to the Saffron Rose Party, where he had fun like a child, he was invited to a popular meal at the Oil Cooperative (the cook does not know yet whether it is the saffron that absorbs the good work of the oil or it is the oil which absorbs the good work of saffron), where he prepared a pair of dishes: perch tenderloin with saffron and cava savayon, and a dessert of cake with licorice and sanguine orange accompanied by saffron ice cream and a fresh flower of caramelized saffron. The counterpoint. The magic factor he has in his life made him meet a group of people who was surprised by these gastronomic proposals. And he told them that the flower can be eaten, that there are a thousand and one ways to treat the product, from preparing a jam to cooking a sauteed saffron with nuts and pine nuts, or a short sugar jam with a marked duck liver grilled with a sweet coulis of pure saffron.

The alchemist Edu Ivars taught them with his magic the ways to explore this product, and he confesses that the part which he enjoys most is to see people's reactions. The part that fills his soul. He remembers a hunting stew with saffron that he can't forget, which was prepared by the inhabitants

Porque le encantó el producto y quiso conocer su historia y a quienes lo cultivaban: "Gente que tiene una gran iniciativa y defiende mucho sus intereses y sabe que su producto tiene un valor que nadie puede estropear".

Edu Ivars quiso estar a pie de campo, verlo, cogerlo, olerlo, masticarlo, comerlo, cocinarlo, contárselo al mundo y decirle también que no había intermediación, porque de eso se encargaba la cooperativa. Cada uno tiene su campo, produce lo suyo, lo pesa y lo deja en la cooperativa. Un paraguas donde acogerse. Azafrán con una pureza asombrosa. Y que así quiere preservarse, aunque grandes importadores ya se hayan interesado por él. Mantener su esencia y su pureza. Que no se corrompa. Para que no pierda ese valor tan especial.

Tras ser invitado a la Fiesta de la Rosa del Azafrán, en la que disfrutó como un niño, en una comida popular en la Cooperativa del Aceite (el cocinero no sabe todavía si es el azafrán que absorbe el buen hacer del aceite o es el aceite que absorbe el buen hacer del azafrán) preparó un par de platos, un lomo de gallineta con un sabayón de azafrán y cava, y un postre de bizcocho con regaliz y naranja sanguina acompañado de helado de azafrán y una flor fresca de azafrán caramelizada. El contrapunto. El factor *magia* que gira alrededor de su vida hizo que se encontrara con un grupo de gente que se quedó sorprendida con esas propuestas gastronómicas. Y les contó que la flor se puede comer, que hay mil y una formas de tratar el producto, desde preparar una mermelada hasta cocinar un salteado con flores de azafrán con nueces y piñones, o una mermelada de azúcar corto con un hígado de pato marcado a la plancha con un coulis dulce de azafrán puro.

El alquimista Edu Ivars les enseñó con su magia los caminos para explorar de ese producto, y confiesa que la parte que disfruta más es la de ver las reacciones

of the village. The chef likes to interact with people, to unleash improvisation, to play with his creativity and "to listen to what they tell you, because you can learn a lot".

Coming from three generations of oil traders, in the house of Edu Ivars oil has been their *bread* and he knows it as the road from here to his house. He closes his eyes and his instinct awakes. "If I went to my village, I would smell the *bárcena*, because I know what that pressed olive smells like, that stream of oil." A lifetime scenario with its olive trees and home production with all his family involved. A lot of experience. Edu Ivars knows how to distinguish when there is quality. And the cooperative of Cervià de les Garrigues oil has quality.

The Oil Cooperative has chosen a one hundred percent arbequine olive that they collect themselves: they make the cold pressing and they do not let it ferment, in order to obtain its maximum purity and a minimum acidity. Cervià del Camp has its doors open to everyone who wants to know their two cooperatives. In the chef's kitchen there is never a lack of saffron or olive oil. 365 days a year with two gold ingredients as the main characters of its gastronomic proposal. The one that transports you to your childhood experiences.

de la gente. La parte que le llena el alma. Recuerda un guiso de caza con azafrán para no olvidar que los habitantes del pueblo le prepararon. Al chef le gusta interactuar con la gente, dar rienda suelta a la improvisación, jugar con su creatividad y "escuchar lo que te cuentan, aprendes mucho".

Procedente de tres generaciones comerciantes del aceite, en casa de Edu Ivars el aceite ha sido su pan y lo conoce como el camino de aquí a su casa. Cierra los ojos y se despierta el instinto. "Si fuera al pueblo, olería al bárcena, porque uno ya sabe a qué huele esa oliva prensada, ese chorro de aceite." Un escenario de toda la vida con sus olivos y la producción casera con toda la familia implicada. Experiencia de sobras. Edu Ivars sabe distinguir cuándo hay calidad. Y en el aceite de la cooperativa de Cervià de les Garrigues hay calidad.

La Cooperativa del Aceite se ha decantado por una aceituna cien por cien arbequina que recogen ellos mismos, hacen el prensado en frío y no dejan que fermente para obtener su pureza máxima y una acidez mínima. Cervià del Camp tiene las puertas abiertas a todo el mundo que quiera conocer sus dos cooperativas. En la cocina del chef no falta nunca ni azafrán ni aceite de oliva. 365 días al año con dos ingredientes de oro como protagonistas de su propuesta gastronómica. La que le traslada a las vivencias de su infancia.

Hotel Sumus Monteplaya

Authentic slow food cuisine / Auténtica cocina de kilómetro cero
Chef ejecutivo **Juan Sánchez López**

Sumus Hotel Monteplaya takes a step forward and, after acquiring the category of 4 stars superior with a clientele *adults only* from 16 years on, its bet by the gastronomy will see the light with the creation, this spring, of a Gastronomic Point where you can enjoy a tasting menu designed by chef Juan Sánchez López and his right hand, Manuel Grau Lucas.

With a Mediterranean soul and based on the food miles and season product, part of which is picked from its own orchard, they want to delight not only the hotel customers who are looking for new experiences, but also everyone wanting to visit the town of Malgrat de Sea and discover this space of limited capacity where the senses merge between the sky and the sea. It will be open at noon, from spring to autumn, and reservation will be required.

Sumus Hotel Monteplaya da un paso adelante y, después de adquirir la categoría de 4 estrellas superior con una clientela *adults only* a partir de los 16 años, su apuesta por la gastronomía verá la luz con la creación, esta primavera, de un Punto Gastronómico donde se podrá disfrutar de un menú degustación diseñado por el chef Juan Sánchez López.

Con alma mediterránea y basado en el producto de kilómetro cero y de temporada, parte del cual recogido de su propio huerto, se quiere deleitar no solo al cliente del hotel en busca de nuevas experiencias, sino a quien quiera acercarse a la población de Malgrat de Mar y descubrir este espacio de aforo limitado donde los sentidos se funden entre el cielo y el mar. Estará abierto al mediodía, de primavera a otoño, y se necesitará reserva previa.

Passeig Marítim, 50, 08380 Malgrat de Mar, Barcelona. T + 34 93 765 40 78. www.hotelmonteplaya.com. Open 24 hours. Map: **26** (FUTURA INAUGURACIÓN)

la Pepita
BUNYOLS
Gambas

la Pepita
Bar
Restaurant

La Pepita

Walk graciously, Pepita / Pisa con garbo, pisa Pepita
Dirección **Sofía Boixet** Chef **Sergio Andreu**

"His grandmother's name was Pepita and mine's, Josefa", says Sofia Boixet, host of La Pepita together with chef Sergio Andreu (the person responsible for his gastronomic proposal), when asked about the name of this successful place in Barcelona, which has just celebrated six years old.

In fact, "everything started in Paris" (where the couple lived and where Sergio worked in Fogón de Alberto Herráiz, one of the most important Spanish restaurants), where the name and the project were conceived: a traditional tapas bar that functioned around the calf *pepito*, although "improved and refined".

And hence the *pepitas*, an updated, careful and feminine version of *pepitos*, with two thin slices of bread and different products: Neapolitan, vegetarian, tuna or salmon, and the Pepita de Oro (veal with grilled foie and fried egg). Authentic provocateurs of reactions on the palate with proposals such as anchovy with *dulce de leche* (milk jam), marinated gilt-head bream with spinach, strawberries, basil and pine nuts, squid with Kimchi mayonnaise or smoked aubergine fritters with goat cheese, honey and apple.

"Sergio cooks as we like to eat. I treat people as we like to feel treated. Everything else is done by our customers and our great team", says Sofia with her eternal smile. *La Pepita for president*, we can read on one of its walls, scrawled by customers. We love this sentence. Because La Pepita is awesome. Walk graciously, Pepita.

"Su abuela se llamaba Pepita y la mía, Josefa" cuenta Sofía Boixet, anfitriona de La Pepita junto con el chef Sergio Andreu (el responsable de su propuesta gastronómica), cuando se le pregunta el porqué del nombre de este exitoso local de Barcelona, que acaba de celebrar seis años de vida.

De hecho, "todo empezó en París" (ciudad en la que residía la pareja y donde Sergio trabajaba en Fogón de Alberto Herráiz, uno de los restaurantes españoles más punteros), donde se gestó el nombre y el proyecto: un bar de tapas de toda la vida que girara alrededor del pepito de ternera, aunque "mejorado y afinado".

Y de ahí las *pepitas*, una actualizada, cuidada y femenina versión, con dos láminas superfinas de pan y productos distintos: napolitana, vegetariana, de atún o de salmón, sin olvidar la Pepita de Oro (ternera con foie a la plancha y huevo frito). Auténticos provocadores de reacciones en el paladar con propuestas como la anchoa con dulce de leche, la dorada marinada con espinacas, fresas, albahaca y piñones, los calamares con mayonesa Kimchi o los buñuelos de berenjena ahumada con queso de cabra, miel y manzana.

"Sergio cocina como nos gusta comer. Yo trato a la gente como nos gusta sentirnos tratados. Todo lo demás lo hacen los clientes y nuestro gran equipo", dice Sofía con su eterna sonrisa. *La Pepita for president*, se lee en una de sus paredes, garabateadas por clientes. Compramos la frase. Porque La Pepita te deja huella. Pisa con garbo, pisa Pepita.

Carrer Córcega, 343. 08037 Barcelona (Eixample). T + 34 93 454 61 16. www.lapepitabcn.com. Mon from 19 to 24h. Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 16.30h and from 19 to 24h. Map: **27**

MariscCO

Marine cuisine in the most cosmopolitan Barcelona / Cocina marinera en la Barcelona más cosmopolita
Director **Víctor Arrese** Chef **Carlos Sorli**

Víctor Arrese meets us in the centre of Gothic quarter in Barcelona, in Plaça Reial, where the restaurant MariscCO Reial is located. This 1850 building, in a neorenaissance style, was the headquarters of Gran Café Espanyol, and later it hosted the Pedagogical Museum of Natural Science and taxidermy workshops, which were frequented by people of the world of art and culture, like Joan Miró, Ava Gardner and the great Salvador Dalí. It was there, indeed, where the genius of Figueres dissected a tiger, he came to buy ants for his paintings and, in one famous occasion, he even ordered to dissect a huge rhinoceros, maybe an inspiration for his *Rhinoceros dressed in lace*, a 1956 sculpture.

With its original architecture, MariscCo Reial offers the possibility of eating in a great indoor space with high ceilings and eclectic scene. It also has a large open terrace and another one under the gantries of Plaça Reial. The restaurant is open all year and it has a cosmopolitan atmosphere.

Among its Mediterranean cuisine you will love its fresh high-quality products, with a great quality-price relation. Among its specialties we recommend its rice broth with lobster or its rice broth with Norway lobsters. In addition, its wine cellar allows you to choose among a great selection of its best wines.

Víctor Arrese nos recibe en pleno corazón del barrio Gótico de Barcelona, en la Plaça Reial, donde se encuentra el restaurante MariscCO Reial. Ubicado en un edificio de 1850 de inspiración neorrenacentista, el inmueble sería la sede del Gran Café Espanyol, y posteriormente albergó el Museo Pedagógico de Ciencias Naturales y taller de taxidermia, lugar frecuentado por personajes del mundo del arte y la cultura, como Joan Miró, Ava Gardner y el gran Salvador Dalí. Fue precisamente en este local donde el genio de Figueres disecó un tigre, llegó a comprar hormigas para sus cuadros y hasta en una célebre ocasión hizo disecar un gran rinoceronte, quizás como inspiración del *Rinoceronte vestido con puntillas*, escultura de 1956.

Respetando la arquitectura original, MariscCo Reial ofrece la posibilidad de comer en un amplio espacio interior de altos techos y escena ecléctica. También cuenta con una gran terraza abierta y otra bajo los pórticos de la Plaça Reial. Se trata de un espacio que no cierra en todo el año en el que siempre se respira un ambiente cosmopolita.

De su cocina mediterránea destacan los productos frescos y de primera calidad con una magnífica relación calidad-precio. Entre sus especialidades no podemos dejar de probar el arroz caldoso de bogavante o el arroz caldoso de cigalas, cocinados al punto. Además, la bodega climatizada permite escoger entre una extensa selección de los mejores vinos.

Plaça Reial, 8. 08002 Barcelona (barri Gòtic). T + 34 93 412 45 36. www.mariscco.com. Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 10 to 01 h. Map: **28**

Caffeine Deal

By Sílvia Micolau

SATAN'S COFFEE CORNER@CASA BONAY. FOTO: NACHO ALEGRE

Coffee is living a moment led by the third wave movement. After a first period in which its consumption increased exponentially, in the United States, sacrificing its flavour, and a second phase in which the coffee concept of specialty was created by the desire to drink it in conditions, now the coffee is understood like a high quality artisan product, rather than as a simple raw material, and its distribution is defended without intermediaries from its place of origin. In addition to betting on monovarietales, light roasting and high standards, both in the process of making and serving, recovering alternative-cut coffeemakers and latte art. This contemporary culture of coffee was at the origin of the first edition of the Independent Barcelona Coffee Festival, an initiative of five projects around it which have sponsored it with an informational intention, or the CoLab event, organized by Barista Guild of Europe. Let's see some of their scenarios and authors in Barcelona.

MAG by El Magnífico (Grunyi, 10). The veteran Cafés El Magnífico brand, founded in 1919, has opened this new coffee-tasting space very close to the coffe-roasting shop at 64 Argenteria Street, whose door is usually glued. The key is to try their freshly roasted coffee and then acquire some. Exceptional crops on carefully packaged packaging, such as La Esmeralda Geisha from Panama, El Suspiro from Nicaragua, El Pirineos from El Salvador or the Gitchathaini from Kenya.

Satan's Coffee Corner. Both its headquarters in the Gòtic neighbourhood (l'Arc de Sant Ramon del Call, 11) and its brew bar in Casa Bonay (Gran Via, 700) are places of worship for caffeine addicts. Maybe it's because Marcos Bartolomé, from Rioja and belonging to a family with know how to roast, is a meticulous man and that shows in the way he has to prepare the coffee, from Right Side. In the hotel, his coffee is included in the unique breakfasts served in the Lobby-Cocktail-Tea-Restaurant of comfort food Libertine.

Nømad Coffee Roasters. Specialty coffee roasters since 2013, they have three places in Barcelona: Røasters' Home, in Poblenou (Pujades, 95, with toaster, tasting room and courses); Cøffee Lab & Shop, in the Born neighbourhood (Passatge Sert, 12, to taste all their coffees: 3 espresso, 2 filter, cold brew and nitro), and Nømad Every Day, in the Raval neighbourhood (Joaquín Costa, 26, they prepare take away coffee).

El café vive un momento marcado por el movimiento *third wave.* Después de un primer periodo en el que su consumo aumentó exponencialmente, en Estados Unidos, sacrificando el sabor, y una segunda fase en la que se acuñó el concepto *café de especialidad* por el deseo de tomarlo en condiciones, ahora el café se entiende como un producto artesanal de alta calidad, más que como una simple materia prima, y se defiende su distribución sin intermediarios desde su lugar de origen. Además de apostar por los monovarietales, el tueste ligero y los altos estándares, tanto en el proceso de elaboración como a la hora de servirlo, recuperando cafeteras de corte alternativo y el *latte art*. Esta cultura contemporánea del café estuvo en la raíz de la primera edición del Independent Barcelona Coffee Festival, iniciativa de cinco proyectos que giran a su alrededor y que lo auspiciaron con intención divulgativa, o el evento CoLab, organizado por Barista Guild of Europe. Veamos algunos de sus escenarios y artífices en Barcelona.

MAG by El Magnífico (Grunyi, 10). La veterana casa de Cafés El Magnífico, fundada en 1919, ha abierto este nuevo espacio de degustación cafetera muy cerca del tostadero-tienda del número 64 de la calle Argenteria, en cuya puerta habitualmente se forma cola. Lo suyo es probar y luego adquirir los recién tostados. Excepcionales añadas en envases de *packaging* cuidado, como La Esmeralda Geisha de Panamá, El Suspiro de Nicaragua, Los Pirineos de El Salvador o el Gitchathaini de Kenia.

Satan's Coffee Corner. Tanto su sede del Gòtic (l'Arc de Sant Ramon del Call, 11) como el *brew bar* de Casa Bonay (Gran Via, 700) son lugares de culto para cafeinómanos. Será porque Marcos Bartolomé, riojano y perteneciente a una familia con saber hacer en el tueste, es un tipo meticuloso y eso se nota en la manera que tiene de preparar el café, de Right Side. En el hotel, se incluye en los singulares desayunos servidos en el *lobby*-coctelería-tetería-restaurante de *comfort food* Libertine.

Nømad Coffee Roasters. Tostadores de café de especialidad desde 2013, cuentan con tres espacios en Barcelona: Røasters' Home, en Poblenou (Pujades, 95, con tostadora, sala de cata y cursos); Cøffee Lab & Shop, en el Born (Passatge Sert, 12, para degustar todos sus cafés: 3 exprés, 2 de filtro, *cold brew* y nitro), y Nømad Every Day, en el Raval (Joaquín Costa, 26, hacen café para llevar).

Syra Coffee (Siracusa, 13). Sirven, para llevar, café de especialidad, de origen único, tostado cada semana

01

02

03

01 Skye Coffee Co
02 Bermont Coffee
03 La Esquina

“Coffee is living a moment led by the third wave movement”

“El café vive un momento marcado por el movimiento *third wave*”

Syra Coffee (Siracusa, 13). They serve, to take away, specialty coffee, of unique origin, roasted every week exclusively for them, by its suppliers Nømad Coffee, in Barcelona, and San Agustín, in Leon. Its bartender, Beatriz García, considers the quality of coffee as important as weighing the beans, grinding it instantly, controlling its temperature and the extraction time. To accompany the coffee she uses fresh farm milk, which comes in bags every other day, or oats or soya milk. And do not forget the homemade cakes from Sil’s American Pastry and Lukumás donuts.

SlowMov (Luis Antúnez, 18). Antoine Netién, founder of Coutume and the best French roaster in 2011, is responsible for visiting the farms and selecting the green coffee to roast on this platform committed to the slow movement and responsible consumption, erected with the aim of making visible the producers who prioritize quality versus quantity, and share their passion for well done work in a respectful way.

They also work seriously with coffee in **Hidden Café** (Constança / Déu i Mata, you must try the Slayer), **True Artisan Café** (Passatge Sant Benet, 6, do you fancy an Irishman or a mocha ginger in the showroom of La Marzocco?), **Animal Coffee Bar** (Avenir, 44, they only work with coffees above 80 points), **La Esquina** (Bergara, 2, you must ask for their version of iced coffee), **Onna Coffee** (Santa Teresa, 1, a micro-roaster and brewstation specialized in coffee Of Costa Rica), **Oma Bistró** (Consell de Cent, 227, they have a Dalla Corte coffee machine and its own blend), **Limoná** (Passeig de Sant Joan, 80, if you feel like, they will prepare your coffee with AeroPress), **Caravelle** (Pintor Fortuny, 31 , With Nømad Coffee as a resident and guests of the best toasters in Spain and Europe), **Café Cometa** (Parlament, 20, to take into account if you are in Sant Antoni), **Somewhere** (Aragó, 310, pure

exclusivamente para ellos, de sus proveedores Nømad Coffee, en Barcelona, y San Agustín, en León. La barista, Beatriz García, considera que tan importante es la calidad del café como pesar el grano, molerlo al instante, controlar su temperatura y el tiempo de extracción. Para acompañarlo usa leche fresca de granja, que llega en bolsas cada dos días, o bien de avena o de soja. Y no hay que olvidar los pasteles caseros de Sil’s American Pastry y los *donuts* de Lukumás.

SlowMov (Luis Antúnez, 18). Antoine Netién, fundador de Coutume y mejor torrefactor francés en 2011, se encarga de visitar las fincas y seleccionar el café verde para que lo tuesten en esta plataforma comprometida con el movimiento *slow* y el consumo responsable, erigida con el objetivo de visibilizar a productores que priorizan la calidad frente a la cantidad, y comparten su pasión por el trabajo bien hecho de forma respetuosa.

También se toman el café en serio en **Hidden Café** (Constança esquina Déu i Mata, atención a su Slayer), **True Artisan Café** (Passatge Sant Benet, 6, ¿hace un Irish o un mocha ginger en el *showroom* de La Marzocco?), **Animal Coffee Bar** (Avenir, 44, trabajan solamente con cafés por encima de los 80 puntos), **La Esquina** (Bergara, 2, pide su versión del café con hielo), **Onna Coffee** (Santa Teresa, 1, microtostador y *brewstation* especializada en café de Costa Rica), **Oma Bistró** (Consell de Cent, 227, tienen una cafetera Dalla Corte y su propio *blend*), **Limoná** (Passeig de Sant Joan, 80, si te apetece te preparan uno con AeroPress), **Caravelle** (Pintor Fortuny, 31, con Nømad Coffee como residente e invitados de los mejores tostadores de España y Europa), **Café Cometa** (Parlament, 20, para tener en cuenta si estás por Sant Antoni), **Somewhere** (Aragó, 310, cafés puros preparados por baristas formados), **Súper Coffee & Food Store** (Roc Boronat, 102, *coffee spot* miembro de la Specialty Coffee Association of Europe), **Cargo** (Muntaner, 73, también conocido por sus

coffee prepared by formed bartenders), **Súper Coffee & Food Store** (Roc Boronat, 102, a coffee spot which is a member of the Specialty Coffee Association of Europe), **Cargo** (Muntaner, 73, also known for its *bosld e çaí* bags), **Black Remedy Deli & Coffee Bar** (Ciutat, 5, with Puchero, Hidden Café, Tusell Tostadores and Right Side as partners), **Bermont Coffee** (Bretón de los Herreros, 4, in its menu there are both espresso and filter coffees obtained with V60, Fellow...), as well as in concept stores **Wer-Haus** (Aragó, 287), **Espai Joliu** (Badajoz, 95) or **Orbea Campus BCN** (Consell de Cent, 321).

COFFEE TRUCKS

Skye Coffee Co. Considering that life begins after coffee, and that's why it should be good, Skye, an English interior designer based in Barcelona, serves, in her cafe on wheels and with the help of a Marzocco machine, the local Right Side toaster and some international coffees, ground at the moment. Tea and ecological Whittard brand infusions too, as well as Hofmann cakes. Hours: Monday to Friday, from 9 to 17h. Her Le Tube is usually parked at 22 @, within Space 88 (Pamplona, 88), and social networks are very useful to keep track of her when she leaves. www.skye-coffee.com.

La Cherry. Gianluca Buonafina, who grew up in a Guatemalan family of coffee growers and roasters, was not interested in coffee until he left home. From a Piaggio Ape 50, he serves specialty coffee in sporadic events, although in 2017 he is planing to "anchor in a place in Barcelona". He works with a customized Marzocco GS3 in wood and a Compak E8 mill. www.lacherry.co.

COFFE BREAK

01 Fred. Coffee from the Arabian variety, from La Florida estate, located in the Guatemalan region of Sierra de las Minas, owned by coffee grower Teodoro Engelhardt. The ground grains are macerated in cold water for 24 hours and filtered twice, resulting in a less acidic (60%) concentrated coffee which maintains its stimulating properties intact. Suitable for ice coffee; single, American (with water), white coffee or with milk, bonbon (with condensed milk), or with tonic and a slice of lemon. Available in 60 ml bottle (2 doses) and 500 ml (16 doses). For sale in Cafés El Magnífico.

bols de açaí), **Black Remedy Deli & Coffee Bar** (Ciutat, 5, con Puchero, Hidden Café, Tusell Tostadores y Right Side como *partners*), **Bermont Coffee** (Bretón de los Herreros, 4, en su carta figuran tanto cafés exprés como de filtro obtenidos con V60, Fellow…), y en las *concept stores* **Wer-Haus** (Aragó, 287), **Espai Joliu** (Badajoz, 95) o **Orbea Campus BCN** (Consell de Cent, 321).

COFFEE TRUCKS

Skye Coffee Co. Considerando que la vida empieza después del café, y que por eso tendría que ser bueno, Skye, diseñadora de interiores inglesa afincada en Barcelona, sirve, en su cafetería sobre ruedas y con la ayuda de una máquina Marzocco, el del tostadero local Right Side e internacionales, molidos al momento. También, tés e infusiones ecológicas de la marca Whittard, y tartas de Hofmann. Horario: de lunes a viernes, de 9 a 17h. Su Le Tube suele estar aparcada en el 22@, dentro del Espacio 88 (Pamplona, 88), y las redes sociales son muy útiles para seguirle la pista cuando sale. www.skye-coffee.com.

La Cherry. A Gianluca Buonafina, que creció dentro de una familia guatemalteca de caficultores y tostadores, no le interesó el café hasta que se marchó de su país. Desde una Piaggio Ape 50, despacha café de especialidad en eventos esporádicos, aunque en 2017 tiene pensado "anclar en un local de Barcelona". Trabaja con La Marzocco GS3 customizada en madera y un molino Compak E8. www.lacherry.co.

COFFEE BREAK

01 Fred. Café de la variedad arábiga, procedente de la finca La Florida –situada en la región guatemalteca de Sierra de las Minas–, propiedad del caficultor Teodoro Engelhardt. Los granos molidos se maceran en agua fría durante 24 horas y se filtran dos veces, resultando un café concentrado menos ácido (60%) que mantiene intactas sus propiedades estimulantes. Indicado para tomar con hielo; solo, americano (con agua), cortado o con leche, bombón (con leche condensada), o con tónica y una rodaja de limón. Disponible en botella de 60 ml (2 dosis) y 500 ml (16 dosis). A la venta en Cafés El Magnífico. Por cierto, sus creadores, los hermanos gemelos David y Jorge Boleas, acaban de lanzar una colección de tés *cold brew*. www.cafefred.es.

02 Orang Utan Coffee. 100% arábiga indonesia, del proyecto de DibarCafé, entre otros torrefactores de todo

By the way, its creators, twin brothers David and Jorge Boleas, just released a collection of cold brew tea.www.cafefred.es.

02 Orang Utan Coffee. 100% Indonesian arabica, from the DibarCafé project, among other roasters around the world, to avoid deforestation of the Sumatran orangutan habitat and improve the living conditions of coffee growers in the area. For sale in Tostaderos Bon Mercat, in grain and ground, canned and in stock market.

03 Right Side Coffee Roasters. They bet on monovarietales and their respectful roasting, and to deal directly with the producers at origin, to guarantee the traceability and the social and environmental sustainability. For them it is very important that every link in the chain receives a fair return for their work, so they don't pay prices stipulated by stock markets, but for the quality of the lot, being in some cases five or ten times higher. The containers are silkscreen by hand, one by one, by various illustrators (in the image, El Cielito de Honduras, by Anna Curto). www.rightsidecoffee.com.

04 Chemex. Borosilicate filter, wood and leather coffee maker, created in 1941 by chemist Peter Schlumbohm. It is part of the MoMA permanent collection in New York. For sale in Cafés El Magnífico. www.chemexcoffeemaker.com.

05 Rok Espresso Maker. Coffee maker to prepare handmade espressos by manual pressure, such as if we squeezed the ground beans. www.rokkitchentools.com.

06 Gina Smart Coffee Instrument. An Anze Miklavec idea and his team in Goat Story, funded by crowdfunding. A coffee maker connected to an app that guides in three possible processing techniques (decanting, immersion, cold filtration). Available in white, black and metallic. www.kickstarter.com.

07 Cup. MatíMañana artisan cup and saucer in collaboration with the prestigious ceramist Pere Aguadé. Ceramic stoneware in black, white or gray, and African *bubinga* wood handle, resistant to changes in temperature and humidity –it does not generate fungi, so it is suitable for food use– and protected with a natural oil, extracted from the cold-pressed fruit of a Japanese tree called *tung*, which, when penetrated inside and dried, reinforces its structure. www.m-m.cat.

el mundo, para evitar la deforestación del hábitat del orangután de Sumatra y mejorar las condiciones de vida de los cultivadores de café de la zona. A la venta en Tostaderos Bon Mercat, en grano y molido, en lata y en bolsa. www.dibarcafe.com/orangutan-coffee-project.

03 Right Side Coffee Roasters. Apuestan por los monovarietales y su tueste respetuoso, y por tratar directamente con los productores en origen, para garantizar la trazabilidad y la sostenibilidad social y medioambiental. Para ellos es muy importante que cada eslabón de la cadena perciba una retribución justa por su trabajo, así que no pagan precios estipulados por mercados bursátiles, sino que lo hacen por la calidad del lote, siendo, en algunos casos, cinco o diez veces más. Los envases los serigrafían a mano, uno a uno, diversos ilustradores (en la imagen, El Cielito de Honduras, por Anna Curto). www.rightsidecoffee.com.

04 Chemex. Cafetera de filtro de borosilicato, madera y cuero, creada en 1941 por el químico Peter Schlumbohm. Forma parte de la colección permanente del MoMA de Nueva York. A la venta en Cafés El Magnífico. www.chemexcoffeemaker.com.

05 Rok Espresso Maker. Máquina para hacer café exprés artesano por presión manual, como si exprimiéramos los granos molidos. www.rokkitchentools.com.

06 Gina Smart Coffee Instrument. Idea de Anze Miklavec y su equipo en Goat Story financiada por *crowdfunding*. Una cafetera conectada a una app que guía en tres posibles técnicas de elaboración (decantación, inmersión, filtrado en frío). Disponible en blanco, negro y metalizado. www.kickstarter.com.

07 Cup. Tacita y platillo artesanales de MatíMañana en colaboración con el prestigioso ceramista Pere Aguadé. De cerámica de gres esmaltada en color negro, blanco o gris, y asa de madera africana de bubinga, resistente a los cambios de temperatura y a la humedad –no genera hongos, así que es apta para el uso alimentario–, y protegida con un aceite natural, extraído del fruto prensado en frío de un árbol japonés llamado *tung*, que, al penetrar en su interior y secarse, refuerza su estructura. www.m-m.cat.

01

02

03

04

05

06

07

JP ESCOBAR

JP ESCOBAR

Nuba | Grupo Costa Este

An elegant proposal in a farmhouse in Barcelona / Elegante propuesta en una masía de Barcelona
Director **Dani Lamor** Chef **Guillermo *Billy* Baroja**

Nuba is synonymous with living a unique, exclusive and unforgettable culinary experience. Located in a spectacular renovated farmhouse in the upper area of Barcelona, this warm and avant-garde style restaurant has become a benchmark for the most exclusive audience in the city. Its spectacular terrace, its porch and its varied menu of drinks and cocktails make it the perfect place to take the first drinks of the night. In the kitchen, leading the team are Dani Lamor, who is a great host, and chef Billy Baroja. Their culinary proposal focuses on the seasonal quality product, and on the recovery of traditional dishes with a touch of author.

Tradition and elegance are combined in dishes such as fried scrambled eggs with lobster or fried eggs with caviar, in addition to their star dish, pheasant cannelloni and foie, of which Dani Lamor confesses he is an eternal lover. Their offer is completed with a healthy menu, in order to offer a choice of lighter lunch or dinner, always choosing carefully all the ingredients. Dishes such as chicken curry, mango and basmati rice, or sashimi, tartar and quinoa are some of the creations that Billy Baroja treats with the utmost care and respect to delight his diners. Pursuing excellence in terms of service, food and experience is one of his maxims.

Nuba es sinónimo de vivir una experiencia culinaria única, exclusiva e inolvidable. Situado en una espectacular masía remodelada en la zona alta de Barcelona, este restaurante de estilo cálido y vanguardista se ha convertido en un referente para el público más exclusivo de la ciudad. Su espectacular terraza, su porche anexo y su variada carta de bebidas y cócteles lo convierten en el enclave perfecto para tomar las primeras copas de la noche. En la cocina, lideran el equipo Dani Lamor, que ejerce de gran anfitrión, y el chef Billy Baroja. Su propuesta culinaria se centra en el producto de temporada y de calidad, y en la recuperación de platos tradicionales con un toque de autor.

Tradición y elegancia se aúnan en platos como los huevos rotos con bogavante o los huevos fritos con caviar, amén del plato estrella, el canelón de faisán y foie, del que Dani Lamor se confiesa un eterno enamorado. Su oferta se completa con una carta *healthy* para ofrecer una opción de comida o cena más ligera, siempre eligiendo cuidadosamente todos los ingredientes. Platos como el pollo con curry, mango y arroz basmati, o el sashimi, los tártaros y la quinoa son algunas de las creaciones que Billy Baroja trata con el máximo cuidado y respeto para deleitar a sus comensales. Perseguir la excelencia en cuanto a servicio, comida y experiencia es una de sus máximas.

Carrer del Dr. Fleming, 12. 08017 Barcelona (Sant Gervasi). T + 34 93 241 17 20. www.nubabcn.com
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 3h. Map: **29**

JP ESCOBAR

Cachitos

A restaurant to enjoy with five senses / Un restaurante para disfrutar con los cinco sentidos
Chef **Idoia Llombart Masià**

Cachitos restaurant is located in Diagonal avenue. It is a great bet of East Coast group and the best option to please our five senses with an exceptional setting and an unbeatable gastronomic offer. Behind its majestic entrance doors, we find a wooden bar area decorated with sets of perfectly aligned bottles. The bar warm and elegant style invites us to comfortably enjoy a drink with friends or a good aperitif. In its interior hall, divided into different original and welcoming areas, there is a personal and eclectic decoration created by the interior designer Estrella Salietti, who fuses cultural traditions as different as bullfighting art or *castells* in a Mediterranean environment.

Idoia Llombart, the restaurant director, takes care that all the pieces fit to provide a gastronomic space where every day a different experience is lived. Any time is good to enjoy snacks, lunches and dinners, thanks to its culinary proposal and an extensive menu of cocktails, sangrias and drinks. Its offer is wide and varied, and it is based on *montaditos* and tapas, market dishes, fresh products and fish from the fish market.

Its raison d'être is to share experiences around a table. Its foie and truffle cannelloni has become its distinctive, without obviating its zucchini noodles with cuttlefish and prawn, or its pepper Iberian sirloin dice. Bits of unforgettable pleasure.

El restaurante Cachitos se encuentra ubicado en plena Diagonal, una gran apuesta del grupo Costa Este y la mejor opción para complacer a los cinco sentidos con un entorno excepcional y una inmejorable oferta gastronómica. Tras las majestuosas puertas de entrada, nos encontramos con un ambiente de barra de madera decorada con juegos de botellas perfectamente alineadas. El estilo cálido y elegante del bar nos invita a disfrutar tranquilamente de una copa con amigos o un buen aperitivo. En el salón interior, dividido en diferentes espacios originales y acogedores, predomina una decoración personal y ecléctica creada por la interiorista Estrella Salietti que fusiona tradiciones culturales tan diferentes como el arte taurino o los *castells* en un entorno mediterráneo.

Idoia Llombart, directora del restaurante, se ocupa de que todas las piezas encajen para proporcionar un espacio gastronómico donde cada día se viva una experiencia diferente. Cualquier hora es buena para disfrutar de aperitivos, almuerzos y cenas, gracias a su propuesta culinaria y una extensa carta de cócteles, sangrías y copas. Su oferta es amplia y variada, y se basa en montaditos y tapas, platos de mercado, producto fresco y pescado de la lonja.

Su razón de ser es compartir experiencias alrededor de una mesa. El canelón de foie y trufa se convierte en su distintivo, sin obviar los tallarines de calabacín con sepia y gamba o los dados de solomillo ibérico a la pimienta. Pedacitos de inolvidable placer.

Avda. Diagonal, 508. 08006 Barcelona (Eixample) . T + 34 93 252 73 81. www.cachitosdiagonal.com
Mon-Tue-Wed from 11 to 24h. Thu-Fri-Sat-Tue-Wed from 11 to 24h. Thu-Fri-Sat-Sun from 11 to 1h. Map: **30**

JP ESCOBAR

JP ESCOBAR

JP ESCOBAR

Opium | Grupo Costa Este

The pleasure of eating by the sea / El placer de comer junto al mar
Director **Nicolas Sergio** Chef **Félix Cazorla**

Combining the best ocean-front views with quality, service and entertainment is not easy. But Opium Barcelona has been able to do it with mastery to position itself as the restaurant of reference in the port of Barcelona. Located on the seafront promenade, it boasts to have the largest terrace with views of the Mediterranean sea in the city. Belonging to the Costa Este group, it is a magnificent place, because of its location and atmosphere, where the most exclusive customers meet looking for the quality of the service.

Under the supervision and experience of chef Felix Cazorla, its introductory letter is seafood. Fresh fish and seafood from the area coming from the fish market, fish soup and exquisite rice dishes that merge with other flavours, such as grilled vegetables with poached egg and mushrooms, or Galician beef steak, as well as some of its delicious dishes made with seasonal white truffle. In addition to offering an attractive lunch menu, from Monday to Sunday, based on the market cuisine. Combined with its drinks and cocktails menu, it is the perfect place to surprise guests with a business meal, to enjoy a relaxed lunch, an intimate dinner with a partner or a mid-afternoon snack.

Decorated with a modern style and contemporary and cosy furnishings, it opens its doors from 12 to 23.45 h, from Monday to Sunday, to welcome diners in love with Mediterranean cuisine.

Aunar las mejores vistas frente al mar con la calidad, el servicio y el entretenimiento no es fácil. Pero Opium Barcelona lo ha sabido hacer con maestría para posicionarse como el restaurante de referencia del puerto de Barcelona. Ubicado en el Paseo Marítimo, presume de tener la terraza con vistas al mar Mediterráneo más amplia de la ciudad. Perteneciente al grupo Costa Este, es un magnífico enclave, por su emplazamiento y ambiente, donde se da cita el público más exclusivo en busca de la calidad del servicio.

Bajo la supervisión y experiencia del chef Félix Cazorla, su carta de presentación son los productos del mar. Pescados y mariscos de la zona recién salidos de la lonja, sopa de pescado y exquisitos arroces que se fusionan con otros sabores, como la parrillada de verduras con huevo *poché* y setas, el chuletón de ternera gallega o alguno de sus deliciosos platos elaborados con trufa blanca de temporada. Además de poder degustar un atractivo menú de mediodía, de lunes a domingo, basado en la cocina de mercado. Combinado con su carta de bebidas y cócteles, resulta el lugar perfecto para sorprender a los invitados de una comida de negocios, disfrutar de un almuerzo relajado, de una cena íntima en pareja o de un aperitivo a media tarde.

Decorado con un estilo moderno y mobiliario contemporáneo y acogedor, abre sus puertas de 12 a 23.45 h, de lunes a domingo, para recibir a comensales enamorados de la cocina mediterránea.

Passeig Marítim, 34. 08003 Barcelona (Vila Olímpica). T + 34 93 225 91 00. www.opiumbarcelona.com/restaurante
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 12 to 6h. Map: **31**

JP ESCOBAR

JP ESCOBAR

Food by Gabi Conti. Picture by NEO2 and Studio 080 Barcelona

Ají | Casino Barcelona

A trip through the Nikkei cuisine. Peru... Japan... fusion! / Un viaje por la cocina Nikkei. ¡Perú… Japón… fusión!
Chef **Santiago Forero**

Located in Casino de Barcelona, Ají is a very innovative gastronomic proposal. Its outer terrace, beneath the fish statue of Gehry, manages to create a small cloister in the middle of such a busy area. Santiago Forero is the chef in charge of fusing Peruvian products with Japanese style; yellow and coriander are mixed with soy and sushi rice to produce an excellent Nikkei product. Ají is consolidated with its ceviches and the fusion *makis* as star products.
Situado en el Casino de Barcelona, el Ají es una propuesta gastronómica muy innovadora. Su terraza exterior, debajo del pez de Gehry, consigue crear un pequeño claustro en medio de una zona tan concurrida. Santiago Forero es el chef encargado de fusionar los productos peruanos con el estilo japonés; el amarillo y el cilantro se mezclan con la soja y el arroz de sushi para obtener como resultado un excelente producto Nikkei. El Ají se consolida con los ceviches y los makis de fusión como productos estrella.

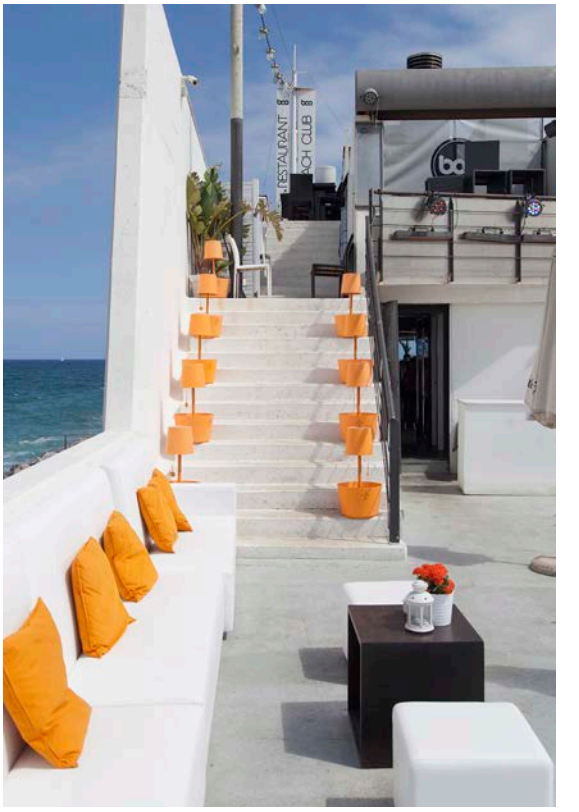
Carrer Marina, 19-21. 08005 Barcelona (Vila Olímpica). T + 34 93 511 97 67. www.restaurantaji.com. Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 15.30h and from 21 to 23.30h. Sun-Mon closed. Map: **32**

Nomo | Grupo Nomo

Authentic Japanese cuisine / Auténtica cocina japonesa
Owners **Borja Molina-Martell, Juan Molina-Martell, Naoyuki Haginoya, Ramón Jiménez**

A family of young entrepreneurs got it right by offering in Nomo the best of Japanese culinary culture but making use of the best products of our land. So, they offer the typical *edamame*, *yakisoba*, *gyozas* ... but also more innovative dishes, which are renewed every three months. Innovation and dedication have led them to consolidate themselves as one of the best proposals, with two restaurants in the city of Barcelona, Nomo and Kuo, and two in Llafranc, Far Nomo and Jani.
Una familia de jóvenes emprendedores dio con la tecla adecuada al ofrecer en Nomo lo mejor de la cultura gastronómica japonesa pero haciendo uso de los mejores productos de nuestra tierra. Así pues, nos ofrecen desde los típicos *edamame*, *yakisoba*, *gyozas*… hasta platos más innovadores, que van renovando cada tres meses. La innovación y la dedicación son lo que les ha llevado a consolidarse como una de las mejores propuestas, con dos restaurantes en la Ciudad Condal, Nomo y Kuo, y otros dos en Llafranc, Far Nomo y Jani.

Carrer Gran de Gràcia, 13. 08012 Barcelona (Gràcia). T + 34 93 415 96 22. Sun-Mon-Tue-Wed-Thu from 13.30 to 24h. Fri-Sat from 13.30 to 0.30h. Map: **33**


RESTAURANT
BEACH CLUB

RESTAURANT
boo

Boo Restaurant & Beach Club

Experiences for all our senses / Experiencias para todos los sentidos
Gerentes **Daniel Reina, Valentina Giraudo** Maître **Toni López**

Desiring to disconnect completely from the big city without getting too far from it: it is possible at Boo Restaurant & Beach Club. A reference in the coast of Barcelona, this establishment emulates a boat of two floors about to sail and has a unique frame, carried out by the blue colour of the sea. Renewed sea air for lovers of rice or fresh fish (which comes every day from the fish market) and the seasonal product without artifice but treated with much affection.

Boo is respect for tradition and innovation. And it offers a varied gastronomic proposal, with a new menu of the chef with pica-pica to share (chef's secret Caesar salad, tempura lobster legs, mussels), and the classic and desired seafood paella or a cod cheek casserole with white beans from Santa Pau and black sausage.

In a relaxed atmosphere, Boo invites you to enjoy without hurry, but with many pauses: from restaurant, lounge, beach club, lookout point and cocktail club, it becomes an essential proposal in the leisure panorama of Barcelona in the 21st century.

Tener deseos de desconectar por completo de la gran ciudad sin alejarse demasiado de ella: en el Boo Restaurant & Beach Club es posible. Referente de la costa litoral de Barcelona, este establecimiento emula a un barco de dos plantas a punto de zarpar y posee un marco inigualable, protagonizado por el color azul del mar. Renovados aires marineros para los amantes de los arroces o del pescado fresco (que viene cada día de la lonja) y del producto de temporada sin artificio pero tratado con mucho mimo.

El Boo es respeto a la tradición y a la innovación. Y ofrece una propuesta gastronómica variada, con un novedoso menú del chef con un pica-pica para compartir (ensalada César con secreto del chef, patas de bogavante en tempura, mejillones), y la clásica y deseada paella de marisco o una cazuelita de meloso de bacalao con judías de Santa Pau y butifarra negra.

En un ambiente distendido, el Boo invita a disfrutar en mayúsculas sin prisa, pero con muchas pausas: de restaurante, a lounge, beach club, mirador y cocktail club, se convierte en una propuesta ineludible en el panorama de ocio de la Barcelona del siglo XXI.

Platja Nova de Mar Bella, s/n. 08005 Barcelona. T + 34 93 225 01 00. www.elboo.es. October to april, Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 13 to 13.30h and from 19.30h to 24h. Map: **34**

SUSHIKO

Shôko Barcelona

Fresh air / Aires renovados
Director **Joshua Vassallo** Directora de marketing **Laura Palomino**

There is a great Japanese bronze gong in Shôko, with the purpose of welcoming a new generation in the direction of the place. Laura Martínez, Director of Marketing, and Joshua Vasallo, Director of Operations, convey their enthusiasm for this new Shôko, a restaurant specializing in a unique style that mixes Asian and Mediterranean cuisine, which wants to remain a reference in Barcelona. Both have grown professionally seeing how care for details and pampering the customer make the difference.

The oriental decor, the ambiance or the beachfront views match with a wide gastronomic proposal throughout the day and a fantastic lounge and VIP club at night. Everything fits together and everything has a meaning so that the customer can live a complete, varied and satisfying experience. Deepening the offer of dishes, the menu changes three times a year, taking advantage of the seasonal and organic products, some grown in their own orchard, located in El Prat, which, when they arrive in the kitchen, are merged with Asian techniques always maintaining the Mediterranean character.

Grilled foie gras with nori seaweed jam, sushi, kangaroo wok, fresh fish from the fish market, ceviches and rice dishes are some of the dishes to surprise, excite and enjoy.

Shôko has evolved and always seeks excellence. It is not just a beautiful place, but also a magnificent restaurant.

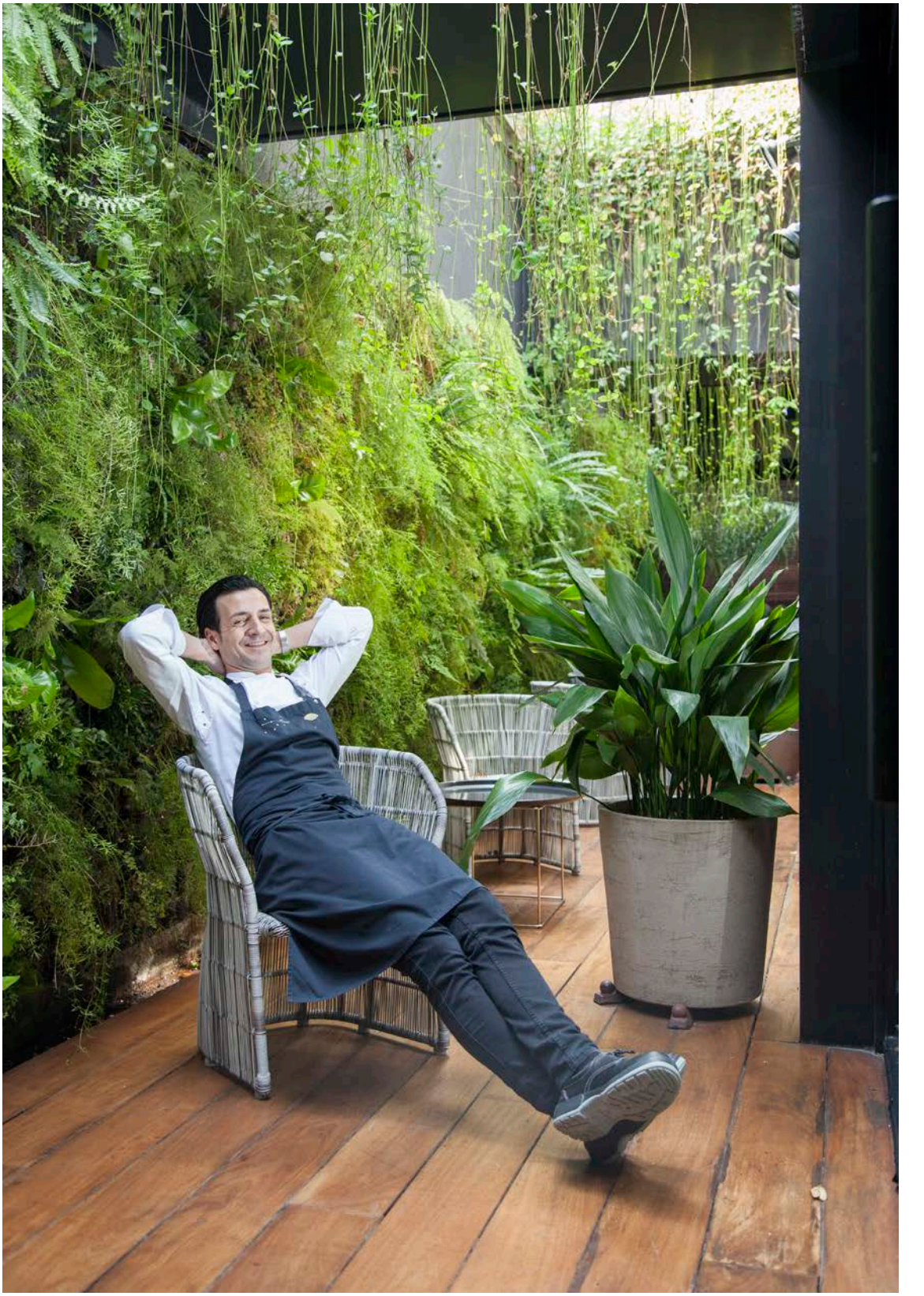
Suena un gran gong de bronce japonés en el Shôko, con el propósito de dar la bienvenida a una nueva generación en la dirección del local. Laura Martínez, directora de Marketing, y Joshua Vasallo, director de Operaciones, nos transmiten su ilusión por este nuevo Shôko, un restaurante especializado en un estilo único en el que se mezclan la cocina asiática y la mediterránea, que quiere seguir siendo una referencia en Barcelona. Ambos han crecido profesionalmente viendo cómo el cuidado por los detalles y mimar al cliente marcan la diferencia.

La decoración oriental, el ambiente o las vistas a pie de playa maridan con una amplia propuesta gastronómica durante todo el día y un fantástico lounge y club VIP de noche. Todo encaja y todo tiene un sentido para que el cliente pueda vivir una experiencia completa, variada y satisfactoria. Profundizando en la oferta de platos, la carta cambia tres veces al año, aprovechando los productos de temporada y ecológicos, algunos cultivados en su propio huerto, ubicado en El Prat, que al llegar a la cocina se fusionan con técnicas asiáticas manteniendo siempre el carácter mediterráneo.

Foie a la brasa con mermelada de alga nori, sushi, wok de canguro, pescado fresco de la lonja, ceviches y arroces son algunos de los platos para sorprender, ilusionar y disfrutar.

Shôko ha evolucionado y busca siempre la excelencia. No es sólo un precioso local, sino también un magnífico restaurante.

Passeig Marítim, 36. 08003 Barcelona (Vila Olímpica). T + 34 93 225 92 00. www.shoko.biz. Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 12 to 6h. Map: **35**



Moments

The modernity of traditional cuisine / La modernidad de la cocina de siempre
Chef **Raül Balam**

Traditional dishes adapted to the 21st century. This is the proposal of Raül Balam, the chef of the restaurant Moments, of Mandarin hotel in Barcelona.

His style in the kitchen is based on recovering our traditional recipes but taking into account all the current technology. “For example, before we ate a bowl of broad beans and everything was cooked together in the same pot, making it difficult to differentiate textures and flavours. Now we cook the beans Catalan style, and each product has its own cooking time, so everything maintains its flavour”, explains the chef.

Raül Balam Ruscalleda is the son of the world’s most Michelin-starred chef, Carme Ruscalleda. He has inherited from his mother the gastronomic genes and the culture of effort, and he has learned that one must gain things by himself. Raül has taken into account these premises to make Moments receive two Michelin stars. “In Moments we maintain the same philosophy as in Sant Pau, but cooking the dishes differently. The key? A lot of teamwork to go all in the same direction.”

Platos tradicionales adaptados al siglo xxi. Esa es la propuesta de Raül Balam, el chef del restaurante Moments del hotel Mandarin de Barcelona.

Su estilo en la cocina se basa en recuperar las recetas de siempre pero teniendo en cuenta toda la tecnología actual. “Por ejemplo, si antes comíamos un plato de habas, todo se cocía junto en una misma olla, con lo que era difícil diferenciar texturas y sabores. Ahora cocinamos las habas a la catalana y cada producto tiene su propio tiempo de cocción, así todo mantiene su sabor en su justa medida”, explica el chef.

Raül Balam Ruscalleda es el hijo de la chef con más estrellas Michelin del mundo, Carme Ruscalleda. De ella ha heredado los genes gastronómicos y la cultura del esfuerzo, y ha aprendido que uno debe ganarse las cosas por él mismo. Raül ha tenido en cuenta estas premisas para lograr que el Moments cuente con dos estrellas Michelin. “En el Moments mantenemos la misma filosofía que en el Sant Pau, pero cocinando los platos de forma distinta. ¿La clave? Mucho trabajo en equipo para ir todos a una”.

Passeig de Gràcia, 38. 08007 Barcelona (Eixample). T + 34 93 151 87 81. www.mandarinoriental.es/barcelona/fine-dining/moments
Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13.30h to 15.30h and from 20.30h to 22.30h. Map: **36**

El Bar

The restaurant of close treatment / El restaurante del trato cercano
Propietario **Sergi Giménez** Chef **Ramón del Río**

"The quotation marks say a lot", says Sergi, the great host, when asked about the name of the place. As they suggest, El Bar is not a normal bar, but a place of close treatment, reasonable prices, with the comfort and the neat service of a good restaurant. Thought so you can eat from a tapa to a plate of resistance.

It was opened three years ago. Sergi, with an extensive experience in the hospitality industry, knows that details are important. In El Bar they open the door for you when you arrive, and they offer you the press if you are alone. An aperitif of the house. A few truffles with your coffee. They ask you about any allergies and about your preferences. And they open the door for you when you leave. And all this, apart from it gastronomic proposal, executed by Ramón del Río, based on market products, taking advantage of seasonality, as in his cannelloni with foie and truffle, where the truffle is white (from Alba) or black according to the season, or in his creamy gazpacho of Galician lobster and cantaloupe melon pearls.

To these statements, and to classic elaborations, such as the scallop with Macadamia nut praline, Iberian bacon and lime gelatine, you must add a spectacular tasting cheese cart, national and international, and a well-kept wine cellar with unique labels.

"Las comillas dicen mucho", cuenta Sergi, el gran anfitrión, cuando se le pregunta por el nombre del local. Como sugieren, El Bar no es un bar al uso, sino un lugar de trato cercano, precios razonables, y la comodidad y el servicio esmerado de un buen restaurante. Pensado para comer desde una tapa hasta un plato de resistencia.

Se inauguró hace tres años. Sergi, con una dilatada experiencia en el sector de la hostelería, sabe que los detalles son importantes. En El Bar te abren la puerta al llegar, y te ofrecen la prensa si estas solo. Un aperitivo de la casa. Unas trufas con el café. Preguntan por alergias y preferencias. Y te abren la puerta al salir. Y todo esto, aparte de la propuesta gastronómica, ejecutada por Ramón del Río, basada en productos de mercado, aprovechando las bondades de la estacionalidad, como en el canelón de ternera con foie y trufa, donde la trufa es blanca (de Alba) o negra según la temporada, o en el gazpacho cremoso de bogavante gallego y perlas de melón cantalupo.

A estos enunciados, y a elaboraciones ya clásicas, como la vieira con praliné de nueces de Macadamia, panceta ibérica y gelatina de lima, hay que añadirle un espectacular carro de quesos afinados, nacionales e internacionales, y una cuidada bodega con etiquetas singulares.

Carrer de Calàbria, 118. 08015 Barcelona (Eixample). T + 34 93 426 03 82. www.elbarbarcelona.com. Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 16h and from 19.30 to 23.30h. Sun from 13 to 16h. Map: **37**

“The magic of this job is to see a satisfied customer smiling”
“La magia de este oficio es ver sonreír a un cliente que ha comido bien”

Miguel Ángel García

Interview Míriam Bescós, photography Jordi Folch

Maritim
Miguel A. García

Miguel Ángel García raises the baton and is responsible, since some months, of the new gastronomic project of the Hotel Montemar Marítim in Santa Susanna (El Maresme). After a long career in hotels of the Spanish geography as executive chef, he is a great specialist of the buffet service. A staunch defender of the balance between personnel and product management, he is committed to a gastronomic seal of his own with a strong presence of the buffet / health binomial. He is also the main impeller of the renovation of the gastronomic proposal in this 187 room establishment. His objective? To see the customer smile.

MB — Vocation or tradition?
MA — Vocation. I started scrubbing pots in a restaurant in Paseo de Gracia 30 years ago, because I liked to cook. I was lucky to work in Hilton in 1992. I spent six years working in restaurants in Barcelona, but for me the experience in the kitchen of a hotel is much prettier than in that of a restaurant. The hotel gives you nerve.

MB — What is your gastronomic proposal?
MA — Apart from being a chef, I am a dietitian. I would like to base my dishes on healthy food.

MB — And implement it in the hotel buffet.
MB — Indeed... I won't have more than 27% protein or fat, I will work with 55% based on vegetables not very cooked and we will identify the products of the buffet with the fourteen allergies so that the customers know what they are eating.

MB — A way to educate the client on healthy eating?
MA — Of course. We have to start creating nuances and adapting ourselves.

MB — Where does that concern come from?
MA — I like eating well. And healthy.

MB — And we must take care of ourselves.
MA — Yes, and when you understand food as an enjoyment, and not as a necessity, you understand that you can eat well and healthy. You recommend the customers what they can eat. We will not put salt shakers on the tables, 40% of the bread will be black bread, but not black bread roasted with sugar, but with whole wheat flour.

MB — And does the customer value this?

Miguel Ángel García alza la batuta y se encarga, desde hace unos meses, del nuevo proyecto gastronómico del Hotel Montemar Marítim de Santa Susanna (El Maresme). Tras una dilatada trayectoria en hoteles de la geografía española como chef ejecutivo, es un gran especialista del servicio bufé. Defensor acérrimo del equilibrio entre la gestión del personal y del producto, apuesta por un sello gastronómico propio con una fuerte presencia del binomio bufé/salud. También es el principal impulsor de la renovación de la propuesta gastronómica de este establecimiento de 187 habitaciones. ¿Su objetivo? Ver sonreír al cliente.

MB — ¿Vocación o tradición?
MA — Vocación. Empecé fregando cazuelas en un restaurante de Paseo de Gracia hace 30 años porque me gustaba cocinar. Tuve la fortuna de entrar en el Hilton en el 92. Estuve seis años en restaurantes de Barcelona, pero para mí la experiencia en la cocina de un hotel es mucho más bonita que en la de un restaurante. El hotel te da nervio.

MB — ¿En qué basas tu propuesta gastronómica?
MA — Aparte de ser jefe de cocina, soy dietista. Me gustaría basarme en la comida sana.

MB — E implementarlo en el buffet del hotel.
MA — Efectivamente…No voy a tener más de un 27% de proteína o grasa, voy a trabajar con un 55% basado en verduras no muy cocinadas y vamos a identificar los productos del bufé con las catorce alergias para que el cliente sepa qué come.

MB — ¿Una manera de educar al cliente en el comer sano y saludable?
MA — Claro…Tenemos que empezar a crear matices y adaptarnos.

MB — ¿De dónde viene esa inquietud?
MA — Me gusta comer bien. Y sano…

MB — Y hay que cuidarse…
MA — Sí, y cuando entiendes la comida como un disfrute, y no como una necesidad, entiendes que puedes comer bien y saludable. Tú le recomiendas al cliente lo que puede comer. No vamos a poner saleros en las mesas, el 40% del pan va a ser pan negro, pero no pan negro tostado con azúcar, sino con harina integral.

MB — ¿Y el cliente lo valora?
MA — Si el cliente come bien y se aloja bien, paga gustosamente el incremento de precio de su estancia.

MA — If the customer eats well and stays well, he gladly pays the price increase of his stay.

MB — Where have you fed more people?
MA — At the Baobab Resort in Canary Islands, at a banquet of L'Oréal for 5,000 people. I had 110 people in the kitchen. The larger the equipment, the more right hands you need.

MB — And you loose quality with the volume?
MB — No, because you have the same product.

MB — In the high gastronomy many techniques are used, do you also apply them in the buffet?
MA — Of course. Applying a gastronomic technique to a hotel of volume is very good, if you do it well, because it gives you some foresight.

MB - Is the cook of the buffet of a hotel the same as that of a gastronomic restaurant?
MA - The buffet cook has to be a cook who is good but has the ability to work with volume. He has to know how to manage human resources in addition to cooking a dish. He has to be a manager, a trainer and a cook.

MB - A referent or teacher.
MA - José Luis Vela Moran, the favourite student of Luis Irizar, the founder of the hotel school of Madrid and the chef of Hilton Park Lane, a referent at the same level as Arzac. I was lucky to work seven years with him.

MB - Could you tell me an adjective that defines you?
MA - I'm very active. I have visited all the hotels from here to Lloret to see how they do it.

MB - Do you have to be involved in more than one project at a time?
MA - I'm making a book about potatoes and I'm going to patent a sauce too... Besides, I´m a professor at GHT Maresme. I need some rhythm in my life, otherwise I get bored.

MB - Where would you say the magic of your job comes from?
MA - When I see a satisfied customer smiling... this is priceless. Customers have an increasing culinary culture and they also tell you when they haven't eat well. Every time someone complains, it's a lesson for me. I feel criticism like a way of continuing learning.

MB — ¿Dónde has dado de comer a más gente?
MA — En el Baobab Resort de Las Canarias, en un banquete de L'Oréal para 5.000 personas. Tenía 110 personas en la cocina. Cuanto más grande es el equipo, más manos derechas necesitas.

MB — ¿Y se pierde calidad con el volumen?
MA — No, porque el producto es el mismo.

MB — En la alta gastronomía se utilizan muchas técnicas, ¿también las aplicas en el buffet?
MA — Por supuesto. Aplicar una técnica de un gastronómico a un hotel de volumen es muy bueno, si se hace bien, porque te da cierta previsión.

MB — ¿El cocinero del buffet de un hotel es el mismo que el de un restaurante gastronómico?
MA — El cocinero de buffet tiene que ser un cocinero que sea bueno pero que tenga la capacidad de trabajar con volumen. Tiene que saber gestionar los recursos humanos además de cocinar el plato. Tiene que ser gestor, formador y cocinero.

MB — Un referente o maestro.
MA — José Luis Vela Moran, el alumno predilecto de Luis Irizar, el fundador de la escuela de hostelería de Madrid y el jefe de cocina del Hilton Park Lane, referentes de la misma altura de Arzac. Tuve la fortuna de trabajar siete años con él.

MB — Un adjetivo que te defina…
MA — Soy muy activo. He recorrido todos los hoteles de aquí a Lloret para ver cómo lo hacen.

MB — ¿Tienes que estar metido en más de un proyecto a la vez?
MA — Estoy haciendo un libro sobre la patata y voy a patentar una salsa también. Además soy profesor de cocina en el GHT del Maresme. Yo necesito caña, sino me aburro.

MB — ¿Dónde dirías que reside la magia de tu oficio?
MA — Cuando ves sonreír a un cliente que ha comido bien. Eso no se paga con nada. Cada vez tiene más cultura gastronómica y también te dice cuando no come bien. Cada vez que alguien se queja, yo aprendo. A mí, una crítica me sienta como una manera de seguir aprendiendo.

EN EL NOMBRE DEL PADRE
PULP FICTION

L'Sara

About pies and books / Entre tartas y libros anda el juego
Dirección **Sara Triano y Evaristo Triano**

Despite her youth, Sara Triano has travelled the world since she passed through the School of Pastry of the Guild of Barcelona. After a season in the bakery of Grupo Tragaluz, in the Roca restaurant in London (which she recognizes as her best school) and in the bakery of the Galerías Lafayette bakery in Dubai, she returned to Barcelona to take charge of the bakery of Le Tigré Cakes (El Prat) until she started her own project: L'Sara. Under the watchful eye and unconditional help of his father, Evaristo Triano, executive chef of Bestial, Pez Vela and Agua, also of Grupo Tragaluz, she transformed the well-known HeliosLibres library into a multipurpose space where ideas boil, as well as her desire to do her work well done.

Sara has been able to give her own personality to the place where its maxim is to offer quality in capital letters. It combines cafeteria, bookstore and shop with a small selection of wines and artisan beers, in addition to having a gallery with traveling exhibitions.

The counter at L'Sara welcomes its customers with her sweet creations: appetizing pies (her carrot cake arouses passions), cupcakes or cookies, among other temptations. At L'Sara, one feels pampered by the service offered. In addition to their pastries, they offer sandwiches made with artisan bread, a menu with salads, *focaccias* and natural juices, among other proposals. They want their customers leave the place happy. And with "Sara" as a host, they get it.

A pesar de su juventud, Sara Triano ha recorrido mundo desde su paso por la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona. Tras una temporada en el obrador del Grupo Tragaluz, en el restaurante de Roca en Londres (del que reconoce que ha sido su mejor escuela) y en el obrador de la pastelería de Galerías Lafayette de Dubái, regresa a Barcelona para encargarse del obrador de Le Tigré Cakes (El Prat) hasta que arranca su propio proyecto: L'Sara. Bajo la atenta mirada y ayuda incondicional de su padre, Evaristo Triano, chef ejecutivo del Bestial, Pez Vela y Agua, también del grupo Tragaluz, transforma la conocida librería HeliosLlibres en un espacio polivalente donde hierven las ideas y las ganas de hacer el trabajo bien hecho.

Sara ha sabido darle personalidad propia al lugar donde la máxima es ofrecer calidad en mayúsculas. Combina cafetería, librería y tienda con una pequeña selección de vinos y cervezas artesanas, además de contar con una galería con exposiciones itinerantes.

El mostrador de L'Sara recibe al cliente con sus dulces creaciones: apetitosas tartas (su *carrot cake* despierta pasiones), *cupcakes* o *cookies*, entre otras tentaciones. En L'Sara, uno se siente mimado por el servicio ofrecido. Además de la repostería, ofrecen bocadillos elaborados con pan artesano, una carta con ensaladas, focaccias y zumos naturales, entre otras propuestas. Quieren que el cliente se vaya contento. Y con "la Sara" como anfitriona, lo consiguen.

Carrer Nicaragua, 100. 08029 Barcelona (Les Corts). www.lsara.barcelona. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 7.30 to 20.30h. Map: **38**

FIS PISCADORS

Els Pescadors

A tavern of fishermen of heritage and tradition / Una taberna de pescadores de herencia y tradición
Director **Pep Maulini** Chef **Rafa Medrán**

The story begins with a sentimental nod: the name of this restaurant was chosen by a neighbourhood (Poblenou) more than a century ago, in 1913, but some say that it was in 1898, when it already existed as a fishermen's tavern. Who has not heard of Els Pescadors, its terrace in the evocative Plaza Prim, with its magical light and its two hundred-year-old trees, its gastronomic proposal (magnificent fish and rice) or its quality label? Its owner, Pep Maulini, who has a vast historical and cultural knowledge of the city of Barcelona, recalls his beginnings with a bottle of Veterano and another of Soberano on the shelf, and a grill that his father gave him to cook grilled lamb. Everything starts slowly.

And it happened that, on a steady but safe step and not forgetting the origins of this fishermen's tavern, the restaurant was expanding its offer and also the installation. With a lot of respect to the tradition, the opening to new airs and an absolute care of the product. The same that goes to the sardine is tried with the desired sea bass or the acclaimed rice.

His chef, Rafael Medrán, has been cooking for 25 years in this Poblenou neighbourhood. Believing in what you do, perseverance, dodging obstacles, offering the best products and an excellent relationship with longtime suppliers are some of the ingredients in the recipe for success of this establishment.

La historia empieza con un guiño sentimental: el restaurante lleva por nombre el que le puso un barrio (el de Poblenou) hace más de un siglo, en 1913, pero hay quien dice que fue en 1898, cuando ya existía como taberna de pescadores. ¿Quién no ha escuchado hablar alguna vez de Els Pescadors, de su terraza en la evocadora plaza Prim, con su mágica luz y sus dos árboles centenarios, de su propuesta gastronómica (magníficos pescados y arroces) o de su distintivo de calidad? Su propietario, Pep Maulini, poseedor de un vasto conocimiento histórico y cultural de la ciudad de Barcelona, recuerda sus inicios con una botella de Veterano y otra de Soberano en la estantería, y una parrilla que le regaló su padre para cocinar cordero a la brasa. Todo empieza despacio.

Y pasó que, sobre paso firme pero seguro y sin olvidar los orígenes de esta taberna de pescadores, el restaurante fue ampliando su oferta y también la instalación. Con mucho respeto a la tradición, la apertura a nuevos aires y un cuidado absoluto del producto. El mismo que se destina a la sardina se procura con la deseada lubina o el aclamado arroz.

Su chef, Rafael Medrán, lleva 25 años tras los fogones de este espacio referente en el barrio de Poblenou. Creer en lo que uno hace, la perseverancia, driblar obstáculos, ofrecer los mejores productos y una excelente relación con proveedores de siempre, son algunos de los ingredientes de la receta del éxito de este establecimiento.

Plaça Prim, 1. 08005 Barcelona (Poblenou). T + 34 93 225 20 18. www.elspescadors.com. Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 13 to 16h and from 20 to 23h. Map: **39**

BAR LOCAL

Estás tu muy
FLAMEN
QUIN
Flamenco's King

Bar Local

New and fresh proposal in Poblenou / Nueva y fresca propuesta para el Poblenou
Dirección **Pep Maulini** Chef **Roger Nasarre**

With barely a year of life, Bar Local has become one of the new and fresh gastronomic proposals of Poblenou. A few meters from the beach and with a terrace always ready to enjoy a cold beer, vermouth at noon, some sophisticated tapas and quality dishes.

With the young and enthusiastic chef Roger Nasarre in charge of the kitchen and the owner of the neighbouring Els Pescadors, Pep Maulini, and his son Marc, architects of the project, Bar Local offers an honest proposal, based on quality product and proximity and on well done work.

Avignon tenderloin sandwich with cheese and peppers or ragged sausage with tomato, alioli and thyme; or salmon dice with mascarpone, mustard and soybeans, octopus with dewlap, potato and red pepper crumbs, or squid with a touch of lime, are some of the creations that generate pleasant shakes to the body, a memory... and the want to repeat

In addition to its large windows, which let the light flood in and make it a pleasant place where the culinary proposal and the service offered have the main attention. The chef's treatment is another of his complaints: he goes through the tables and interacts with the diners; living it is a must.

People in the neighbourhood call people from other neighbourhoods and from other parts of the world. And the word-of-mouth is effective when one leaves a place fully satisfied.

Con apenas un año de vida, el Bar Local se impone como una de las nuevas y frescas propuestas gastronómicas del Poblenou. A escasos metros de la playa y con una terraza siempre a punto para disfrutar de una caña bien tirada, un vermú al mediodía, una ración de tapas elaboradas y platillos de calidad.

Con el joven y entusiasta chef Roger Nasarre al mando de la cocina y el propietario del vecino Els Pescadors, Pep Maulini, y su hijo Marc, artífices del proyecto, el Bar Local ofrece una propuesta honesta, basada en producto de calidad y de proximidad y en el trabajo bien hecho.

El bocadillo de lomo de Aviñón con queso y pimientos o el de butifarra *esparracada* (rasgada) con tomate, alioli y tomillo; o los dados de salmón con mascarpone, mostaza y soja, el pulpo con papada, patata y migas de pimiento rojo, o los calamares con un toque de lima, son algunas de las creaciones que generan sacudidas placenteras en el cuerpo, un recuerdo y las ganas de repetir.

Amén de sus grandes ventanales, que dejan entrar la luz a raudales y lo convierten en un agradable espacio donde el protagonismo lo tienen la propuesta culinaria y el servicio ofrecido. El trato del chef es otro de sus reclamos: pasa por las mesas e interactúa con los comensales; vivirlo es un *must*.

La gente del barrio llama a gente de otros barrios y de otros lugares del mundo. Y el boca oreja funciona cuando uno se marcha de un lugar agarrado de la mano de la satisfacción.

Passeig de Calvell, 45. 08005 Barcelona (Poblenou). T + 34 93 461 34 66. www.barlocal.cat. Wed-Thu-Fri-Sat-Sun from 12 to 24h. Map: **40**

foodie culture barcelona

LUMI NOX
SWISS MADE
ESSENTIAL GEAR .
ALWAYS VISIBLE
Constant Glow for up to 25 Years
NovaHora.com
Concesionario Oficial / Official Dealer
www.novahora.com