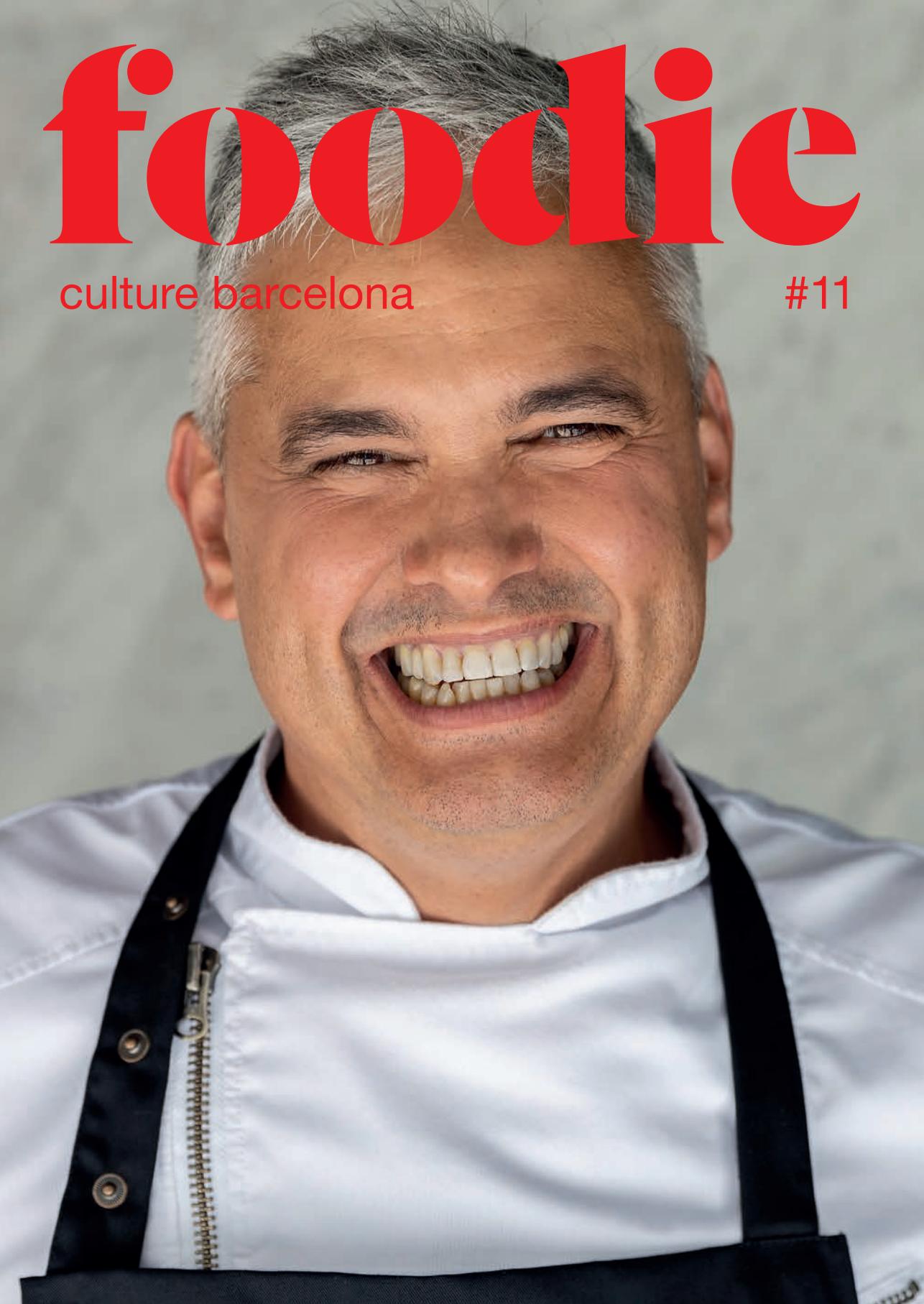


# foodie

culture barcelona

#11



# *Huîtres* **POGET**

DEPUIS 1967

## L'ORIGINE DE NOS HUÎTRES

MADE IN FRANCE



No hay cena de amigos en la que no se hable de restaurantes. ¡Qué temazo! Nuevos sitios, precios, productos, platos fuera de carta. Nos lo apuntamos todo en las notas del móvil o nos mandamos un whats a nosotros mismos para no olvidarnos de probar esa croqueta, pedir esa tarta, reservar con tiempo. Por eso en la revista nos esforzamos para que puedas leer más sobre los mejores sitios de la ciudad y entrevistamos a los protagonistas; te contamos su historia, los acercamos con fotografías. Nos encanta cuando vemos la revista marcada con post-its o con las páginas dobladas porque os interesa descubrir nuevos sitios.

Nosotros lo escribimos, pero vosotros sois los verdaderos prescriptores. Es el boca a boca lo que funciona. Las redes son el *fast food*, nosotros la cocina de proximidad y de cocción lenta, y los lectores sois los *influencers* de verdad. Cuenta tu experiencia, etiqueta al chef de ese plato que te ha hecho volar, llévate nuestra revista a la persona que más quieras y márcale los sitios donde la vas a llevar. Un buen plan gastronómico es el mejor regalo porque lo que buscamos son nuevas experiencias. Un *brunch* en el Fat Cat, un arroz en La Donzella con los pies en la arena, una cata de ostras en Thierry, un viaje a la costa amalfitana en el Vellissima, un cóctel en Camarasa.

Cambia de barrio, elige sitios nuevos, arriésgate y, sobre todo, ¡compártelo! Tu recomendación es la nueva propina. Hablando con Nandu, nos decía que la popularidad que alcanzó gracias a las redes sociales durante la pandemia ha repercutido en todos sus restaurantes. «Al final, es una cuestión de números. Cuanta más gente nos conoce, más gente piensa en nosotros como opción a la hora de comer.» Entre todos estamos creando una gran comunidad *foodie*, apasionados del buen comer y de recomendar aquello que nos gusta. Y ahora os toca a vosotros. Compartir es de guapos, *foodies*.

There isn't a dinner with friends where they don't talk about restaurants. What a great topic! New places, prices, products, dishes off the menu. We write it all down in our mobile phone notes or we send ourselves a WhatsApp message so we don't forget to try that croquette, order that cake, book in advance. That's why in the magazine we make an effort so that you can read more about the best places in the city and we interview the protagonists; we tell you their story, we bring them closer with photographs. We love it when we see the magazine marked with post-its or with folded pages because you're interested in discovering new places.

We write it, but you are real prescribers. It is word of mouth that works. The social networks are fast food, we are local, slow-cooked cuisine, and you, the readers, are the real influencers. Tell us about your experience, tag the chef of that dish that has made you fly, take our magazine to the person you love the most and mark the places where you are going to take them. A good gastronomic plan is the best gift because what we are looking for are new experiences. A brunch at the FatCat, a rice dish at La Donzella with your feet in the sand, an oyster tasting at Thierry, a trip to the Amalfi coast at Vellissima, a cocktail at Camarasa.

Try a new neighbourhood, choose new places, take a risk and, above all, share it! Your recommendation is the new tip. Talking to Nandu, he told us that the popularity he achieved thanks to social networks during the pandemic has had an impact on all his restaurants. “In the end, it's a question of numbers. The more people know about us, the more people think of us as an option when it comes to eating.” Together we are creating a great foodie community, passionate about good food and recommending what we like. And now it's your turn. Sharing is cool, foodies.

Roger Ribó, Founder & Director



**Roger Ribó**  
Director



**Magda Minguet**  
Historiadora del arte  
y periodista



**Enric Ribó**  
Periodista



**Silvia Micolau**  
Escritora gastronómica



**Elisa Pérez**  
Publicidad y relaciones  
públicas



**Pau Arenós**  
Periodista y escritor



**Tana Collados**  
Periodista



**Gabriela Berti**  
PHD y escritora



**Marta Burgués**  
Periodista



**Anna Torrents**  
Periodista



**Jordi Folch**  
Fotógrafo



**Flaminia Pelazzi**  
Fotógrafa



**Jordi Soriano**  
Fotógrafo



**Isolda Delgado**  
Fotógrafa



**Claudio Valdés**  
Fotógrafo



**Godó Chillida**  
Fotógrafo



**Óscar González**  
Diseñador



**Elisenda Bofill**  
Traductora



**Miguel Balcells**  
Director ejecutivo



**Jorge Comas**  
Fundador



**David Campos**  
Fundador



**LO MEJOR DEL MAR  
PARA LOS MÁS EXIGENTES**

— DESDE 1931 —

**GARCIMAR**

VERY FOOD SERVICE

¿A DÓNDE TE  
LO LLEVAMOS?



[info@garcimar.com](mailto:info@garcimar.com)



[www.garcimarencasa.com](http://www.garcimarencasa.com)

# Tecnología aplicada a la brasa

## desde 1969



HORNOS BRASA | PARRILLAS VASCAS | COMBOS  
ROBATAS | MANGALES | ASADORES

**Josper®**  
EQUIPOS DE BRASA

Josper, el único equipamiento de brasa con una trayectoria de más de 50 años de experiencia en el exigente sector de la restauración y hostelería profesional. La perfecta fusión de parrilla y horno en una sola máquina, elevando cualquier producto a su máxima potencia, obteniendo resultados óptimos y producción a gran escala, con el mínimo consumo. Josper, pasión por la brasa como forma de vida. Pioneros y a la vanguardia en equipamiento gastronómico.

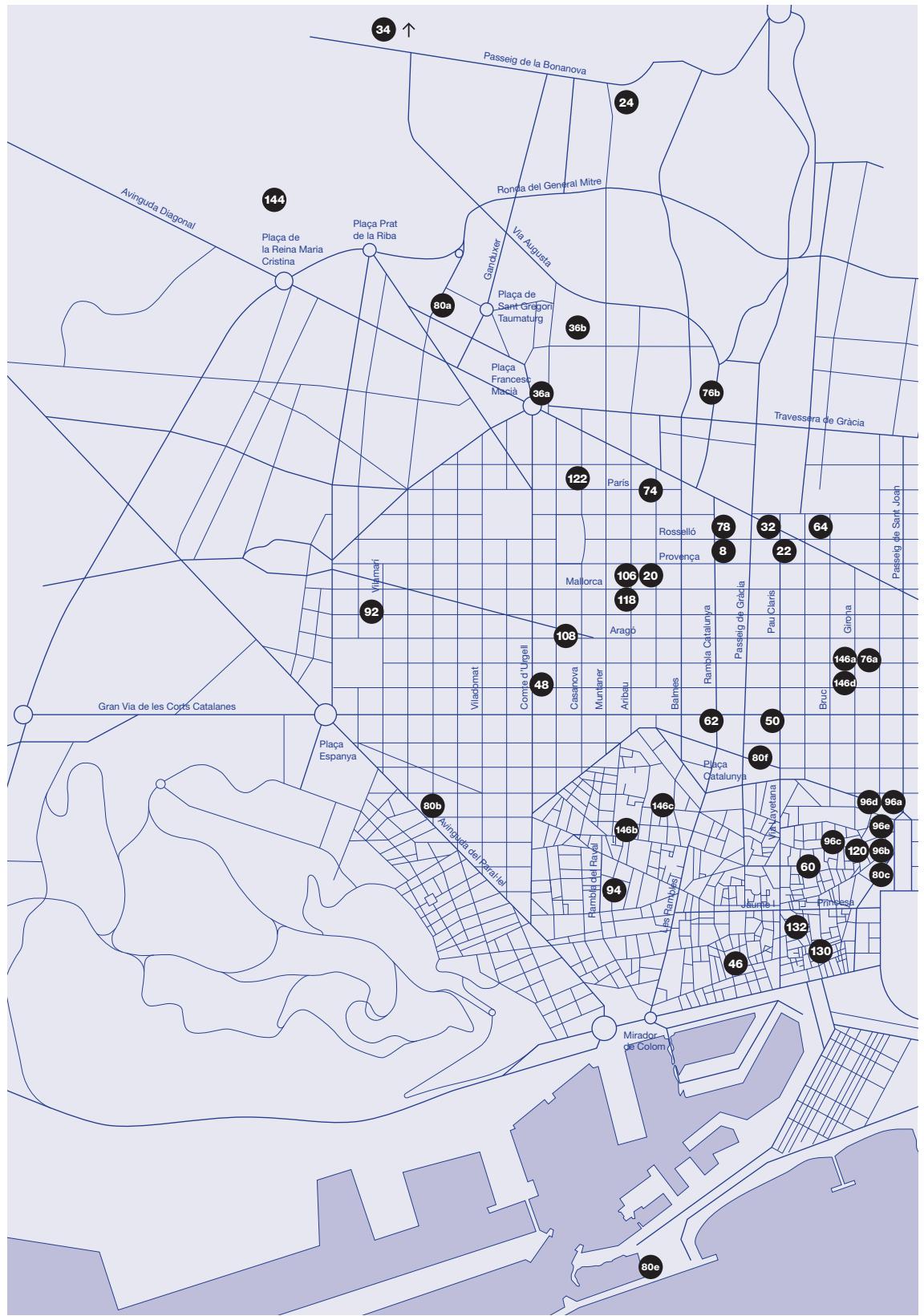


[www.jospergrill.com](http://www.jospergrill.com)

*Passion  
for Grilling*  
by josper®

# Contents

<b>Interview</b> Nandu Jubany 08	<b>Interview</b> Cena con Rodrigo de la calle en Virens 50	Shôko Barcelona 90 Nectari 92	<b>Article</b> 25 años de Can Xurrades, un templo para disfrutar 122
Darvaza Barcelona 20	Cuines de Santa Caterina 60	Fatcat 94	Orvay 130
Colella 22	Belbo Dos Besos   Belbo Collection 62	<b>Interview</b> Grupo Balcastro: el arte de crear experiencias gastronómicas 96	Vegan Junk Food Bar 132
Bonanova 24		Xuba 106	<b>Article</b> Chef Works Spain: algo más que chaquetillas 134
<b>Article</b> Casa Marcial 26	<b>Interview</b> By safe house, el exclusivo club privado donde los sueños se hacen realidad 64	La Forquilla 108	Espai Granada 142
MR PORTER   Sir Victor 32	Ostras Thierry 74		La Rotisserie de Sarrià 144
Brau 34	Monster Sushi 76	<b>Interview</b> Jordi Armada, el capitán de <i>La Donzella de la Costa</i> 110	Ruta gastronómica 146
<b>Interview</b> Camarasa, una tienda gourmet única en el mundo 36	Sintonia 78	L'Origen Osmosis 118	Libros a la carta 148
Contraband 46	<b>Interview</b> D'Artagnan y los tres mosqueteros 80	Quillo Bar 120	Goodies for foodies 150
La barra del Gourmet 48			Socialité 156



Pur (p.8) | Darvaza Barcelona (p.20) | Colella (p.22) | Bonanova (p.24) | Casa Marcial (p.26) | Mr Porter (p.32) | Brau (p.34) | Camarasa Francesc Macià (a), Camarasa Fruits (b) (p.36) | Contraband (p.46) | La barra del Gourmet (p.48) | Virens (p.50) | Cuines de Santa Caterina (p.60) | Belbo Dos Besos (p.62) | By safe house (p.64) | Ostras Thierry (p.74) | Monster Sushi (a) y (b) (p.76) | Sintonia (p.78) | Ikibana Sarrià (a), Ikibana Paral-lel (b), Ikibana Born (c), CDLC (d), Vellissima (e), Tracatrà (f) (p.80) | Shôko Barcelona (p.90) | Nectari (p.92) | Fatcat (p.94) | Grupo Balcastro, Casa Rafols (a), Elsa y Fred (b), Casa Lolea (c), Can Framis (d), Sophie (e) (p.96) | Xuba (p.106) | La Forquilla (p.108) | La Donzella de la Costa (p.110) | L'Origen Osmosis (p.118) | Quillo Bar (p.120) | Can Xurrades (p.122) | Orvay (p.130) | Vegan Junk Food Bar (p.132) | Chefworks (p.134) | Espai Granada (p.142) | La Rotisserie de Sarrià (p.144) | Ruta gastronómica, Café del Centre (a), Bar Muy Buenas (b), Cafè Bar Céntric (c), Betlem (d) (p.146).



Pura influencia,  
pura vida y  
puro producto  
Pure influence,  
pure life and  
pure product

Nandu Jubany

Interview Magda Minguet, Photography Jordi Folch

PUR  
Manolo Jubany





My mother died in February, and if there's one thing I regret, it's not having had time to take her to eat at the place she was most looking forward to: Can Jubany. Like it happened to many of us, Nandu saved her lockdown days thanks to his Instagram posts full of good humour, traditional recipes and lots of energy. Oh, those days, what great dishes! But, apart from his cooking, what really got us hooked was his enthusiasm, his personality and the bond with his family. He brought colour to our grey days. We were glued to the screen and he touched all our hearts: my mother's, my children's, mine and yours. Nandu became more popular than ever cooking his traditional recipes.

That's why I get emotional when Nandu Jubany comes to the interview, because suddenly I'm close to someone I feel like I've known from before. Social networks are so good when they bring us closer, entertain us and offer us such high quality content. He is late because he has crossed half the country to see a friend who is in hospital. He hasn't started to explain anything yet, but that detail, that gesture... says it all.

### Pure influence

His croquettes are now almost as well known as the chef, if not better, because the pandemic has made Nandu Jubany one of the most popular chefs in the media. Thanks to social networks and word of mouth, he has achieved the most difficult thing: "to be known." His ease with words, his smile and his ability to communicate led him to take on cooking every day live on Instagram for the sheer pleasure of entertaining. No marketing plan, no strategy, no objectives. All he wanted was to give himself to others by doing what he does best: cooking.

We saw his house, his kitchen and his son Eudald drawing his recipes. He gave his time generously and in the end, life is like a boomerang and everything you throw, always comes back. More than five hours of daily dedication cooking dishes that he had not made for a long time: noodles casserole, tuna tartar, black rice or stuffed squids. His followers grew at a dizzying pace and more than 100,000 people waited every day for his live connection. What was the result? Almost thirty hours of video that he captured in a book illustrated by his son Eudald.

The book went on sale through his website and on the first day it sold 2,500 units. Without a powerful publisher, without being in physical shops and without a media campaign, it has already sold more than 55,000 copies because we all want to have at home the memory of that spring of 2020 that we spent in

Mi madre murió en febrero, y si de algo me arrepiento es de no haber tenido tiempo de llevarla a comer al sitio que más ilusión le hacía: a Can Jubany. Como a muchos de nosotros, Nandu le salvó el confinamiento gracias a sus directos de Instagram cargados de buen humor, recetas tradicionales y mucha energía. ¡Qué días, qué plazos! Pero, a parte de su cocina, lo que nos enganchaba era su entusiasmo, su personalidad y el apego a su familia. Puso color a nuestros días grises. Nos pegamos a la pantalla y llegó a todos nuestros corazones: al de mi madre, a los de mis hijos, al mío, al tuyo. Nandu se popularizó como nunca cocinando sus recetas de siempre.

Por eso me emociono cuando Nandu Jubany llega a la entrevista, porque de repente estoy cerca de alguien a quien tengo la sensación de conocer de antes. Qué buenas son las redes sociales cuando nos acercan, nos entretenen y nos ofrecen contenido de tanta calidad. Se retrasa porque ha cruzado medio país para ver a un amigo suyo que está en el hospital. Aún no ha empezado a explicar nada, pero ese detalle, ese gesto... ya lo dice todo.

### Pura influencia

Sus croquetas ya son casi igual o más conocidas que el chef porque la pandemia ha hecho de Nandu Jubany uno de los cocineros más mediáticos. Gracias a las redes sociales y al boca a boca ha conseguido lo más difícil: «que te conozcan.» Su facilidad de palabra, su sonrisa y su habilidad comunicativa lo llevaron a animarse a cocinar cada día en directo a través de Instagram por el puro placer de entretenir. Sin plan de marketing, sin estrategia y sin objetivos. Lo único que quería era darse a los demás haciendo lo que mejor se le da: cocinar.

Vimos su casa, su cocina y a su hijo Eudald dibujando sus recetas. Entregó su tiempo de manera generosa y al final, la vida es como un boomerang y todo lo que lanzas, siempre vuelve. Más de cinco horas de dedicación diaria cocinando platos que llevaba tiempo sin hacer: fideos a la cazuela, tártar de atún, arroz negro o calamares rellenos. Crecieron sus seguidores a un ritmo vertiginoso y más de 100.000 personas esperaban cada día su conexión en directo. ¿El resultado? Casi treinta horas de video que plasmó en un libro ilustrado por su hijo Eudald.

El libro salió a la venta a través de su página web y el primer día ya vendió 2.500 unidades. Sin una editorial potente, sin estar en tiendas físicas y sin campaña mediática, ya lleva más de 55.000 ejemplares vendidos porque todos queremos tener en casa el recuerdo de aquella primavera del 2020 que pasamos confinados

**“Nandu says it makes him very happy when someone stops him in the street and says: ‘Thanks to you, I’ve started cooking again!’”**

lockdown with our loved ones. The book is called *Receptes per compartir en família* because it is the result of a team effort, and Nandu acknowledges that “I was at home longer than I’ve ever been”. A few days to stop for a while and where everything flourished without interruption: nature, relationships, our forgotten hobbies and the desire to cook over a slow fire.

Nandu says it makes him very happy when someone stops him in the street and says: “Thanks to you, I’ve started cooking again!” Or: “I had never dared with rice dishes and now I’ve taken the plunge.” He adds that after the live shows he redid all the recipes to make them foolproof and include them in the book without mistakes. From the pages to the table. There are step-by-step explanations and detailed drawings so that you can’t fail when it comes to cooking with your people and for your people.

Without realising it and without intending to, Nandu has become an influencer who takes the utmost care in everything he posts: the photos of the product, the plating and the unique compositions he creates with the help of one of today’s best gastronomic stylists, Laura Pons. Both come from small-town families, have been cooking all their lives and know that local produce is unrivalled. They have revolutionised gastronomic communication and are an inspiration for all those passionate about foodie culture.

#### Pure life

Jubany is an accessible chef who makes the difficult easy, and the pandemic has undoubtedly meant a before and after for him, especially in his personal relationships because he still has in mind a phrase from his son when he said to him: “I would prefer not to have such a big house and spend more time together.” Clapback! A remark that made him reflect and made him relive the moments of his childhood when his parents were absent and also dedicated body and soul

«Nandu nos cuenta que le hace muy feliz que alguien le pare por la calle y le diga: “Gracias a ti, he vuelto a cocinar!”»

con los nuestros. Precisamente el libro se titula *Receptes per compartir en família* porque es el resultado de un trabajo en equipo y en el que Nandu reconoce que «estuve en casa más tiempo del que he estado nunca». Unos días para parar y donde todo floreció sin interrupciones: la naturaleza, las relaciones, nuestros hobbies olvidados y las ganas de cocinar a fuego lento.

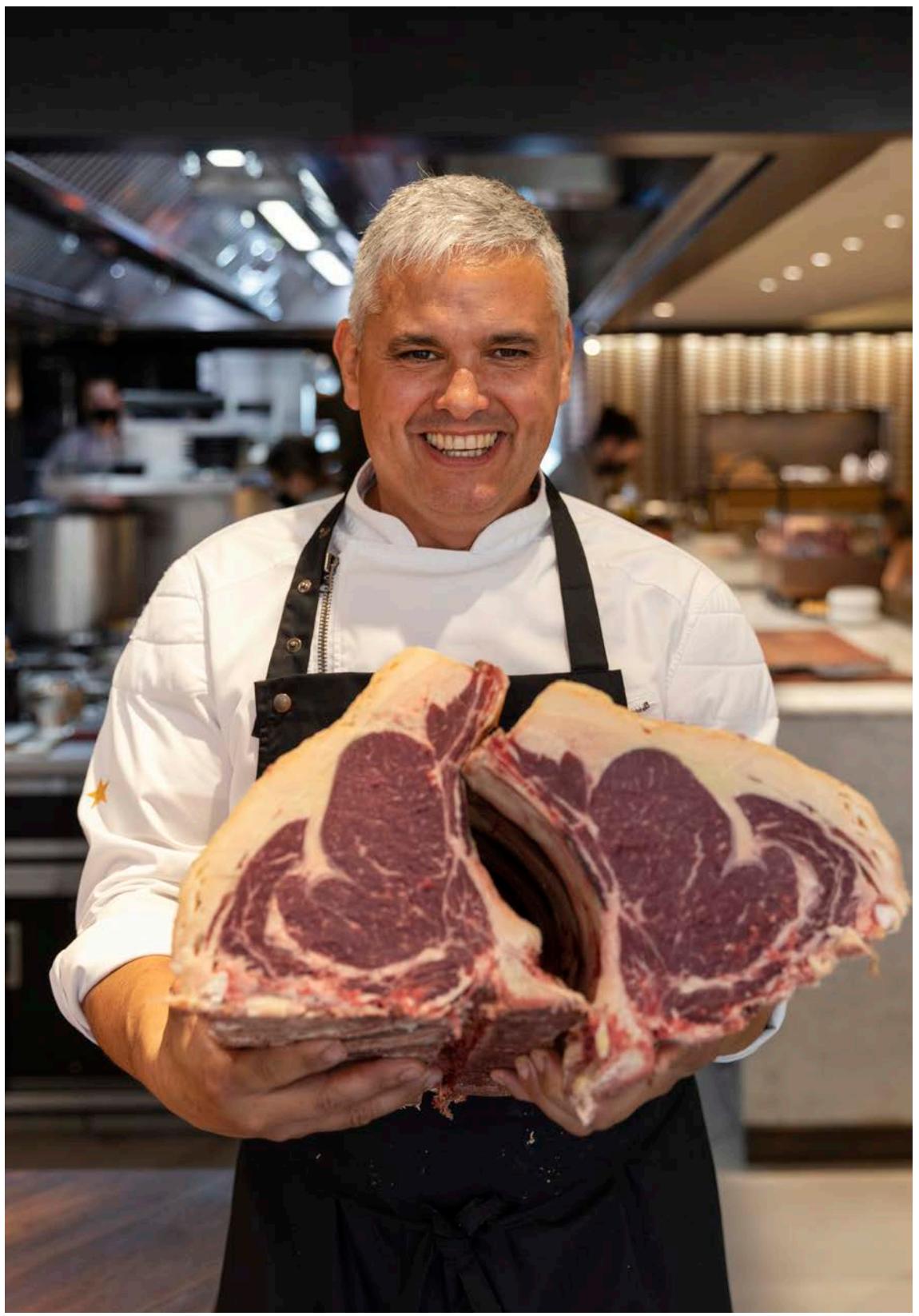
Nandu nos cuenta que le hace muy feliz que alguien le pare por la calle y le diga: «Gracias a ti, he vuelto a cocinar!» O: «Nunca me había atrevido con los arroces y ahora me he animado.» Añade que después de los directos repitió todas las recetas para hacerlas fiables y plasmarlas sin errores en su libro. De las páginas a la mesa. Tenemos los pasos explicados y dibujados al detalle para que nada falle a la hora de cocinar con los nuestros y para los nuestros.

Sin darse cuenta y sin pretenderlo, Nandu se ha convertido en un influencer que cuida al máximo todo lo que publica: las fotos del producto, el emplatado y las composiciones únicas que hace con la ayuda de una de las mejores estilistas gastronómicas de la actualidad, Laura Pons. Ambos vienen de familias de pueblos pequeños, llevan toda la vida cocinando y saben que el producto de proximidad no tiene rival. Han revolucionado la comunicación gastronómica y son una inspiración para todos los apasionados de la cultura foodie.

#### Pura vida

Jubany es un chef cercano que hace fácil lo difícil y que sin duda la pandemia le ha supuesto un antes y un después, en especial en su relación personal porque sigue teniendo muy presente una frase de su hijo en la que le dijo: «Preferiría no tener una casa tan grande y estar más tiempo juntos.» ¡Zasca! Un reproche que le hizo reflexionar y le hizo revivir los momentos de su infancia en los que sus padres estaban ausentes y también dedicados en cuerpo y alma a su negocio de





# “Taking on new challenges. What’s the latest? He is going to be in charge of the gastronomic proposal for Leo Messi’s six MiM hotels”

to their hotel business. Now Can Jubany closes on Sundays and he takes advantage of it, not to rest, but to do what makes him happy.

Motorbikes are his passion and he has even succeeded in his personal challenge to compete in the Dakar. Motorcycling is in his blood and, like all bikers, his dream was to compete in the toughest of rallies. At the age of 47, he covered the 12,000 kilometres alone, pushing his physical and psychological endurance to the limit. Unstoppable. A brutal experience, a dream come true. But the fuel of his life and his real driving force is his family.

His wife, Anna Orte, has chosen to join Nandu on this journey and cross professional and personal goals hand in hand. The beginnings were not easy: living together, working, managing a team, growing as a couple and as a family. But she became fully involved in the Can Jubany project and now she has become the image and the visible face of the flagship of the house, with a very active role and a strong presence in the company. His sons Eudald, Gil and Lluc are also following in the family footsteps and in the summer of 2023 one of them will open the Braseria in Formentera. A new space on his favourite island with oriental influences, Arabic touches and bright colours. Fuchsias and oranges in a relaxed environment, chill atmosphere and aromas of spice mixed with the summer scent of aftersun.

The children are taking over, although Nandu Jubany is still passionate about taking on new challenges. What’s the latest? He gives us the scoop: he is going to be in charge of the gastronomic proposal for Leo Messi’s six MiM hotels. Six spaces, six different locations: Sitges, Ibiza, Mallorca, Baqueira, Sotogrande and Andorra. The restaurants will bear the name Hincha and will have a single style, although the menus will differ depending on the hotel because eating in the mountains is not the same as eating on the beaches

# «Asumir nuevos retos. ¿El último? Nos lo avanza en exclusiva: va a encargarse de la propuesta gastronómica de los seis hoteles MiM de Leo Messi»

hostelería. Ahora Can Jubany cierra los domingos y lo aprovecha, no para descansar, si no para hacer lo que le hace feliz.

Las motos son su pasión y ha llegado incluso a superar su reto personal de correr en el Dakar. Lleva el motor en la sangre y como todos los motoristas su ilusión era correr el rally más duro. A sus 47 años, recorrió los 12.000 kilómetros en soledad y poniendo al límite su resistencia física y psicológica. Imparable. Una experiencia brutal, un sueño hecho realidad. Aunque la gasolina de su vida y su verdadero motor es su familia.

Su mujer, Anna Orte, ha escogido acompañar a Nandu en este trayecto y cruzar juntos de la mano las metas profesionales y personales. Los inicios no fueron fáciles: convivir, trabajar, gestionar un equipo, crecer como pareja y como familia. Pero se implicó al máximo en el proyecto de Can Jubany y ahora se ha convertido en la imagen y la cara visible del buque insignia de la casa, con un papel muy activo y mucha presencia en la empresa. Sus hijos Eudald, Gil y Lluc también siguen los pasos familiares y en verano de 2023 uno de ellos abrirá la Braseria en Formentera. Un nuevo espacio en su isla favorita con influencia oriental, toques árabes y colores vivos. Fucsias y naranjas en un entorno relajado, ambiente *chill* y aromas de especias mezclados con el olor veraniego del *aftersun*.

Los hijos van tomando el relevo, aunque a Nandu Jubany le sigue apasionando asumir nuevos retos. ¿El último? Nos lo avanza en exclusiva: va a encargarse de la propuesta gastronómica de los seis hoteles MiM de Leo Messi. Seis espacios, seis enclaves diferentes: Sitges, Ibiza, Mallorca, Baqueira, Sotogrande y Andorra. Los restaurantes llevarán el nombre de Hincha y tendrán un único estilo, aunque las cartas tendrán diferencias según el hotel, porque no es lo mismo comer entre montañas que en las playas gaditanas. Para Jubany, este nuevo paso en su carrera supone una novedad porque por primera vez será el alma mater y va a poner la cabeza

**“It is very easy to spoil a product, the raw material is expensive or difficult to find. That’s why here at Pur is where I need to have my best chefs”**

of Cádiz. For Jubany, this new step in his career is a novelty because for the first time he will be the alma mater and he will contribute with his ideas and not his hands. “I’m excited to think about this new concept of restaurants that are going to work without me.”

#### Pure product

Jubany is live as he is on screen. He doesn’t stop moving, talks to his team, greets customers and attends to us with care and dedication. The meeting point is Pur, his restaurant in Barcelona’s passatge de la Concepció. Pur is like him and represents his style of cooking: honest, without sauces that mask flavours, with no trickery. He tells us that Pur “is the place where I would like to eat” and where they work with all techniques: raw, grilled or salted, but always respecting the intensity of the original flavour. “It is very easy to spoil the product and sometimes the raw material is expensive or difficult to find. That’s why here at Pur is where I need to have my best chefs because the product and the producers are the essence of this project.”

Pur combines haute cuisine with a second space below, Impur. A more clandestine touch for signature cocktails following the same premise of purity that defines his cuisine, but transferred to the world of cocktails. Regardless of fashions or mix-ups of flavours. Signature proposals, the classics of a lifetime and for the more nostalgic, the Old Forgotten Classics that revive those forgotten recipes that now regain their value. A tribute to unknown cocktails that will surprise us in a modern space marked by the sober decoration of pure lines and finishes.

All his restaurants have the same philosophy: pure product. Although he is always full of ideas and always has something in mind, he tells us that he does not consider himself to be creative. “Everything comes out of work and I know what I like and what I want to do. In fact, I think there are few creative chefs, most

«Es muy fácil estropear el producto, la materia prima es cara o difícil de encontrar. Por eso aquí en el Pur es donde necesito tener a mis mejores cocineros»

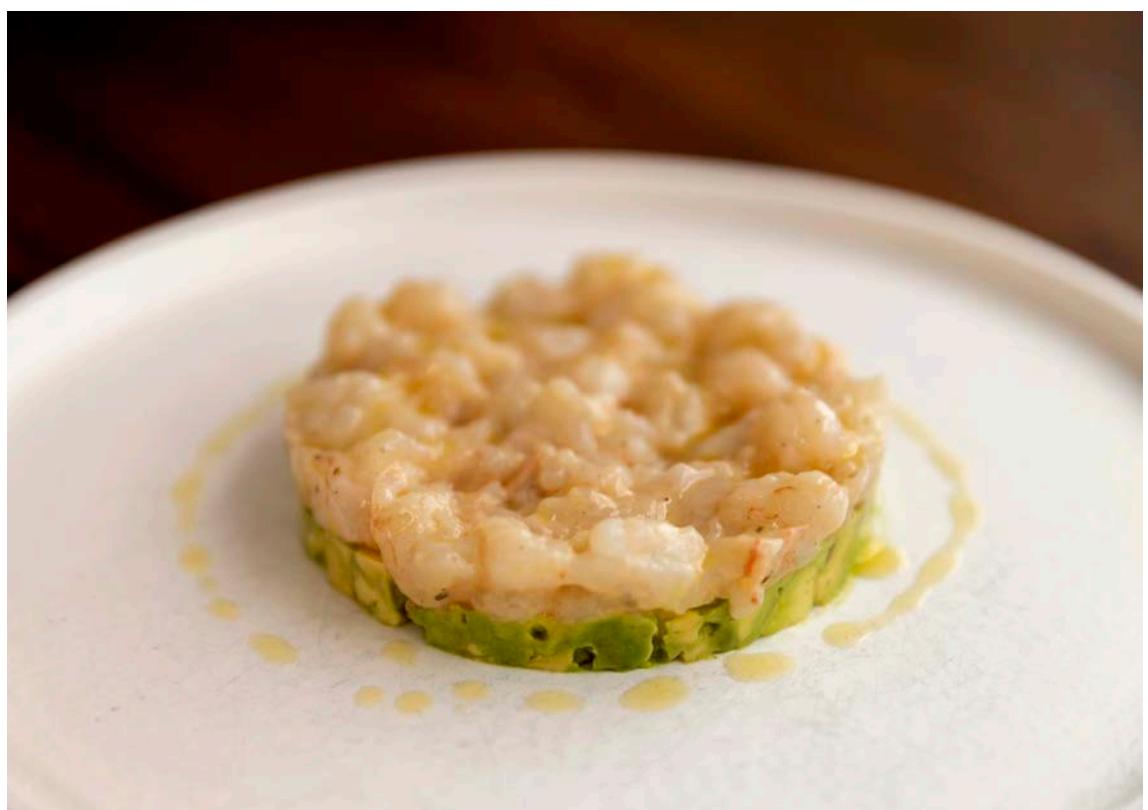
en vez de las manos. «Me ilusiona pensar en este nuevo concepto de restaurantes que van a funcionar sin mí.»

#### Puro producto

Jubany es en directo igual que en la pantalla. Se mueve sin parar, habla con su equipo, saluda a los clientes y nos atiende con mimo y dedicación. El punto de encuentro es su restaurante Pur, en el passatge de la Concepció de Barcelona. Pur es como él y representa su estilo de cocina: honesto, sin salsas que enmascaren sabores, sin trampa ni cartón. Nos dice que Pur «es el lugar donde a mi me gustaría comer» y en el que trabajan todas las técnicas: producto en crudo, a la plancha o a la sal, pero respetando siempre la intensidad del sabor original. «Es muy fácil estropear el producto y a veces la materia prima es cara o difícil de encontrar. Por eso aquí en el Pur es donde necesito tener a mis mejores cocineros porque el producto y los productores son la esencia de este proyecto.»

En el Pur se combina la alta cocina con un segundo espacio inferior, Impur. Un toque más clandestino para tomar cócteles de autor siguiendo la misma premisa de pureza que caracteriza su cocina, pero trasladado al mundo del cóctel. Al margen de modas o de confusión de sabores. Propuestas de autor, los clásicos de toda la vida y los más nostálgicos podrán descubrir los *Old Forgotten Classics* que recuperan aquellas recetas olvidadas y que ahora de nuevo cobran valor. Un tributo a cócteles desconocidos que nos sorprenderán en un espacio moderno marcado por la decoración sobria de líneas puras y en los acabados.

Todos sus restaurantes mantienen la misma filosofía: puro producto. Aunque las ideas le bullen y siempre tiene algo en mente, nos cuenta que no se considera creativo. «Todo sale a base de trabajo y yo tengo claro lo que me gusta y lo que quiero hacer. En realidad, considero que hay pocos cocineros creativos, la mayoría tenemos influencias porque todos sabemos





of us have influences because we all know what others do. Ferran Adrià took the lead and taught us. Then we all have our own way of working, our references and it's true that our cuisine is now in the spotlight. I've been cooking for thirty-five years, I've read a lot about techniques and everything I learn I make my own."

The chef is aware that he is the visible face of a whole gastronomic universe in which we travel to very different places: from the greens of Can Jubany in the heart of the Osona region to the infinite shades of blue of his restaurants in Formentera, passing through more cosmopolitan options such as those in Andorra, Singapur or Barcelona.

Nandu has brought Michelin-starred cuisine closer to us and has made his dishes popular by sharing his recipes. No secrets, no qualms. Haute cuisine has become more democratic and we can eat croquettes made by a starred chef at home. "They are croquettes like the ones grandma used to make, and we have up to nine flavours! Although the most popular is without a doubt the stew croquette. Now there are more than fifty-five people making croquettes and cannelloni in an artisan way that are distributed thanks to reference shops such as Casa Ametller, Bon Preu or Marks and Spencer."

We end the interview with the good taste of the conversation and the spectacular *sobrasada* he has made us taste. How can something so simple be so good? A humble product but elevated to the maximum power. During the meeting we were lucky enough to have Carles Gaig at the table. He was his teacher, then his friend and now he is part of his family because he is the godfather of one of his children. Two iconic chefs, two references united by ties that go beyond the professional. Does Nandu always have that energy? "Yes, yes —Carles tells us—, he's always like that. Even when he was young he was unstoppable."

Well, don't let the party stop, for life is not a time to waste opportunities. Nandu Jubany faces new experiences in his life as he did when he took part in the Dakar: with determination, strength and sacrifice. All his new adventures demand a lot from him, but at the same time they are always enormously rewarding. He is conquering goals to which he arrives tired, with his hair messed up... and happy. Nandu, what a journey! Pure life.

lo que hacen los otros. Ferran Adrià se avanzó y nos enseñó. Después todos tenemos nuestra manera de trabajar, nuestros referentes y está claro que nuestra cocina está ahora en el punto de mira. Yo llevo treinta y cinco años cocinando, he leído mucho sobre técnicas y todo lo que aprendo luego me lo hago mío.»

El chef es consciente de que él es la cara visible de todo un universo gastronómico en el que viajamos a sitios muy dispares: de los verdes de Can Jubany en el corazón la comarca de Osona a los infinitos tonos de azul de sus restaurantes de Formentera, pasando por opciones más cosmopolitas como las de Andorra, Singapur o Barcelona.

Nandu nos ha acercado la cocina con estrella Michelin y ha popularizado sus platos dando a conocer sus recetas. Sin secretos, sin reparos. Es la democratización de la alta cocina en la que podemos comer en casa las croquetas elaboradas por un chef estrellado. «Son croquetas como las que preparaba la abuela ¡y tenemos de hasta nueve sabores! Aunque sin duda la más popular es la de cocido. Ahora hay más de cincuenta y cinco personas elaborando croquetas y canelones de manera artesanal que se distribuyen gracias a tiendas de referencia como Casa Ametller, Bon Preu o Marks and Spencer.»

Acabamos la entrevista con el buen sabor de la conversación y el de la espectacular sobrasada que nos ha hecho probar. ¿Cómo algo tan sencillo puede ser tan bueno? Un producto humilde pero elevado a la máxima potencia. Durante el encuentro hemos tenido la suerte de tener a Carles Gaig en la mesa. Fue su maestro, después su amigo y ahora es parte de su familia porque es padrino de uno de sus hijos. Dos cocineros icónicos, dos referentes unidos por unos lazos que van más allá de lo profesional. ¿Nandu tiene siempre esa energía? «Sí, sí —nos dice Carles—, es siempre así. Ya de joven era imparable.»

Pues que no pare la fiesta, que no está la vida como para desaprovechar oportunidades. Nandu Jubany afronta nuevas experiencias en su vida como lo hizo cuando participó en el Dakar: con esfuerzo, lucha y sacrificio. Todas sus nuevas aventuras le exigen mucho, pero a la vez suponen siempre una enorme recompensa. Va superando metas a las que llega cansado, despeinado... y feliz. Nandu, ¡menudos viajecitos! Pura vida.



PICTURES CLAUDIO VALDÉS

# Darvaza Barcelona | Grupo 9Reinas

Contemporary grill / Brasa contemporánea  
Chef **Ramon Panés**, Director **Adrián Gerardi**

Enough already. Let's stop associating the concept of grilled food with those restaurants that grandpa always want to go to. Those classic places that never change their style and the idea that we will always eat the same thing there. The Darvaza restaurant, from the tried and tested 9Reinas group, is here to break (or rather burn) all the moulds. With Adrián Gerardi as director and Ramon Panés in charge of the kitchen, it offers a contemporary grilled food proposal in a modern, welcoming space with a lot of personality. The entire menu has to do with grill, fire and smoke. Meat, fish, vegetables, starters and even desserts. The very first thing you see on entering is the embers of the spit and slow-cooking grill, the counter with the best pieces of meat in the world and a booth with pineapples roasting with a malibu toffee. It's all a show that lets you know what you're going to order before you even get to your table. In addition to tasting some of the starters with smoked notes and savouring a whole grilled piece of meat, I recommend you try some of their wood-fire rice dishes. The tomatoes, onions and garlic have been previsouly cooked in the wood-fire oven and are the base of a *sofrito* that has a special flavour right from the start. Moreover, when cooking with wood you have to be more aware of the fire. They are artisan rice dishes. When dinner is over, some lights are dimmed, others become more rogue and a DJ livens up the evening in the background over a volcanic charcoal booth. Who said that grilling is boring?

Basta ya. Dejemos de relacionar el concepto de la comida hecha a la brasa con esos restaurantes a los que siempre quiere ir el abuelo. Esos locales clásicos que nunca cambian de estilo y esa idea de que en ellos siempre comeremos lo mismo. El restaurante Darvaza, del contrastado grupo 9Reinas, ha llegado para romper (o mejor dicho quemar) todos los moldes. Con Adrián Gerardi como director y Ramon Panés a los mandos de la cocina, ofrece una propuesta de brasa contemporánea en un espacio moderno, acogedor y con mucha personalidad. Toda la carta tiene que ver con la brasa, el fuego o el humo. Carne, pescado, verduras, entrantes y hasta postres. Y es que nada más entrar lucen con esplendor la brasa de espertos y cocción lenta, el mostrador con las mejores piezas cárnicas del mundo y una cabina en la que hay piñas asándose con un tofee de malibú. Todo un show que hace que antes de llegar a la mesa, muchos ya sepan lo que van a pedir. Además de probar algunos de los entrantes con toques ahumados y de saborear alguna pieza entera a la brasa, os recomiendo degustar alguno de sus arroces a la leña. Los tomates, las cebollas y los ajos han sido cocidos previamente en el horno de leña y son la base de un sofrito que ya tiene un sabor especial desde el inicio. Además, cocinando con leña hay que estar más pendiente del fuego. Son arroces de artesano. Cuando la cena acaba, algunas luces se atenúan, otras se vuelven más canallas y un DJ ameniza de fondo la velada sobre una cabina de carbón volcánico. ¿Quién dijo que la brasa es aburrida?

Carrer de Mallorca, 209. 08036 Barcelona. T + 34 931 591 978. [www.darvazabarcelona.com](http://www.darvazabarcelona.com). Sun to Wed from 13.30h to 15.30h and from 19.30h to 23h. Thu to Sat from 13.30h to 15.30h and from 19.30h to 3h.





FLAMINIA PELAZZI



FLAMINIA PELAZZI

# Colella

Mediterranean essence / Esencia mediterránea

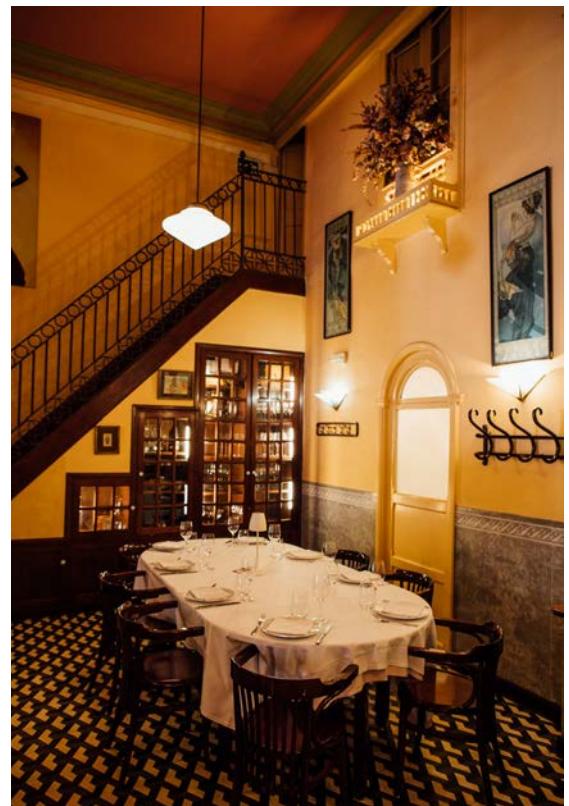
Chef **Roberto Colella**

Colella Bistró is the new proposal of the Neapolitan Roberto Colella, who once ran the restaurant Meneghina. He swapped Born for Eixample to start this personal project, where he intends to transmit his passion for good food. Having worked in the catering area of prestigious hotels, the basis of this accessible chef, who likes to get to know the diner in the dining room, is a cuisine based on product and technique, with Italian roots and Mediterranean essence, which avoids clichés. In a minimalist but warm setting with a view of what goes on in the kitchen, there are works by Perico Pastor and some vintage pieces of furniture. There he offers his menu for anyone who wants to try traditional recipes from his country and the Mediterranean with a contemporary twist. Popular and unknown dishes, featuring new ones every season, from the much sought-after truffled *spaghetti alla carbonara* to *candelle "a la genovese"* with onion confit and bull tail slow-cooked for eight hours, aubergine *parmigiana*, a great classic revisited that leaves no one indifferent, Mediterranean sea bass ceviche, low temperature braised octopus or Ischia-style rabbit, cooked in a clay pot with fresh tomato and basil. He also has an extensive list of natural wines from Europe, which he recommends pairing his dishes with. Roberto tells us that he also offers his services as a private chef and that he is defining his own catering service in order to share the Colella experience beyond the restaurant. If you want to discover surprising flavours, Colella is definitely a place to have on your list of restaurants to visit.

Colella Bistró es la nueva propuesta del napolitano Roberto Colella, en su día al frente del restaurante Meneghina. Cambió Born por Eixample para iniciar este proyecto personal, donde busca transmitir su pasión por la buena comida. Curtido en el área de restauración de hoteles eminentes, la base de este chef cercano, al que le gusta conocer al comensal en la sala, es una cocina de producto y técnica, con base italiana y esencia mediterránea, que huye de los clichés. En un entorno minimalista pero cálido y con vistas a lo que sucede entre fogones, destacan unas obras de Perico Pastor y ciertas piezas de mobiliario vintage. Allí ofrece su carta, para todo aquel que desee probar recetas tradicionales de su país y del Mediterráneo con un toque contemporáneo. Platos populares y desconocidos, presentando novedades cada temporada, desde los muy demandados *spaghetti alla carbonara* trufada a los *candele "a la genovese"* con cebolla confitada y rabo de toro cocinados lentamente por ocho horas, la *parmigiana* de berenjena, un gran clásico revisitado que no deja indiferente, el ceviche mediterráneo de lubina, el pulpo estofado a baja temperatura o el conejo al estilo de Ischia, hecho en olla de barro con tomate fresco y albahaca. Además, tiene una amplia carta de vinos naturales de procedencia europea con los que recomienda acompañar sus propuestas. Roberto nos cuenta que también ofrece sus servicios como chef privado y que está definiendo su propio servicio de catering, para poder compartir la experiencia Colella más allá del restaurante. Si quieras descubrir sabores sorprendentes, seguro que Colella es un lugar para tener en la lista de restaurantes a visitar.

Carrer de pau Claris, 190. 08037 Barcelona. T + 34 930 154 658. Thu to Sat from 13h to 16h and from 20h to 23h. Mon to Wed from 13h to 16h.





PICTURES FLAMINIA PELIZZI

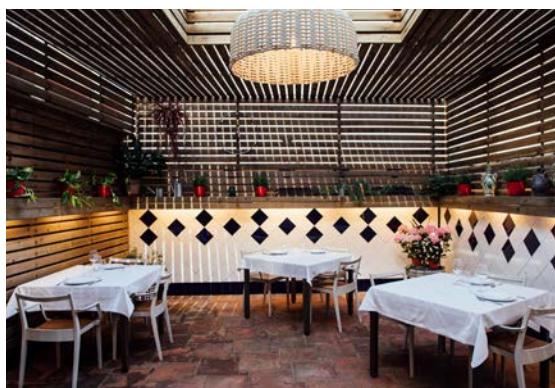
# Bonanova

And ode to the product / Una oda al producto  
Chef **Carlos Herrero**

It's almost 4pm and the iconic Bonanova Restaurant is still serving dishes of fricandó and cod in sanfaina. Dishes full of flavour and love for the product. "Our dishes are ugly, they don't look good, but their taste..." This is how we are greeted by Carlos Herrero, who, together with his siblings Cristina and Adolfo, is still running the family business. To talk about his gastronomic offer is to talk about product, proximity and the names and surnames of his suppliers, who Carlos assures must be "just as geeky as we are". Their marvellous steak meatballs are a real eye-catcher. Mellow, bathed in a homemade sauce that has been cooking for hours on the cooker of a modern kitchen with all the culinary comforts and to which they add some carefully fried potatoes, because "a few little potatoes make it all better". The atmosphere in the restaurant is relaxed, fun and, above all, family-like. Everyone laughs and is happy, and the customer can feel it. And let's not forget to mention the white asparagus, in full season, of a calibre that would make the best scales tremble. The importance of the product is more than evident at Bonanova, because if there isn't any, there isn't any. How else would it be possible to get excited about an artichoke, some *piparras*, some good boletus or a tasty tomato. For the Herreros, the greatest thing is to see that the customer walks away satisfied, enjoys and celebrates the product without great artifice. We can assure you that, after our experience in their house, it is practically impossible for that not to happen.

Son casi las 16 h y en el emblemático Restaurante Bonanova siguen desfilando platos de fricandó y bacalao en sanfaina. Platos llenos de chup-chup, sabor y amor por el producto. «Nuestros platos son feos, no tienen vista, pero su gusto...» Así nos recibe Carlos Herrero, que, junto a sus hermanos Cristina y Adolfo, ha continuado al frente del negocio familiar. Hablar de su oferta gastronómica es hablar de producto, de proximidad y de nombres y apellidos de sus proveedores, que según Carlos tienen que ser «igual de frikis que nosotros». A destacar, sus maravillosas albóndigas de chuleton; todo un reclamo. Melosas, bañadas en una salsa casera que lleva horas cociendo en un fogón de una cocina moderna con todas las comodidades culinarias y a las que añaden unas patatas cuidadosamente fritas, porque «unas patatitas lo suben todo». El ambiente que se respira en el local es distendido, divertido y, sobre todo, familiar. Todo el mundo ríe y está feliz, y el cliente lo percibe. También hay que mencionar esos espárragos blancos, en plena temporada, de un calibre que hace temblar las mejores balanzas. La importancia del producto es más que evidente en el Bonanova, y es que, si no hay, no hay. Cómo si no sería posible emocionarse con una alcachofa, unas piparras, unos buenos boletus o un sabroso tomate. Para los hermanos Herrero el mayor logro es ver que el cliente sale satisfecho, disfruta y celebra el producto sin grandes artificios. Os aseguramos que, tras nuestra experiencia en su casa, que eso no suceda es prácticamente imposible.

Carrer de Sant Gervasi de Cassoles, 103. 08022 Barcelona. T + 34 93 417 10 33. [www.restaurantebonanova.com](http://www.restaurantebonanova.com). Tue to Sat from 13.30h to 16h and from 21h to 23.45h. Sun from 13.30h to 16h.



Casa Marcial:  
giving value to  
the (apparently)  
secondary

Casa Marcial:  
dar valor a lo  
(aparentemente)  
secundario

By Pau Arenós



casa Marcial  
hermanos manzano

desde 1.898

Sitting in one of the dining rooms of Casa Marcial, in the village of La Salgar, I watch TV. On the panoramic screen they are showing a nature programme: a cow walks under the laundry line, brushing the clothes with its brown mane; a small dog follows the cow with an intimidating bark and then retraces its steps in response to the indifference shown by the ruminant; the hens scratch the ground with their probing and neurotic rhythm. This is what we used to call a window. Perhaps this is the best table in Casa Marcial: I am inside, but I feel outside.

Nacho Manzano and his sisters Esther and Sandra have managed to pull off something extraordinary: to make what is on the tablecloth and what is on the other side of the glass the same thing, so that the real and the imagined come together at the table. Sandra understands hospitality with the discretion of exceptional hostesses and Esther is that great chef whose modesty is the only thing that detracts from her presence. She is in charge of the family-run gastronomic hotel Narbasu. The next collective project is the Nastura restaurant, with the gastronomic NM in the interior, located in Oviedo because those from the mountains need horizons.

On the menu at Casa Marcial, beef and poultry: slices of Friesian beef and buttermilk, that is, butter multiplied by two because the meat is melting; and *pitu de caleya* stew, made with a free-range chicken that pecks freely, cooked according to Olga's recipe, the mother, with souffléed crest and a *parfait* of the insides, according to the chef's modernisation. Nacho says: "I want the diner to know that they are in Asturias with every dish."

Asturias is found even in the distant dishes; even in that rosy sheet of tuna from the south because the chef thinks of it as northern bluefin tuna and because he now covers it with caviar and when the sardines are seasoned, it will be that fat that will keep them. It is a mouthful that hides: underneath, and in silence that later on will be screams, the marrow, the hake roe, the toasted bread and the salted anchovy yolk. I swear I only see the mound of caviar, a few sprigs of parsley, the reddish board and a yellow background; and again, I am astonished, and pitying, for the work involved in a combination like this, in which what's hidden is superior to what's visible and flashy, and perhaps that's what cooking is: giving value to what is apparently secondary.

This is an unusual place, opened in 1993 on the site of Olga Sánchez and Marcial Manzano's restaurant and shop, where the avant-garde has not gobbled up memory, and where the ideas of the parents and those

Sentado en uno de los comedores de Casa Marcial, en la aldea de La Salgar, veo la tele. En la pantalla panorámica emiten un programa de naturaleza: una vaca pasa por debajo de la ropa tendida, cepillándola con la crin marrón; un perrillo sale flechado tras la vaca con ladridos intimidatorios y vuelve tras sus pasos ante el pasotismo rumiante; las gallinas pican el suelo con su ritmillo exploratorio y neurótico. Esto es lo que antes llamábamos una ventana. Tal vez esta sea la mejor mesa de Casa Marcial: estoy dentro, pero me siento fuera.

Nacho Manzano y sus hermanas Esther y Sandra han conseguido algo extraordinario: que lo que hay sobre el mantel y lo que hay al otro lado del cristal sea lo mismo, que en la mesa confluyan lo real y lo imaginado. Sandra entiende la hospitalidad con la discreción de las anfitrionas excepcionales y Esther es esa gran cocinera a la que solo la modestia resta presencia. Es ella la que se hace cargo del hotel gastronómico familiar Narbasu. El próximo proyecto colectivo es el restaurante Nastura, con el gastronómico NM en el interior, situado en Oviedo porque los de la montaña necesitan horizontes.

En el menú de Casa Marcial, el vacuno y las aves: unas láminas de vaca frisona y suero de mantequilla, es decir, mantequilla multiplicada por dos porque la carne es fundente; y el guiso de *pitu de caleya*, el pollo que se busca la vida y picotea libre, cocinado según la receta de la madre, Olga, con la cresta suflada y un *parfait* de los interiores, según la modernización del cocinero. Nacho dice: «Quiero que con cada plato el comensal sepa que está en Asturias.»

Incluso en los platos lejanos está Asturias; también en esa hoja sonrosada de atún del sur porque el chef piensa en ella como en un bonito del norte y porque ahora la cubre con caviar y cuando las sardinas estén en sazón, será esa grasa la que la guarde. Es un bocado que esconde: debajo, y en un silencio que después serán gritos, el tuétano, las huevas de merluza, el pan tostado y la yema en salazón de anchoa. Juro que solo veo el montículo de caviar, unas ramitas de perejil, la tabla rojiza y un fondo amarillo; y de nuevo me asombro, y compadezco, por el trabajazo que da una combinación como esta, en la que lo oculto es superior a lo visible y ostentoso y tal vez cocinar sea eso: dar valor a lo aparentemente secundario.

Este es sitio inusual, abierto en 1993 sobre el negocio de comidas y tienda de Olga Sánchez y Marcial Manzano, en el que la vanguardia no ha engullido a la memoria, y donde convive el pensamiento de los padres y el de los hijos, en



“Opened in 1993 on the site of Olga Sánchez and Marcial Manzano's restaurant and shop, where avant-garde has not gobbled up memory”

of the children coexist, unevenly, of course, because this is Nacho's kitchen and no longer Olga's, although her presence is still alive.

If the diner wishes, they can eat the ham croquettes (and it is highly recommended) that have brought fame and set a trend, delicacies that must be handled with the care that is dispensed to the vulnerable but that in the mouth shoot salutes, the *fabada* or the rice with *pitu*, bearing in mind the logistic dizziness that it represents for a restaurant with two stars, tasting menu and technoevolutionary commitment to continue with this conciliation and that no equivalent in rank and structure would serve paella in Valencia or *escudella* in Catalonia.

I say that I am in the best table, which I have already sat at on another occasion, in front of the window and the cows and the chickens and the nervous little dog, and the first thing the sommelier Juan Luis García did was to present me with a bottle of natural cider, in that moment of thirst and anxiety in which the usual thing is bubbles in the glass, but not here, where, if the diner wishes, they can accompany the meal with the local emblem, enriched with those from other places. It is not easy to build a wine cellar with character in a remote location.

I start with the cider Alicia, from Gijón, and finish with the cider Olivia, from Mieres, for dessert. And with the cut of rice pudding, truffle and toffee. Yes, I am in Asturias, in an Asturias that is moving and changing. Like the house itself, with a modern wing that houses the kitchen attached to the 1898 building. It is the largest building in this village with a dozen neighbours that belong administratively to Arriondas. Casa Marcial could not be anywhere else. It's the Pienzu peak and the north-east wind, to which they dedicate the long menu, it's the curvy road walled in by the greenery, it's the last stretch where you mentally pray that no car appears in the opposite direction. If everything were simpler, it wouldn't be Casa Marcial any more.

«Abierto en 1993 sobre el negocio de comidas y tienda de Olga Sánchez y Marcial Manzano, en el que la vanguardia no ha engullido a la memoria»

desequilibrio, claro, porque esta es la cocina de Nacho y no es ya la de Olga, aunque su presencia siga viva.

Si el comensal quiere, puede comer las croquetas de jamón (y se recomienda vivamente) que han otorgado fama y han creado escuela, delicadezas que hay que manejar con el cuidado que se dispensa a lo vulnerable pero que en la boca disparan salvadas, la fabada o el arroz con *pitu*, y recordar el mareo logístico que representa para un restaurante con dos estrellas, menú degustación y compromiso tecnocultural seguir con esa conciliación y que ningún equivalente en rango y estructura serviría paella en Valencia ni *escudella* en Catalunya.

Digo que estoy en la mejor mesa, que ya ocupé en otra ocasión, frente a la ventana y las vacas y los pollos y el perrillo nervioso, y lo primero que ha hecho el sumiller Juan Luis García ha sido presentarme una botella de sidra natural, en ese momento de sed y ansiedad en el que lo corriente son las burbujas en copa, pero no aquí, donde, si el comensal quiere, puede acompañar la comida con el emblema local, enriquecido con las procedentes de otros lugares. No es sencillo construir una bodega con carácter en un lugar a trasmano.

Comienzo con la sidra Alicia, de Gijón, y termino, en los postres, con la sidra Olivia, de Mieres. Y con el corte de arroz con leche, trufa y *toffe*. Sí, estoy en Asturias, en una Asturias en movimiento y cambio. Como la misma casa, con un ala moderna que acoge la cocina pegada al edificio de 1898. Es la mayor construcción de esta aldea con una decena de vecinos que pertenece administrativamente a Arriondas. Casa Marcial no podría estar en ningún otro sitio. Es el pico Pienzu y es el viento del nordeste, a los que dedican el menú largo, es el camino de curvas amurallado por el verde, es ese último tramo en picado donde suplicas mentalmente que no aparezca ningún coche en sentido contrario. Si todo fuera más sencillo ya no sería Casa Marcial.



I set aside the sophistication of the langoustine with the coral of its heads, the limpets and cauliflower and a juice that fills the head with good ideas, the greased squid, the mushroom/apple with a broth that concentrates the forest and the buttery green vegetables with a hake mayonnaise to imbibe a new dish, still being tested when it settles under my nose: *boroño preñao*. Jesús, Esther's son, the new generation growing up in this humid land, presents it and explains how they have searched in the cupboard of memory: it is a muscular bread, stuffed with cold meats. They have adapted it to the service and to the physical tolerance of the diner after eleven courses.

Jesús shows the traditional, rectangular cornbread wrapped in chestnut leaves and the new version, on a crunchy cabbage leaf (which is edible) and another chestnut leave (which is not edible), a dough of *tortos*, jowls and fermented cabbage. This roughness turns me on and nourishes me, not only physically but mentally. Today's cuisine excludes the rustic as if it were a stain on the palace. To be unafraid of what we were—and the hardships and limitations, and the solutions to them—is a sign of personality and confidence.

That pastry at the end is a link with the beginning, with the appetizer of *torto* with onion and cabrales that a 13-year-old Nacho improvised in his parent's shop for some diners who turned up in a crowd and unexpectedly. The fact that this window to yesterday exists, to this Nacho before Nacho and to Casa Marcial before Casa Marcial, is to build a round story in a place where geometry is abrupt, majestic, pointed.

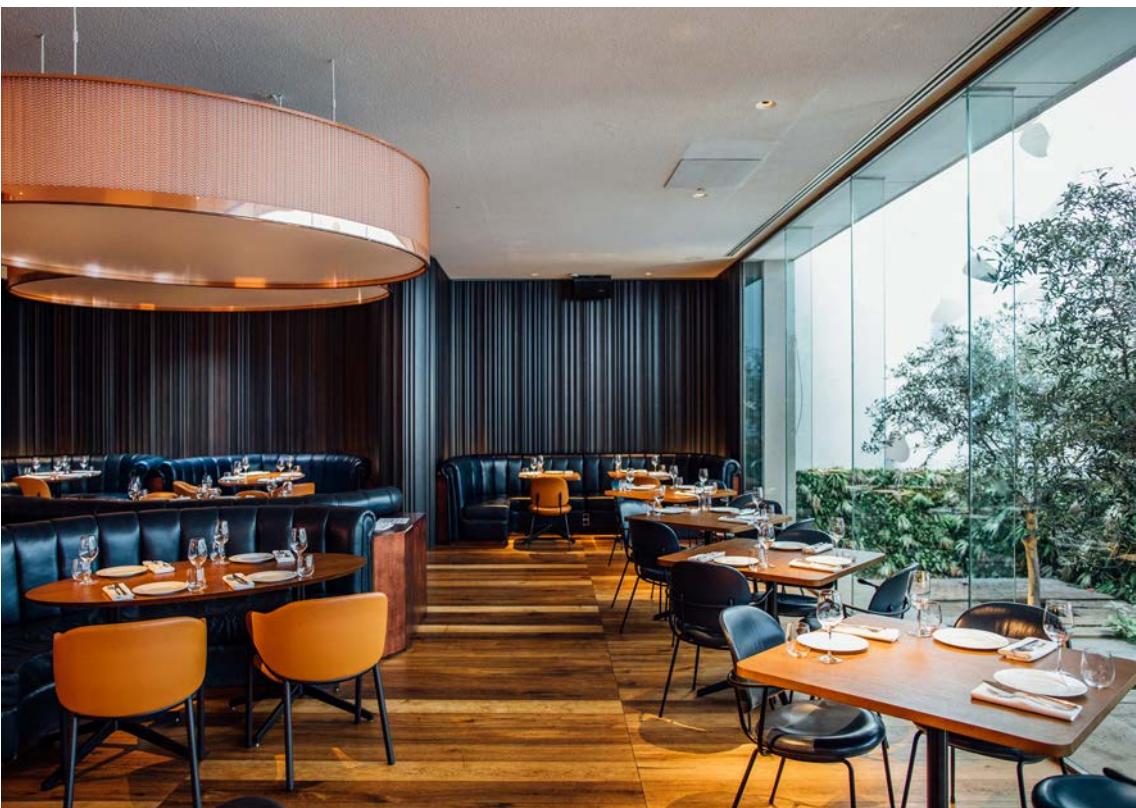
Only here does Casa Marcial make sense, in this village, which is the centre of the world because the centre of the world is where we feel good; where we feel great.

Aparto la sofisticación de la cigala con el coral de sus cabezas, las lapas y la coliflor y un jugo que llena la cabeza de buenas ideas, el calamar engrasado, el champiñón/manzana con un caldo que concentra el bosque y las mantecosas verdinas con una mayonesa de merluza para embeberme de un plato nuevo, aún en pruebas cuando se asienta bajo mi nariz: *boroño preñao*. Lo presenta Jesús, el hijo de Esther, la nueva generación que crece en esta tierra húmeda, que cuenta cómo han buscado en la alacena de la memoria: es un pan musculado, relleno de chacinas. Lo han adaptado al servicio y a la tolerancia física del comensal después de once platos.

Jesús enseña el tradicional, el pan de maíz rectangular y envuelto en hojas de castaño, y el versionado, sobre una hoja crujiente de berza (que se come) y otra de castaño (que no se come), una masa de tortos, papada y col fermentada. Es una tosquedad que me pone y alimenta, no solo en lo físico, sino en lo mental. La cocina actual excluye lo rústico como si fuera una mancha en palacio. No temer a lo que fuimos —y a las penurias y limitaciones, y a las soluciones a estas— es una muestra de personalidad y confianza.

Esa masa del final es un engarce con el comienzo, con el aperitivo de torto con cebolla y cabrales que un Nacho con 13 años improvisó en el chigre de los padres para unos comensales que se presentaron en multitud y de improviso. Que exista esa ventana al ayer, al Nacho de antes de Nacho y a Casa Marcial de antes de Casa Marcial, es construir una historia redonda en un lugar en el que la geometría es abrupta, majestuosa, puntiaguda.

Solo aquí tiene sentido Casa Marcial, en esta aldea, que es el centro del mundo porque el centro del mundo está allí donde nos encontramos bien. Donde nos encontramos muy bien.



# MR PORTER | Sir Victor

Delicious seduction / Deliciosa seducción

Propietario Yossi Eliyahoo

Innovative, cosmopolitan, elegant. That's MR PORTER, the steakhouse located in the Sir Victor Hotel that no one can stop talking about. MR PORTER in Amsterdam it has already earned a place among the local public and has become a great attraction for international customers.

Offering Mediterranean food with a sophisticated touch, their prawn salad with grilled corn, avocado and dry chilli sauce is a highlight, as is their incredible roast beef *carpaccio*; unforgettable. Just like the show provided by their open kitchen concept, where diners can enjoy watching their *focaccia* come out of the oven or their steak being seared to perfection on the hot grill. The 360° bar experience is more than guaranteed and your evening can be rounded off with one of their refreshing, tasty and/or exotic cocktails that make up its exquisite signature cocktail menu. Among its must try: the Maracuja Mule, refreshing, with a bitter touch to open up your palate, and Romero and Julieta, as fresh as it is tasty and intense. MR PORTER is a place to let yourself go and enjoy. Entering the premises is to expose yourself to a totally seductive and catchy experience from the very first moment. Two different spaces separated by a bar, but which converge and form a whole. Here there are no borders; every diner is a guest and here, as with good hosts, everyone is welcomed.

Innovador, cosmopolita, elegante. Así es MR PORTER, el *steakhouse* situado en el Hotel Sir Victor del que nadie puede dejar de hablar. El MR PORTER de Ámsterdam ya se ha ganado un lugar entre el público local y convertido en un gran reclamo por parte del cliente internacional.

Con una oferta de comida mediterránea con un toque sofisticado, destaca su ensalada de langostinos con maíz a la brasa, aguacate y salsa de chile seco, y también su increíble *carpaccio* de *roast beef*; inolvidable. Tanto como el *show* que proporciona su concepto de *open kitchen*, donde el comensal puede disfrutar en directo viendo cómo su *focaccia* sale del horno o cómo las ardientes brasas marcan su *steak* al punto deseado. La experiencia de bar 360° está más que garantizada y es que tu velada puede acabar de completarse con alguno de sus refrescantes, sabrosos y/o exóticos cócteles que confeccionan su exquisita carta de cócteles de autor. Entre sus imperdibles: el Maracuja Mule, refrescante, con un toque amargo para abrir tu paladar, y su Romero y Julieta, tan fresco como sabroso e intenso. MR PORTER es un lugar para dejarse llevar y disfrutar. Adentrarse en el local es exponerse a vivir una experiencia totalmente seductora y *catchy* desde el minuto cero. Dos ambientes separados por una barra, pero que convergen y forman un todo. Aquí no existen fronteras; cada comensal es un invitado y aquí, como buenos anfitriones, se da la bienvenida a todo el mundo.

Carrer del Rosselló, 265. 08008 Barcelona. T + 34 932 711 245. [www.mrportersteakhouse.com](http://www.mrportersteakhouse.com). Tue to Wed from 19h to 1h and Thu from 19h to 2h and Sat from 19h to 3. Instagram: mrporter\_official.





PICTURES FLAMINIA PELIZZI

# Brau by Maria Espin

A place with DNA and a lot of passion / Un lugar con ADN y mucha pasión  
Chef **Maria Espin**

If there is one thing that defines Maria Espín, it is that she is a hard worker, a fighter, a self-demanding leader and a perfectionist in everything that surrounds her. If she has already won the hearts of Sant Cugat for anything, it is for her perseverance and, above all, for having formed a great team, which she herself defines as “the soul of Brau”. When it opened, its goal was to become the outlet for companies in the area. A little more than five years later, not only has her lunch menu become one of its great wow's and attractions, but it has also managed to win the hearts of its customers, who come to the restaurant for the magic it exudes.

A totally chameleon-like space, capable of adapting to any situation: afterwork, family gatherings, celebrations, business lunches, and with a terrace that both day and night becomes the perfect place to enjoy Maria's signature cuisine. A cuisine that conveys her values, her DNA. Emotion through flavours. Dishes where the product is very well treated and presented in an original way. We highlight her roast beef cannelloni with wanton pastry; her steak tartar; her cod fritters with choux pastry, honey and lime, or her *cecina* croquettes, which are as hearty as they are tasty. “LIVE every moment; LAUGH every day and always LOVE” is the first thing you read when you enter the restaurant; and you leave it with the desire to RETURN, RECOMMEND it and soaked in the PASSION for the cuisine, the service and a job well done by Maria and her team.

Si por algo se define a María Espín es por ser una trabajadora, luchadora y una autoexigente líder y perfeccionista con todo lo que la rodea. Si por algo ya ha conseguido ganarse el corazón de Sant Cugat es por su constancia y, sobre todo, por haber formado un gran equipo, al que ella misma define como «el alma del Brau». Cuando abrió, su objetivo era convertirse en el *outlet* de las empresas de la zona. Poco más de cinco años después, no solo ha convertido su menú del mediodía en uno de sus grandes *wow's* y reclamos, sino que también ha conseguido enamorar a sus clientes, que acuden al restaurante por la magia que desprende.

Un espacio totalmente camaleónico, capaz de adaptarse a cualquier situación: *afterwork*, reuniones familiares, celebraciones, comidas de empresa, y con una terraza que tanto de día como de noche se convierte en el espacio perfecto para degustar la cocina de autor de María. Una cocina que transmite sus valores, su ADN. Emoción a través de los sabores. Platos donde el producto está muy bien tratado y presentado de forma original. Destacamos su canelón de rustido con pasta *wanton*; su *steak tartar*; sus buñuelos de bacalao con pasta *choux*, miel y lima, o sus croquetas de *cecina*, tan contundentes como sabrosas. «VIVE cada momento; RÍE cada día y AMA siempre» es lo primero que lees al entrar al restaurante; y con ganas de VOLVER, RECOMENDARLO y empapado por esa PASIÓN por la cocina, servicio y trabajo bien hecho de María y su equipo es como te marchas de él.

Av. de la Guinardera, 11-13. 08174 Barcelona. T + 34 616 770 867. [www.braurestaurant.com](http://www.braurestaurant.com). Mon to Thu from 13h to 15.30h. Fri to Sat from 13h to 15.30h and from 20h to 23h.



Camarasa,  
una tienda  
gourmet única  
en el mundo  
a gourmet shop  
one of a kind  
in the world

Interview Magda Minguet, Photography Claudio Valdés





Marc Taribó is a whirlwind. He is energetic, friendly, enthusiastic and passionate about his work. He has devoted decades to Camarasa's gourmet shops, but his eyes still shine with the same excitement as the first day. He introduces us to the new premises on the corner of plaça Francesc Macià with the same happiness of new parents; tired, yes, but at the same time happy and satisfied to see the spectacular result. He and his wife Elisabeth share this new Camarasa adventure. Come and see.

## Now

The new concept of the Camarasa store is a fantasy. A paradise for those who love quality and premium products. A place like no other place ever created in Barcelona with a shop, restaurant, charcuterie, cheese shop and rooms for private events. Any plan has a place in the new Camarasa because they offer non-stop cuisine: you can start the day with a full breakfast, then go on to a mid-morning aperitif, a business lunch, an afterwork meeting with friends on the terrace or a company dinner. This is a multi-purpose and chameleon-like place where our ideas will come true. All gastronomic plans are welcome: a cheese tasting, fresh fruit smoothies or organising a team meeting in their private room.

We get to the corner of the iconic square and as soon as we step into the shop we are confronted by a huge central fruit island. On either side, the historic and imposing original marble columns of the building's original architecture. It makes sense to start with the fruit and vegetables because they are the most recognised products and the ones that Camarasa has made popular in Barcelona. They symbolise its essence and its passion. The varied and intense colours seduce us like a Gauguin painting. Everything is very fresh, straight from the garden and of the best quality. What do we recommend? Without a doubt, the tomatoes and cherries. Tomatoes that are reminiscent of the taste of yesteryear and that you can almost bite into, and the sweetness of the best cherries to nibble on at any time of the day. The crescent-shaped fruit bar has more surprises in store for us because when night falls, it is covered to become a cocktail bar. A transformation that allows them to give a twist to the place and serve the best signature cocktails and mixed drinks made with Camarasa fruit.

The tour continues towards the restaurant, where we are offered a versatile menu adapted to different moments and palates. The showcooking bar allows the privilege of watching the chefs preparing cold dishes such as salads, tartars and ceviches on the spot. Tables

Marc Taribó es un torbellino. Es energético, cercano, entusiasta y apasionado de su trabajo. Ha dedicado décadas a las tiendas gourmet de Camarasa, pero su mirada sigue brillando con la ilusión del primer día. Nos presenta el nuevo local en la esquina de la plaza Francesc Macià con la misma felicidad de los que estrenan paternidad; cansado sí, pero a la vez feliz y satisfecho de ver el espectacular resultado. Él y su esposa Elisabeth comparten esta nueva aventura de Camarasa. Pasen y vean.

## Ahora

El nuevo concepto de la tienda Camarasa es una fantasía. Un paraíso para los amantes de la calidad y los productos *premium*. Un lugar como nunca se había creado en Barcelona con tienda, restaurante, charcutería, quesería y espacio para eventos privados. Cualquier plan tiene cabida en el nuevo Camarasa porque su cocina es *non-stop*: desde empezar el día con un desayuno de *forquilla*, pasando por el aperitivo de media mañana, una comida de trabajo, el *afterwork* con amigos en la terraza o la cena de la empresa. Es un lugar polivalente y camaleónico en el que harán de nuestras ideas una realidad. Todos los planes gastronómicos son bienvenidos: una cata de quesos, *smoothies* de fruta fresca u organizar una reunión de equipo en su sala reservada.

Llegamos a la esquina de la icónica plaza y tan solo entrar en la tienda nos encontramos con una inmensa isla central de fruta. A cada lado, las históricas e imponentes columnas originales de mármol de la arquitectura original del edificio. Tiene lógica empezar por la fruta y las verduras porque son los productos más reconocidos y con los que Camarasa se ha popularizado en la ciudad Condal. Representan su esencia y su pasión. Los colores variados e intensos nos seducen como un cuadro de Gauguin. Todo es fresquísimos, recién llegado de la huerta y de la mejor calidad. ¿La recomendación? Sin duda, los tomates y las cerezas. Tomates que recuerdan el sabor de antaño y que casi puedes comer a mordiscos y la dulzura de las mejores cerezas para picotear a cualquier hora. La barra de fruta con forma de medialuna nos depara más sorpresas porque cuando cae la noche se cubre para convertirse en una barra de cócteles. Una transformación que permite dar un giro al local y servir los mejores cócteles de autor y combinados hechos con fruta Camarasa.

El recorrido continúa hacia el restaurante en el que nos ofrecen una carta versátil y adaptada a los diferentes momentos y paladares. La barra de



CLAUDIO VALDÉS



for lunch or dinner and all surrounded by shelves with a variety of gastronomic proposals, a 21st century grocery store with the most exclusive products. Wine bar in the mezzanine of the upper area with handcrafted finishes and all the details taken care of with the utmost care. Space and product merge to showcase the know-how and prestige of the Camarasa brand.

The lower floor will surprise you with a complete charcuterie and cheese shop, an area that is the great new feature of the Camarasa offer. The cheeses are selected directly by one of the most renowned experts in the industry, Arán Taribó, the third generation of the cheese-making family. The cheese shop also has a cellar for maturing cheeses such as Comté, brought directly from France. It is here, surrounded by cheeses, Kobe beef and Joselito ham, that we can organise our dinners or private events. The space is transformed and a long table becomes the protagonist of the venue to provide a great gastronomic experience with the best professionals providing service. A different and special room, a commitment to satisfy all five senses. And for those who want to enjoy at home, Camarasa also has a rotisserie with take away service creations that allow us to put the finishing touch to this new gastronomic space where they offer us an infinite number of options with a common denominator: quality.

## Before

Because quality has always been the family's driving force, and this was already very clear to the founder of the brand, Maria Camarasa, Marc Taribó's grandmother. An entrepreneurial and courageous woman, she did not hesitate to leave the land of Lleida to move to Barcelona with her husband Ramon Taribó. It was 1959 when she opened her small shop selling cooked pulses and groceries. A grocer's shop that opened without a name and later became the first Camarasa shop.

*showcooking* permite el privilegio de observar a los cocineros preparando al momento los platos fríos como ensaladas, tártares y ceviches. Mesas para comer o cenar y todo rodeado de estantes con variadas propuestas gastronómicas, un colmado del siglo XXI con el producto más exclusivo. *Wine bar* en el alto de la zona superior con acabados artesanos y todos los detalles cuidados con el máximo mimo. Espacio y producto se funden para transmitir el buen hacer y el prestigio de la marca Camarasa.

El piso inferior nos sorprende con una completa charcutería y una quesería, un área que es la gran novedad de la oferta Camarasa. Los quesos son seleccionados directamente por una de las más reconocidas expertas del sector, Arán Taribó, tercera generación quesera de la familia. La quesería dispone también de una cava que permite la maduración de quesos como el Comté, traído directamente de Francia. Es justamente aquí, rodeados de quesos, carne de Kobe y jamón Joselito, donde podemos organizar nuestras cenas o eventos privados. El espacio se transforma y una larga mesa se convierte en la protagonista del lugar para proporcionar una gran experiencia gastronómica con los mejores profesionales que dan servicio. Una sala diferente y especial, una apuesta por llegar a los cinco sentidos. Y para los que buscan disfrutar en casa, Camarasa dispone también de la rosticería con las creaciones del servicio de *take away* que permiten poner el colofón a este nuevo espacio gastronómico dónde nos ofrecen infinidad de opciones con un denominador común: la calidad.

## Antes

Porque la calidad ha sido siempre el motor de la familia, y eso ya lo tenía muy claro la fundadora de la marca, Maria Camarasa, abuela de Marc Taribó. Mujer emprendedora y valiente, no dudó en dejar las tierras de Lleida para trasladarse a Barcelona junto con su



CLAUDIO VALDES



Maria was widowed and left alone in the city with three very young children, living in the same shop where she worked all day. The little free time she had was spent sewing to supplement her income. If all our chefs talk about their grandmothers as a gastronomic inspiration, Marc also has his grandmother as an example of hard work and self-improvement, and he shudders with emotion when he remembers her. "She wanted to sell the best of the best. She brought her eggs straight from the village and got her driving licence to go to Mercabarna at three in the morning. The poor thing drove very badly but she never gave up. My father was just a child, he used to go with her and help her change the gears in the car. She continued fighting in Barcelona, although it would have been easier to go back to the village." Jordi Taribó, Maria and Ramon's eldest son, was his mother's great support.

Maria Camarasa knew nothing about empowered women or entrepreneurship, but boy, did she do it. She was a pioneer, she was ahead of her time and made a business grow based on many hours of dedication, research and always bringing the best product home. In the 70s she opened a cheese shop and in 1982, a third shop. Mission accomplished: three spaces, three business models, one for each son. The company split into three but the family union remained intact. Marc's father, Jordi Taribó, took over the fruit division and when his wife Núria joined the business, they not only expanded the product range by incorporating the entire gourmet offer, but also innovated they way they sold fresh produce by adding the pre-prepared convenience food range, cut product ready to be cooked and eaten. Now Marc and Elisabeth, the third generation, have continued with the desire to grow that their grandmother Maria already had. What if she were to see all this now? "She can certainly see it", he replies. But Marc doesn't finish the sentence because he's got a lump in his throat. And how do you manage to keep expanding, improving and turning the little grocery store into a top brand? Well, it hasn't been easy either.

### Always

Always working and always persevering. As a teenager, Marc Taribó was a boarder at Camp Joliu, a family agricultural school in the Penedès region. He was unsure of his future, but he knew that he liked agricultural work, working the land. Of his time at the school, he highlights the work placements in the companies where he learned to deal with the public, what respect was and punctuality. "I wasn't a very good student, and for me doing an internship was key

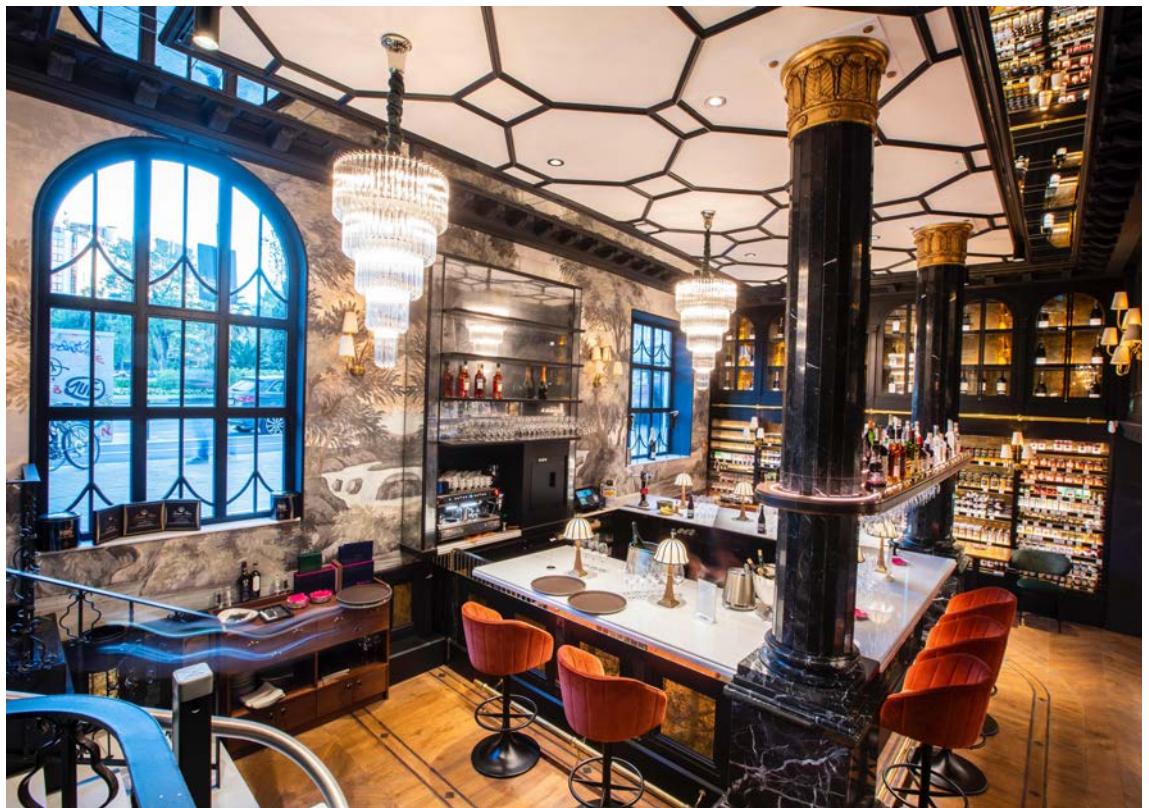
marido Ramon Taribó. Era el año 1959 cuando abrió su pequeña tienda de legumbres cocidos y ultramarinos. Un colmado que abrió sin nombre y que luego se convirtió en la primera tienda Camarasa.

Maria enviudó y se quedó sola en la ciudad con tres hijos muy pequeños, viviendo en la misma tienda en la que trabajaba durante todo el día. El poco tiempo libre que tenía lo dedicaba a la costura para completar su sueldo. Si todos nuestros chefs hablan de sus abuelas como inspiración gastronómica, Marc también tiene a la suya como ejemplo de trabajo y superación y se estremece de emoción al recordarla. «Ella ya quería vender lo mejor de lo mejor. Los huevos los traía directamente del pueblo y se sacó el carné de conducir para ir a las tres de la madrugada a Mercabarna. La pobre conducía muy mal pero nunca se rindió. Mi padre era tan solo un niño, la acompañaba y le ayudaba a cambiar las marchas del coche. Siguió luchando en Barcelona, aunque lo fácil hubiera sido volver al pueblo.» Jordi Taribó, hijo mayor de Maria y Ramon, fue el gran apoyo de su madre.

Maria Camarasa no sabía nada de mujeres empoderadas ni de emprendimiento, pero vaya si lo hizo. Fue una pionera, se avanzó a una época e hizo crecer un negocio a base de muchas horas de dedicación, de búsqueda y de llevar a su casa siempre el mejor producto. En los años 70 abrió una quesería y en 1982, una tercera tienda. Objetivo cumplido: tres espacios, tres modelos de negocio, uno para cada hijo. La empresa se dividió en tres pero la unión familiar continuó intacta. El padre de Marc, Jordi Taribó, se quedó con el sector de la fruta y cuando su esposa Núria se incorporó al negocio ampliaron no solo la gamma de producto incorporando toda la oferta gourmet, sino también innovaron la manera de vender el producto fresco añadiendo la cuarta gama, producto cortado listo para cocinar y consumir. Ahora Marc y Elisabeth, tercera generación, ha continuado con las ganas de crecer que ya tenía su abuela Maria. ¿Y si ahora vieran todo esto? «Lo ve seguro», contesta. Pero Marc no acaba la frase porque se le ha hecho un nudo en la garganta. ¿Y cómo se consigue seguir ampliando, mejorando y convertir la tiendecita de ultramarinos en una marca de máximo nivel? Pues tampoco ha sido fácil.

### Siempre

Siempre trabajando y siempre constante. De adolescente, Marc Taribó fue interno a Camp Joliu, una escuela familiar agraria del Penedès. No tenía claro su futuro, pero sabía que le gustaba el trabajo agrario, la tierra. De su paso por la escuela destaca la parte de



to my training. They teach you values and awaken your desire to work.”

Back in the village, his father told him to look for a job and he went to Castell del Remei to get a chance. “I was only looking for an opportunity to learn, I didn’t care about the salary. I didn’t have high expectations, but I was really eager.” After several rejections, he finally got that first opportunity and his boss, Tomás Cosiné, acted as a teacher and an example for him. “I can still remember that he was the first one to roll up his sleeves and give it all, and that image of dedication and commitment left a strong impression on me.” After that work experience, his father offered him the challenge of his life: to join the family business and take over the reins of the business to which his parents had dedicated so many hours and had sacrificed so much for.

With his outgoing, restless and entrepreneurial nature, Marc inherited his grandmother’s genes and set out to follow in his father Jordi’s footsteps to continue making Camarasa a benchmark in the city of Barcelona. He expanded the main fruit and vegetable shop on Torras i Pujalt street (next to Mandri) and was encouraged to continue growing. One of the key points of sale was the Illa Diagonal, which gave them visibility and brought them closer to all kinds of public. Then Marc looked at the Club del Gourmet del Corte Inglés shops and something didn’t sit right with him: he saw exclusive products surrounded by basic fruit. He got his act together, sent out mailings and made the proposal to take over the fruit of the well-known department stores on Diagonal and plaça Catalunya. Another milestone of positioning and recognition in the high-end gastronomic panorama that is completed with the premium salads corner, dedicated to quality salads and poke bowls.

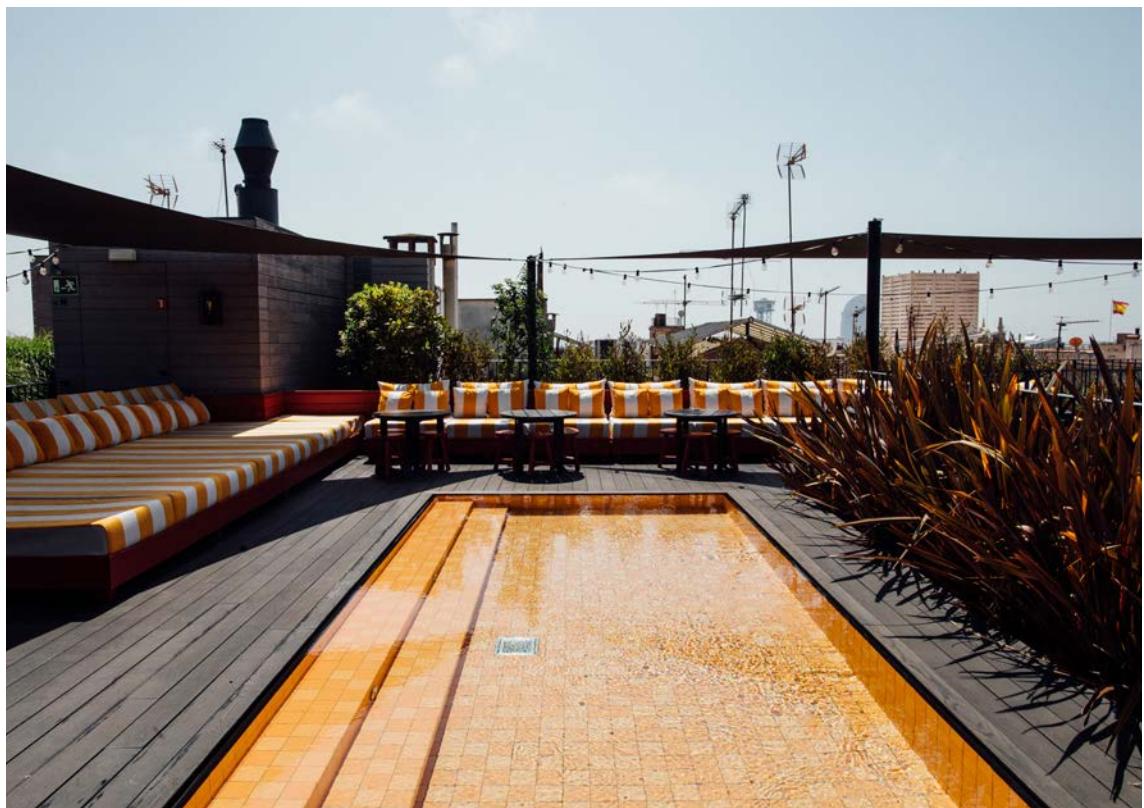
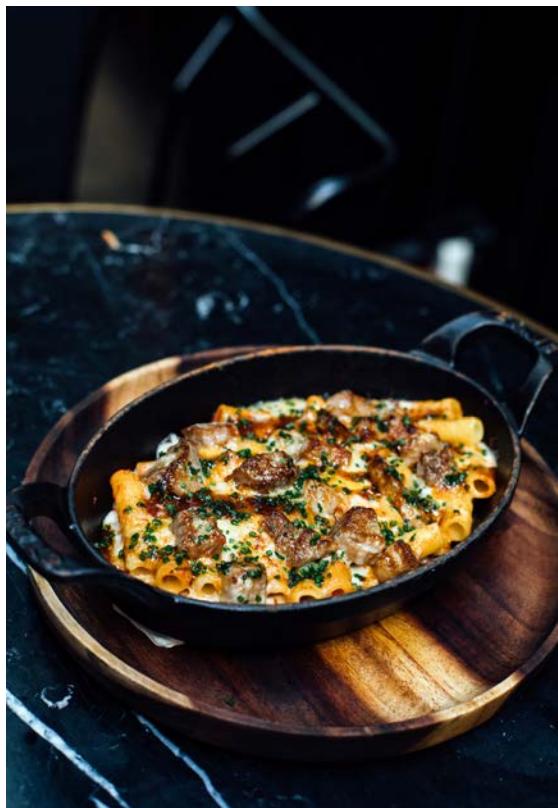
Now, with the opening of the multi-space premises in Francesc Macià, they have recovered the stately essence with the elegant and golden touch of the buildings of yesteryear, with the quality and essence that Camarasa has always had. What is the goal? To make every bite an enormous pleasure, to celebrate life, to enjoy the good things in an enclave that is just as premium as the product it offers. At Camarasa they know that life is too short to eat without getting excited. It is time to let yourself be surprised in this great temple of gastronomy, visit it without haste and let yourself be carried away and advised by the professionals who work there. Maria Camarasa watches from heaven as her grandson has created a foodie paradise here on earth.

prácticas en las empresas donde aprendió a tratar con el público, el respeto y la puntualidad. «Yo no era muy buen estudiante, y para mí hacer prácticas fue clave en mi formación. Te dan unos valores y te despiertan las ganas de trabajar.»

De vuelta al pueblo, su padre le dijo que buscara trabajo y se presentó en el Castell del Remei para que le dieran una oportunidad. «Solo buscaba aprender, no me importaba el sueldo. Me presenté sin grandes expectativas, pero con muchísimas ganas.» Tras varios rechazos, finalmente tuvo esa primera oportunidad y su jefe, Tomás Cosiné, le sirvió de maestro y de ejemplo. «Tengo muy presente ver como se remangaba el primero, lo daba todo y esa imagen de entrega y cercanía me marcó mucho.» Tras esa experiencia laboral, su padre le propuso el reto de su vida: incorporarse a la empresa familiar y tomar las riendas del negocio al que tantas horas y sacrificio habían dedicado los suyos.

Extrovertido, inquieto y emprendedor, Marc heredó los genes de su abuela y se lanzó a continuar los pasos de su padre Jordi para seguir haciendo de Camarasa un referente de la ciudad de Barcelona. Amplió la frutería principal de la calle Torras i Pujalt (al lado de Mandri) y se animó a seguir creciendo. Uno de los puntos de venta clave fue el de la Illa Diagonal, que les dio visibilidad y les acercó todo tipo de público. Después Marc se fijó en las tiendas del Club del Gourmet del Corte Inglés y algo no le cuadró: productos exclusivos rodeados de fruta básica. Se puso las pilas, envió correos e hizo la propuesta de hacerse cargo de la fruta de los conocidos grandes almacenes de Diagonal y de plaça Catalunya. Otro hito de posicionamiento y de reconocimiento en el panorama gastronómico de la alta gama que se completa con el cárner *premium salads*, dedicado a las ensaladas de calidad y *poke bowls*.

Ahora, con la apertura del local multiespacio de Francesc Macià, han recuperado la esencia señorial con el toque elegante y dorado de los edificios de antes, con la calidad y la esencia que Camarasa ha tenido siempre. ¿El objetivo? Hacer de cada mordisco un enorme placer, celebrar la vida, disfrutar de lo bueno en un enclave igual de *premium* que su producto. En Camarasa saben que la vida es demasiado corta para comer sin emocionarse. Es momento de dejarse sorprender en este gran templo de la gastronomía, visitarlo sin prisas y dejarse llevar y asesorar por los profesionales que lo atienden. Maria Camarasa ve desde el cielo como su nieto ha creado un paraíso *foodie* aquí en la tierra.



PICTURES FLAMINIA PELIZZI

# Contraban

A gastronomic corner inspired by emotions / El rincón gastronómico inspirado en las emociones  
Chef **Alain Guiard**

It seems that everything chef Alain Guiard does is a success. We are not exaggerating, he succeeds with A Restaurant, at the Hotel Neri, or the vermouth bar La Mundana, and now fully committed in Contraband, the restaurant at the Wittmore Hotel, an unexpected find in a backstreet in Barcelona's Gothic quarter. A haven of peace and an oasis for the senses. This is the space Guiard is promoting, in keeping with the hotel's personality, inspired by speakeasies and old cultural salons.

“The cuisine here is zero-tech and we highlight the value of the product.” In the Contraband menu, the sensations and states of creation are conveyed through six emotional scenarios. “With a common thread based on the sensations that arise from our creative process.” Impatience with dishes that are quick to serve and eat; freedom, bites to be eaten at any time; blank, simple flavour combinations to help break the block; creative excitement with three carpaccios to be worked on as canvases; frustration, with recipes that in order to be enjoyed require the intervention of the waiter to break that frustration represented in inedible obstacles. Here the culinary creations speak and reflect a different feeling. That is what cooking is all about and Guiard conveys it in the best way.

In addition, there is a drinks menu with signature cocktails and wines of extraordinary rarity that are only on the menu for a few weeks at a time. Let yourself be infected by the diverse culinary moods of the Contraband.

Parece que todo lo que toca el chef Alain Guiard triunfa. No exageramos, lo consigue con A Restaurant, del Hotel Neri, o la vermutería La Mundana, y ahora de lleno en Contraband, el restaurante de Wittmore Hotel, un hallazgo inesperado en una callejuela del gótico barcelonés. Un remanso de paz y un oasis para los sentidos. Así es el espacio del que Guiard es alma mater, en consonancia con la personalidad del hotel, inspirada en los speakeasy y los antiguos salones culturales.

«Aquí la cocina es cero tecnológica y ensalzamos el valor del producto.» Las sensaciones y los estados de creación se trasmiten en la carta del Contraband a través de seis escenarios emocionales. «Con un hilo conductor basado en las sensaciones que surgen de nuestro proceso creativo.» La impaciencia con platos rápidos de servir y comer; la libertad, bocados que se toman a cualquier hora; en blanco, combinaciones sencillas de sabores que ayudan a salir del bloqueo; la excitación creativa con tres carpaccios para ser trabajados como lienzos; la frustración, con recetas que para poder ser disfrutadas requieren de la intervención del camarero para romper esa frustración representada en obstáculos no comestibles. Aquí las creaciones culinarias hablan y reflejan un sentimiento distinto. La cocina es eso y Guiard lo transmite de la mejor manera. Ello acompañado de una carta de bebidas con cócteles de autor y vinos de extraordinaria rareza que solo están durante unas semanas en la carta. Déjate contagiar por los diversos estados de ánimo culinarios del Contraband.

Carrer de Riudarenes, 5. 08002 Barcelona . T + 34 935 500 885. [www.wittmorehotel.com/es/contraband](http://www.wittmorehotel.com/es/contraband). Mon to Sun from 7.30h to 22.30h.





PICTURES CLAUDIO VALDÉS

# La Barra del Gourmet

A classic soul with a flair for going rogue / Alma clásica con toque canalla

Chef **Marc Grañó**

Marc Grañó's dream has come true: to have his own restaurant, a space to express who he is without limits and to cook what he likes. An eclectic chef with Catalan culinary roots, but very much influenced by his apprenticeship in Basque kitchens, where he fell in love with croquettes and the product served at its peak of flavour. He has many influences and this can be seen in the French classicism of his dishes, the use of new ingredients and the free interpretation of the recipes: classic cuisine with a twist of modernity. The space also conveys this mix of trends with a dynamic bar that allows for a rotation of diners and for the customer to enjoy showcooking and watching the chef in action. Because eating at the bar is not at odds with the gourmet experience, premium quality and creative cuisine. The foie gras sandwich, the softness of the Blue Foot chicken croquette or the smoked sardine were a real thrill. A rogue bar and an indoor space for a formal meal with a menu that changes every four months to adapt to the season. The rice dishes, the salmon *tiradito* or the duck and nuts cannelloni, a crunchy touch that surprises us in the mouth, are a must-try. Marc Grañó reckons that his cuisine is increasingly daring, with new ideas and at the same time sustainable because he always tries to give a second life to the product for his stocks or complimentary appetizers. Their own bottled water, less plastic and a lot of attention to less is more.

Good practices and better recipes make La Barra del Gourmet the perfect restaurant for all kinds of public.

El sueño de Marc Grañó se ha hecho realidad: tener su propio restaurante, un espacio para expresar quien es sin límites y cocinando lo que le gusta. Un cocinero ecléctico con raíces culinarias catalanas, pero muy marcado por el aprendizaje en las cocinas vascas, donde se enamoró de las croquetas y del producto presentado con su máximo sabor. Tiene muchas influencias y eso se nota en el clasicismo afrancesado de sus emplatados, el uso de nuevos ingredientes y la libre interpretación de las recetas: cocina clásica con un *twist* de modernidad. El espacio también transmite esa mezcla de tendencias con una barra dinámica que permite la rotación de comensales y que el cliente disfrute del *showcooking* y de ver al chef en acción. Porque comer en la barra no está reñido con la experiencia gourmet, la calidad *premium* y la cocina creativa. Emoción real con el sandwich de foie, la melosidad de la croqueta de pollo de pata azul o la sardina ahumada. Barra canalla e interior para una comida formal con una carta que cambia cada cuatro meses para adaptarse a la temporada. Imprescindibles los arroces, el tiradito de salmón o el canelón de pato y frutos secos; un toque *crunchy* que nos sorprende en boca. Marc Grañó reconoce que su cocina es cada vez más atrevida, con nuevas ideas y a la vez sostenible porque siempre busca dar una segunda vida al producto para sus fondos o aperitivos de cortesía. Agua envasada por ellos, menos plásticos y mucha conciencia del menos es más. Buenas prácticas y mejores recetas que hacen de la Barra del Gourmet el restaurante perfecto para todo tipo de público.

Carrer de la Diputació, 164. 08011 Barcelona. T + 34 937 427 176. [www.labarradelgourmet.net](http://www.labarradelgourmet.net). Tue to Sat from 13h to 16h and from 20h to 23h.



Cena con Rodrigo  
de la Calle en Virens.  
«A todo el mundo le  
gustan las verduras,  
pero aún no lo sabe»

Dinner with Rodrigo  
de la Calle at Virens.  
“Everybody likes  
vegetables, but they  
don’t know it yet”



I am welcomed by a kimchi sauerkraut pastry and some slices of pickled turnip. The greeting is followed by rye flour, green tea, thyme and rosemary bread, which I dip in a delicious extra virgin olive oil, of the picual variety, as if there were no tomorrow and no promising menu ahead. Good bread and good oil are the best weapons to lubricate the palate and prepare the stomach for whatever comes. Something that for generations with a Mediterranean soul was a resource as easy as it was unprestigious, today is a healthy gourmet pleasure that only needs the indulgence of calories. Next up is the baby spinach croquette and kale breading. And I drink the house kombucha, made with passion fruit. I dine at Virens, which opened a month before the Covid-19 lockdown, located on the ground floor of Almanac, a 5-star hotel in the heart of Barcelona. It is the embassy in Catalonia of the chef who coined the terms “green revolution” and “gastrobotanical”, whose trademark house, El Invernadero, is in Madrid.

### **Then the green switch was turned on**

Rodrigo tells me how his brain fitted all the pieces together, like a Rubick's cube, when he got to know Santiago Orts' vegetable garden in Elche. It was there that his interest in the countryside, which has been with him since he was a child, and the need to follow his own path came together. “And my brain clicked, that's what I was looking for.”

Those were the days when el Bulli, with Ferran Adrià and Juli Soler at the reins, set the pace of the gastronomic avant-garde. From those times when the culinary revolution was not exactly green, he made his own questioning of the sacrosanct principles of classicism that until then had governed both on the plate and in the dining room service. He tells me that he had little interest in this type of concept in which the game is to transform a food rather than to cook it. He didn't understand the exercise of modifying the texture of a product to give it back its nature. “I didn't understand the idea of crushing a pea to then reconstruct it into a pea, but getting the most out of a vegetable without having to disguise it, that's what I understood. I said to myself: I'm going to make peas that people will fall in love with.”

So with the safe conduct that comes from knowing that the doors of creative freedom were open, Rodrigo de la Calle dared to investigate the possibilities of the vegetable universe, which was what he was most passionate about. “I've got it —he said to himself—and I'm going to do whatever I want with what I like.” That was more than twenty years ago, at the turn of

La empanadilla de kimchi de col fermentada y unas láminas de nabo encurtido me dan la bienvenida. Sigue el saludo con pan de harina de centeno, té verde, tomillo y romero, que mojo en un delicioso aceite de oliva virgen extra, de la variedad picual, como si no hubiera un mañana ni un menú prometedor por delante. Pan bueno y aceite bueno son las mejores armas para lubricar el paladar y enfrentar el estómago a lo que venga. Lo que para generaciones con alma mediterránea fue un recurso tan fácil como poco prestigiado, hoy es un placer gourmet de lo más saludable que solo necesita la indulgencia de las calorías. Sigo con la croqueta de espinacas baby y rebozado de kale. Y bebo kombucha de la casa, de maracuyá. Ceno en Virens, que abrió un mes antes del confinamiento por la Covid-2019, ubicado en la planta baja de Almanac, un hotel de 5 estrellas en el corazón de Barcelona. Es la embajada en Cataluña del cocinero que acuñó los términos «revolución verde» y «gastrobotánica», cuya casa marca, El Invernadero, está en Madrid.

### **Y se encendió el interruptor verde**

Rodrigo me cuenta como su cerebro encajó todas las piezas, como un cubo de Rubick, cuando conoció la huerta de Santiago Orts en Elche. Ahí se cruzaron su interés por el campo, que le ha acompañado desde niño, y la necesidad de recorrer un camino propio. «Y mi cerebro hizo “clic”, eso es lo que andaba buscando.»

Eran tiempos en los que el Bulli, con Ferran Adrià y Juli Soler a la cabeza, marcaban el paso de la vanguardia gastronómica. De esos tiempos en que la revolución culinaria no era precisamente verde, hizo suyo el cuestionamiento de los sacrosantos principios del clasicismo que hasta entonces habían regido tanto en el plato como en el servicio de sala. Me cuenta que le interesaban poco ese tipo de conceptos en los que se juega a transformar un alimento más que a cocinarlo. No comprendía el ejercicio de modificar la textura de un producto para devolverle su naturaleza. «Eso de triturar un guisante para luego reconstruirlo en guisante no lo entendía, pero sacarle el mayor partido a una hortaliza sin tener que disfrazarla, eso sí. Me dije: voy a hacer unos guisantes de los que la gente se enamore.»

De modo que con el salvoconducto que da saber que las puertas de la libertad creativa estaban abiertas, Rodrigo de la Calle se atrevió a investigar las posibilidades del universo vegetal, que era lo que más le apasionaba. «Lo tengo —se dijo— y voy a hacer lo que me dé la gana con lo que me gusta.» De eso hace



ISOLDA DELGADO



ISOLDA DELGADO



the century, when animal proteins were going to be questioned as never before in history. “And isn’t it cutting-edge to be ahead of the times?”

### **Beetroot tartar**

Here comes an iconic Rodrigo de la Calle’s dish, a creation from 2009, the beetroot tartar. The first time I tried this dish, in 2016, it was served inside another beetroot. Today, when served on a plate, I still find it both gentle and delicious. The beetroot, cooked in salt for three hours at 190°, is mixed with two types of apples, one acidic and the other sweeter. A vinaigrette of avocado, oil and vinegar adds the creaminess. On the plate, a few drops of another emulsion that also contains something similar to vinegar, the result of the over fermentation of pomegranate kombucha. Rodrigo takes me to some large jars arranged on shelves in the premises with liquids of different colours and an unsettling mass floating inside. “It’s the kombucha scoby that we get from various vegetables. If we leave them to ferment for months, they produce incredibly flavoured vinegars, although we should really be talking about acidified probiotic liquids.”

There is no end in sight to the research path he undertook with vegetables. They grow hops in their garden in Aranjuez to make their own beers and mead. He is always trying new things. The penultimate one, a seaweed garum that they have already christened “algarum”. These twenty-something years have been, he says, “like a snowball that grows bigger and bigger, downhill. You become more and more interested in the vegetable world and more and more people become interested in you. You get awards, a Michelin star for El Invernadero and you gain self-confidence and the knowledge as a manager that every chef needs to have and which you lacked when you were thirty.” Today, he must be good at management, because he was twelve projects, including his own restaurants and consultancies. He has just entered into a partnership with a company that will use the surplus from his vegetable garden to make “in industrial quantities” his soya sauces, his kombuchas, his beers... And he still has time to think of new preparations and to write a new recipe book for home cooking. The snowball is still rolling.

### **The leek tatin**

Rodrigo de la Calle is not a vegetarian; he confesses to being something of a flexitarian, as he eats little meat and not much fish. He likes to eat vegetables. “That’s what I want to convey, that we should eat more fruit

más de veinte años, apenas girado el siglo en que las proteínas de origen animal iban a ser cuestionadas como nunca antes en la historia. «¿Y acaso no es vanguardia adelantarse a los tiempos?»

### **El tartar de remolacha**

Ahí llega un plato icónico de Rodrigo de la Calle, una creación de 2009, el tartar de remolacha. La primera vez que probé ese plato, en 2016, venía servido dentro de otra remolacha. Hoy, en plato, me sigue pareciendo amable y delicioso. La remolacha, cocida a la sal durante tres horas a 190°, se mezcla con dos tipos de manzanas, una ácida y otra más dulce. La untuosidad se la da una vinagreta de aguacate, aceite y vinagre. En el plato, unas gotas de otra emulsión que también lleva algo parecido al vinagre, resultado de la sobre fermentación de kombucha de granada. Rodrigo me lleva hasta unos grandes tarros dispuestos en estanterías del local con líquidos de diversos colores y una masa inquietante que flota en su interior. «Es el scoby de kombucha que obtenemos de diversos vegetales. Si las dejamos fermentar durante meses, se producen unos vinagres de sabores increíbles, aunque, realmente, deberíamos hablar de líquidos probióticos acidificados.»

A ese camino de investigación que emprendió con los vegetales no se le ve fin. Cultivan en su huerta de Aranjuez el lúpulo para elaborar sus propias cervezas e hidromiel. Siempre anda probando cosas nuevas. La penúltima, un garum de algas que ya han bautizado como «algarum». Estos veintitantos años han sido —dice— «como una bola de nieve que se va haciendo grande, cuesta abajo. Te va interesando cada vez más el mundo vegetal y a cada vez más gente le interesas tú. Te dan premios, una estrella Michelin para El Invernadero y vas ganando autoconfianza y los conocimientos como gestor que todo cocinero necesita tener y de los que carecía a los treinta años.» Hoy, eso de la gestión se le debe dar bien, porque tiene doce proyectos, entre establecimientos propios y asesorías. Se acaba de asociar con una empresa a la que irán a parar los excedentes de su huerta para hacer «en cantidades industriales» sus salsas de soja, sus kombuchas, las cervezas... Y aún le queda tiempo para pensar en nuevas preparaciones y para escribir un nuevo recetario de cocina casera. La bola de nieve sigue girando.

### **La tatin de puerros**

Rodrigo de la Calle no es vegetariano; se confiesa algo así como flexiteriano, pues en su alimentación entra poca carne y poco pescado. Le gusta comer vegetales.



FLAMINIA PELAZZI

and vegetables and less animals. But I haven't invented anything, it's called Mediterranean diet." The dietary patterns of Mediterranean countries such as ours have given rise to much literature and misunderstandings. The name was given by American scholars Ancel Keys and Leland G. Allbaugh after World War II, when scientists began to wonder about longevity in countries such as Japan and the Mediterranean basin. The subject is still the focus of many treatises and discussions, but in summary it was shown that in poor areas such as the Greek island of Crete, where the study began, the population ate mainly fruit, vegetables, cereals, pulses, fish, little meat and olive oil as seasoning. It has taken many decades and many more studies related to human health and the environment to realise that those patterns imposed by the socio-economic reality of the time are now the good ones. But as we're not going anywhere with a few "widowed" chickpeas, a little lettuce, a tomato and a piece of bread, we need prescribers who continue to give value to and investigate the culinary possibilities of this green universe that Rodrigo de la Calle champions. But he states very clearly that his restaurants are for omnivores.

Rodrigo defines Virens as a luxury bistro and El Invernadero as a restaurant ruled by the rigour of haute cuisine, and in both he claims to be able to satisfy any dietary behaviour. "We are the most inclusive on the planet!" Tonight, as at lunchtime, I have the option of having a meat or a fish, but I waive them and choose a menu in which vegetables, fruits and mushrooms are the protagonists, with some licences —very few— of eggs or dairy in some preparations. These are late spring dishes, when artichokes, peas and asparagus are in decline and some mushrooms appear. Like morels with green asparagus and mini vegetables with a vegetable demi-glace. The leek tatin glazed with its own juices on puff pastry also has a vegetable glaze.

In the kitchen, up to fourteen types of vegetable-based demi-glace are already in use, which are very powerful and flavourful. They even look like meat in texture. Although Rodrigo de la Calle was the forerunner of vegetable dishes in which animal protein appeared only in a meat base, today his proposal is more radical. "Rodrigo has opened our minds", confesses Sergio Ruiz, the executive chef at Almanac, who is now responsible for bringing the Madrid-born chef's cuisine up to date in Barcelona.

### **White asparagus in black butter with peas and capers**

Time for the white asparagus tips and peas from the Maresme region, which are probably the last of

«Eso es lo que quiero transmitir, que hay que comer más frutas y verduras y menos animales. Pero no he inventado nada, se llama dieta mediterránea.» Los patrones alimentarios de los países mediterráneos como el nuestro han provocado mucha literatura y muchos malentendidos. El nombre se lo pusieron los estudiosos norteamericanos Ancel Keys y Leland G. Allbaugh tras la II Guerra Mundial, cuando los científicos se empezaron a preguntar por la longevidad en países como Japón o los de la cuenca mediterránea. La cosa sigue dando para muchos tratados y discusiones, pero en resumen se demostró que en zonas pobres como la isla griega de Creta, dónde se empezó el estudio, la población se alimentaba fundamentalmente de frutas, verduras, cereales, legumbres, pescado, poca carne, y el aceite de oliva como aderezo. Han hecho falta muchas décadas y muchos estudios más relacionados con la salud humana y la del medio ambiente para darnos cuenta de que aquellos patrones que imponía la realidad socioeconómica del momento hoy son los buenos. Pero como con unos garbanzos «viudos», una lechuguita, un tomate y un cacho de pan ya no vamos a ninguna parte, nos hacen mucha falta prescriptores que sigan dando valor e investigando las posibilidades culinarias de ese universo verde del que Rodrigo de la Calle hace bandera. Pero lo deja muy claro, sus restaurantes son para omnívoros.

Rodrigo define Virens como un bistró de lujo y El Invernadero como un restaurante donde rige el rigor de la alta cocina, y en ambos asegura poder satisfacer cualquier conducta alimentaria. «Somos los más inclusivos del planeta!» Esta noche, que al igual que al mediodía, tengo la opción de tomar una carne o un pescado, renuncio a ellos y escojo un menú en que hortalizas, frutas y hongos son los protagonistas, con algunas licencias —muy poquitas— de huevos o lácticos en algún preparado. Son platos de final de primavera, cuando ya declinan alcachofas, guisantes o espárragos y aparecen algunos hongos. Como las colmenillas con espárragos verdes y mini verduras con una demi-glace vegetal. También lleva una base de fondo vegetal la *tatin* de puerro glaseado en su jugo, sobre hojaldre.

En cocina se trabajan ya hasta catorce tipos de demi-glace a base de verduras que resultan con mucha potencia y sabor. Hasta por textura parecerían de carne. A pesar de que Rodrigo de la Calle fue el precursor de platos vegetales en los que la proteína animal aparecía únicamente en fondos de carne, hoy su propuesta es más radical. «Rodrigo nos ha abierto



FLAMINA PELAZZI

the season. Sergio Ruiz has provided the suppliers of pulses and vegetables, most of them organically grown, which Rodrigo is delighted with. “The fact that the farmer himself brings you his own produce is unthinkable in Madrid.” Although he points out that he is not a locally-grown fanatic in the strict sense of the word. In this dish, the dairy element is present with the black butter, the sauce from academic cuisine that usually goes with fish such as skate. Viren’s black butter is prepared in the classic way and when it reaches the hazelnut, noisette point, teriyaki sauce and a vegetable base are added. And at the end, the capers, which is a must.

### **Topinambur tiramisu**

The menu is still full of veggie dishes such as rice with green curry, to which Rodrigo has added a cultivated mushroom, lion’s mane, from a small local producer. “It has an incredible texture” and you can see the smile from ear to ear on his face after this latest discovery. And in his search he continues to find natural and organic wines, of which Catalonia is so well-stocked, a task in which he will undoubtedly have the help of the new sommelier, a figure who has returned after the hard journey of the pandemic.

In the final dessert, the topinambur tiramisu, we can sense what will be another Rodrigo de la Calle classic. You have to be a master of the vegetable world to dare to revisit such a popular dessert and do it with a tuber that tastes like an artichoke when it is barely boiled and, what’s more, with little sugar, coconut milk and carob instead of cocoa. The Madrid-born chef was surprised by the amount of green food on offer in Barcelona’s restaurants and says he feels very much at home in the city that now welcomes him. “Here we don’t have to explain or justify what we are.” Rodrigo, a precursor of sustainability, of respect for the producer as much as for the product, of codes that are now mantras is in good shape, and it’s not a metaphor. The name Virens is fitting, namely the bright, permanent green that the Latin word conveys.

la mente», confiesa Sergio Ruiz, el chef ejecutivo de Almanac, que es ahora el responsable de llevar al día la cocina del madrileño en Barcelona.

### **Espárragos blancos a la mantequilla negra con guisantes y alcacarras**

Llegan las puntas de espárragos blancos y guisantes del Maresme, que son probablemente los últimos de la temporada. Sergio Ruiz ha proporcionado los proveedores de legumbres y hortalizas, la mayoría de cultivo ecológico, de los que Rodrigo está encantado. «Eso de que el propio agricultor te traiga sus productos es impensable en Madrid», aunque puntualiza que no es talibán del Km0 en el sentido estricto. En este plato aparece la licencia láctica con la mantequilla negra, esa salsa de la cocina académica que acostumbra a acompañar pescados como la raya. La de Virens se prepara a la manera clásica y cuando alcanza el punto de avellana, *noisette*, se le añade salsa teriyaki y un fondo vegetal. Y al final las alcacarras, que eso si es preceptivo.

### **Tiramisú de Tupinambo**

Por el menú siguen transitado platos *veggie* como el arroz con curry verde, al que esta noche Rodrigo ha añadido una seta de cultivo, la melena de león, de un pequeño productor local. «Tiene una textura increíble» y hay que verle la sonrisa de oreja a oreja tras ese último descubrimiento. Y en su búsqueda sigue encontrando vinos naturales y ecológicos, de los que Cataluña está tan bien surtida, tarea en la que sin duda tendrá la ayuda del nuevo sommelier, una figura recuperada tras la dura travesía de la pandemia.

En el postre final, el tiramisú de tupinambo, se adivina el que será otro clásico de Rodrigo de la Calle. Hay que dominar mucho el mundo vegetal para atreverse a revisar un postre tan popular y hacerlo con un tubérculo que apenas hervido sabe a alcachofa y, además, con poco azúcar, con leche de coco y con algarroba en lugar de cacao. Al madrileño le sorprendió la cantidad de oferta verde en la restauración de Barcelona y dice sentirse muy a gusto en la ciudad que ahora lo acoge. «Aquí no hay que explicar ni justificar lo que somos.» Rodrigo, precursor de la sostenibilidad, de respeto al productor tanto como al producto, de unos códigos que hoy son mantras, está en forma y no es metáfora. A Virens le ha venido bien el nombre, el verde brillante y permanente que la palabra en latín indica.



FLAMINA PELAZZI



# Cuines de Santa Caterina

Genuine and diverse / Auténtico y diverso

Chefs José Santiago y Álex Duran

You see it all: the box of fresh fruit and vegetables next to the pantry, José crossing the door that separates the restaurant from the Santa Caterina market where he has gone to get inspired to prepare the day's specials, and Álex in the completely open kitchen poaching the ancient onion to make the base for the rice. Cuines de Santa Caterina, by Grupo Tragaluz, is visibility. It is authenticity. It is the restaurant of a market that every day provides the best of the land and the sea.

Inside a building listed as part of Catalonia's cultural heritage, tourists, people working on their laptops, mothers with their children running around on the terrace, and groups of friends who have met up for a beer all come together. The market's concept of diversity is also represented among its diners. And the space is inviting. Daylight bathes the natural plants in what ends up being a garden inside a market. All of this makes for a relaxed and laid-back atmosphere in which José and Álex will feed you the best food. We went for the red mullet with ponzu, the cold avocado and spinach cream with poached egg, and the red tuna tartar. They have a knack for rice dishes and they serve excellent fish and meat. The menu changes according to the seasonality of the produce and takes its inspiration from the market every day to create the daily suggestions. At *Foodie Culture Barcelona* we believe in good produce, in markets and in projects that are coherent with their concept and everything they do; we believe in Cuines de Santa Caterina.

Lo ves todo: la caja de verdura y fruta fresca al lado de la despensa, como José cruza la puerta que separa el restaurante del mercado de Santa Caterina donde ha ido a inspirarse para preparar las sugerencias del día, y a Álex en la cocina completamente abierta pochando la cebolla milenaria para hacer la marca del arroz. Cuines de Santa Caterina, de Grupo Tragaluz, es visibilidad. Es autenticidad. Es el restaurante de un mercado que cada día provee lo mejor de la tierra y el mar.

En el interior de un edificio catalogado patrimonio cultural de Cataluña, confluyen turistas, gente trabajando delante del ordenador, madres con sus hijos correteando por la terraza, y grupos de amigos que han quedado para tomar una cerveza. El concepto de diversidad del mercado también representado entre sus comensales. Y es que el espacio invita a ello. La luz del día baña las plantas naturales de lo que acaba siendo un jardín dentro de un mercado. Todo ello favorece que te encuentres en un ambiente relajado y distendido en el que José y Álex te darán de comer bien. Nos decantamos por el salmonete con ponzu, la crema fría de aguacate y espinacas con huevo escalfado, y el tartar de atún rojo. Tienen mano con los arroces y un pescado y carne excelentes. La carta cambia con la estacionalidad del producto y respira cada día del mercado para elaborar las sugerencias. En *Foodie Culture Barcelona* creemos en el buen producto, en los mercados y en los proyectos que son coherentes con su concepto y todo lo que hacen; creemos en el Cuines de Santa Caterina.

Mercado de Santa Caterina, Avinguda de Francesc Cambó, 16. 08003 Barcelona. T + 34 93 268 99 18. [www.grupotragaluz.com](http://www.grupotragaluz.com).  
Mon to Sun from 10h to 24h.





FLAMINIA PELAZZI



FLAMINIA PELAZZI



FLAMINIA PELAZZI

# Belbo Dos Besos | Belbo Collection

You'll go in for the look, you'll come back for the food / Entrarás por su imagen, repetirás por la comida  
Chef **Pere Nacarino**, Director **Rodrigo Segura**

The lip-shaped neon lights catch the eye from the street and the theatrical marquee at the entrance suggests you'll have a good time at Belbo Dos Besos. Opposite Barcelona's imposing Coliseum theatre, there's a special place full of perfect spots for the photo you'll post on Instagram. Whether it's with your date, your family, for a work meeting or a relaxed dinner with friends, it's ideal for any occasion. Three totally different spaces, each one better than the next, with Italian cuisine as the common thread. On the ground floor it feels like an Italian trattoria, with *antipasti* and Neapolitan pizzas using products of Mediterranean origin. On the first floor, the atmosphere changes and a velvet universe full of contrasts opens up before you. More tablecloth, more fine dining, with a singer and a pianist from Thursday to Saturday evenings, while keeping the casualness of a cabaret looking splendid to the rhythm of its DJ. Let yourself be seduced by a menu full of nuances: truffled burrata di Puglia with roasted pumpkin and toasted seeds, risotto with sea urchin yolk and langoustine carpaccio, a carbonara finished in front of the diner by binding the sauce inside a giant pecorino. In addition, you can taste the best meat and fish cooked directly on the wood fire in a spectacular kitchen in the middle of the room. Finally, the terrace right on Rambla Catalunya, where you can enjoy the best cocktails or dine with the good vibes that surround this popular area of Barcelona. If there is one thing that defines the Belbo Collection group it is the idea that an excellent tourist location never has to be at odds with a top-quality gastronomic experience.

Los neones con forma de labios llaman la atención desde la calle y la marquesina teatral de la entrada ya invita a pensar que en Belbo Dos Besos te lo pasará bien. Delante del imponente teatro Coliseum de Barcelona descubrimos un lugar especial, lleno de rincones perfectos para la foto que subirás a Instagram. Ideal para cualquier ocasión, ya sea con tu cita, con la familia, para una reunión de trabajo o con amigos en una cena distendida. Tres espacios bien diferenciados, a cuál mejor, con la gastronomía italiana como hilo conductor. En la planta baja te sentirás como en una *trattoria* italiana, con *antipasti* y pizzas napolitanas siempre con productos de origen mediterráneo. En la primera planta el ambiente cambia y un universo de terciopelo lleno de contrastes se abre ante ti. Más mantel, más *fine dining*, con cantante y pianista las noches de jueves a sábado, manteniendo la informalidad de un cabaret que luce espléndido al ritmo de su DJ. Déjate seducir por una carta llena de matices: la burrata trufada di Puglia con calabaza asada y sus pipas tostadas, el *risotto* ligado con yema de erizo y carpaccio de cigala, la carbonara acabada delante del comensal ligando la salsa dentro de un pecorino gigante. Además, podrás degustar las mejores carnes y pescados hechos directamente a la brasa de leña en una espectacular cocina vista en el medio de la sala. Por último, su terraza en plena Rambla Catalunya, donde degustar los mejores cócteles o cenar con el buen ambiente que siempre acompaña esta popular zona de Barcelona. Si algo caracteriza al grupo Belbo Collection es la idea de que una excelente ubicación turística nunca tiene por qué estar reñida con una experiencia gastronómica de primera calidad.

Rambla de Catalunya, 15. 08007 Barcelona. T + 34 93 235 93 25. [www.belbocollection.com](http://www.belbocollection.com). Mon to Sun from 12h to 1h.



LUCAS AMILLANO



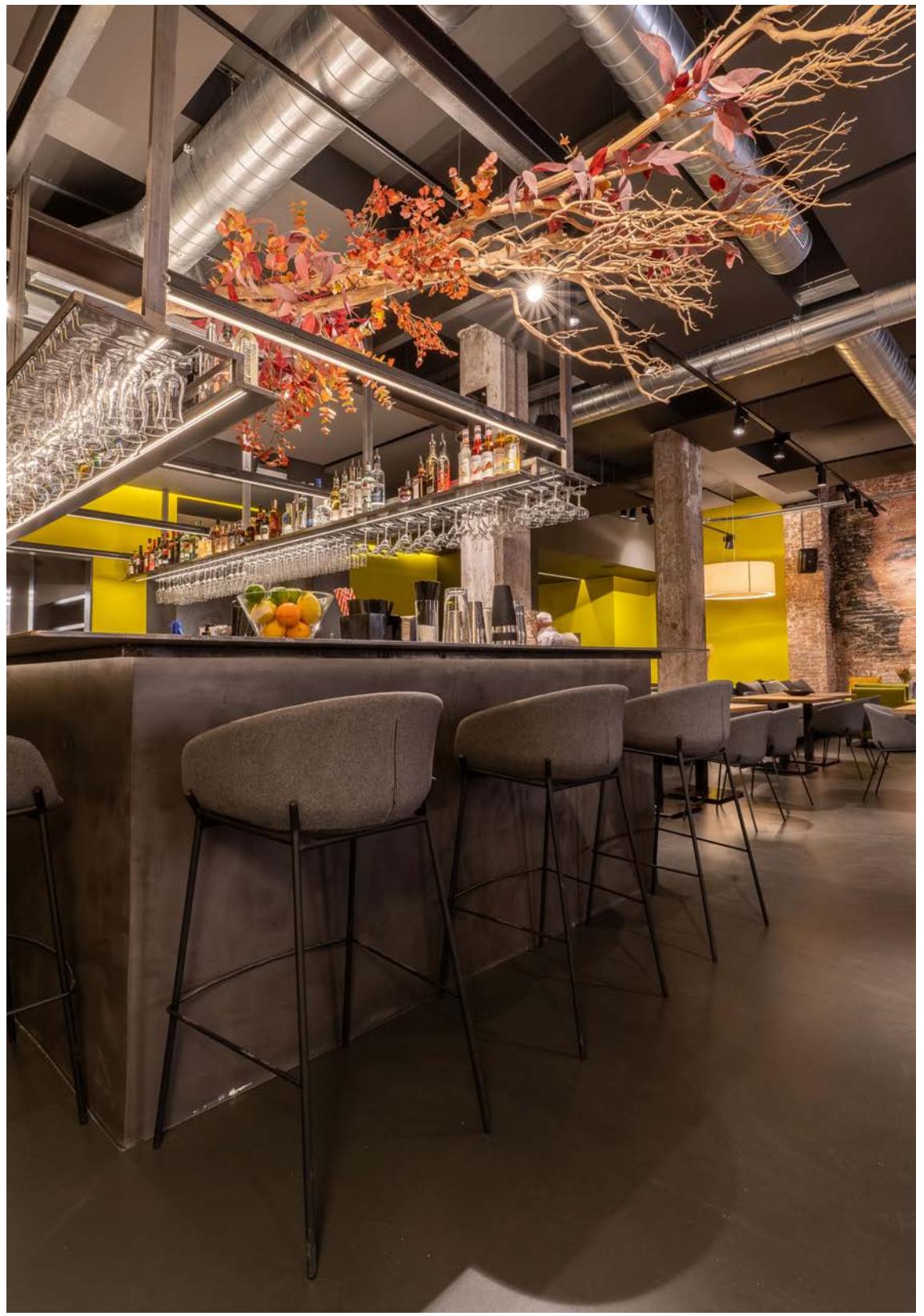
LUCAS AMILLANO

El exclusivo club  
privado donde  
los sueños se  
hacen realidad  
The exclusive  
private club  
where dreams  
come true

By

Interview Magda Minguet, Photography Isolda Delgado





On his business card, Isidoro Andaluz's job title is "dream maker". Because he doesn't need any sleep to dream. He has spent all his life thinking about projects that involve fun, culture, lifestyle and good company. He is the architect of iconic places that have been the place to be for different generations. From the *movida* of the 80s to the dance music of the 90s, his spaces have always been a meeting point for influencers from all eras and from all fields: models, artists, filmmakers, writers, musicians, chefs.

Now he has decided to go one step further and present a revamped version of the traditional English club where you can meet your friends, your clients, have an informal drink or organise a corporate event. Endless options in the new club. By, an exclusive space for members who pay a monthly fee to have a meeting point where they can feel at home and find a wide variety of services in a space of more than 700 square metres. Welcome to the most innovative private club in the city, welcome to By.

### By Safe House

Isidoro is the 2.0 version of the Renaissance artists. Multifaceted, restless, he likes art, quality products, music and craftsmanship. He knows what he wants and surrounds himself with the best people to carry out unique ideas, such as this new social club in Bruc street. Because historically, it has always been necessary to have a meeting point. From the Italian academies dedicated to the study of the humanists to the Parisian cafés of the impressionists. From Els Quatre Gats at the beginning of the 20th century to Studio 54 where Warhol met with his *Vogue* team. People with people. Our dream maker knows it very well: "A club is like a cocktail shaker where you mix a lot of people, a lot of ingredients. Everything has to combine well, you can't just throw in anything. You have to mix it in the right proportion and I've applied that formula to all my venues."

This new private club allows members to bring two guests (becoming temporary members and always subject to availability) who will be able to enjoy exhibitions, film cycles, live concerts, wine tastings or a masterclass to make signature cocktails. What's the aim? To make sure that there is always something going on, to give a new twist to the traditional vision of the social club and to introduce us to a chameleon-like place where you never get bored because there are different activities every week. They are not short of ideas.

The mastermind behind all the events and creator of a la carte fantasies is Mario García Mieza, whose

En su tarjeta de visita, Isidoro Andaluz tiene como cargo «dream maker». Porque no le hace falta dormir para soñar. Lleva toda su vida pensando en proyectos que impliquen diversión, cultura, estilo de vida, buena compañía. Es el artífice de lugares icónicos que han sido el *place to be* para diferentes generaciones. Des de la movida de los 80 hasta la música dance de los 90, sus espacios han sido siempre punto de encuentro para los *influencers* de todas las épocas y de todos los ámbitos: modelos, artistas, cineastas, escritores, músicos, chefs.

Ahora ha decidido dar un paso más y presentar una versión renovada del tradicional club inglés donde te puedes reunir con tus amigos, con tus clientes, tomar una copa informal u organizar un evento corporativo. Infinidad de opciones en el nuevo club. El By, un espacio exclusivo para socios que abonaran una cuota mensual para disponer de un punto de encuentro en el que sentirse como en casa y encontrar una amplia variedad de servicios en un espacio de más de 700 metros cuadrados. Bienvenidos al club privado más innovador de la ciudad, bienvenidos al By.

### By Safe House

Isidoro es la versión 2.0 de los artistas del Renacimiento. Polifacético, inquieto, le gusta el arte, el producto de calidad, la música, la artesanía. Sabe lo que quiere y se rodea de los mejores para llevar a cabo ideas únicas, como este nuevo club social de la calle Bruc. Porque históricamente siempre ha sido necesario tener un punto de encuentro. Des de las academias italianas dedicadas al estudio de los humanistas a los cafés de París de los impresionistas. De Els Quatre Gats de principios del siglo XX al Studio 54 donde Warhol se reunía con su equipo de *Vogue*. Gente con gente. Nuestro *dream maker* lo tiene muy claro: «Un club es como una coctelera donde mezclas a mucha gente, muchos ingredientes. Todo tiene que combinar bien, no puedes meter cualquier cosa. Hay que mezclarlo en la correcta proporción y esa fórmula la he aplicado a todos mis locales.»

Este nuevo club privado permite que los socios entren con dos acompañantes (convirtiéndose en socios temporales y siempre según disponibilidad de aforo) y podrán disfrutar de exposiciones, ciclos de cine, conciertos en directo, catas de vino o una masterclass para hacer cócteles de autor. ¿El objetivo? Que siempre pasen cosas, dar un nuevo giro a la visión tradicional del club social para adentrarnos en un lugar camaleónico donde nunca te aburrirás porque cada semana se llevan a cabo distintas actividades. Ideas no les faltan.

leitmotiv is the message “connecting people”. A great public relations professional who is dedicated to establishing synergies to create new personal and professional connections. Ceramists with gallery owners, chefs with sommeliers, journalists, sportsmen and women and liberal professionals. They all meet at this club, a safe space in which to feel surrounded by people with interests and good vibes.

The premise is to seek privacy and all the members start from a common denominator: to have an exclusive meeting point where excellence prevails. This is why they have chosen the “Safe House” concept, a term used by the CIA in the 1940s to refer to the houses in which protected witnesses or infiltrated agents were sheltered in hostile territory. Because having a comfort zone, a cosy and safe space is a necessity in the growing and cosmopolitan Barcelona. By was born to become a meeting point and a point of reference in the city. Members always have the privilege of free access, with surveillance at the entrance and access with their fingerprints. State-of-the-art technology and registration of the guests to guarantee the club’s exclusivity.

As Isidoro tells us: “By is not designed for people who just pass through the door; it is only for members, and since they will be coming to the club very often, it is essential that they are comfortable. We have thought of all the details to make them want to stay. To achieve this, we have looked for something special and that is why we have taken special care with the lightning, the custom-made sofas, the right sound. Our priority is the customer’s comfort and if they stay a few hours on a sofa, it has to be comfortable. The whole place has connectivity for those who come to the club to work.”

The club offers long opening hours from 10 am to 12 pm. During these hours, the atmosphere metamorphoses to adapt to different times of the day. Breakfasts, midday snacks, lunches, afterwork drinks, dinners and cocktails to end the day with a touch of glamour. To make this concept possible, Isidoro has surrounded himself with a team that is just as premium as the club. “It is essential that the staff work without pressure and that they are meticulous and delicate in the way they treat you. That’s why we always focus on good working conditions. By is not a restaurant, there are no shifts, there is no rush. It is a space that encourages dialogue for unique and unparalleled experiences. For all the staff it is also a new challenge and it is very exciting to embark on this adventure.”

With a smile, Isidoro tells us that the cocktail bar is run by “a bartender who is a ball!” He’s 60 years old, completely Old School, and serves

El alma mater de todos los eventos y creador de fantasías a la carta es Mario García Mieza, que tiene como leitmotiv el mensaje «connecting people». Un gran profesional de las relaciones públicas que se dedica a establecer sinergias para crear nuevos vínculos personales y profesionales. Ceramistas con galeristas, chefs con *sommeliers*, periodistas, deportistas y profesionales liberales. Todos se ven en este club, un espacio seguro en el que sentirse rodeado de gente con intereses y buenas vibraciones.

La premisa es buscar la privacidad y todos los socios parten de un denominador común: tener un punto de encuentro exclusivo donde prima la excelencia. Por eso han escogido el concepto «Safe House», un término utilizado por la CIA en los años 40 cuando se referían a las casas en las que se resguardaban los testigos protegidos o los agentes infiltrados en territorio hostil. Porque tener una zona de confort, un espacio acogedor y seguro es una necesidad en la creciente y cosmopolita Barcelona. By ha nacido para convertirse en un punto de encuentro y un referente de la ciudad. Los socios tienen siempre el privilegio del libre acceso, encuentran vigilancia en la entrada y acceden con sus huellas dactilares. Máxima tecnología y registro de sus acompañantes para garantizar la exclusividad del club.

Como nos cuenta Isidoro: «El By no está pensado para la gente que pase por la puerta; solo para los socios, y como van a venir al club con mucha frecuencia es imprescindible que estén cómodos. Hemos pensado en todos los detalles para que quieran quedarse. Para conseguir esto, hemos buscado algo especial y por eso hemos cuidado la iluminación, los sofás artesanos hechos a medida, el sonido adecuado. Nuestra prioridad es el confort del cliente y si se queda unas horas en un sofá, tiene que ser cómodo. Todo el local tiene conectividad para aquellos que acudan al club a trabajar.»

El club ofrece un amplio horario de 10 de la mañana a 12 de la noche. Durante estas horas, el ambiente se va metamorfosando para adaptarse a las diferentes franjas del día. Desayunos, picoteo a medio día, almuerzos, copas en el *afterwork*, cenas y cócteles para acabar el día con un *twist* de glamour. Para hacer realidad ese concepto, Isidoro se ha rodeado de un equipo igual de *premium* que el club. «Es fundamental que el servicio trabaje sin presión y que sea detallista y delicado en el trato. Por eso siempre priorizamos las buenas condiciones laborales. El By no es restaurante, no hay turnos, no hay prisas. Es un espacio que favorece el diálogo para vivir experiencias únicas e





the classics like you've never tasted them before. Experience is a degree and being able to enjoy his technique and his original preparations with a signature touch makes the cocktail bar at By one of the best cocktail bars in Barcelona.”

### By Wine

One of the spaces that has been taken care of with the greatest effort is By Wine, run by the renowned Anna Solé López. Talking to her is exciting because rarely do we come across someone with such a broad wine culture and who communicates it with such a friendly tone. Anna does not talk about fashionable wines nor does she use pretentious language. She is cultured and at the same time approachable, she captivates you with her smile and is undoubtedly a key part of the By team, where she teaches about wine and where she can recommend and get it right. One of the advantages she has is that members visit the By frequently, so she will soon be able to get to know the tastes of each customer. “It is important to discover what wine we like, to have our own criteria beyond the labels. To know about wine, you don't just have to drink wine, you need an olfactory and gustatory register. Tastes cannot be explained, you have to experience them, and sometimes to enjoy some wines you need a process of adaptation, so by knowing each client I will be able to advise them better according to their tastes.”

Wine culture is becoming more and more popular because, just as we eat better and better, we also want to learn how to drink well. This is why By Wine has a wine-themed library available to members. At the same time, members will be able to request particular wines that she will try to obtain. Although she herself tells us that “sometimes it is not so easy to access certain bottles, depending on the area or even due to climate change there are some wines that are difficult to obtain, but we will make every effort to meet the needs of the most curious.” She is very clear about the producers and wants to pass on her knowledge and passion by provoking conversations around wine and sharing experiences.

Anna will be in charge of organising tasting sessions in which she will be able to share all her knowledge, and we can sense that thanks to her, the experience will go far beyond just drinking wine. She knows the world of wine well and at the same time knows how to connect with people because she is honest, transparent and will help us to discern which wine is the best for each of us. Our crazy wine lover is waiting for us at the club with a carefully selected,

inimitables. Para todo el personal también supone un nuevo reto y es muy ilusionante embarcarse en esta aventura.»

Con una sonrisa, Isidoro nos cuenta que a cargo de la coctelería tienen a «un coctelero que es un pelotazo! Tiene 60 años, completamente *Old School* y sirve los clásicos como nunca antes los has probado. La experiencia es un grado y poder disfrutar de su técnica y sus preparaciones inéditas con toque de autor permite que el By tenga una de las mejores coctelerías de Barcelona.»

### By Wine

Uno de los espacios que se ha cuidado con más esmero es el By Wine a cargo de la reconocida Anna Solé López. Hablar con ella es apasionante porque pocas veces nos encontramos con alguien con tan amplia cultura vinícola y que lo transmita con un tono tan cercano. Anna no habla de los vinos de moda ni utiliza un lenguaje pretencioso. Es culta y a la vez cercana, te atrapa con su sonrisa y sin duda es una pieza clave del By donde hace pedagogía del vino, y donde puede recomendar y acertar. Una de las ventajas con las que se encuentra es que los socios visitan el By con frecuencia y por eso pronto podrá conocer los gustos de cada cliente. «Es importante descubrir qué vino nos gusta, tener un criterio propio más allá de las etiquetas. Para saber de vino, no solo has de beber vino, necesitas un registro olfativo y gustativo. Los gustos no se pueden explicar, hay que vivirlos, y a veces para disfrutar de algunos vinos necesitas un proceso de adaptación, por lo que al conocer a cada cliente le podré aconsejar mejor según sus gustos.»

La cultura del vino tiene cada vez más adeptos porque, igual que cada vez comemos mejor, queremos también aprender a beber bien. Por eso en el By Wine disponen de una biblioteca temática vinícola disponible para los socios. Al mismo tiempo, los socios podrán demandar vinos particulares que ella intentará conseguir. Aunque ella misma nos dice que «a veces no es tan fácil acceder a determinadas botellas, depende de la zona o incluso debido al cambio climático hay algunos vinos que cuesta conseguir, pero pondremos todo el esfuerzo para satisfacer las necesidades de los más curiosos.» Ella tiene muy claros los productores y quiere transmitir sus conocimientos y su pasión provocando conversaciones entorno al vino y compartiendo experiencias.

Anna será la encargada de organizar catas en las que podrá transmitir todo su bagaje, y podemos intuir que gracias a ella la experiencia irá mucho más allá

original and creative selection. It's time to let ourselves go and venture out to discover new options. She will turn us all into true wine lovers.

## By Events

In this project there are no supporting roles and the gears must be perfect so that all the pieces fit together. That is why the large space in the heart of the Eixample has been structured to accomodate all kinds of proposals. An exclusive location next to the Casa de les Punxes and a design by the architect Juan Carlos Roura. By is a work of art. Another twist on the conception of space with handcrafted elements in the purest modernist Barcelona style: wrought iron, unique furniture, groundbreaking murals that evoke pop art. Eclecticism, luxury and the highest qualities. Although one of the most striking elements are the spectacular wrought iron rose windows made exclusively in La Bisbal de l'Empordà. A festival for art lovers, a treat for the senses.

By will have its own restaurant with a gastronomic proposal focused on raw materials and seasonal produce. A versatile, international menu with Mediterranean influences and carefully prepared dishes. In addition to the By Wine area and the spectacular central bar for cocktails, the By has private spaces available for booking for members to hold their personal and professional events. Events that are designed as a tailor-made suit: menus, drinks, screens, music. The sky is the limit.

If you can dream it, they can do it, and in the future they will even do it in private homes with By Home. At By they want to give the greatest possible service to their members and that's why they will bring the exclusivity of the club to our homes. Cocktails made on the spot, gastronomic corners or even a food truck. We are the dreamers, at By they are the makers. It's the most creative and well-cared club in Europe and we have it in Barcelona. Are you already a member, foodie?

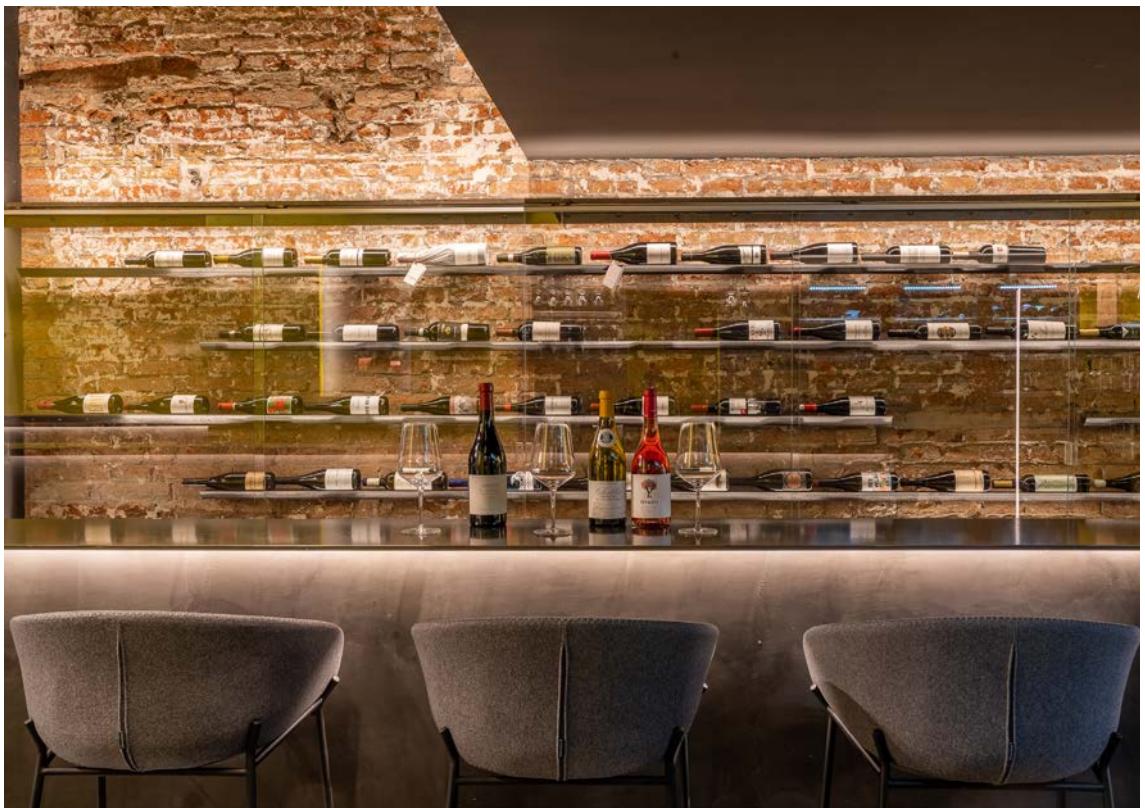
de beber vino. Conoce bien el mundo del vino y a la vez sabe conectar con las personas porque es honesta, transparente y nos ayudará a discernir qué vino es el mejor para cada uno de nosotros. Nuestra *crazy wine lover* nos espera en el club con una cuidadísima selección, original y creativa. Es momento de dejarnos llevar y de aventurarnos a descubrir nuevas opciones. Ella hará de todos nosotros verdaderos *wine lovers*.

## By Events

En este proyecto no hay papeles secundarios y el engranaje debe ser perfecto para que todas las piezas encajen. Por eso el gran espacio en el corazón del Eixample se ha vertebrado para dar cabida a todo tipo de propuestas. Una localización exclusiva al lado de la Casa de les Punxes y un diseño a cargo del arquitecto Juan Carlos Roura. El By es una obra de arte. Una vuelta de tuerca más a la concepción del espacio con elementos artesanos al más puro estilo de la Barcelona modernista: hierro forjado, muebles únicos, murales rupturistas que evocan el Pop Art. Eclectismo, lujo y las más altas calidades. Aunque uno de los elementos más llamativos son los espectaculares rosetones de hierro forjado hechos en exclusiva en la Bisbal de l'Empordà. Un festival para los amantes del arte, un regalazo para los sentidos.

El By tendrá su propio restaurante con una propuesta gastronómica centrada en la materia prima y el producto de temporada. Una carta versátil, internacional, con toques mediterráneos y emplatados cuidados. Además de la zona By Wine y de la espectacular barra central para los cócteles, en el By disponemos de espacios reservados a disposición del socio para llevar a cabo sus eventos personales y profesionales. Eventos que se diseñan como un traje a medida: menús, bebida, pantallas, música. El límite es el cielo.

Si puedes soñarlo, pueden hacerlo, y en un futuro incluso lo llevarán a cabo en casas particulares con el By Home. En el By quieren dar el máximo servicio a sus socios y por eso trasladarán la exclusividad del club a nuestro hogar. Cócteles hechos al momento, rincones gastronómicos o incluso un *food truck*. Nosotros somos los *dreamers*, en el By son los *makers*. Es el club más creativo y cuidado de Europa y lo tenemos en Barcelona. ¿Ya eres socio, *foodie*?





PICTURES ISOLDA DELGADO

# Ostras Thierry

You never get tired of the good stuff / Nunca te cansas de lo bueno

Propietario Thierry

He would go out with five francs in his pocket and come home with a plastic bag full of oysters. For Thierry Guillemet, oysters are part of his table and his culture because he has seen them being raised on the Atlantic coast all his life. Thierry settled in Barcelona and one Christmas he was invited to a dinner party with friends. What to bring? He thought he could give the hostess a gift of French oysters; he ordered 200, looked for a carrier and the gesture... was a total hit. Other guests and friends started ordering from him, and in 1998 he became the first importer of French oysters in the city.

Passionate about the product, he knows all the details: sizes, nutrition according to tides, salt content and qualities. Listening to him talk about oysters is almost as pleasurable as eating them, that's why there's nothing better than listening to his advise and let him offer us a personalised tasting at his oyster bar in Paris Street. We will be able to taste oysters from the Atlantic fishing grounds of Marennes Oléron and Normandy, especially the "Fine de Claire" and "Super Spéciale" varieties, and if you eat them, you'll eat them again. Do you ever get tired of eating oysters? Thierry smiles, he knows for sure: you never get tired of the good stuff.

Thanks to the Thierry oyster bar, the product is now more democratic and is no longer associated with something unattainable to be enjoyed with friends, with the family or after work. A moment associated with personal or shared enjoyment, with pleasure, with a way of life. *La joie de vivre*.

Salía con cinco francos en el bolsillo y volvía a casa con una bolsa de plástico llena de ostras. Para Thierry Guillemet, la ostra forma parte de su mesa y de su cultura porque toda la vida las ha visto criar en la costa del Atlántico. Thierry se estableció en Barcelona y una Navidad acudió de invitado a una cena de amigos. ¿Qué llevar? Se le ocurrió obsequiar a la anfitriona con ostras francesas; encargó 200, buscó transportista y aquel detalle... fue un exitazo. Otros invitados y amigos empezaron a hacerle pedidos, y en 1998 se convirtió en el primer importador de ostras francesas de la ciudad.

Apasionado del producto, conoce todos los detalles: los tamaños, la nutrición según las mareas, el punto de sal y las calidades. Escucharle hablar de ostras es casi igual de placentero que comerlas, y por eso nada mejor que dejarnos asesorar y que nos proponga una cata personalizada en su Oyster Bar de la calle París. Podremos degustar ostras de los caladeros atlánticos de Marennes Oléron y de Normandía, en especial la variedad «Fine de Claire» y «Super Spéciale». Si las comes, repites. ¿Alguna vez te cansas de comer ostras? Thierry sonríe, lo tiene claro: nunca te cansas de lo bueno.

Gracias a la barra de ostras Thierry, el producto se ha democratizado y se ha dejado de asociar a algo inalcanzable para saborearlas entre amigos, en familia o al salir del trabajo. Un momento asociado al disfrute personal o compartido, al placer, a un estilo de vida. *La joie de vivre*.

Carrer de París, 190. 08036 Barcelona. T + 34 936 888 981. [www.ostrasthierry.es](http://www.ostrasthierry.es). Tue to Sat from 12h to 16h and from 19h to 23h.





PICTURES CLAUDIO VALDÉS

# Monster Sushi

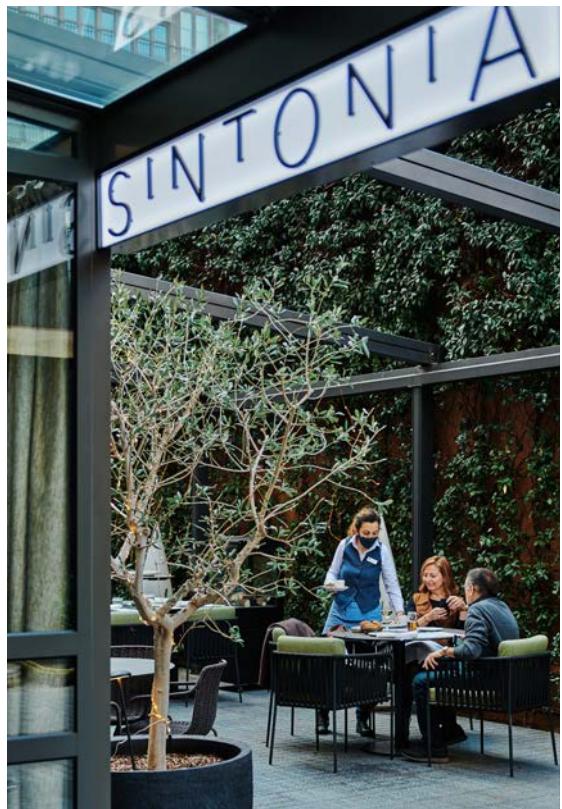
Honest, fun sushi / El sushi honesto y divertido  
Chef **Fabiola Lairet**

I sit down with the creator of Monster Sushi, Fabiola Lairet, and I ask her what is the secret of this leading Barcelona sushi restaurant of the last 15 years. She talks to me about love and honesty. Are these concepts that define any project or is there a little bit of love and honesty in every roll? I prefer to enjoy true Japanese food in a place where they cook rice every two hours to keep it in the best possible condition. Where every grain, seaweed or even plate or bowl comes from Japan. Where the person who wears the apron is asked to cook as if their parents were invited. In this Japanese tavern, Japanese values are maintained while adapting to the Western palate. The values of love and honesty towards the profession, the product and the diner. A place that has been doing the same thing day after day since it opened, and which has been getting better and better. All of this shows both in the service and the sushi, which is incredible, combining more classic recipes with more Western flavours, and in more daring proposals such as the Poku Kare Udon (fresh noodles with Japanese curry ragout), the Madame Pork Belly (bacon cooked Japanese style with Peruvian spices) or the Ganbatte Kudasai (prawns, yellow curry, pickled daikon and coriander). With their impressive desserts and cocktails, they complete a fun proposal in their already well-known restaurant in plaça de Gala Placídia in the Gracia neighbourhood and in the recently opened one on Girona street, in the Eixample, more modern and with a lot of personality in its multiple spaces.

Me siento con el alma mater de Monster Sushi, Fabiola Lairet, y le pregunto cuál es el secreto de este referente del sushi barcelonés de los últimos 15 años. Me habla de amor y honestidad. ¿Son conceptos que definen bien cualquier proyecto o hay un poquito de amor y honestidad en cada *roll*? Para disfrutar auténtica comida japonesa, prefiero que sea en un lugar donde cocinan arroz cada dos horas para que esté siempre en las mejores condiciones. Donde cada grano, cada alga o incluso cada plato o bol provienen de Japón. Donde se pide a quien se pone el delantal que cocine siempre como si ese día vinieran a comer sus padres. Esta es una taberna japonesa en la que, adaptándose al paladar occidental, se mantienen los valores japoneses. Los de amor y honestidad hacia la profesión, el producto y el comensal. Y en la que haciendo lo mismo día tras día desde que abrió, se ha ido mejorando. Todo ello se percibe tanto en el servicio como en un sushi que está increíble, combinando recetas más clásicas con otras de sabores más occidentales, y en propuestas más atrevidas como el Poku Kare Udon (fideos frescos con ragú al curri japonés), el Madame Pork Belly (panceta cocinada al estilo japonés con especias peruanas) o el Ganbatte Kudasai (gamba, curri amarillo, daikon encurtido y cilantro). Con sus impactantes postres y cócteles, completan una propuesta divertida en su ya conocido restaurante de la plaza de Gala Placídia del barrio de Gracia y en el recientemente abierto en la calle Girona, en el Eixample, más moderno y con mucha personalidad en sus múltiples espacios.

**01** Carrer de Girona, 68, 08009. T + 34 934 842 154. **02** Plaça del Gal·la Placídia, 25. 08006 Barcelona. T + 34 932 185 001. [www.monster-sushi.es](http://www.monster-sushi.es). Mon to Thu from 13.30h to 16.30h and from 20h to 0.30h. Fri from 13h to 17h and from 19.30h to 1h. Sun from 19.30h to 1h.





# Sintonia

Glamour on a low heat / Glamour a fuego lento  
Chef **Pablo Tomás**

Sintonia is already one of Barcelona's gastronomic landmarks. Chef Pablo Tomás' proposal has established itself in the heart of passeig de Gràcia with its commitment to quality and a menu that changes to adapt to the season. "We work with the product at its optimum moment and that's why some dishes are on the menu for a few months or just two weeks." Peas, white asparagus and truffle have been the protagonists along with classics such as the Russian salad roll or the XL cannelloni. For our foodies, the best option is the Sintonia menu with three starters to share, three individual courses and three desserts that capture the essence and creativity of the chef. Slow cooking, a touch of grill and unique rice dishes in a cosmopolitan space where the food, the drinks and the ambience blend in the same harmony.

The experience is rounded off on the terrace, a city oasis in the centre of Barcelona. A space that allows us to finish off the meal with unhurried conversation and enjoy the eternal after-dinner Mediterranean-style chats. Boy, do we need these moments after the pandemic! The cocktails are the stars of the show and the one that will surprise us the most is the Chai cocktail made with rum infused with tonka bean; citric touches and white chocolate syrup that is topped off with a ball of air that the customer pokes and where a surprise is guaranteed. Ideal for pairing with Sintonia's emblematic smoked croissant. A holiday feeling and a feel-good space without leaving Barcelona.

Sintonia es ya un referente gastronómico de la ciudad de Barcelona. La propuesta del chef Pablo Tomás se ha consolidado en pleno passeig de Gràcia con su apuesta por la calidad y una carta que cambia para adaptarse a la temporada. «Trabajamos el producto en su momento óptimo y por eso algunos platos están en la carta durante unos meses o solo dos semanas.» Guisantes, espárrago blanco y trufa han sido los protagonistas junto a sus clásicos como el brazo de gitano ruso o el canelón XL. Para nuestros *foodies* la mejor opción es el menú Sintonia con tres entrantes para compartir, tres platos individuales y tres postres que permiten captar la esencia y la creatividad del chef. Cocciones a fuego lento, toque de brasas y arroces únicos en un espacio cosmopolita en el que la comida, las copas y el ambiente se funden en la misma sintonía.

La experiencia se complementa en la terraza, un oasis de ciudad en el centro de Barcelona. Un espacio que nos permite rematar la comida con una conversación sin prisas y disfrutando de las eternas sobremesas al estilo mediterráneo. ¡Qué necesarios son estos momentos después de la pandemia! Los cócteles son los protagonistas y el que más nos sorprenderá es el cóctel Chai de ron infusionado con haba tonka; toques cítricos y sirope de chocolate blanco que se remata con una bola de aire que el cliente pincha y en el que la sorpresa está asegurada. Ideal para maridar con el emblemático cruasán ahumado del Sintonia. Sensación de vacaciones y un espacio *feel good* sin salir de Barcelona.

Carrer de Rosselló, 249. 08000 Barcelona. T + 34 934 158 894. [www.restaurantesintonia.com](http://www.restaurantesintonia.com). Mon to Sun from 7h to 24h.



D'Artagnan  
y los tres  
mosqueteros  
D'Artagnan  
and the three  
musketeers

The Carpe  
Diem Group

Interview Roger Ribó, Photography Flaminia Pelazzi



When the poet Horace told his friend “carpe diem”, make the most of today, he never imagined that this phrase would become a way of life centuries later. Live in the moment, create opportunities, flow, seize the day, the here and now. That is the spirit The Carpe Diem Group, led by four colleagues who, after twenty years working together, are like brothers in arms. Easily said, but it's half a lifetime. They have managed to create the best quality leisure in Barcelona and each of their projects has been a success, a revolution. What's the secret? Perfectionism, hours of work and a common *modus vivendi* that involves thinking endlessly about new things in order to create heartfelt projects. The four members of the group are Robin Bravenboer, Ixchel Urban, German González and Sergi Trillas. They are not the magnificent four. They define themselves more like D'Artagnan (Robin) and the three musketeers.

Let's take a closer look at this group, at the anecdotes from the past and the future projects with which they will soon surprise us. It is heroic to remain at the top for more than two decades in today's gastronomic panorama. What they have achieved in Barcelona is a feat. They love the city and that is why they are always full of ideas to make it more beautiful and create iconic places where we feel cared for, and in a special place. Fantasies that fuse space and food, restaurants that combine lifestyle with entertainment. They never give interviews and that's why we're so excited to hear their story. This is unique, foodies!

## Innovation

In the mid-1990's, Robin Bravenboer won an international award for best nightlife entrepreneur for his management of nightlife venues in Holland, and Barcelona City Council was looking for qualified entrepreneurs who could bring life to the new nightlife area that was opening on Somorrostro beach. “Everything was easy.” He set up none other than the Baja Beach Club. Boomer readers are already smiling, because we all remember the athletic bodies in swimming costumes, the dances on the bar, and so on. It was an unprecedented success that everyone wanted to imitate.

Shortly after, Patrick Kluivert opened the Carpe Diem Lounge Club and entrusted the management to Robin and his team. Without knowing it yet, what is now called The Carpe Diem Group began to take shape: Ixchel Urban, already incorporated as translator-interpreter, Germán González, as restaurant manager, and Sergi Trillas, as marketing director. This is how Robin created a team based on trust and with whom to grow together.

Cuando el poeta Horacio aconsejó a su amigo «carpe diem», aprovecha el día de hoy, nunca imaginó que esa frase se convertiría siglos después en un estilo de vida. Vivir el momento, crear oportunidades, fluir, disfrutar del hoy, del aquí. Ese es el espíritu The Carpe Diem Group, liderado por cuatro compañeros que, tras veinte años trabajando juntos, son como hermanos. Se dice pronto, pero es media vida. Han conseguido crear el mejor ocio de calidad de Barcelona y cada uno de sus proyectos ha sido un éxito, una revolución. ¿El secreto? Perfeccionismo, horas de trabajo y un *modus vivendi* común que implica pensar sin parar en cosas nuevas para crear proyectos con alma. Los cuatro miembros del grupo son Robin Bravenboer, Ixchel Urban, Germán González y Sergi Trillas. No son los cuatro magníficos. Se definen más bien como D'Artagnan (Robin) y los tres mosqueteros.

Vamos a profundizar en este grupo, en las anécdotas del pasado y en proyectos futuros con los que nos sorprenderán en breve. Es heroico mantenerse arriba más de dos décadas en el panorama gastronómico actual. Es una gesta lo que han conseguido en Barcelona. Adoran la ciudad y por eso siempre les bullen ideas para embellecerla y crear lugares de referencia en los que nos sintamos mimados y en un sitio especial. Fantasías que fusionan espacio y comida, restaurantes que conjugan el *lifestyle* con el entretenimiento. Nunca conceden entrevistas y por eso nos ilusiona muchísimo que nos cuenten su historia. ¡Esto es único, foodies!

## Inovación

Robin Bravenboer a mediados de los 90 ganó un premio internacional al mejor empresario de ocio nocturno por su gestión de locales en Holanda, y el Ayuntamiento de Barcelona buscaba empresarios cualificados que pudieran dar vida a la nueva zona de ocio nocturno que se inauguraba en la playa del Somorrostro. «Todo fueron facilidades.» Montó nada más y nada menos que el Baja Beach Club. Los lectores más *boomers* ya estás sonriendo, porque todos recordamos los cuerpos atléticos en bañador, los bailes en la barra, etcétera. Fue un éxito sin precedentes que todo el mundo quiso imitar.

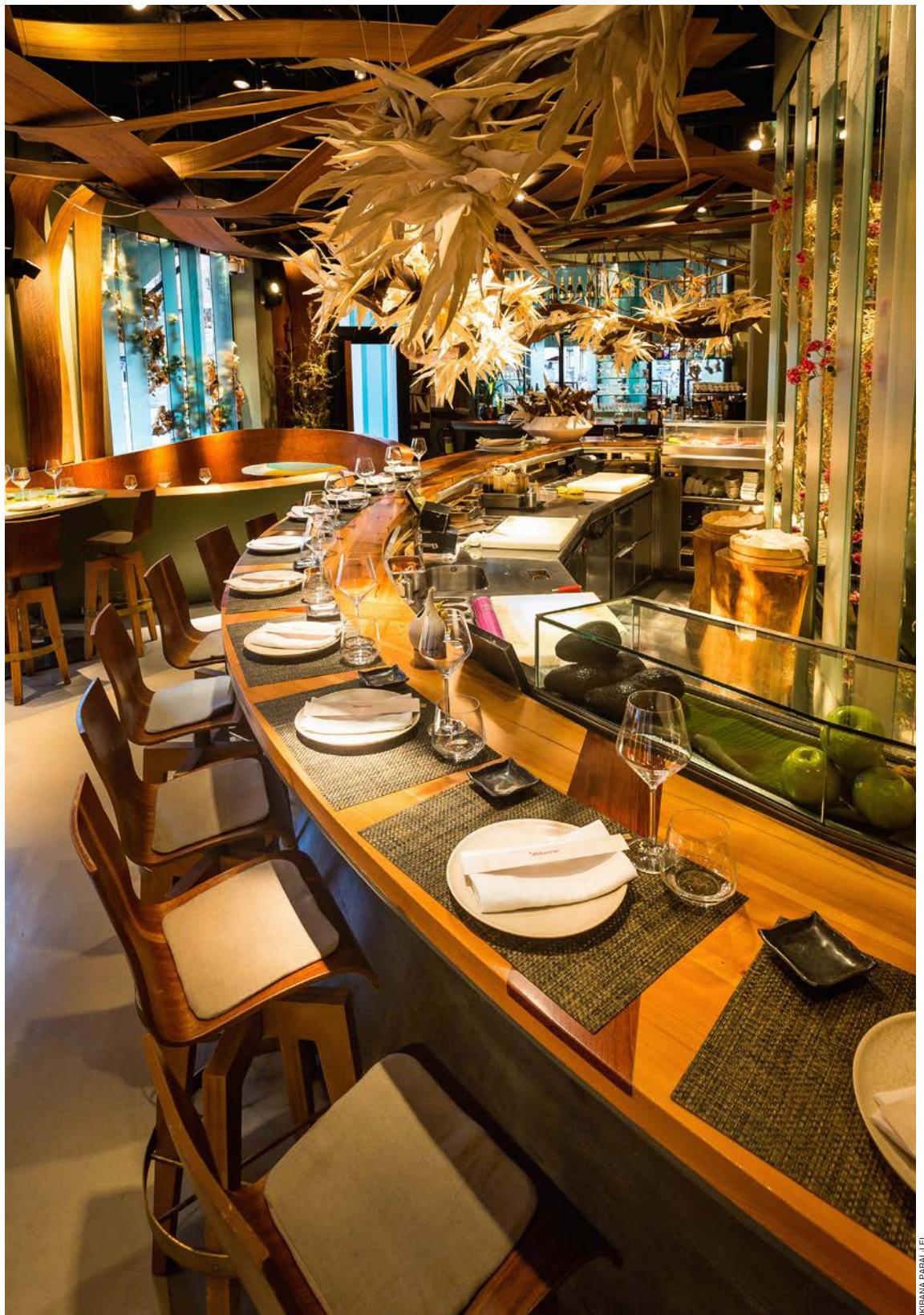
Poco después, Patrick Kluivert abrió el Carpe Diem Lounge Club y encargó la gestión a Robin y su equipo. Sin saberlo todavía, empezó a forjarse el que hoy en día se llama The Carpe Diem Group: Ixchel Urban, incorporada ya como traductora-intérprete, Germán González, como encargado del restaurante, y Sergi Trillas, como director de marketing. Así fue



THREE (HOLANDA) / ELVE-FOTOGRAFIE



CDC



IREBANA PARAL-LEL



After a few changes of cards, Robin sold The Baja Beach Club to the Bordas brothers, who turned it into today's Opium, while the Carpe Diem Lounge Club passed from Kluivert to Bravenboer. Thanks to the magnificent team he put together and which is still running at full speed with its eclectic food style and genuine furniture brought from all over the world (Bali, India, Morocco, etc.), Bruno Raymond created this setting with mystical yellow ochre, gold, small fireflies of light and a chill atmosphere for unforgettable moments. They were pioneers in the creation of original spaces with details such as the Balinese beds that were a real success. They created something different with a unique style. They soon became the first official ambassadors of Dom Pérignon in Spain, modernising the classic brand. They reinvented the nightlife and woke up a sleeping Barcelona.

## Fusion

Passionate about gastronomy, they took the risk with Richard Molina (artistic director of the group) to open the emblematic restaurant Ikibana in the Born district at a time when Japanese restaurants were still unknown to the general public. It was not easy. They spent the first few months practically alone, but the work paid off and little by little the uramakis at Ikibana became legendary. They bet big on São Paulo sushi, a mixture of flavours which contrast with the sobriety of Japanese and the exuberance of Brazilian cuisine. After tasting it during a trip to Brazil, they were so impressed that they immediately thought: Will people like it? Shall we bring it to Barcelona? And once again they broke the mould with their fusion proposal that manages to satisfy people, even those who didn't like Japanese food.

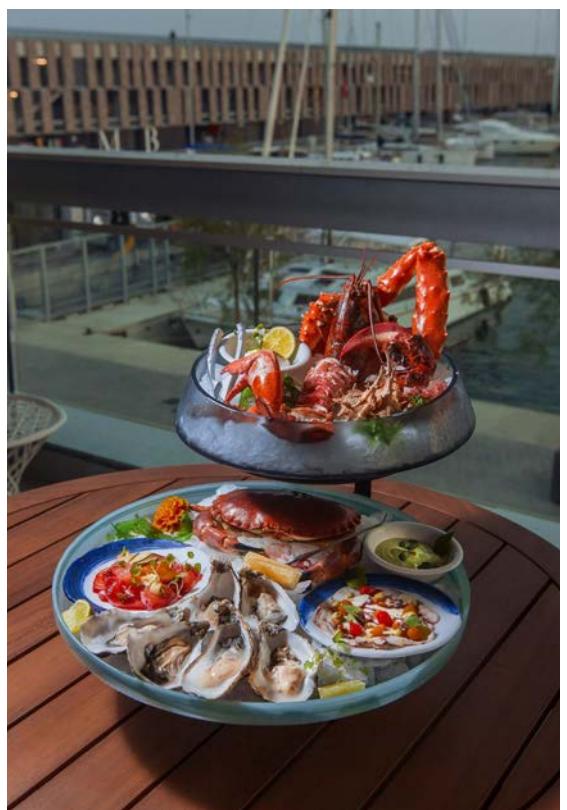
Thanks to word of mouth they became popular and decided to make a concept out of Ikibana. They opened a second restaurant on the Paralelo avenue,

cómo Robin creó un equipo basado en la confianza y con quien crecer juntos.

Tras unos cambios de cromos, Robin vendió el Baja Beach a los hermanos Bordas, que lo convirtieron en el actual Opium, mientras que el Carpe Diem Lounge Club pasó de las manos de Kluivert a las de Bravenboer. Gracias al magnífico equipo que formó y que sigue funcionando a toda velocidad con su *food style* ecléctico y su mobiliario auténtico traído de todos los confines del mundo (Bali, India, Marruecos, etcétera), Bruno Raymond creó ese ambiente con místicos amarillos ocre, dorados, pequeñas luciérnagas de luz y una atmósfera *chill* para pasar momentos inolvidables. Pioneros en la creación de espacios originales con detalles como las camas balinesas que fueron un auténtico éxito. Crearon algo diferente, con un estilo único. Se convertirían en poco tiempo en los primeros embajadores oficiales de la casa Dom Pérignon en España modernizando la clásica marca. Innovaron la noche y despertaron a la Barcelona dormida.

## Fusión

Apasionados de la gastronomía, se arriesgaron con Richard Molina (director artístico del grupo) a abrir en el Born el emblemático restaurante Ikibana en un momento en el que los restaurantes japoneses eran todavía desconocidos por el gran público. No fue fácil. Pasaron los primeros meses prácticamente solos, pero el trabajo bien hecho dio sus frutos y poco a poco los uramakis de Ikibana se convirtieron en leyenda. Apostaron fuerte por el sushi de São Paulo, una mezcla de sabores que contrastan con la sobriedad japonesa y la exuberancia de la cocina brasileña. Después de probarlo durante un viaje a Brasil quedaron tan impactados que enseguida pensaron: ¿Gustará a la gente? ¿Lo llevamos a Barcelona? Y de nuevo rompen moldes con su propuesta de fusión que consigue gustar a la gente, incluso a quien no le gustaba la comida japonesa.



**“At Ikibana they made popular a fusion proposal that appeals even to people who didn’t like Japanese food”**

**«En Ikibana pusieron de moda una propuesta de fusión que consiguió gustar a la gente a quien la comida japonesa no le gustaba»**

encouraged by the great success of Albert Adrià’s Tickets at the time. At Ikibana Paral·lel they worked with the interior design studio El Equipo Creativo, who made the restaurant and Instagrammable place before Instagram. German tells us “The restaurant received awards by *National Geographic* and *Traveller* by Condé Nast in the United States as one of the most beautiful venues in the world. It took as a little while to consolidate the kitchen, it took a lot of work to establish it, to reach the level of demand that we wanted.”

For the third Ikibana they moved to the upper area, to the Sarrià neighbourhood, and once again relied on El Equipo Creativo for the interior design. The space is a small oasis distributed over two floors, two terraces and a leafy garden. A sinuous landscape made up of several islands where comfort is as important as the Nipobrazilian fusion food. It could be said that the restaurants go beyond the walls, they acquire a city transforming dimension, they are a reference point. They have always received offers, they have been asked to take their concepts to Madrid, Ibiza, London or even Dubai. As Ixchel explains “Doing new things is our way of life and that’s why we don’t close doors to new destinations. Whatever happens, happens; we flow with the universe.”

#### **Fun**

New challenges, new fun. For without laughter their projects would be meaningless. Every restaurant tells us a story because we, the customers, are looking for fun beyond food.

In Vellissima they have recreated the life of a family of fishermen from the island of Ischia (Italy) to take us back to the magical years of the Dolce Vita of the 1960s. From Barcelona to the Amalfi coast, time stands still amidst long Italian-style after-dinner conversations, intense chats, endless laughter, *il dolce*

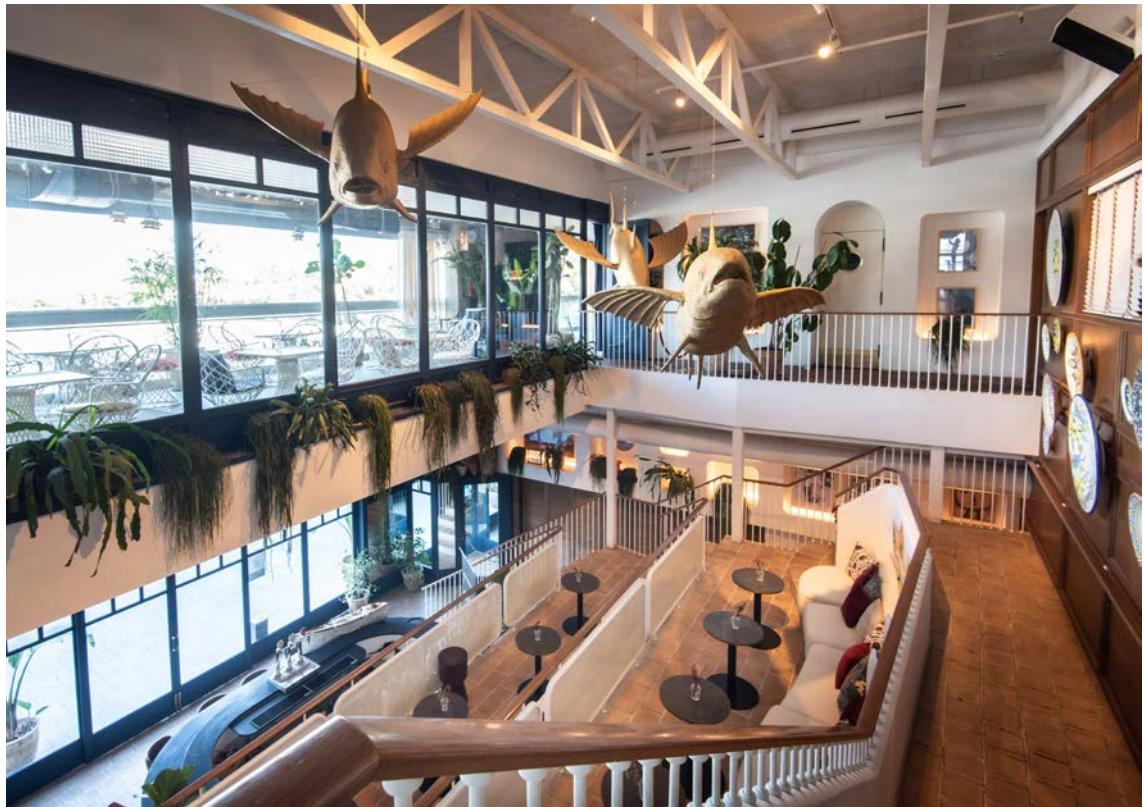
Gracias al boca a boca se popularizaron y decidieron hacer del Ikibana un concepto. Abren un segundo restaurante en el Paral·lel, animados por el gran éxito que en ese momento tenía el Tickets de Albert Adrià. En el Ikibana del Paral·lel contaron con el estudio de interiorismo El Equipo Creativo que hicieron del restaurante un lugar instagramable antes de Instagram. Cuenta German «El local fue premiado por *National Geographic* y *Traveller* de Condé Nast de Estados Unidos como uno de los locales más bonitos del mundo. Nos costó consolidar la cocina, afianzarla fue un trabajo, conseguir alcanzar el nivel de exigencia que queríamos.»

Para el tercer Ikibana se trasladaron a la zona alta, al barrio de Sarrià, y de nuevo contaron con El Equipo Creativo para el diseño del interior. El espacio es un pequeño oasis distribuido en dos plantas, dos terrazas y un frondoso jardín. Un paisaje sinuoso, integrado por varias islas en las que el confort es tan importante como la comida fusión nipobrasileña. Se podría decir que sus restaurantes van más allá de las paredes, adquieren una dimensión transformadora sobre la ciudad, son un referente. Siempre han recibido ofertas, les proponen llevar sus conceptos a Madrid, a Ibiza, Londres o incluso Dubai. Como nos explica Ixchel «Hacer cosas nuevas es nuestra manera de vivir y por eso no cerramos puertas a nuevos destinos. Lo que tenga que pasar, pasará; flujimos con el universo.»

#### **Diversión**

Nuevos retos, nueva diversión. Porque sin las risas sus proyectos no tendrían sentido. Cada restaurante nos cuenta una historia porque los clientes buscamos divertirnos más allá de la comida.

En Vellissima han recreado la vida de una familia de pescadores de la isla de Ischia (Italia) para trasladarnos a los mágicos años de la Dolce Vita de los 60. De Barcelona



VELLSSIMA

*far niente.* A design by the renowned interior designer Lázaro Rosa-Violán with red and white table tops to recreate traditional Italian tablecloths and tableware printed with Sorrento lemons, original Vitriese ceramics and blue oil paintings. There are so many details that when you leave you feel like getting on a Vespa with a headscarf and becoming the protagonist of Fellini's film.

The gastronomic proposal goes beyond pizza and pasta and we are encouraged to try the *crudos*, the *vitello tonatissimo* and the fresh fish. Genuine Italian cuisine prepared by a staff that mainly comes from the south of Italy. A new concept of the Bella Italia dinning experience that goes beyond the food; the Marinelli family is always present, actors who interact with the diner to provide a complete experience. A real gem.

But there is more; there is more news to come. The Carpe Diem Group once again wants us to have a good time and they are going to give a twist to the traditional tapas bar with the opening of Tracatrá on Ronda de Sant Pere. In this case, we will travel back in time to the Olympic Barcelona of '92, when the world was watching and we became the most welcoming city in the world. As Sergi explains: "This restaurant is a tribute to Barcelona. The city deserves it! We will work

a la costa amalfitana, el tiempo se para entre largas sobremesas a la italiana, conversaciones intensas, risas interminables, *el dolce far niente*. Un diseño del renombrado interiorista Lázaro Rosa-Violán con mesas tablero en rojo y blanco para recrear los tradicionales manteles italianos y vajillas estampadas con limones de Sorrento, cerámica original de Vitriese y óleos azules. Hay tantísimos detalles que al salir nos apetece montarnos en una Vespa con un pañuelo en la cabeza y convertirnos en los protagonistas de la película de Fellini.

La propuesta gastronómica va más allá de la pizza y la pasta y nos animan a probar los crudos, el *vitello tonatissimo* y el pescado fresco. Auténtica cocina italiana elaborada por un personal que mayoritariamente procede del sur de Italia. Un nuevo concepto de experiencia gastronómica de la Bella Italia que va más allá de la comida; la familia Marinelli está siempre presente, actores que interactúan con el comensal para dar una experiencia completa. Una auténtica joya.

Pero aún hay más; se avecinan novedades. Los The Carpe Diem Group de nuevo quieren que lo pasemos bien y van a darle un giro al tradicional bar de tapas con la apertura del Tracatrá en la Ronda de Sant Pere. En este caso, viajaremos en el tiempo a la Barcelona olímpica, la del 92, cuando el mundo nos miraba y nos

again with El Equipo Creativo. It will be a place where will feel like dancing to the rumba beat, like partying, like having a well-poured beer and eating some good old ham.” A place where quality will prevail, where the music from Los Manolos will play, where we will stay until ten o’clock or twelve o’clock, where we will give it all and have fun to relive that famous moment in 1992 during the closing ceremony of the Olympic Games when the presenter had to say: “Athletes, get off the stage.” Just for a moment, to bring those times into the present and let quality come first, as always. We are so looking forward to some tapas in Tracatrá!

We end this tour talking about travel because travelling is undoubtedly the most enriching expense. Every year, together with the chefs and managers of the group, they try to follow the tradition of going on gastronomic trips to continue learning and looking for inspiration. Every year, as long as the pandemic allowed it, they made another trip with absolutely all the employees. They clearly understand that their success is due to their employees: “We work like an inverted pyramid in which the employees come first and we are at the bottom.” The trips are an incentive to have a good time and above all to strengthen bonds. “We have been to Seville, Valencia, San Sebastian, in the best hotels. It’s a great experience, difficult to put into words, but it brings us closer together, it makes us all feel that we are part of this big family. Many have been with us all their lives. It is essential to treat each other as equals, to enjoy the moment together, to party and to be empathetic. This is our key to managing a successful team of almost 300 employees.”

The Carpe Diem Group team is having a good time and it shows. Now it’s our turn to enjoy it and we are not short of options. From the Mediterranean with Eastern, Arabian and Indian flavours in Carpe Diem to the Japanese-Brazilian fusion of Ikibana; from the Italian Amalfi essence captured in original ceramics at Vellissima to the tapas with rumba music at Tracatrá. We can travel around the world without leaving Barcelona. It’s time to make the most of today: break the rules, go out for dinner, forgive quickly, kiss slowly, extend the after-dinner conversation and order that cocktail.

Carpe diem foodies!

convertimos en la ciudad más acogedora del mundo. Como nos dice Sergi: «Este restaurante es un homenaje a Barcelona. ¡La ciudad se lo merece! Lo haremos nuevamente de la mano de El Equipo Creativo. Será un lugar que nos dé ganas de rumbita, de fiesta, de cerveza bien tirada y de jamón del bueno.» Que la calidad prime sobre todo, que suenen Los Manolos, que nos den las diez y las doce, darlo todo y divertirnos como en el mítico momento del 92 en el que se pidió: «Atletas, bajen del escenario.» Por un momento trasladar aquellos tiempos al ahora y que la calidad prime como siempre. ¡Qué ganas de tapeo en el Tracatrá!

Acabamos este recorrido hablando de viajes porque sin duda viajar es el gasto que más nos enriquece. Cada año junto con los chefs y encargados del grupo intentan mantener la costumbre de hacer viajes gastronómicos para seguir aprendiendo y buscando inspiración. Anualmente, mientras la pandemia lo permitió, hacían otro viaje con absolutamente todos los empleados. Tienen muy claro que su éxito se debe a sus empleados: «Funcionamos como una pirámide invertida en la que los empleados son lo primero y nosotros estamos en el vértice inferior.» Los viajes son un incentivo que sirven para pasarlo bien y sobre todo para fortalecer vínculos. «Hemos estado en Sevilla, Valencia, San Sebastián, en los mejores hoteles. Es una experiencia genial, difícil de transmitir con palabras, pero nos une más, hace que todos sintamos que formamos parte de esta gran familia. Muchos llevan toda la vida con nosotros. Es fundamental este trato de iguales, disfrutar juntos del momento, salir de fiesta y ser empáticos. Esta es nuestra clave para dirigir un equipo exitoso con casi 300 empleados.»

El equipo The Carpe Diem Group se lo pasa bien y eso se nota. Ahora nos toca disfrutarlo a nosotros y opciones no nos faltan. Desde el Mediterráneo con sabores de Oriente, Arabia e India en Carpe Diem a la fusión nipobrasileña del Ikibana; de la esencia amalfitana italiana plasmada en cerámicas originales en el Vellissima al tapeo con rumbita del Tracatrá. Podemos dar la vuelta al mundo sin salir de Barcelona. Es el momento de aprovechar el día de hoy: romper las reglas, salir a cenar, perdonar rápido, besar lento, alargar la sobremesa y pedir ese cóctel.

¡Carpe Diem *foodies*!

**Tracatrá Barcelona.** Ronda de Sant Pere, 7. 08010 Barcelona. T + 936 291 867. **Ikibana Sarrià.** Carrer del Dr. Fleming, 11. 08017 Barcelona. T + 34 935 481 312. [www.ikibana.com](http://www.ikibana.com). **Ikibana Paral-lel.** Av. del Paral-lel, 148. 08015 Barcelona. T + 34 934 244 648. **Ikibana Born.** Passeig de Picasso, 32. 08003 Barcelona. T + 34 932 956 732. **CDLD.** Passeig Marítim de la Barceloneta, 32. 08003 Barcelona. T + 34 932 240 470. [www.cdlcbarcelona.com](http://www.cdlcbarcelona.com). **Vellissima.** Passeig de Joan de Borbó, 103. 08039 Barcelona. T + 34 936 268 426. [www.velissima.com](http://www.velissima.com).



ISOLDA DELGADO



ISOLDA DELGADO



ISOLDA DELGADO



CLAUDIO VALDES

# Shôko Barcelona

Barcelona's cosmopolitan beach temple / El templo cosmopolita de la playa de Barcelona

Chef **Paolo D'Angelo**

An outstanding gastronomic offer on the sea front and a relaxed atmosphere make of Shôko the best experience in Barcelona. In one of the most privileged locations of this cosmopolitan city, Shôko has positioned itself as an international benchmark for Mediterranean Oriental fusion food with several outstanding awards, such as the Santi Santamaría prize for the best fusion cuisine and the Q for Quality award from the Barcelona Catering Guild. Mediterranean flavour with an Asian twist and a clear inspiration from the Nikkei cuisine typical of Perú, where the chef Paolo was born. Already at the age of 10 he dived into the cuisine world at his parents' restaurant on a surfer's beach near Trujillo. The best local produce from the Mediterranean, and from Shôko's own vegetable garden in El Prat, are at the service of imagination and creativity. You can try an avocado cannelloni with lobster tartar and plankton mayonnaise that melts in your mouth, Cantonese fried rice in a wok with duck, chicken and prawns, or Nikkei tuna with ponzu sauce and a touch of rocoto. Furthermore, well aware of the lure of Barcelona and its gastronomy, the menu includes classic tapas, seafood rice dishes and fish cooked the Mediterranean way. A spectacular fire show to watch and a pleasure for all five senses. An oasis of flavours waiting to be discovered at any time of the day (12h to 00h). Delight yourself with the amazing cocktails and stay until dawn in the best club in Barcelona according to the international ranking The World's Best Clubs. #theshokoexperience

Una excelente oferta gastronómica en primera línea de mar, con un ambiente distendido, hacen de Shôko la mejor experiencia de la ciudad condal. En una de las ubicaciones más privilegiadas de esta ciudad cosmopolita, Shôko se posiciona como un referente a nivel internacional de comida fusión mediterráneo-oriental con varios reconocimientos destacados, como el premio Santi Santamaría a la mejor cocina fusión y el distintivo Q de Calidad del Gremio de la Restauración de Barcelona. Sabor mediterráneo con toques asiáticos y una clara inspiración de la cocina nikkei del Perú natal de Paolo, el chef, que con solo 10 años ya ayudaba en el restaurante de sus padres en una playa de surfistas cerca de Trujillo. El mejor producto Km 0 del mediterráneo, y de la huerta que el propio Shôko tiene en El Prat, están al servicio de la imaginación y la creatividad. Así, puedes degustar un canelón de aguacate con tartar de bogavante y mayonesa de plancton que se deshace en boca, el arroz cantonés salteado en el wok con pato, pollo y gambas, o el atún nikkei con salsa ponzu y un toque de rocoto. Asimismo, conscientes del reclamo que significa Barcelona y su gastronomía, no faltan en la carta las tapas clásicas, los arroces marineros o los pescados cocinados de forma mediterránea. Un espectáculo de fuego para la vista y un placer para los cinco sentidos. Un oasis de sabores que espera ser descubierto a cualquier hora del día (12h a 00h). Deléitate con los sorprendentes cócteles y quédate hasta el amanecer en el mejor club de Barcelona según el ranking internacional The World's Best Clubs. #theshokoexperience

Passeig Marítim de la Barceloneta, 36. 08005 Barcelona. T + 34 932 259 200. [www.shoko.biz](http://www.shoko.biz). Mon to Sun from 12h to 6h.





PICTURES FLAMINIA PELIZZI

# Nectari

On flavours, colours, smells... and values / Sobre sabores, colores, olores... y valores  
Chef y propietario **Jordi Esteve**

There's a flavour, colour and smell to every season. This is Jordi Esteve's motto, the chef and soul of Nectari, something he learnt as a child going round the market stalls with his grandmother, the one who passed on to him the amazing feeling of providing someone with a good meal. All of this is visible when you walk through the door of Nectari, a Michelin-starred and Sol Repsol restaurant, where Jordi and his team strive to make sure you enjoy their cuisine, but above all they do so out of respect for the values they have learnt.

Their fourteen-course tasting menu, as well as the six-course executive menu for lunch, is a highlight-fest of the season. It's strawberry season and some people call to ask if the strawberry gazpacho with lobster and sherry vinegar spherification, one of their signature dishes, is available. We also loved the seaweed and langoustine creamy rice. Spectacular, like everything else.

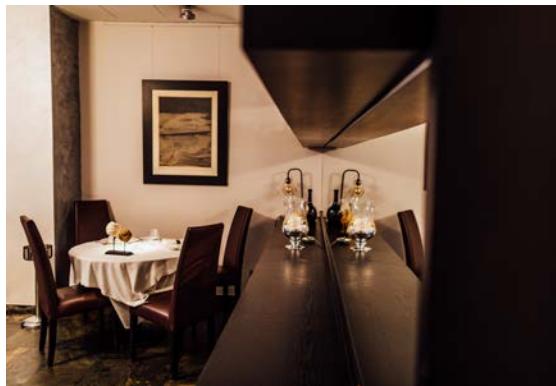
Nectari stands out for its Mediterranean cuisine, featuring an excellent balance between tradition and innovation, and we are surprised by its involvement in sustainable projects. In addition to using only green and renewable energy, buying almost all the produce locally and having a CO<sub>2</sub> water system for cleaning and disinfecting, they have been awarded the Biosphere certificate for responsible tourism and work with wine partnerships with sustainable wineries ([www.iwcawine.org](http://www.iwcawine.org)). Nectari holds clear values and is true to what it does in the kitchen, at the table and outside the restaurant.

Cada estación del año tiene su sabor, color y olor. Esta es la máxima de Jordi Esteve, chef y alma del Nectari, algo que aprendió ya de pequeño cuando recorría los puestos del mercado con su abuela, la misma que le transmitió la increíble sensación que produce dar de comer bien. Todo ello se refleja cuando cruzas la puerta del Nectari, restaurante con el que obtuvo estrella Michelin y Sol Repsol, donde Jordi y su equipo se esfuerzan para que disfrutes de su gastronomía, pero sobre todo lo hacen por respeto a los valores que han aprendido.

Su menú degustación de catorce platos, así como el de mediodía de ejecutivo de seis, es un festival de lo mejor de la temporada. Es época de fresas y hay quien llama para preguntar si ya tienen el gazpacho de fresas con bogavante y esferificación de vinagre de Jerez, uno de sus platos insignia. También nos encantó el arroz meloso de algas y cigala. Espectacular, como todo.

Nectari destaca por su propuesta gastronómica mediterránea, con un excelente equilibrio entre tradición e innovación, y nos sorprendió por su nivel de implicación en proyectos sostenibles. Más allá de trabajar solo con energía verde y renovable, de comprar casi todos los productos de Km 0 y utilizar un sistema de agua con CO<sub>2</sub> para limpiar y desinfectar, han conseguido el certificado Biosphere de turismo responsable y trabajan con asociaciones de vinos con bodegas sostenibles ([www.iwcawine.org](http://www.iwcawine.org)). Nectari tiene unos valores claros y es coherente con lo que hace tanto en la cocina, en la mesa y fuera del restaurante.

Carrer de València, 28. 08015 Barcelona. T + 34 93 226 87 18. [www.nectari.es](http://www.nectari.es). Wed to Sat from 13.30h to 15h and from 20h to 21.30h.  
Mon from 13.30h to 15h and from 20h to 21.30h. Tue from 13.30h to 15h.





PICTURES FLAMINIA PELIZZI

# FatCat

Passionate about the product and the service / Pasión por el producto y el servicio  
Chefs Albert Gómez Xaudiera y Mark Lester Cañeso

FatCat is in the heart of the Raval and its name is a tribute to Botero's sculpture, which is just a few metres away. It has a modern and cosy dining room, as well as a large terrace from which to watch the rhythm of the neighbourhood. Its non-stop kitchen makes it a perfect place for any time of day, as they have specialty coffees to start the day or brunch for a late breakfast, tapas and dishes for when the appetite takes over, and a selection of classic cocktails with a twist of their own. In addition, at lunchtime on weekdays they offer a dish of the day and a special menu, which changes according to the market.

However, in all these options there is a common thread: a commitment to the quality of the products, traditional techniques and simple preparations. At FatCat the ingredients are carefully selected and care is taken in dealing directly with the suppliers, and this is all reflected at the table. For the early hours of the day, don't miss one of their benedicts with brioche bread: low-temperature eggs, hollandaise sauce and pastrami or salmon marinated in-house. Another must-try dish is the omelette, which ranks among the best in Barcelona. Whether you opt for the potato and onion omelette or the truffled one, pleasure is guaranteed. Among the sweet treats, be sure to try their cheesecake made with Idiazabal cheese in the Basque style, with a creamy heart. An important fact for pet lovers is that FatCat, true to its name, is pet friendly.

FatCat está en el corazón del Raval y su nombre es un homenaje a la escultura de Botero, que se encuentra a pocos metros del local. Cuenta con una sala moderna y acogedora, así como una amplia terraza desde la cual observar el ritmo del barrio. Su cocina ininterrumpida hace que sea un sitio perfecto para cualquier hora del día, porque tienen café de especialidad para comenzar la jornada o *brunch* para un desayuno tardío, tapas y platillos para cuando aprieta el apetito, y una selección de cócteles clásicos con un toque propio. Además, los días laborables al mediodía ofrecen un plato del día y un menú especial, que va cambiando según mercado.

No obstante, en todas estas propuestas hay un hilo conductor: el compromiso con la calidad de los productos, las técnicas tradicionales y las elaboraciones sencillas. En FatCat se seleccionan muy bien los ingredientes y se cuida el trato directo con los proveedores, y esto se refleja en la mesa. Para la primera hora del día, no te pierdas alguno de sus benedict con pan de brioche: huevos a baja temperatura, salsa holandesa y pastrami o salmón que marinan en la casa. Otro de sus platos imperdibles es la tortilla, que ocupa uno de los puestos más altos entre las mejores de Barcelona. Ya sea que te decantes por la de patatas y cebolla o la trufada, el disfrute está garantizado. Entre los dulces no dejes de probar su tarta de queso hecha con Idiazabal al estilo vasco, con el corazón bien cremoso. Un dato importante para amantes de las mascotas es que FatCat, haciendo honor a su nombre, es *pet friendly*.

Plaça de Salvador Seguí, 13. 08001 Barcelona. T +34 690 211 047. [www.instagram.com/fatcatraval.com](http://www.instagram.com/fatcatraval.com). Wed, Thu and Sun from 10h to 24h. Fri and Sat from 10h to 1h.



Grupo Balcastro:  
el arte de crear  
experiencias  
gastronómicas

Balcastro Group:  
the art of creating  
gastronomic  
experiences

Interview Marta Burgués, Photography Claudio Valdes





Opening a restaurant and managing many others during a health pandemic is not easy. It takes large doses of enthusiasm, work and a great team. All this and believing that there are dreams, in this case they were gastronomic, and came true. At Grupo Balcastro this is possible. We are talking about a solid restoration project that started in 2012 and that already has 6 restaurants in Barcelona. Led by the enterprising couple Bruno Balbás from Barcelona and Sofia Matarazzo from Argentina, both with many years of experience in the world of restaurants, the group is distinguished by the imprint of its well-chosen restaurants, each one different, unique, special and with personality, but with something in common: an interesting story to tell.

And more: they are all in the same neighborhood of Sant Pere, in Barcelona. A clear advantage for guests and owners, who love this area and that allows optimal management of each location within the same circuit. Perhaps this is one of the secrets of its success, “in these years, we have realized that, if you want to do things well, you have to be close to each location, our reading and learning from the pandemic has been: “nothing like at home”, explain their owners Bruno and Sofi. This is how they pamper each local, to which they go daily, “we believe it is important that the whole team feels like part of the group’s family”. In addition, its owners form a good tandem, and this translates to its good management, “before becoming a couple, we had worked together for 10 years, and we know that we make a good team.”

The culinary project of its premises is another of its hallmarks. Under the baton of chef Txemi Andrés Alonso, responsible for the group’s kitchens, he provides outstanding work, with a careful menu, always with local products and giving that special prominence to the product.

Going into the Sant Pere neighborhood is always a pleasure and now we do it hand in hand with Grupo Balcastro to discover the good gastronomy of its restaurants. Ready?

### **Casa Rafols, the hardware store that dreamed of being a restaurant**

Great restaurants like this one hide in the simplest stories. Rafols was founded in 1911 as one of the most dazzling hardware stores in Barcelona, but few knew the secrets it hid inside. During the civil war he locked up a secret dining room in his basement, from then on, his clandestine spirit with a jazz soul always endured. And with the same care with which nuts,

Abrir un restaurante y gestionar otros tantos en plena pandemia sanitaria no es sencillo. Se necesitan grandes dosis de ilusión, trabajo y un gran equipo. Ello y creer que hay sueños, en este caso gastronómicos, que se cumplen. En Grupo Balcastro esto es posible. Hablamos de un sólido proyecto de restauración que arrancó en 2012 y que suma ya 6 restaurantes en Barcelona. Liderado por el matrimonio emprendedor formado por el barcelonés Bruno Balbás y la argentina Sofia Matarazzo, ambos con muchos años de experiencia en el mundo de la restauración, el grupo se distingue por la impronta de sus restaurantes, bien escogidos, cada uno diferente, único, especial y con personalidad, pero con algo en común: una interesante historia que contar.

Y más: todos se encuentran en el mismo barrio de Sant Pere, en Barcelona. Una clara ventaja para comensales / clientes y dueños, a los que les encanta esta zona y que permite gestionar de una manera óptima cada local dentro de un mismo circuito. Quizás este sea uno de los secretos de su éxito, “en estos años, nos hemos dado cuenta de que, si quieres hacer las cosas bien, tienes que estar cerca de cada local, nuestra lectura y aprendizaje de la pandemia ha sido: “nada como en casa”, explican sus dueños Bruno y Sofi. Así miman cada local, al que acuden a diario, “creemos que es importante que todo el equipo se sienta como parte de la familia del grupo”. Además, sus propietarios forman un buen tandem y ello se traslada a su buena gestión, “antes de ser pareja habíamos trabajado 10 años juntos, y sabemos que formamos un buen equipo”.

El proyecto culinario de sus locales es otra de sus señas de identidad. Bajo la batuta del chef Txemi Andrés Alonso, responsable de los fogones del grupo, aporta un trabajo sobresaliente, con una carta cuidada, siempre con productos locales y dando ese especial protagonismo al producto.

Adentrarse en el barrio de Sant Pere es siempre un placer y ahora lo hacemos de la mano de Grupo Balcastro para descubrir la buena gastronomía de sus restaurantes. ¿Preparados?

### **Casa Rafols, la ferretería que soñaba con ser un restaurante**

En las historias más sencillas se esconden grandes restaurantes como éste. Rafols se fundó en 1911 como una de las ferreterías más deslumbrante de Barcelona, pero pocos conocían los secretos que escondía en su interior. Durante la guerra civil encerró un comedor secreto en su sótano, a partir de ahí

nails or screws were chosen for 100 years, Casa Rafols now selects wines, sausages, fish, preserves and other local products.

In 2013, what was once one of the largest hardware stores in the city closed, and in 2017, Bruno and Sofia fell in love with its history, its interiors and decoration. “It is so big that it had a wood workshop and an iron workshop in the basements. What fascinated us is that it is like a box of surprises: corridors, counters, shelves of almost 5 meters each, which we have been able to preserve, as well as a wall that is part of the old city wall”.

They did not think about it and opened a restaurant here to pay tribute to the commercial culture of Barcelona, “which is a cosmopolitan city, which has been a commercial city for centuries, which has a crossroads and integration of cultures, both gastronomically speaking and in other areas”.

For all these reasons, they decided to keep the same name for the restaurant, as well as the iron facade, taking advantage of all the spaces. They carried out a comprehensive reform, respecting some areas and elements, and currently has a variety of spaces. In addition to the main dining room, there are areas in the lower part that deserve to be seen. This is the case of the “Despacho del Mr. Rafols”, a dining room for private dinners, which once occupied the old office of the hardware store.

While in the space that used to be the old workshop, there is now a lounge with a piano, red velvet armchairs and an impressive 4-meter ceiling with inverted Catalan vaults, perfect for events. There is also a classic cocktail bar with a “speakeasy” atmosphere, which used to be the iron workshop, which is also hired for private parties and events. “These are spaces that we open occasionally also for guests who dine in the main dining room of Casa Rafols, we like it to be a discovery and they get a pleasant surprise after dinner.”

Casa Rafols cuisine is Mediterranean and Catalan, with nods to other international cuisines. All its preparations are homemade: dishes with smoked and marinated fish, such as salmon, sea bass, sardines or anchovies; but as well, the foie gras and all the desserts are made here by the chef.

Without leaving the same premises, we find another restaurant: the Italian corner Matarazzo, whose terrace overlooks Trafalgar Street, with a more colorful and cheerful decoration. “The space is a tribute to the family, work, effort and courage of the entrepreneurs who had to emigrate to make a living

siempre perduró su espíritu clandestino con alma de jazz. Y con el mismo cariño con el que durante 100 años se escogieron tuercas, clavos o tornillos, ahora, Casa Rafols selecciona vinos, embutidos, pescados, conservas y otros productos de proximidad.

En el año 2013, cerró la que fuera una de las ferreterías más grandes de la ciudad, y en 2017, Bruno y Sofia se enamoraron de su historia, sus interiores y decoración. “Es tan grande que tenía un taller de madera y un taller de hierro en los subterráneos. Lo que nos fascinó es que es como una caja de sorpresas: pasillos, mostradores, estanterías de casi 5 metros cada una, que hemos podido conservar, además de una pared que es parte de la antigua muralla de la ciudad”.

No se lo pensaron y abrieron aquí un restaurante donde homenajear la cultura comercial de Barcelona, “que es una ciudad cosmopolita, que lleva siglos siendo una ciudad comercial, que tiene un cruce y una integración de culturas, tanto gastronómicamente hablando como en otros ámbitos”.

Por todo ello, decidieron conservar el mismo nombre para el restaurante, así como la fachada de hierro, aprovechado todos los espacios. Realizaron una reforma integral, respetando algunas zonas y elementos, y actualmente cuenta con variedad de espacios. Además del comedor principal, hay zonas en la parte inferior que merecen ser vistas. Es el caso del “Despacho del Sr. Rafols”, un comedor para cenas privadas, que antaño ocupó la antigua oficina de la ferretería.

Mientras que en el espacio que antes era el antiguo taller, ahora está un salón con piano, sillones rojos de terciopelo y un impresionante techo de 4 metros con voltas catalanas invertidas, un lugar perfecto para eventos. También se esconde una coctelería clásica con ambiente “speakeasy”, que antes era el taller de hierro, que también se contrata para fiestas y eventos privados. “Son espacios que abrimos ocasionalmente también para los comensales que cenan en el comedor principal de Casa Rafols, nos gusta que sea un descubrimiento y se lleven una sorpresa agradable tras la cena”, comentan sus responsables.

La cocina de Casa Rafols es mediterránea y catalana, con guiños hacia otras gastronomías internacionales. Todas sus preparaciones son caseras: los platos con pescados ahumados y marinados, como el salmón, la lubina, las sardinas o los boquerones; pero también el foie y todos los postres están elaborados aquí por el chef.





CASA LOLEA



CAN FRAMIS



CAN FRAMIS



CAN FRAMIS

in the 30s, 40s and 50s.” It presents a simple menu in which the pizzas and seasonal flavors stand out.

### **Casa Lolea, the most modern traditional winery**

It is one of the most veteran establishments in Balcastro, that is operating since 2015. “With a bright and welcoming decoration, it is the representation of an updated traditional winery, but paying homage to the classic winery where wines and cold cuts were previously served.” Along with high-quality hams, there are other dishes such as mojama or the false risotto.

In addition, here we can try the Lolea gourmet sangria. Created in 2013 by Bruno and three friends, it is a frizzante sangria, prepared with Mediterranean citrus fruits and good wine that achieves a different flavor from that which is usually given to tourists, “we wanted to give sangria its place in the world, elegant and to enjoy, not an “evil” drink. Casa Lolea is frequented by local guests who take their visitors to try the local gastronomy.

### **Can Framis, the centennial grocery store converted into a restaurant**

An old grocery store from the 19th century now occupies the Can Framis restaurant. Opened during the pandemic, in 2020, and next to Casa Rafols, like the rest of the group’s premises, it has a beautiful story behind it. Bruno and Sofia have preserved the initial name and some interior parts, such as its original walls, shelves and hydraulic floors from two centuries ago. “The truth is that we love to think that we have a grocery store, a food store, also very representative of a certain era, transformed into a restaurant,” Sofi and Bruno respond.

At the restaurant, they bet on an elaborate and home-made cuisine, since in Can Framis traditional dishes coexist with avant-garde touches. “Bistro type, we take care of the detail, where the product is the protagonist, providing first quality directly from origin. is the most gourmet version of Casa Rafols”. Everything is designed to enjoy a space with vintage details, making Can Framis a welcoming environment and a walk-through exquisite flavor.

### **Elsa and Fred, a special cafe bistro**

Between a New York air and a French character, Elsa and Fred has already been filming for ten years, and equally captures the attention of locals and foreigners living in Barcelona seduced by the delights of its dishes. Led by Albert Pineda and

Sin salir del mismo local, encontramos otro restaurante: el rincón italiano Matarazzo, cuya terraza da a la calle Trafalgar, con una decoración más colorida y alegre. “El espacio es un homenaje a la familia, al trabajo, al esfuerzo y a la valentía de los emprendedores que tuvieron que emigrar para buscarse la vida en los años 30, 40 y 50”. Presenta una carta sencilla en la que se destacan las pizzas y sabores de temporada.

### **Casa Lolea, la bodega tradicional más moderna**

Es uno de los locales veteranos de Balcastro, ya que funciona desde 2015. “Con una decoración luminosa y acogedora, es la representación de una bodega tradicional actualizada, pero homenajeando a la bodega clásica donde antes se servían vinos y tablas de embutido”. Junto a jamones de alta calidad, hay otros platos como la mojama o el falso risotto.

Además, aquí podemos probar la sangría gourmet Lolea. Creada en 2013 por Bruno y tres amigos, es una sangría frizzante, preparada con cítricos mediterráneos y buen vino que logra un sabor distinto a la que se suele dar a los turistas, “quisimos darle a la sangría su puesto en el mundo, que no tendría que ser el de una bebida “diabólica”. Casa Lolea está frecuentada por huéspedes locales que llevan a sus visitantes a probar la gastronomía local.

### **Can Framis, el colmado centenario convertido en restaurante**

Un antiguo colmado del siglo XIX ocupa ahora el restaurante Can Framis. Abierto en plena pandemia, en 2020, y al lado de Casa Rafols, de igual forma que el resto de los locales del grupo, tiene una bonita historia detrás. Bruno y Sofia han conservado el nombre inicial y también algunas partes interiores, como sus paredes, estanterías y suelos hidráulicos originales de hace dos siglos. “La verdad es que nos encanta pensar que tenemos un colmado, una tienda de alimentación, también muy representativo de una época determinada, transformado en un restaurante”, responden Sofi y Bruno.

En el local, se apuesta por una cocina elaborada y hecha en casa, pues en Can Framis conviven platos tradicionales con toques vanguardistas. “Tipo bistro, cuidamos el detalle, donde el producto es protagonista, aportando primera calidad directamente de origen. Es la versión sibarita de Casa Rafols”. Todo está ideado para disfrutar de un espacio con detalles vintage haciendo de Can Framis un entorno acogedor y un paseo por sabores exquisitos.

Sofia's sister, Felicitas. They are famous for their brunch and diversity of tapas and dishes made with quality products, being artisan specialties daily made. Again, here we have a storytelling: the name of the Restaurant "it comes from a Spanish-Argentine film, which tells a story of optimism and love at the end of life, it's a tribute to my mother who passed away 15 years ago and loved this movie, it's also a tribute to all of the love stories" says Sofia

### **Sophie, a young gastropub**

It is the latest gastronomic bet that they have opened, with an offer designed to share, original dishes, cocktail menu and on weekends a lively brunch, it surprises with its colorful and daring decoration. Very lively place that has become in a very short time a meeting point for the people of the neighborhood. Bruno and Sofia like to define her as "the rebel girl in the family".

### **The projects continue**

Grupo Balcastro grows and is not satisfied with managing only 5 restaurants. Soon, they will open a new space, which will be open from Thursday to Saturday at nights, called Club 61. There is still a bit of mystery about this new place, it has an atmosphere of a members only club from the 1920s.

Without a doubt, it is a stunning spot with a clandestine soul. Definitely a place full of secrets still to discover...

### **Elsa y Fred, un café bistro especial**

Entre un aire neoyorkino y de carácter francés, Elsa y Fred cuenta ya con diez años de rodaje, y capta igual la atención de locales y extranjeros residentes en Barcelona seducidos por las delicias de sus platos. Capitaneados por Albert Pineda y la hermana de Sofia, Felicitas, son famosos su brunch y diversidad de tapas y platillos elaborados con productos de calidad, siendo especialidades artesanas hechas a diario. De nuevo, su nombre tiene un porqué: "viene de una película hispano-argentina, que narra una historia de optimismo y amor al final de la vida, también es un homenaje a mi madre fallecida hace 15 años y a todas las historias de amor", nos comenta Sofia.

### **Sophie, un joven gastrobar**

Es la última apuesta gastronómica que han abierto, con una oferta pensada para compartir, platillos originales, carta de cocteles y los fines de semana un animado brunch, sorprende por su decoración colorida y atrevida. Local muy animado que se ha convertido en muy poco tiempo en punto de encuentro de la gente del barrio. A Bruno y Sofia, les gusta definirla como "la niña rebelde de la familia".

### **Los proyectos siguen**

Grupo Balcastro crece y no se conforma con gestionar únicamente 5 restaurantes. En breve, abrirán un nuevo espacio, que sólo funcionará las noches de jueves a sábado, llamado Club 61. Todavía hay un poco de misterio sobre este nuevo lugar, tiene una atmósfera de un club "members only" de los años 20.

Sin duda, es un sitio impresionante con alma clandestina. Un local lleno de secretos por descubrir...

**Grupo Balcastro** ([www.balcastro.com](http://www.balcastro.com)). Propietarios, Sofi Matarazzo y Bruno Balbás. Chef ejecutivo, Txemi Andrés. Gerente de marketing y ventas, Laura Martínez. **Casa Rafols** (Ronda Sant Pere, 74). Director, Jordi Martí. Subdirector, Alex Bonet. Jefe de compras, Axel Pi. **Casa Lolea** (Carrer de Sant Pere Més Alt, 49). Directora, Margherita Aimola. Chef, Roland Antonio Sumaling. **Can Framis** (Ronda Sant Pere, 70). Chef, Marta de Atxer. Directora, Mónica Gadea. **Elsa y Fred** (Carrer Rec Comtal, 11). Directora, Felicitas Matarazzo. Chef, Albert Pineda. **Sophie Gastrobar** (Carrer Rec Comtal, 12). Chef, Marc Caporros. Directora, Silvia Berardelli.





# Xuba

Tacos taken to the max / Tacos elevados a la máxima expresión

Fundadores y propietarios **Antonio Sáez y Raúl Salcido**

Taquerias have been on the rise in Barcelona for some time now. They offer a quick and easy product to eat. Beyond fast food, Xuba praises fast good, because they make good fast food, something not so easy to find. Xuba (corn in zapoteco) is not your average taqueria. Chef Antonio Sáez, who ran Berasategui's Lasarte, and his partner, Mexican Raúl Salcido, manage to elevate this simple product. It is a genuine contemporary Mexican taqueria. A modern place, without crockery, glassware or tablecloths, with neon lights, informal and far from stereotypes: no folklore or mariachis. "What shines is the quality of the food, with a discreet, clean, tidy décor, and where everything happens in front of you", stresses Antonio Sáez. Diners see how the taco is prepared, in situ, thanks to an automatic tortilla machine and a vertical grill, one of the differences at Xuba. And another: using blue corn to make tortillas, "with a neutral flavour that goes better with the ingredients we add". They offer several families of tacos that are constantly being renewed. The more "gourmet" ones, where Sáez takes pleasure, such as sirloin with foie gras on a blue corn tortilla, and the Mexican classics (*asada, al pastor, chicken*) as well as quesadillas with wheat flour tortilla and Oaxaca cheese. To get these flavours, both partners go to Mexico to taste the ingredients at source and then reproduce them here. Desserts (traditional sweet corn cake, *rompope flan*) and drinks such as hibiscus water and *tepache* are also homemade. You'll soon see more Xuba places, because the idea is to grow. And we'll celebrate.

Hace tiempo que las taquerías florecen en Barcelona. Aportan un producto fácil y rápido de comer. Más allá del *fast food*, en Xuba ensalzan el *fast good*, porque hacen comida rápida y buena, algo no tan fácil de encontrar. Y es que Xuba (maíz en zapoteco) no es una taquería al uso. El chef Antonio Sáez, que dirigió el Lasarte, de Berasategui, y su socio, el mexicano Raúl Salcido, consiguen elevar este sencillo producto. Es una auténtica taquería mexicana contemporánea. Un lugar moderno, sin vajilla, cristalería, ni mantelería, con luces de neón, informal y alejado de los estereotipos: sin folclor ni mariachis. «Lo que brilla es la calidad de la comida, con una decoración discreta, limpia, ordenada, y donde todo pasa delante de ti», remarca Antonio Sáez. Los comensales ven cómo se prepara el taco, in situ, gracias a una tortilladora automática y un asador vertical, una de las diferencias de Xuba. Otra: emplear maíz azul para hacer las tortillas, «con un sabor neutro que va mejor con los ingredientes que añadimos». El local presenta varias familias de tacos que se van renovando. Los más «gourmet», donde Sáez se recrea, como el de solomillo con foie sobre tortilla de maíz azul, y los clásicos mexicanos (asada, al pastor, de pollo), además de quesadillas con tortilla de harina de trigo y queso de Oaxaca. Para conseguir estos sabores, ambos socios van a México a probar los ingredientes en origen y luego los reproducen aquí. Los postres (pastel de elote tradicional, flan de rompope) y las bebidas como agua de Jamaica y *tepache* también se elaboran de forma casera. Pronto verás más locales Xuba, porque la idea es crecer. Y lo celebraremos.

Carrer de Mallorca, 194. 08036 Barcelona. T + 34 931 142 572. @xubatacos. Tue to Sat from 13.30h to 15.30h and from 19.30h to 22.30h.





PICTURES ISOLDA DELGADO

# La Forquilla

His island / Su isla

Chef y propietario **Vidal Gravalosa**

La Forquilla is a deserted island in the centre of Barcelona. One of the small ones, with room for no more than twelve or fourteen people. A place to relax, eat well, drink well and forget for a while what is going on outside. This is Vidal Gravalosa's island. He has prepared it by himself and in detail, thinking about how he would like such an island to be.

It is a sober space with minimalist details. On the walls hang small metal sculptures of a tree. At the tip of its branches, real forks sprout from them, moulded by the sculptor who made them at Vidal's explicit and clear request. There is no better metaphor for what goes on in there: he thinks, he cooks, he works in the room, he puts his effort and love into the project, and you just seat back and enjoy it.

There is plenty to enjoy. We enjoyed the crispy suckling pig and its sauce with pumpkin puré and endive, a sin of heaven with designation of origin from Segovia, boned and cooked at a low temperature for twelve hours. We also enjoyed the rice with baby squid and Mediterranean red prawns, and the matured beef steak tartar with anchovy ice cream and soy mayonnaise. In addition, La Forquilla is a restaurant that tries to spin the wheel together with other projects that it feels identified with: small wineries with wine made from grapes that are not widely cultivated because they are not the most in demand on the market, or unusual plants, flowers and micro-greens. This is because it's a personal project with a soul that the owner loves, and it can be seen in every detail.

La Forquilla es una isla desierta en el centro de Barcelona. De las pequeñas, en la que no caben más de doce o catorce personas. Un lugar donde relajarse, comer bien, beber bien y olvidar por un rato lo que pasa fuera de ella. Es la isla de Vidal Gravalosa. La ha preparado él solo y al detalle, pensando en cómo le gustaría que fuera una isla así.

Es un espacio sobrio con detalles minimalistas. En las paredes hay colgadas unas pequeñas esculturas metálicas de un árbol. En la punta de sus ramas, brotan unos tenedores reales moldeados por el escultor que las hizo a encargo explícito y claro de Vidal. No hay mejor metáfora de lo que pasa ahí dentro: él piensa, él cocina, él está en la sala, él pone el esfuerzo y el cariño en el proyecto, y tú solo te sientas a disfrutar.

Hay mucho para disfrutar. Nosotros lo hicimos con el cochinillo crujiente y su salsa con puré de calabaza y endivia, un pecado del cielo con denominación de origen de Segovia, deshuesado y cocinado a baja temperatura doce horas, también con el arroz con chipirones y gamba roja del Mediterráneo, y con el steak tartar de vaca madurada con helado de anchoa y mayonesa de soja. Además, La Forquilla es un restaurante que intenta hacer girar la rueda junto a otros proyectos con los que se siente identificado: pequeñas bodegas con vino de uva poco cultivada porque no es la que el mercado más demanda o plantas, flores y microverduras poco comunes. Y es así porque es su proyecto. Uno con alma, que ama y se ve en cada detalle.

Carrer Aragó, 152. 08011 Barcelona. T +34 933 00 79 80. [www.laforquilla.com](http://www.laforquilla.com). Tue to Sat from 13.30h to 16h and from 20.30h to 23h.



Jordi Armada,  
el capitán  
de *La Donzella*  
*de la Costa*

the captain  
of *La Donzella*  
*de la Costa*

Interview Roger Ribó, Photography Claudio Valdés



The restaurant La Donzella de la Costa is an ocean liner in the restaurant world. Small restaurants would be like sailing boats that compete in regattas, difficult to handle and requiring the utmost precision. Signature gastronomic restaurants are majestic sailing ships that always sail with great elegance. Lifetime classics, historic ships, pioneers that sail the seas steadfastly and have survived storms and typhoons. Groups with several restaurants would be a fleet, even their main restaurant is already called flagship... And I'm sure you can follow the simile and identify the motor launches for tourists, the polluting oil tankers and the fast food boats.

One thing is clear: every ship needs a captain, and not every captain fits every type of ship. But when the captain finds his ideal boat, everything works and this generates stories that end up in the pages of books, such as those of Jack Sparrow and the Black Pearl, Jacques Cousteau with the Calypso, Captain Ahab and Pequod. Or in this case, that of Captain Jordi Armada and La Donzella de la Costa.

La Donzella's restaurant has always been an ocean liner and Jordi has sailed on many ships before getting on board. To go from cabin boy to captain, he started studying at the Sant Pol de Mar Catering School, worked in the kitchens of Jean Luc Figueras, in those of the Tragaluz Group and on some private sailboats. When he took the helm at La Donzella, he knew he was in the right place, and now the restaurant is going full steam ahead. Jordi started under the orders of Pere Suñol, but—as we said about captains and their boats—it turned out Pere Suñol liked sailing boats more and he soon opened his own signature restaurant, Elements (highly recommended), also in Badalona, making Jordi Armada and La Donzella an inseparable pairing for a history-making voyage.

## The ocean liner

Why is La Donzella de la Costa an ocean liner? Because they are capable of cooking five tons of rice a year, while keeping a very high quality both in terms of product and preparation, and ensuring an excellent service, which is provided by the two front-of-house managers, Alexis Castellanos and Yandri Tapia, under the supervision of Johnny, the creator, the general captain, because nothing moves on the ship without him knowing about it.

This ocean liner has two very distinct spaces. The upstairs is elegant, with wood finishes and table cloths on the tables. The windows are so large that it's as if there's nothing there; the entire wall is glass,

El restaurante La Donzella de la Costa es un transatlántico en el mundo de la restauración. Los restaurantes pequeños serían los barcos de vela que compiten en regatas, difíciles de manejar y que exigen la máxima precisión. Los gastronómicos de autor serían majestuosos veleros que navegan siempre con gran elegancia. Los clásicos de toda la vida, barcos históricos, pioneros que surcan los mares con firmeza y han sobrevivido a tormentas y tifones. Los grupos con varios restaurantes serían una flota, incluso a su restaurante principal ya le llaman buque insignia... Y seguro que sois capaces de seguir el similitud e identificar las golondrinas para turistas, los petroleros contaminantes y las lanchas de comida rápida.

Lo que está claro es que cada barco necesita su capitán y que no todos los capitanes encajan en cualquier tipo de embarcación. Pero cuando el capitán encuentra su barco ideal, todo funciona y se generan historias que terminan en las páginas de los libros, como las de Jack Sparrow y la Perla Negra, Jacques Cousteau con el Calypso, el capitán Ahab y Pequod. O en este caso, la del capitán Jordi Armada y la Donzella de la Costa.

El restaurante de La Donzella siempre ha sido un transatlántico y Jordi ha navegado en muchos barcos antes de conseguir subir a bordo. Para pasar de grumete a capitán, empezó estudiando en la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar, pasó por las cocinas de Jean Luc Figueras, por las del Grupo Tragaluz y por algunos veleros particulares. Cuando se hizo cargo del timón de La Donzella supo que era su sitio, y ahora el restaurante va viento en popa a toda vela. Jordi empezó a las órdenes de Pere Suñol, pero—lo que decíamos de los capitanes y sus barcos—resulta que a Pere Suñol le gustaban más los veleros y no tardó en abrir su propio restaurante de autor, el Elements (muy recomendable), también en Badalona, convirtiendo a Jordi Armada y La Donzella en un binomio inseparable para un viaje de los que hacen historia.

## El Transatlántico

¿Por qué La Donzella de la Costa es un transatlántico? Porque son capaces de cocinar cinco toneladas de arroz al año manteniendo una calidad muy alta tanto en producto como en elaboraciones y asegurando un servicio excelente, del que se encargan los dos responsables de sala, Alexis Castellanos y Yandri Tapia, bajo la supervisión de Johnny, el alma mater, el capitán general, porque nada se mueve en el navío sin que él lo sepa.

Este transatlántico tiene dos espacios muy diferenciados. La parte de arriba es elegante, con



allowing you to see the sea from anywhere in the restaurant. You don't need decoration with such a view. Nor there is a frame on the picture that allows us to see the best work of art and infinite shades of blue: the Mediterranean coast. Downstairs, the beach bar, is literally on the beach: is there anything better than frolicking barefoot in the sand while you eat a first-class rice dish and the waves are crashing just a few metres away? The air is filled with the aroma of fresh fish, the smell of the grill, the smell of the sea. Restaurant or beach bar? Big dilemma! When you talk to the reservations team, led by Alfons Solà, they will give you advice on which table is ideal for your optimum comfort. With no rush, to enjoy your trip on the high seas.

The enclave is what makes this restaurant, which has always been a beach club, unique and which has been able to take a step further in the field of catering. A space that evokes the era of full swimming costumes and wooden huts, families on the sand and children on the beach. These are the images that we have seen in black and white and that have now been transformed into full colour. Brightly coloured bather's huts, tanned skins, colourful plates.

An authentic place both by day and by night, because the nights at La Donzella are so spectacular that they are well worth a trip to Badalona. The moonlight reflected on the sea with the live music that entertains the evenings creates an atmosphere of constant celebration of life. On Tuesdays in summer you can listen to *habaneras*, which are paired with sardines, bread with tomato and *rom cremat*, one of the strongest Catalan traditions. On Wednesdays there is a parade of different styles of live music. There are plans for all tastes and many options during the week to give us a good vibe and to be able to disconnect even if we don't have holidays.

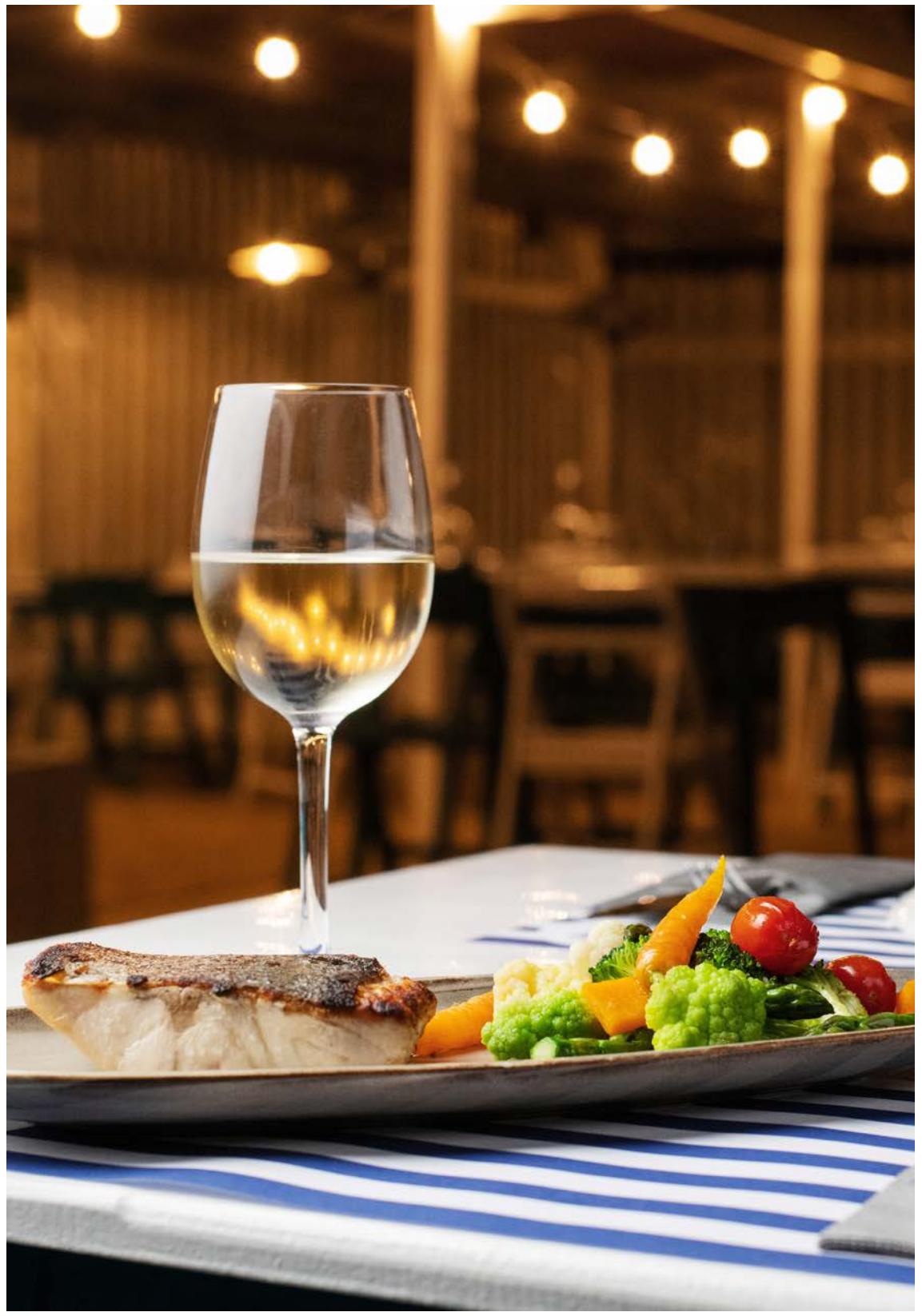
La Donzella offers a very varied gastronomic proposal in which rice dishes and whole pieces of fish stand out. The rice comes from the Ebre delta, from Molí del Rafalet, and Juanito, the king of the rice dishes, is in charge of preparing it. You can tell that the fish stock has been slowly cooking for hours to give the rice its characteristic flavour. My favourites? The blue crab rice and the black rice with cuttlefish, Andalusian-style squid and Padrón peppers with alioli. If you go for a fish, it's important to let William advise you; he will recommend you the best piece they have according to what has arrived from the fish market that day: sea bass, monkfish, turbot... The fish is cooked on the grill, they bring

acabados de madera y manteles en las mesas. Los ventanales son tan grandes que parece que no haya nada; toda la pared es cristal y eso permite que veas el mar desde cualquier parte del restaurante. No se necesita decoración con semejantes vistas. Ni marcos lleva el cuadro que nos permite ver la mejor obra de arte e infinitos tonos de azul: la costa mediterránea. La parte de abajo, el chiringuito, está literalmente en la playa. ¿Hay algo mejor que juguetear con los pies descalzos en la arena mientras comes un arroz de primera y las olas van rompiendo a escasos metros de ti? El aire se impregna del aroma de los pescados frescos, de la brasa, del olor a mar. ¿Restaurante o chiringuito? ¡Gran dilema! Cuando hables con el equipo de reservas, liderado por Alfons Solà, te aconsejarán qué mesa es la ideal para tu máximo confort. Sin prisas, para disfrutar de tu viaje en alta mar.

El enclave es lo que hace único a este restaurante que siempre ha sido un club de playa y que ha sabido dar un paso más en el ámbito de la restauración. Un espacio que evoca la época de bañadores enteros y casetas de madera, familias en la arena y niños en la playa. Son las imágenes que hemos visto en blanco y negro y que ahora se han transformado a todo color. Casetas de bañistas de colores vivos, pieles bronceadas, platos coloridos.

Un lugar auténtico tanto de día como de noche, porque las noches en La Donzella son tan espectaculares que bien se merecen un viaje a Badalona. La luz de la luna reflejada en el mar con la música en directo que ameniza las veladas crea un ambiente de celebración constante de la vida. Los martes de verano se escuchan habaneras que se maridan con las sardinas, pan con tomate y *rom cremat*, una de las tradiciones catalanas más firmes. Los miércoles van desfilando distintos estilos de música en directo. Planes para todos los gustos y muchas opciones entre semana para darnos una descarga de buen rollo y poder desconectar aunque no tengamos vacaciones.

En La Donzella tiene una propuesta gastronómica muy variada en la que destacan los arroces y las piezas enteras de pescado. El arroz procede del delta de l'Ebre, del Molí del Rafalet, y de prepararlo se encarga Juanito, el rey de los arroces. Se nota que el *fumet* ha estado horas haciendo chup chup para dar ese sabor tan característico al arroz. ¿Mis favoritos? El de cangrejo azul y el arroz negro de sepia, calamares a la andaluza y pimientos del padrón con alioli. Para los pescados, es importante dejarte aconsejar por William; te recomendará la mejor pieza que tengan según lo



the whole piece, they show it to you, and Guille or Oriol take care of trimming and plating it to leave it boneless and perfect. The offer is always very varied and the produce is of the highest quality: French oysters from the Marennes Spéciale Daniel Sorlut selection, anchovy fillets double zero calibre with arbequina olives and salted almonds or 100% Iberian Joselito ham. Well-worked classics such as grilled octopus with potato parmentier or tuna tartare with avocado and wasabi mayonnaise. Not forgetting the meats, such as the hand-minced veal steak tartar or the famous Friesian beef steak from Girona.

Eating well at La Donzella is easy; feeding so many people with this level of quality is the hard part, and this is the job of the captain and his right-hand man, Ousmane, who together with a great kitchen team ensure that everything is always just as good.

### The captain

I have known Jordi since we were both 10 years old and he is smart, very smart. He could have studied engineering, mathematics or whatever he wanted, and I assure you that when he told me that he wanted to devote himself to cooking I was surprised, but he said that it was his vocation. In this magazine we have often written about the word “vocation” and it is hard to understand being a professional chef without it, but in Jordi’s case I can vouch for the fact that his vocation is true. He loves cooking and everything that surrounds this wide and exciting world. There are chefs who don’t cook when they get home, they are tired; on the other hand, he loves cooking for his wife and children, and he even spends his days off cooking ready-made dishes that are then sold in his mother-in-law’s shop in Argentona.

Whenever he can, and this is very often, he goes to try other restaurants, either with his wife or with a group of friends, including myself. There is nothing better for learning than discovering, trying and getting to know other restaurants. Every Thursday we go to a new place for dinner. This Thursday we have already booked a table at Víctor Quintilla’s Lluerna (another inseparable pairing). Apart from eating and cooking, Jordi follows chefs and influencers from Barcelona, Madrid and the rest of the world on social networks. He attends gastronomic fairs, reads articles and is passionate about the Netflix series *Chef’s Table*, as well as everything related to gastronomy. Jordi Armada has turned his passion into his profession and is now unstoppable. Like his dishes, he is a locally-sourced chef, an accessible person, a premium friend.

que haya llegado de la lonja ese mismo día: lubina, rape, turbot... Los pescados los cocinan a la brasa, traen la pieza entera, te la enseñan, y Guille u Oriol se encargan de limpiarla y emplatarla para dejarla sin espinas y perfecta. La oferta es siempre muy variada y el producto de primera calidad: ostras francesas del Marennes selección Spéciale Daniel Sorlut, filetes de anchoa calibre doble cero con arbequinas y almendras saladas o jamón Joselito 100% ibérico; clásicos bien trabajados como el pulpo a la brasa con *parmentier* de patata o el tartar de atún con aguacate y mayonesa de wasabi; sin olvidarnos de las carnes, como el *steak tartar* de ternera picado a mano o el famoso chuleton de vaca frisona de Girona.

Comer bien en La Donzella es fácil; dar de comer a tanta gente con este nivel de calidad es lo difícil, y de esto se encarga el capitán y su mano derecha, Ousmane, que junto a un gran equipo de cocina consiguen que todo salga siempre igual de bueno.

### El capitán

Conozco a Jordi desde que ambos teníamos 10 años y es listo, muy listo. Podría haber estudiado ingeniería, matemáticas o lo que hubiera querido, y os aseguro que cuando me dijo que se quería dedicar a la cocina me sorprendió, pero decía que era su vocación. En esta revista hemos escrito muchas veces la palabra «vocación» y no se entiende ser cocinero profesional sin ella, pero en el caso de Jordi doy fe que la suya es verdadera. Le gusta cocinar y todo lo que rodea este amplio y apasionante mundo. Hay chefs que cuando llegan a casa no cocinan, están cansados; en cambio a él le encanta cocinar para su mujer e hijos, incluso los días que libra también los dedica a cocinar platos preparados que luego se venden en la tienda de su suegra en Argentona.

Siempre que puede, y es muy a menudo, va a probar otros restaurantes, sea con su mujer o con un grupo de amigos entre los cuales me incluyo. Nada mejor para aprender que descubrir, probar, conocer otras casas. Cada jueves vamos a cenar a un sitio nuevo. Este jueves ya tenemos mesa reservada en la Lluerna de Víctor Quintilla (otro binomio inseparable). A parte de comer y cocinar, Jordi sigue por redes sociales a chefs e influencers tanto de Barcelona como de Madrid o del resto del mundo. Va a las ferias gastronómicas, lee artículos y le apasiona la serie *Chef’s Table* de Netflix, como todo lo relacionado con la gastronomía. Jordi Armada ha hecho de su pasión su profesión y ahora es imparable. Como sus platos, él es un chef de kilómetro cero, de trato de proximidad, un amigo *premium*.



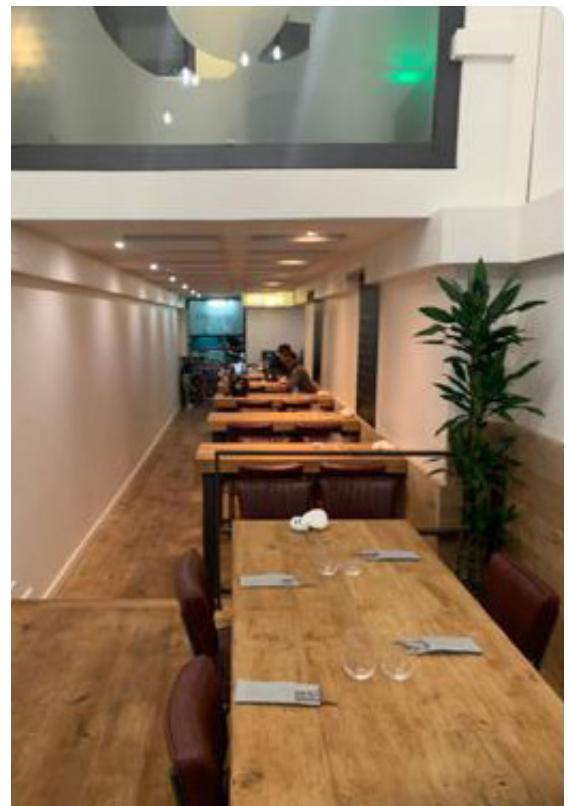
### The compass

Jordi Armada and La Donzella have a well-marked course so as not to lose their way and to continue onto the good path that has taken them so far. They offer us an unforgettable gastronomic experience that has made countless generations loyal and is constantly attracting new customers. They have a good compass that guides them well and that allows them to capture the pulse of what their customers want. No mistakes, no siren songs. Luxury views, good atmosphere, better food. La Donzella is that versatile restaurant that never lets you down: the romantic setting by the bay window on your first date, the family lunch on a birthday, the plans and laughter in the sand at dinner with friends. Few places offer so much choice and few restaurants are so well guided. That's why it is time to go to Badalona and discover the high culinary standards of Jordi Armada at La Donzella de la Costa. An experience you're sure to repeat countless times because as soon as you walk out the door you'll be thinking about booking again. All aboard, foodies. This voyage promises to be one for the history books.

### La brújula

Jordi Armada y La Donzella tienen un rumbo bien marcado para no perder el norte y seguir en el buen camino que los ha llevado tan lejos. Nos ofrecen una experiencia gastronómica inolvidable que ha fidelizado a infinidad de generaciones y que atrae sin parar a nuevos clientes. Tienen una buena brújula que les guía bien y que les hace captar el pulso de lo que quieren sus clientes. Sin errores, sin cantos de sirenas. Vistas de lujo, buen ambiente, mejor comida. La Donzella es ese restaurante versátil que nunca te falla: el ambiente romántico al lado del ventanal en tu primera cita, el almuerzo familiar de un cumpleaños, los planes y las risas en la arena de una cena con amigos. Pocos lugares ofrecen tantas opciones y pocos restaurantes están tan bien guiados. Por eso es momento de ir a Badalona y descubrir el alto nivel culinario de Jordi Armada de La Donzella de la Costa. Una experiencia que seguro que repetiréis en infinidad de ocasiones porque al salir por la puerta ya estaréis pensando en volver a reservar. Todos a bordo, *foodies*. Este viaje hará historia.

**La Donzella de la Costa.** Passeig Marítim, 08911 Badalona, Barcelona. T + 34 669 184 488. [www.donzella.cat](http://www.donzella.cat)



# L'Origen Osmosis

Same flavour, new experience / Mismo sabor, nueva experiencia

Osmosis has had a child who has left home and moved downstairs. If Osmosis means a tasting menu, a tablecloth and a break to enjoy, Origen Osmosis is about sharing a few dishes and sipping a few fine wines in a casual way. The same intense flavours as always, different tempos at the table.

Origen Osmosis is that child who looks exactly like you, of whom you are proud of because you see that he or she has inherited all that is good in you. You recognise yourself in that child. Like father, like son. In fact, he also has something of his grandfather, La Bodegueta de Gracia, the place where Nacho began to be an extraordinary host serving dishes. A true foodie even before we gave meaning and use to the word.

With a minimalist touch, noble materials, high tables and stools as comfortable as the back seat of a Cadillac, the menu at Origen Osmosis offers everything from finger food with a touch of imagination to Osmosis' own signature flavourful cooking. Always making the most of the best seasonal produce, of course. If you want to enjoy, take note: Japanese-style salmon tartare, prawn and ginger croquette, *trinxat* (cabage and potato stew) and *careta* (pork head), aged beef meatballs and seasonal rice. Success is guaranteed. And to round off the experience, let yourself be advised by someone who has a wine list with more than 300 references; they won't disappoint.

Osmosis was already one of our favourite places in Barcelona. Now we adore the whole family.

Osmosis ha tenido un hijo, se ha independizado y se ha mudado al piso de abajo. Si Osmosis es menú degustación, es mantel y es la pausa para disfrutarlo, Origen Osmosis es compartir unos platos y tomarse unos vinitos de forma desenfadada. Mismos sabores intensos de siempre, distintos tempos en la mesa.

Origen Osmosis es ese hijo que te sale a imagen y semejanza, del que estás orgulloso porque ves que ha heredado todo lo bueno de ti. Te reconoces en él. De tal palo, tal astilla. De hecho, también tiene algo del abuelo, La Bodegueta de Gracia, ese lugar en el que Nacho empezó a ser un extraordinario anfitrión sirviendo platos. Un verdadero *foodie* antes de que le diéramos sentido y uso a la palabra.

Con un toque minimalista, materiales nobles, mesas altas y unos taburetes tan cómodos como el asiento trasero de un Cadillac, en la carta de Origen Osmosis encontraremos desde propuestas de *finger food* con pinceladas de imaginación hasta las cocciones ajustadas y llenas de sabor propias de Osmosis. Por supuesto, siempre aprovechando al máximo el mejor producto de temporada. Toma nota para disfrutar: tartar de salmón al estilo japonés, croqueta de gamba y jengibre, *trinxat* y *careta*, albóndigas de vaca vieja y arroz de temporada. Éxito asegurado. Y para regar la experiencia, déjate aconsejar por alguien que tenga una carta de vinos con más de 300 referencias; no fallará.

Osmosis ya era uno de nuestros lugares preferidos de Barcelona. Ahora adoramos a toda la familia.

Carrer de Aribau, 100. 08036 Barcelona. T + 34 934 545 201. [www.restauranteosmosis.com](http://www.restauranteosmosis.com). Mon to Sat from 13h to 17h and from 20h to 24h.



PICTURES OSOMOSIS



# Quillo Bar

Andalusian soul in the centre of Barcelona / Alma andaluza en el centro de Barcelona  
Socia **Cristina Marcilla**, Chef **Efren Moreno**, Encargado **Paolo Vespucci**

The sound of hand clapping and guitar strumming echo in the original vault of the building. Patricia Hidalgo's mural dedicated to rumba and flamenco presides over the scene. Joy is in the air and there is a sense of a great evening, one of those where anything can happen and each memory to come is more memorable than the last. Inside, in the kitchen, the rhythm is different and there is no improvisation as in the dining room. The frying is always just right and the onions and tomatoes which make up the *sofrito* for the rice are on the stove for as long as it takes. At Quillo Bar they know very well the great atmosphere that is generated should not hide the quality of the cuisine.

From Thursdays to Saturday nights, live music livens up this place with Andalusian soul and contemporary aesthetics. Noble materials with iron columns, oak tables and esparto grass sacks are combined with a typical Andalusian bar, where the ham is cut by hand on the spot. We loved the shrimp omelette, the potato omelette, the salted prawns cone and the bull tail in red wine with potato parmentier. They do a good black rice, rice with lobster stock and Catalan-style paella: with cuttlefish, squid and prawns. And then, let yourselves go with the *rebujito* cocktail they make. The space is very cool and the terrace in the heart of the Born district invites you to sit and enjoy the good weather in Barcelona all year round. The owners of Quillo have brought the best of Andalusia to the best city on the Mediterranean.

El sonido de las palmas y del rasgueo de la guitarra resuenan en la bóveda original de la finca. El mural de Patricia Hidalgo dedicado a la rumba y al flamenco preside la escena. La alegría flota en el aire y hay una sensación de gran velada, de esas en las que puede pasar de todo y cada recuerdo por venir es más memorable que el anterior. Dentro, en la cocina, el ritmo es distinto y no se improvisa como en la sala. La freiduría sale siempre al punto y las cebollas y los tomates para el sofrito del arroz están en el fuego el tiempo necesario. En el Quillo Bar lo tienen muy claro: el gran ambiente que se genera no debe esconder una cocina de calidad.

Las noches del jueves al sábado la música en directo ameniza este lugar con alma andaluza y estética contemporánea. Materiales nobles con columnas de hierro, mesas de roble y sacos de esparto se combinan con una barra de bar típica andaluza, de las que te cortan el jamón a mano ahí mismo. Nos encantó la tortilla de camarones, la de patatas, los conos de gamba salada y el rabo de toro al vino tinto con *parmentier* de patata. Se les da bien el arroz negro, el caldoso de cigalas y la paella de estilo catalán: con sepia, calamares y gambas. Y luego, dejaros ir un poco con el rebujito que hacen. El espacio es muy chulo y la terraza en pleno corazón del barrio del Born invita a sentarse y disfrutar del buen tiempo que hace en Barcelona todo el año. Los del Quillo nos han traído lo mejor de Andalucía a la mejor ciudad del mediterráneo.

Carrer de Rec Comtal, 2. 08003 Barcelona. T + 34 931 383 130. [www.quillo-bar.com](http://www.quillo-bar.com). Mon to Sun from 12h to 1h.



25 años de  
Can Xurrades,  
un templo  
para disfrutar

25 years of  
Can Xurrades,  
a temple for you  
to enjoy

Interview Anna Torrents, Photography Claudio Valdés

GASTRONOMIC  
**CAN XURRADES**  
Since 1997





Listening to Rafa Martínez is a true lesson in perseverance and passion for the restaurant business. The success of his restaurant, which has just celebrated its first quarter of a century, is based on three main pillars: a commitment to top-quality produce, an eye for the latest gastronomic trends, and a personalised service for customers who, by now regulars, have become the chef's friends. As he himself explains: "These 25 years have been a dream come true. My wife Paqui Esteban and I are very proud and happy because we have always worked in this trade." There's no doubt about it: the good atmosphere on the 21st of May was closer to that of a wedding than to the anniversary of a restaurant. The passion shown by this couple, who champion good food and long after-dinner conversations like no one else, is really addictive.

### From a tavern to a leading restaurant

Martínez decided to open his own business, together with his wife, at the end of the 90s, after having worked for other people since he was 14 years old. "We opened in Gran de Gràcia in 1997. We both started there very young, me at 28 years old and her at 27 years old", he explains with the same passion of yesteryear. As they still didn't have a name for the new tavern, but they did have an eclectic menu with different proposals—which fearlessly combined ostrich meat with kangaroo meat and charcuterie—they thought they could refer to all the "titbits" they had on the menu. "Can Xurrades was catchy and it stuck forever", says the chef, who has become a benchmark for high-quality matured meat in Barcelona and whose restaurant is now located in the heart of the Eixample, at 212 Casanova street.

One of its flagships is precisely the beef of the Sayaguesa breed *Bos Taurus Primigenius*, which grows in the wild in the pastures of Omaña, in León. It is the oldest breed of cattle on Earth, descended from the aurochs, which in turn is descended from the mammoth, and is considered to be one of the healthiest known. This is what Martínez explains about this "caviar of meat": "It is a unique breed in the world that allows us to carry out very long maturations, always following strict quality, temperature, humidity and ph controls." The meats are matured for a year or a year and a half and diners can even buy a piece and let the experts at the restaurant mature it for as long as they wish. A fact that underlines the importance of the customers for the restaurant, many of them being celebrities who can be seen in the photographs at the entrance of the restaurant.

Escuchar a Rafa Martínez es toda una lección de perseverancia y de pasión por la restauración. El éxito de su restaurante, que acaba de celebrar su primer cuarto de siglo, se basa en tres grandes pilares: la apuesta por un producto de primera calidad, la sensibilidad hacia las últimas tendencias gastronómicas, y una atención personalizada a unos clientes que, ya asiduos, se han convertido en amigos del chef. Como explica él mismo: «Estos 25 años han sido un sueño hecho realidad. Mi mujer Paqui Esteban y yo estamos muy orgullosos y contentos porque es un oficio que hemos hecho desde siempre.» Y no lo ponemos en duda: el buen ambiente del pasado 21 de mayo era más cercano al de una boda que al aniversario de un restaurante. Y es que la pasión de esta pareja, que defiende como nadie el buen comer y la sobremesa larga, se engancha.

### De taberna a restaurante de referencia

Martínez decidió abrir su propio negocio, junto a su mujer, a finales de los años noventa, después de trabajar para otras personas desde los 14 años. «Abrimos en Gran de Gràcia en el año en el año 97. Allí empezamos muy jovencitos los dos, yo con 28 y ella con 27 años», explica con la misma pasión de antaño. Como todavía no tenían nombre para la nueva taberna, pero sí una carta ecléctica con diversas propuestas —que combinaban sin miedo carne de avestruz con carne de canguro y embutidos— pensaron que podían hacer referencia a todas las «chorraditas» que tenían en la minuta. «Can Xurrades era pegadizo y ya se quedó para siempre», comenta el chef, que se ha convertido en todo un referente en carne madurada de alta calidad en Barcelona y cuyo restaurante se ubica ahora en pleno Eixample, en la calle Casanova, 212.

Uno de sus buques insignia es precisamente la carne de buey de raza sayaguesa *Bos Taurus Primigenius*, que crece en libertad en las praderas de Omaña, en León. Se trata de la raza de bovino más antigua de la Tierra, descendiente del uro que, a su vez, es descendiente del mamut, y está considerada como una de las más saludables que se conocen. Como explica Martínez sobre este «caviar de las carnes»: «Es una raza única en el mundo que nos permite hacer maduraciones muy largas, siempre siguiendo rigurosos controles de calidad, temperatura, humedad y ph.» Las carnes se maduran durante un año o año y medio y los comensales incluso pueden comprar una pieza y dejar que los expertos del local la maduren durante el tiempo que deseen. Un hecho que remarca la importancia que

**“Premium brands and guests close to the restaurant, such as Manuel Fuentes, Ramón Pellicer o ReEugenio attended the event”**

**«La celebración contó con marcas premium e invitados cercanos al restaurante, como Manuel Fuentes, Ramón Pellicer o ReEugenio»**

#### **During the pandemic, innovation**

In addition to making customers feel at home, one of the most important achievements of Can Xurrades is its ability to adapt to change and its spirit of innovation.

A good example of this is the response they had during the Covid crisis: “We decided to move forward, reinvest and focus more than ever on the product. One of my mottos has always been that the palate doesn’t know what a crisis is”, explains Martínez, who also underlines that these were very difficult months for the industry. But instead of throwing in the towel, they decided to take advantage of those months to rethink the menu, try innovative fusions and buy furniture for the restaurant, with the idea of always moving forward. “Life is for those who dare”, he says.

In terms of the menu, this reinvention led to a substantial change in the restaurant’s philosophy: the introduction of fish and seafood on the menu, something unprecedented for an establishment that had found its hallmark in meat cooked over holm oak charcoal. As Martínez points out: “I was able to get a supplier who was able to provide me with fish and seafood of the same quality as my meat, and who currently brings me prawns from Palamós, almadraba-fished tuna, oysters from Normandy, turbot from the north...” High quality products with which the Can Xurrades team has created new and delicious recipes.

However, the innovation does not only consist in introducing these new ingredients in the menu, but rather in the fusion between the new products and the great symbol of the restaurant: the beef. Thus, the tasting menus offer such surprising recipes as sashimi of Palamós prawns caught at a depth of 600 metres with dried beef, or grilled Normandy oysters with seawater emulsion and dried beef, in a surf and turf dish that activates and rewards the taste buds. Other seasonal ingredients, such as peas and artichoke hearts, are also used to complement the city’s most famous beef.

tienen los clientes para el restaurante, siendo muchos de ellos personajes famosos que aparecen en las fotografías de la entrada del local.

#### **En pandemia, innovación**

Además de hacer sentir a los clientes como si estuvieran en casa, uno de los éxitos más importantes de Can Xurrades es su capacidad de adaptación a los cambios y su espíritu de innovación. Un buen ejemplo de ello es la respuesta que tuvieron durante la crisis del Covid: «Decidimos seguir adelante, reinvertir y apostar más que nunca por el producto. Uno de mis lemas siempre ha sido que el paladar no entiende de crisis», explica Martínez, que también subraya que fueron meses muy difíciles para el sector. Pero, en vez de tirar la toalla, decidieron aprovechar esos meses para repensar la carta, probar fusiones innovadoras y comprar mobiliario para el restaurante, con la idea de seguir siempre hacia adelante. «La vida —nos dice— pertenece a los atrevidos.»

A nivel de carta, esta reinvención se tradujo en un cambio sustancial para la filosofía del local: la introducción de pescado y marisco en la minuta, algo inédito para un establecimiento que había encontrado en la carne cocinada al carbón de encina su gran seña de identidad. Como apunta Martínez: «Conseguí un proveedor que me podía certificar la misma calidad que tengo con mi carne con el marisco y el pescado, y que actualmente me trae gambas de Palamós, atún de almadraba, ostras de Normandía, rodaballo del norte...» Productos de alta calidad con los que el equipo de Can Xurrades ha creado nuevas y deliciosas recetas.

La innovación, no obstante, no está solo en la introducción de estos nuevos ingredientes en la carta, sino más bien en la fusión entre los nuevos productos y el gran símbolo del local: el buey. De esta manera, los menús de degustación ofrecen recetas tan sorprendentes como el sashimi de gamba de Palamós capturada a 600

GASTRONOMIC

CAN XURRADES  
25

Since 1997





## A party among friends

The celebration of Can Xurrades' 25th anniversary was attended by a lot of premium brands and guests close to the restaurant, including well-known personalities such as Manuel Fuentes, Ramón Pellicer and ReEugenio. People were welcomed at the event by ingredients such as San Filippo anchovies (considered the best in the area of Santoña, in Cantabria), hand-cut acorn-fed ham from Sierra de Béjar and various options from La Casa del Caviar Imperial, such as Bester or Beluga 000. The jewel of the crown awaited in the restaurant's private room: the charcoal-grilled *Bos Taurus Primigenius*, which during the evening made other star appearances in the form of tartar with Beluga caviar, hamburguer with Imperia foie or the exceptional T-bone steak carpaccio matured for 300 days, among others. In the main room, there were surprises such as the cheeses selected by Eva and Quim from Vila Viniteca, the Bluefin tuna sashimi from Arrom, the smoked salmon and salmon snout from Carpier Ahumados and the oysters from Poget, among others. The Codorniu, Gramona and Pesquera wineries did not miss the event either and were pairing partners with Fever-Tree and Estrella Damm.

The couple made up by Martínez and Esteban couldn't be happier: "We got what we wanted: we gathered a lot of people we love and they had a great time. We wanted to share our passion and effort for a profession that sometimes requires leaving many things behind", says the chef, who also adds that it would have been very difficult to keep up the pace of work without his wife. An advocate of the concept of karma and determined to help others when they need it, because he has always been helped, for Martínez success hides no great secrets: "If you like what you do, you commit yourself and put love into it, the end result can't fail." And that is a good summary for these 25 years of career that have brought together so many diners, suppliers and friends along the way and that we are sure will give way to many more parties and gastronomic surprises in the future.

metros de profundidad con tocino de buey o las ostras de Normandía a la brasa con emulsión de agua de mar y tocino de buey, en un mar y montaña que activa y premia a las papilas. Otros ingredientes de temporada, como los guisantes y los corazones de alcachofa, también se convierten en cómplices del buey más famoso de la ciudad.

## Una fiesta entre amigos

La celebración de los 25 años de Can Xurrades contó con numerosas marcas premium e invitados cercanos al restaurante, entre los que destacaron personalidades tan conocidas como Manuel Fuentes, Ramón Pellicer o ReEugenio. Daban la bienvenida al evento ingredientes como las anchoas San Filippo (consideradas las mejores de la zona de Santoña, en Cantabria), el jamón de bellota cortado a mano de Sierra de Béjar y diversas opciones de La Casa del Caviar Imperial, como el Bester o el Beluga 000. En la sala privada del restaurante aguardaba la joya de la corona: ese *Bos Taurus Primigenius* cocinado a la brasa que durante la velada también apareció como protagonista del tartar con caviar Beluga, de la hamburguesa con foie Imperia o del excepcional carpaccio de chuleton con maduración de 300 días, entre otros. En sala principal se escondían sorpresas como los quesos seleccionados por Eva y Quim de Vila Viniteca, el sashimi de atún Bluefin de Arrom, el salmón ahumado y el morro de salmón de Carpier Ahumados y las ostras de Poget, entre otros. Las bodegas Codorniu, Gramona y Pesquera tampoco se perdieron el evento y fueron compañeros de maridaje de Fever-Tree y Estrella Damm.

El matrimonio formado por Martínez y Esteban no podía estar más contento: «Conseguimos lo que queríamos: reunir a mucha gente querida y que lo pasaran muy bien. Queríamos compartir nuestra ilusión y esfuerzo por un oficio que a veces requiere dejar muchas cosas atrás», apunta el chef, que también añade que hubiera sido muy difícil mantener el ritmo de trabajo sin su mujer. Defensor del concepto de karma y determinado a ayudar a los demás cuando lo necesitan, porque él siempre se ha sentido ayudado, para Martínez el éxito no esconde grandes secretos: «Si te gusta lo que haces, te entregas y le pones amor, el resultado final no puede fallar.» Y ese es un buen resumen para estos 25 años de trayectoria que han reunido a tantos comensales, proveedores y amigos por el camino y que estamos seguros, darán paso a muchas más fiestas y sorpresas gastronómicas en el futuro.



PICTURES CLAUDIO VALDÉS

# Orvay

Wines, fine cuisine and a good atmosphere / Vinos, gastronomía fina y buen ambiente  
Propietario **Vicente Orvay**, Chef **Yordi Martínez**

Tapas, dishes and a good wine pairing is the plan on offer at Orvay, a gastrobar that is as cool as it is cosy. Located just a few metres from Santa María del Mar, it has already managed to captivate the local public and the growing attention of the thousands of tourists who visit Barcelona every day.

Traditional cuisine with a modern touch and a few dashes of the Balearic Islands, homeland of the owner Vicente Orvay, is how he defines his culinary offer. The menu is sufficiently varied to please everyone and make you want to come back for more, while at the same time not depriving you of the possibility of complementing it with suggestions that are incorporated according to the seasonal products or the chef's imagination.

Their free-range chicken and curry croquettes, the squid stuffed with *sobrasada* and pine nuts or the duck cannelloni with ceps, foie gras and black truffle are just a few examples of dishes that have already become a firm favourite with the restaurant's regulars. Not to mention its extensive range of wines, by the bottle or by the glass, in constant rotation.

At Orvay, attention to detail is essential. Not only in the kitchen, where each dish is made from scratch, but the very architecture of the premises hides a beautiful story worth telling: brown dominates the entrance, as the colour of the land where the vines grow; in the central area, green alludes to the leaves, fields and vines; and inside, burgundy is the protagonist, evoking the grape and the colour of the wine. An oenological tribute not to be missed.

Passeig del Born, 4. 08003 Barcelona. T +34 938 324 504. Tue to Thu from 13h to 23.30h and Fri to Sat from 13h to 24h. Sun from 13h to 23.30h.



Tapas, platos y un buen maridaje de vinos es el plan que nos propone Orvay, un gastrobar tan *cool* como acogedor que, situado a pocos metros de Santa María del Mar, ya ha conseguido cautivar al público local y la atención *in crescendo* de los miles de turistas que visitan cada día la ciudad condal.

Cocina tradicional, con un toque moderno y con varios guiños a las islas Baleares, de donde es su propietario Vicente Orvay, es como se define su oferta gastronómica. Una carta lo suficientemente variada para agradar a todos y querer repetir y que a su vez no les priva de complementarla con sugerencias que incorporan en función de los productos de temporada o la imaginación del chef.

Sus croquetas de pollo de corral y curry, el calamar relleno de *sobrasada* y piñones o el canelón de pato con ceps, foie y trufa negra son solo ejemplos de platos que ya se han convertido en todo un reclamo por parte de los habituales del restaurante. Por no hablar de su extensa oferta de vinos, por botellas o copas, en constante rotación.

En Orvay cuidar cada detalle es esencial. No solo en la cocina, donde se elabora cada plato desde cero, sino que la misma arquitectura del local esconde un bonito *storytelling* digno de contar: el color marrón domina en la entrada, en representación a la tierra donde crece la viña; en la zona central, el verde alude a las hojas, campos y cepas; y en su interior, el protagonista es el color burdeos, que evoca la uva y el color del vino. Todo un homenaje enológico que no puedes perderte.





# Vegan Junk Food Bar

The only ethical choice / La única opción ética

When we step into Vegan Junk Food Bar we travel to the future we all wish for, with a sustainable planet where animal, environmental and human welfare prevail. The project was born in Amsterdam in 2017 and is experiencing a meteoric rise. After opening four new restaurants in the Netherlands and winning two Vegan Awards, they have established themselves in Barcelona, the first stop of an international expansion that will give people something to talk about. Because Vegan Junk Food Bar is more than a restaurant: it is a philosophy of life, it is culture, health and genuine hospitality that makes it the ideal place for “rebels with a cause” who will change the world.

Vegan Junk Food Bar serves sustainable food in a friendly and easily accessible way. Innovative, delicious food without compromising on quality, taste or texture. Innovation is in their DNA! From the colourful and eye-catching VJFBurgers, Freak Fries and Zeafood to their extraordinary cocktails.

Each venue has its own unique atmosphere. The interiors are exclusive and feature an avant-garde combination of colourful street art with a touch of elegance. Every month, different R&B and hip-hop tunes are selected to plunge us in a unique, relaxed, urban-metropolitan atmosphere and take us into the future that their philosophy pursues. “We love the planet and firmly believe that a sustainable, plant-based lifestyle is the only ethical choice.”

Cuando entramos en Vegan Junk Food Bar viajamos al futuro que todos deseamos, con un planeta sostenible donde predomina el bienestar animal, ambiental y humano. El proyecto nació en Ámsterdam en 2017 y experimenta una proyección meteórica. Tras inaugurar cuatro nuevos restaurantes en los Países Bajos y ganar dos Vegan Awards se han afianzado en Barcelona, la primera parada de una expansión internacional que dará que hablar. Porque Vegan Junk Food Bar es más que un restaurante: es una filosofía de vida, es cultura, salud y una hospitalidad genuina que lo convierte en el espacio ideal para los «rebeldes con causa» que cambiarán el mundo.

Vegan Junk Food Bar sirve comida sostenible de una manera agradable y de fácil acceso. Comida innovadora, deliciosa, sin comprometer la calidad, el sabor ni la textura. ¡La innovación está en su ADN! Desde las coloridas y llamativas VJFBurgers, Freak Fries y Zeafood hasta sus extraordinarios cócteles.

Todos los locales tienen su propia atmósfera única. Los interiores son exclusivos y destacan por una combinación vanguardista de colorido arte callejero con un toque de elegancia. Todos los meses, se seleccionan las distintas melodías de R&B y hip-hop que nos sumergirán en el exclusivo ambiente relajado, urbanometropolitano y nos llevarán a ese futuro que persigue su filosofía. «Amamos el planeta y creemos firmemente que un estilo de vida sostenible basado en plantas es la única opción ética.»

Carrer de Manresa, 4. 08003 Barcelona. [www.veganjunkfoodbar.com](http://www.veganjunkfoodbar.com). Instagram: [veganjunkfoodbar.spain.](https://www.instagram.com/veganjunkfoodbar.spain/) TikTok: [veganjunkfoodbar](https://www.tiktok.com/@veganjunkfoodbar).  
Mon to Sun from 12h to 24h.



# Chef Works Spain: algo más que chaquetillas more than just jackets

Photography Claudio Valdés



Let's put ourselves in the shoes of a chef and ask ourselves: Is there such a thing as the perfect jacket? "Yes, the one that is clean and ironed." Chef Works Spain replies with an indisputable answer. With an extensive collection of cooking garments, the answer is always the same: the jacket (no matter the colour, whether it is the most modern or an inherited one) is the first and greatest step of honesty towards the diner. A clean garment is synonymous with neatness and respect for what we do. "And if that jacket has the unmistakable Chef Works fork badge, then it's more than perfect."

We have visited the brand's showroom in Spain. It is located in Barcelona, at the end of Travessera de Gràcia street, near the Hospital de Sant Pau. At first glance, it is a small, cosy place where the chefs feel like fish in the water. As soon as we set foot in the shop, we realise that catering clothing has more intricacies than we thought; judging by the style and how well they fit, one would even dare to wear one of their aprons in the street.

#### A multinational with the look of a neighbourhood shop

Hidden behind the appearance of a neighbourhood shop, warm in its decoration and its human touch, is a multinational company with its headquarters in California. Chef Works is a solid company with a sixty-year history, a presence in more than seventy countries and a world sales leader. The faces of the brand in Spain are Roger Peiró and Paola Rodríguez, Catalan he, Galician she, architects of the project, workmates and life partners. With them, a small team with great professional and human value.

Peiró, who comes from a Catalan family with a deep-rooted textile tradition, had in mind the idea of bringing the firm to our country. A fan of cooking, he brought back Chef Works jackets from his many trips to Asia and the USA with the idea of establishing the brand in Spain. After years of insisting (and so many more jackets in the wardrobe), they finally managed to open Chef Works Spain in Barcelona, at the end of 2019, when nobody could think about the threat of a pandemic. "We decided to go for the brand because we saw a clear need for this product in the Spanish market. We landed at a bad time, but we are happy and satisfied with what we are doing," says Paola.

They do not offer mere uniforms for the catering trade: at first glance they look like kitchen jackets and aprons, but behind them they hide technical garments, with patented fabrics and designed to work in the most

Pongámonos en la piel de un chef y preguntémonos: ¿Existe la chaquetilla perfecta? «Sí, la que está limpia y planchada.» Con contundencia nos responden desde Chef Works Spain. Con una amplísima colección de prendas para cocinar, la respuesta es siempre la misma: la chaquetilla (no importa el color, si es la más moderna o la heredada) es el primer y mayor paso de honestidad hacia el comensal. Una prenda limpia es sinónimo de pulcritud y respeto hacia lo que hacemos. «Y si esa chaquetilla cuenta con el inconfundible distintivo del tenedor de Chef Works, pues entonces es más que perfecta.»

Visitamos el *showroom* de la marca en España. Está en Barcelona, al final de Travessera de Gracia, próximo al Hospital de Sant Pau. A la vista, es un local pequeño y acogedor en el que los chefs se sienten como pez en el agua. Al poner un pie en la tienda, nos damos cuenta de que la ropa de hostelería tiene más intríngulis del que pensábamos; a juzgar por el estilo y lo bien que sientan, uno se atrevería incluso a vestir con uno de sus delantales por la calle.

#### Una multinacional con aspecto de tienda de barrio

Bajo el aspecto de esta tienda de barrio, cálida por su decoración como por su trato humano, se esconde una compañía multinacional con sede en California. Chef Works es una empresa sólida con sesenta años de trayectoria, presencia en más de setenta países y líder de ventas mundial. Las caras de la marca en España son Roger Peiró y Paola Rodríguez, catalán él, gallega ella, artífices del proyecto, compañeros de trabajo y de vida. Con ellos, un pequeño equipo con gran valor profesional y humano.

Peiró, que procede de una familia catalana de arraigada tradición textil, tenía en mente la idea de traer la firma a nuestro país. Aficionado a cocinar, de sus múltiples viajes por Asia o EEUU traía chaquetillas Chef Works pensando en asentar la marca en España. Tras años (y otras tantas chaquetillas en el armario) de insistencia, finalmente consiguieron abrir Chef Works Spain en Barcelona, a finales de 2019, cuando nadie podía pensar en la amenaza de una pandemia. «Decidimos apostar por la marca porque veíamos una clara necesidad de este producto en el mercado español. Desembarcamos en mal momento, pero estamos felices y satisfechos de lo que hacemos.», hace balance Paola.

No ofrecen meros uniformes para hostelería: a simple vista parecen chaquetillas de cocina y delantales, pero detrás se esconden prendas técnicas, con tejidos patentados y diseñados para trabajar en las condiciones más extremas. «Suelen compararnos



extreme conditions. “We are often compared as the Levi’s of the kitchen. Originally, the jeans brand made clothes for miners in denim, reinforced and with rivets, which gave them worldwide success. We took a look at that model but in reverse: under an apparent urban style, we created practical, comfortable and resistant uniforms.” This is one of the unmistakable features of the fork brand: beyond aesthetics, the clothes are designed to be worked in, and this makes them a must-have for those who try them out.

### **The small details that make a big difference**

The range of garments is wide, both for the kitchen and for the dining room: classic jackets or with a ground-breaking look, with buttons or zips, from the traditional white to the finest denim fabric. The range is wide and the principle is always the same: to adapt the garment to the use it is going to be put to.

“Our fabrics are very light. Cooks work in extremely high temperatures for many hours and the garment has to breathe, adapt to these extreme conditions and even cope with flames. We have patented a super-light cotton twill and a Cool Vent type fabric, strategically placed on the sides, allowing for greater mobility, air circulates inside the garment, and this provides a feeling of freshness”. When we touch the garments, we can see that the fabric is not conventional, and if we analyse them closely, we can see small details that would go unnoticed and make them unique.

“We have introduced pockets on both the right and left sleeves; until now no one had thought of left-handed chefs, who had nowhere to put their thermometer or tweezers comfortably. There is a loop at the back of the neck to hold the apron in place so as not to damage the neck; also, the long sleeves can be rolled up with a clip or button and the zips are hidden and protected, so there are no metal elements in direct contact with the skin.” As Paola comments, the aim is for the worker to feel safe in their uniform and to minimise the health problems associated with a profession like this.

### **Spain is a leading reference in gastronomy: we have to dress up to the standard it deserves**

“In the US, in the hospitality sector, most sick leaves are not due to burns, but to cervical ailments. That’s why our jackets and some dining room shirts have this loop to hold the apron in place, distribute the weight around the area and avoid contractures. In addition to being resistant, Chef Works aprons are classified as featherweight: either they are crossed and leave

como el Levi’s de la cocina. Originariamente, la marca de tejanos confeccionaba ropa para mineros en denim, reforzada y con remaches, lo que le dio éxito mundial. Nosotros nos fijamos en ese modelo pero a la inversa: bajo un aparente estilo urbano, creamos uniformes prácticos, cómodos y resistentes.” Este es uno de los sellos inconfundibles de la marca del tenedor: más allá de la estética, las prendas están pensadas para trabajar con ellas y eso hace que se conviertan en imprescindibles para el que las prueba.

### **Los pequeños detalles que crean la gran diferencia**

El surtido de prendas es amplio, tanto para cocina como para sala: chaquetillas clásicas o de estética rompedora, con botones o cremalleras, del tradicional blanco al tejido denim más fino. El abanico es amplio y la máxima es siempre la misma: adaptar la prenda al uso que se le va a dar.

«Nuestros tejidos son muy ligeros. Los cocineros se enfrentan a altísimas temperaturas durante muchas horas y la prenda debe transpirar, adaptarse a esas condiciones extremas e incluso hacer frente a las llamas. Hemos patentado una sarga de algodón super ligera y un tejido tipo *Cool Vent* que, colocado estratégicamente en los laterales, permite mayor movilidad, el aire circula por el interior de la prenda, y eso proporciona sensación de frescor.” Al tocar las prendas, comprobamos que el tejido no es lo convencional y si las analizamos minuciosamente, observamos pequeños detalles que pasarían desapercibidos y las convierten en únicas.

«Hemos introducido bolsillos tanto en manga derecha como en la izquierda; hasta ahora nadie había pensado en los chefs zurdos, que no tenían dónde colocar el termómetro o las pinzas cómodamente. Hay una trabilla en la parte trasera del cuello para sujetar el delantal y no dañar las cervicales; además, las mangas largas son enrollables con un clip o botón y las cremalleras quedan ocultas y protegidas, así no hay ningún elemento metálico en contacto directo con la piel.” Como comenta Paola, se trata de que el trabajador se sienta seguro con su uniforme y se minimicen los problemas de salud que conlleva una profesión como esta.

### **España es un referente en gastronomía: tenemos que vestirnos a la altura que se merece**

«En EEUU, en el sector de la hostelería, la mayoría de las bajas laborales no son por quemaduras, sino por dolencias en las cervicales. Por eso nuestras chaquetillas y algunas camisas de sala llevan esta trabilla para mantener el delantal sujeto, repartir el



the cervical area free or the weight of the garment is minimal to avoid aches and pains.”

It is clear that these are technical workwear items, with a very neat aesthetics, as Paola comments. “Our passion is to create or enhance the image of a business through clothing: we combine the same style in the kitchen, the dining room or in the different areas of the premises, and with this we reinforce the image. Spain has a strong potential of professionals, but often the look they convey is not the right one. We need to believe that we are a world gastronomic reference and our image has to be in line with what we are offering. It is a way of dignifying the profession.” It makes sense: no chef would ever upload a photo of one of his dishes in a bad state to Instagram, so it is not possible for a chef to present himself to a client with a jacket in a mess.

**Eleven post-consumer PET bottles recovered in one jacket**  
Is it possible to be sustainable? The answer is yes, albeit half-heartedly. “One of our mottos is reuse, recycle and renew. We are gradually introducing recycled polyester, which comes from post-consumer PET bottles. However, we have to be realistic: polyester comes from petroleum, so it is a flammable material. We cannot make a garment for working near a fire with a high percentage of polyester, because the chef runs the risk of catching fire. For every jacket we recover eleven plastic bottles, and we are satisfied with that for the time being.”

They have recently developed a 100% post-consumer fabric with which they have made a model of apron: the cotton comes from used towels and the polyester comes from recycled bottles. It couldn't be more sustainable. In addition, the bags they use are made from used hotel sheets that have now been repurposed into reusable cloth bags. “Small gestures that make us feel good and that our customers are very grateful for.”

peso por toda la zona y evitar contracturas. Además de resistentes, los delantales Chef Works están catalogados como peso pluma: o bien van cruzados y dejan libre la zona cervical o el peso de la prenda es mínimo para evitar dolencias.»

Queda claro que son prendas técnicas, de estética muy cuidada, como comenta Paola. «Nuestra pasión es crear o potenciar la imagen de un negocio a través del vestuario: combinamos el mismo estilo en cocina, sala o en los diferentes espacios del local y con ello reforzamos la imagen. España cuenta con un fuerte potencial de profesionales, pero muchas veces el aspecto que transmiten no es el adecuado. Necesitamos creer que somos un referente gastronómico mundial y nuestra imagen tiene que ser acorde a lo que estamos ofreciendo. Es una forma de dignificar la profesión.» Tiene su lógica: a ningún cocinero se le ocurre subir a Instagram la foto de uno de sus platos en mal estado, por lo que no es posible que un chef se presente ante un cliente con una chaquetilla hecha un desastre.

#### En una chaquetilla recuperamos once botellas de PET postconsumidor

¿Es posible ser sostenibles? La respuesta es sí, aunque a medias. «Uno de nuestros lemas es reusa, recicla y renueva. Introducimos paulatinamente el poliéster reciclado, el que procede de botellas de PET postconsumidor. Sin embargo, debemos ser realistas: el poliéster procede del petróleo, por lo tanto, es un material inflamable. No podemos confeccionar una prenda destinada a trabajar frente al fuego con un alto porcentaje de poliéster, porque el chef corre el riesgo de salir ardiendo. Por cada chaquetilla recuperamos once botellas de plástico, y con eso, de momento, nos sentimos satisfechos.»

Recientemente han desarrollado un tejido 100% postconsumidor con el que han confeccionado un modelo de delantal: el algodón procede de toallas

## Service, service and service

They have a unique and exclusive product, and they know it. In addition, they have permanent stock, which allows them to be agile when it comes to serving. But what they sell is just as important as their vocation for service. “Our priority is the customer, to make it easy for them, to advise them correctly, to be quick and coherent with what we offer. The hospitality sector is the sector of unforeseen events and we need to be up to the task: if there is an opening or a last-minute incorporation, we are there with the clothes. We always have sizes, from XS to 4XL, we have embroidery machines in the shop and this, together with the good work of the whole team, allows us to customize garments in record time. The great asset of this company is undoubtedly the people who work here”, says Paola.

The dedication to service kept them going during the pandemic, along with the fact that they received a stock of thousands of garments just days before the world shut down in March 2020. “We had received hundreds of boxes of garments, we were starting from scratch and we had to have stock; what we didn’t know was that a few days later the world would come to a standstill. We couldn’t stand by and watch as professionals from all over the country went out onto the streets to cook with hardly anything, in a moment of chaos, and we had hundreds of garments in stock with no one to sell them to”, remembers Paola about those days.

“We couldn’t have had a worse start, but given the circumstances, we saw the need to act. First we donated uniforms to local NGOs and we started collaborating with World Central Kitchen Spain, the organisation run by chef José Andrés. At first it was just a few items, but as the days went by, we ended up sending a large number of items because the cause deserved it.” They remember that it was a hard and emotional time, in which they had to use resilience or *afouteza*, (a Galician word referring to the disposition of those who act without fear of difficulties). The best part of the pandemic were the moments shared with the hoteliers. Special bonds were created and some of the volunteers are now customers.

That initial stock of garments, with which they suffered at the beginning, allowed them to provide service in a pandemic and at the time of reopenings. “When bars and restaurants started to open and there were no uniforms on the market, we had full shelves. In addition, we decided to lock in prices and not apply price increases with the recent price rises. We realised

usadas y el polyester proviene de botellas recicladas. Más sostenible, imposible. Además, las bolsas que utilizan son confeccionadas con sábanas usadas de hoteles que ahora se han reconvertido en bolsas de tela reutilizables. «Pequeños gestos que nos hacen sentir bien y que los clientes agradecen un montón.»

## Servicio, servicio y servicio

Tienen un producto único en exclusiva, y lo saben. Además, disponen de stock permanente, lo que les permite ser ágiles a la hora de servir. Pero tan importante es lo que venden como la vocación de servicio. «Nuestra máxima es el cliente, hacérselo fácil, asesorar de forma correcta, ser rápidos y coherentes con lo que ofrecemos. El de la hostelería es el sector de los imprevistos y debemos estar a la altura: si hay una apertura o una incorporación de último momento, ahí estamos con las prendas. Siempre tenemos tallas, desde la XS hasta la 4XL, contamos con máquinas de bordar en la tienda y esto, junto al buen hacer de todo el equipo, nos permite personalizar las prendas en tiempo record. El gran activo de esta casa es sin duda, el personal humano que trabaja en ella.», afirma Paola.

La vocación de servicio les mantuvo en pie durante la pandemia junto con el hecho de haber recibido un stock de miles de prendas justo unos días antes de que el mundo se cerrase a cal y canto en marzo de 2020. «Habíamos recibido cientos de cajas con prendas, empezábamos de cero y debíamos tener stock; lo que no sabíamos era que unos días más tarde el mundo se paralizaría. No podíamos estar de brazos cruzados viendo como profesionales de todo el país salían a la calle a cocinar sin apenas nada, en un momento de caos y nosotros con cientos de prendas almacenadas sin tener a quién venderlas.», recuerda Paola sobre aquellos días.

«Peor no podíamos haber empezado, pero dadas las circunstancias, vimos la necesidad de actuar. Primero donamos uniformes a las ONG locales y empezamos a colaborar con World Central Kitchen España, la entidad del chef José Andrés. Al principio fueron unas cuantas prendas, pero a medida que avanzaban los días, acabamos enviando una gran cantidad de artículos porque la causa lo merecía.» Recuerdan que fue un momento duro y emotivo, en el que hubo que tirar de resiliencia o de *afouteza*, (palabra gallega referida a la disposición de quien actúa sin temor a las dificultades). Lo mejor de la pandemia fueron los momentos compartidos con los hosteleros. Se crearon vínculos especiales y algunos de los voluntarios, hoy son ya clientes.



that, with a fair price, the more stock you have, the more chances you have to sell. That's how we build customer loyalty."

There is news: Chef Works International recently acquired the French culinary clothing firm Bragard, the sanctum sanctorum brand of classic French-cut jackets. The Californian giant now has a worldwide monopoly. "We are very happy about this merger. It is a luxury and an honour to be brothers with Bragard, but at the moment we don't know how it will affect us."

Whatever the future holds for them, we know that Chef Works Spain will continue to do things as they have done up to now: with the greatest respect for what they sell and, above all, providing service and attention to the customer.

Aquel stock de prendas inicial, con el que sufrieron al principio, les permitió dar servicio en pandemia y en el momento de las reaperturas. «Cuando los bares y restaurantes comenzaban a abrir y no había uniformes en el mercado, nosotros teníamos las estanterías llenas. Además, decidimos mantener los precios y no aplicar incrementos con las subidas recientes. Nos dimos cuenta de que, con un precio justo, cuánto más stock tienes, más posibilidades tienes de vender. Así fidelizamos clientes.»

Hay novedades: Chef Works International adquirió recientemente la firma francesa de ropa culinaria Bragard, la marca sanctasanctorum de las chaquetillas clásicas de corte francés. El gigante californiano se hace con el monopolio mundial. «Estamos muy contentos de esta fusión. Ser hermanos de Bragard es todo un lujo y un honor, pero de momento aún no sabemos de qué manera nos va a repercutir.»

Sea lo que sea que el futuro les depare, nos consta que en Chef Works Spain seguirán haciendo las cosas como hasta ahora: máximo respeto por lo que venden y, sobre todo, servicio y atención hacia el cliente.

**Chef Works Spain.** Responsables, Roger Peiró y Paola Rodríguez. Travessera de Gràcia, 429. 08025 Barcelona. T +34 934 334 528. [www.chefworks.es](http://www.chefworks.es).



PICTURES CLAUDIO VALDÉS

# Espai Granada

The alternative to gastronomic leisure / La alternativa al ocio gastronómico

Directora ejecutiva **Silvia Nonell**, Director creativo gastronómico **Minos Digenis**

Spectacular views over Barcelona, an impeccable interior design and a top-class gastronomic experience. All this is on offer at Espai Granada penthouse, a gastronomic space that offers a leisure alternative in Barcelona. A loft located at the top of an industrial building, refurbished by its owner, the architect Minos Digenis and his partner Silvia Nonell, to create an original, open-plan and functional place. “A secret for a few people who enjoy the best views, a fantastic locally-sourced gastronomy and a magical corner just for them.”

Both, with years of experience in the sector, share their passion for cooking. One of the characteristics of the restaurant is its 180 m<sup>2</sup>, comprising a large terrace of 85 m<sup>2</sup> with impressive views over the city. A delight for the senses enhanced by excellent cuisine and the creation of original recipes by well-known chefs. The Séptimo Cielo Brunch takes places two Sundays a month and on Thursday evenings it becomes an eventual restaurant. “A journey through the Mediterranean with dishes prepared on the spot. All the products we use are local; we want to showcase our suppliers, who we choose for their quality and know-how.” At the space they also organize corporate events, always related to gastronomy. There are gastronomic workshops and courses, retreats and healthy proposals, and even summer camps for children from 6 to 16 years old, where they cook and taste their own creations.

Come and discover it!

Espectaculares vistas sobre Barcelona, un cuidado diseño interior y una experiencia gastronómica de altura. Todo esto ofrece el ático Espai Granada, un espacio gastronómico que propone una alternativa de ocio en Barcelona. Un loft situado en lo alto de un edificio industrial, reformado por su propietario, el arquitecto Minos Digenis y su pareja Silvia Nonell, para crear un lugar original, diáfano y funcional. «Un secreto para unas pocas personas que disfrutan de las mejores vistas, una fantástica gastronomía de km 0 y un rincón mágico sólo para ellos.»

Ambos, con años de experiencia en el sector, comparten aquí su pasión por la cocina. Una de las características del local son sus 180 m<sup>2</sup> que incluyen una amplia terraza de 85 m<sup>2</sup> con impresionantes vistas sobre la ciudad. Un gozo para los sentidos ensalzado por una gastronomía excelente y la creación de originales recetas a cargo de conocidos chefs. El Brunch Séptimo Cielo tiene lugar dos domingos al mes y los jueves noche se convierte en un *eventual restaurant*. «Un viaje por el Mediterráneo a través de platos preparados in situ. Todos los productos que utilizamos son de proximidad; queremos dar a conocer a nuestros proveedores, que elegimos por su calidad y su saber hacer.» En el espacio también se organizan eventos corporativos, siempre relacionados con la gastronomía. Hay talleres y cursos gastronómicos, retiros y propuestas saludables, y hasta *summer camps* para niños de 6 a 16 años en los que ellos mismos cocinan y degustan sus creaciones. ¡Ven a descubrirlo!

Carrer de la ciutat de Granada, 28B. 08005 Barcelona. T + 34 933 208 050. [www.espaigranada.com](http://www.espaigranada.com). Mon to Fri from 9h to 19h.





# LA RÔTISSERIE

*De Sarrià*

5



PICTURES CLAUDIO VALDÉS

# La Rôtisserie de Sarrià

The rôtisserie of the future / La rôtisserie del futuro.  
Chef y socio **Anthony Audebaud**, Socia **Titem Ferrat**

At the Rôtisserie de Sarrià we find a chef, and the concept of *chef* associated with *rôtisserie* already indicates that things are different here. To begin with, the “chicken” is a Penedès free-range POULARDE (in capital letters, like the quality of the product) whose internal temperature is constantly monitored to ensure that it does not dry out. The juice it releases while it is roasting is separated and reduced to make a sauce (which they give you separately). They serve the *poularde* in a baking dish, so that when you get home, you put it in the oven for five minutes, add the sauce they have given you and eat it as if it had just been made. The difference is abysmal. And it's not just *poulardes* that we find slowly roasting, we also find old beef, ribs or lamb chops, which are cooked at low temperature before roasting. Titem, tells us that these products can be found in *rôtisseries* in France and that this is the first time they are available in Barcelona. The end result is a range of quality roasted products that you can complement with a wide variety of elaborated dishes and gourmet products. During the week they also have the Healthy Collection (vegetable *blanquette*, salads, *risottos*...) which you can pick up there or order by Glovo. Anthony Audebaud is the chef who takes care of every detail, and along the way he has learned from Carme Ruscalleda and Santi Santamaría. He is currently the founder of a chefs' agency that privately advises top sportsmen such as Dembélé and Camavinga. The *rôtisserie* of the future is no longer just about chicken on Sundays.

En la Rôtisserie de Sarrià nos encontramos un chef, y el concepto *chef* asociado al de *rôtisserie* ya nos indica que aquí las cosas son distintas. Para empezar, el «pollo» es una PULARDA campera del Penedès (en mayúsculas, como la calidad del producto) a la que constantemente controlan la temperatura interna para asegurarse que no quede seca. El jugo que suelta mientras se está asando lo separan y lo reducen para hacer una salsa (que te entregan a parte). La pularda te la sirven en un recipiente horneable, de modo que cuando llegas a casa, lo pones cinco minutos al horno, añades la salsa que te han dado y te la comes como si la acabaran de hacer. La diferencia es abismal. Y no solo nos encontramos pulardas dorándose poco a poco, también encontramos vaca vieja, costillar o chuleta de cordero, que están cocidas a baja temperatura antes de rostir. Titem, nos explica que estos productos se pueden encontrar en las *rôtisseries* de Francia y que es la primera vez que se pueden encontrar en Barcelona. El resultado final es una gama de un producto asado de calidad que puedes acompañar con una gran variedad de platos elaborados y productos gourmet. Entre semana también tienen la Collection Healthy (*blanquette* de verduras, ensaladas, *risottos*...) que puedes recoger allí o pedir por Glovo. Anthony Audebaud es el chef que cuida todos los detalles, y en su recorrido ha aprendido de Carme Ruscalleda y Santi Santamaría. Actualmente es el fundador de una agencia de chefs que asesora de forma privada a deportistas de élite como Dembélé o Camavinga. La *rôtisserie* del futuro ya no es únicamente de pollos los domingos.

Carrer de Manuel de Falla, 5. 08034 Barcelona. T + 34 936 774 935. Wed to Fri from 11h to 15h and Sat to Sun from 11h to 17h.





BAR MUY BUENAS



BAR MUY BUENAS



BAR MUY BUENAS



CAFÉ DEL CENTRE



CAFÉ DEL CENTRE



RESTAURANTE BETLEM / PICTURE: JORDI FOLCH



RESTAURANTE BETLEM / PICTURE: JORDI FOLCH

# Ruta gastronómica

Barcelona is full of iconic places loaded with history. Today we'll walk through the streets of the city discovering its history through these iconic places. Join us, foodies!

We get to Barcelona mid-morning and stop at Girona metro station. We start our route at Café del Centre (1873). We sit on the modernist bench and our journey through time begins. We notice how all the details are still intact: the marble tables, the bar, the wooden masonry and even the awning. It's vermouth time; we order it along with croquettes, Manchego cheese and Guijuelo ham.

With recharged batteries, we head for the centre and, on the corner of Gran Via and Pau Claris, we find what used to be the old Vilardell Pharmacy (1901) converted into the Pichincha bank, which preserves the original Gothic-inspired Art Nouveau decoration. Continuing on to Ronda Sant Pere, we come to the Óptica Arense (1911), a former modernist stationer's shop owned by the Teixidó family, which has kept the original façade and many modernist details. We cross the colourful Ramblas until we reach Musical Emporium (1890), where my grandmother used to buy sheet music, one of the most charming shops in Barcelona that managed to retain its original activity until 2014. We take Carme Street to visit Bar Muy Buenas (1903). Here you can breathe history, both in the modernist atmosphere and in the menu, which is full of references to Catalan cultural figures, such as *Tirant lo Blanc*. It's lunchtime and we order several traditional dishes to share: Russian salad, fricandéau, *cap i pota* (head and trotters stew) with chickpeas and *clotxa de l'Ebre* (slice of peasant's bread) with *escalivada* (roasted red pepper and aubergine) and smoked sardine. We have coffee at the iconic Cafè Bar Cèntric, on Ramalleres Street.

Finally, we go back to the grid designed by Ildefons Cerdà to go up passeig de Gràcia. Right next to Casa Batlló, we find the Bagués Masriera jewellery shop, a true work of art. From there, we walk along Consell de Cent to Girona Street and return to our starting point, where we find the terrace of Betlem (1892), an old grocery store and an ideal place to try the gastronomy of chef Víctor Ferrer, casual dishes prepared with top-quality products, while we discuss our route with a recurring thought: if we lose these places, we all lose out.

Barcelona está llena de locales emblemáticos cargados de historia. Hoy recorreremos las calles de la ciudad Condal descubriendo su historia a través de estos locales emblemáticos, ¡Acompañadnos, foodies!

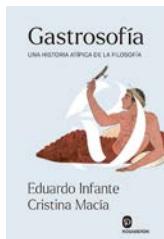
Llegamos a Barcelona a media mañana y paramos en la estación de metro Girona. Empezamos la ruta en el Café del Centre (1873). Nos sentamos en la bancada modernista y empieza nuestro viaje a través del tiempo. Observamos cómo se mantienen intactos todos los detalles: las mesas de mármol, la barra, la mampostería de madera e incluso el toldo. Es la hora del vermut; lo pedimos acompañado de unas croquetas, queso manchego y jamón de Guijuelo.

Con las baterías cargadas, nos dirigimos al centro y, en la esquina de Gran Via con Pau Claris, encontramos lo que era la antigua Farmacia Vilardell (1901) reconvertida en el banco Pichincha, que conserva la decoración modernista inspirada en la gótica original. Siguiendo hasta Ronda Sant Pere, llegamos a la Óptica Arense (1911), antigua papelería modernista de la familia Teixidó, que mantiene la fachada original y muchos detalles modernistas. Cruzamos las coloridas Ramblas hasta llegar a Musical Emporium (1890), donde mi abuela compraba las partituras, una de las tiendas con más encanto de Barcelona que consiguió mantener su actividad original hasta el 2014. Cogemos la calle del Carme para adentrarnos en el Bar Muy Buenas (1903). Aquí se respira historia tanto por el ambiente modernista como por la carta llena de referencias a personajes de la cultura catalana, como por ejemplo, *Tirant lo Blanc*. Es la hora de comer y pedimos varios platos tradicionales para compartir: ensaladilla rusa, fricandó, *cap i pota* con garbanzos y *clotxa* del Ebro con escalivada y sardina ahumada. El café lo hacemos en el emblemático Cafè Bar Cèntric, en la calle Ramalleres.

Finalmente, volvemos a la cuadrícula diseñada por Ildefons Cerdà para subir por passeig de Gràcia. Justo al lado de la Casa Batlló, encontramos la joyería Bagués Masriera, una auténtica obra de arte. Desde allí, recorremos Consell de Cent hasta la calle Girona y volvemos a nuestra casilla de salida, donde nos espera la terraza del Betlem (1892), un antiguo colmado y lugar ideal para probar la gastronomía del chef Víctor Ferrer, platos desenfadados pero elaborados con productos de máxima calidad, mientras comentamos nuestra ruta con un concepto recurrente: si perdemos estos locales, salimos perdiendo todos.

# Libros a la carta

By Gabriela Berti, Los Foodistas



**Título.** Gastrosofía

**Autores.** Eduardo Infante, Cristina Macía  
**Editorial.** Rosamerón  
**Lengua.** Castellano

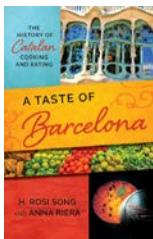
*Gastrosofía* is a book that pairs philosophy with gastronomy. Infante and Macía take a succinct look at the history of philosophy and its main schools, weaving together anecdotes, historical data and recipes. With this reading you will discover what a Kantian menu was like or that veganism is closely related to the philosophy of Pythagoras. *Gastrosofía* es un libro que marida la filosofía con la gastronomía. Infante y Macía hacen un recorrido suicinto por la historia de la filosofía y sus principales escuelas, trenzando anécdotas, datos históricos y recetas. Con esta lectura podrás descubrir cómo era un menú kantiano o que el veganismo está estrechamente relacionado con la filosofía de Pitágoras.



**Título.** La alegría del exceso

**Autor.** Samuel Pepys  
**Editorial.** Nordica Libros  
**Lengua.** Castellano

Samuel Pepys was an English civil servant and politician who kept a detailed private diary between 1660 and 1669, first published a hundred years after his death. Mr. Pepys was a great lover of food and drink, and whenever he could, he feasted more than once. This passion was reflected in his diary, which is one of the fundamental primary sources for understanding the evolution of culinary habits and gastronomy. Samuel Pepys fue un funcionario y político inglés que entre 1660 y 1669 se dedicó a escribir un detallado diario privado, publicado por primera vez cien años después de su muerte. El señor Pepys era un gran amante de la comida y la bebida, y cada vez que podía se daba más de un festín. Esta afición la reflejó en su diario, que es una de las fuentes primarias fundamentales para comprender la evolución de los hábitos culinarios y de la gastronomía.



**Título.** A Taste of Barcelona!

**Autores.** H. Rosi Song, Anna Riera  
**Editorial.** Rowman & Littlefield  
**Lengua.** Inglés

Barcelona's culinary offer has made it one of the most appetising cities in the world, as well as a must for anyone who consider themselves a gourmet. Markets, producers, restaurants and the whole gastronomic fabric that underpins the city's culinary offer intertwines centuries of history. H. Rosi Song and Anna Riera take us on a journey from medieval Catalan cuisine to the present day, including curious facts and recipes from great chefs such as the Roca brothers and Albert Adrià. La oferta culinaria de Barcelona la ha convertido en una de las ciudades más apetecibles del mundo, así como un destino ineludible para cualquier persona que se considere gourmet. Mercados, productores, restaurantes y todo el tejido gastronómico que sujetla la propuesta gastronómica de la ciudad entrelaza siglos de historia. H. Rosi Song y Anna Riera hacen un recorrido desde la cocina medieval catalana hasta llegar a nuestros días, incluyendo datos curiosos y recetas de grandes cocineros como los hermanos Roca o Albert Adrià.



**Título.** Cocinar con flores

**Autora.** Iolanda Bustos  
**Editorial.** Lectio Ediciones  
**Lengua.** Castellano

Iolanda Bustos has been considered the chef of flowers, and in this book she shares her passion for this universe and biodynamics by offering recipes that connect us with nature. The author has selected garden and wild flowers to create different dishes. The book is divided into four seasons, in which she places the flowers that can be found in each one of them. In addition, each chapter is dedicated to a flower, with a brief botanical explanation, a description of its properties and, of course, recipes to introduce us to this colourful and aromatic world.

Iolanda Bustos es considerada la chef de las flores, y en este libro comparte su pasión por ese universo y la biodinámica ofreciendo recetas que nos conectan con la naturaleza. La autora ha seleccionado flores de jardín y silvestres para crear diferentes platos. El libro se divide en cuatro estaciones en las que ubica las flores que podemos encontrar en cada una de ellas. Además, cada capítulo está dedicado a una flor, con una pequeña explicación botánica, ficha descriptiva de sus propiedades y, por supuesto, recetas para introducirnos en este colorido y aromático mundo.



**Título.** *Un mundo de masas*  
**Autora.** María Cosbel  
**Editorial.** Akal  
**Lengua.** Castellano

This book by María Cosbel opens with a prologue by the great chef Carme Ruscalleda, followed by a cookbook focusing on all kinds of dough. The book presents dishes made with different ingredients, easy to find and explained in a pleasant way. María Cosbel is a cooking enthusiast and she conveys this in every page of the book, in which she seeks to offer practical and healthy ideas so that we can enjoy ourselves while cooking.

Este libro de María Cosbel se abre con un prólogo de la gran chef Carme Ruscalleda, para dar paso a un recetario centrado en masas de todo tipo. La obra presenta platos elaborados con diferentes ingredientes, fáciles de encontrar y explicados de forma amena. María Cosbel es un entusiasta de la cocina y lo transmite en cada una de las páginas del libro, en el que busca ofrecer ideas prácticas y saludables para que podamos disfrutar frente a los fogones.



**Título.** *Un viaje por el restaurante*  
**Autora.** Núria Nicolau  
**Editorial.** Triunfa con tu libro  
**Lengua.** Castellano

Núria Nicolau has spent many years developing her professional activity in the world of catering. Her new book is the result of this experience and her passion for the restaurant trade. This book is a real manual with the keys to creating profitable restaurants. Throughout its pages, she explains each of the points that must be taken into account when setting up a business, from the exterior image, the furniture and customer service, to how to manage the team or communication on social networks.

Núria Nicolau lleva muchos años desarrollando su actividad profesional en el mundo de la hostelería. Su nuevo libro es fruto de esa experiencia y de la pasión por el oficio de la restauración. Esta obra es un verdadero manual, con claves para crear restaurantes rentables. A lo largo de sus páginas va desgranando cada uno de los puntos que se deben tener en cuenta a la hora de montar un negocio, desde la imagen exterior, el mobiliario y la atención al cliente, hasta cómo gestionar el equipo o la comunicación en redes sociales.



**Título.** *Gurú. Manual multisensorial de coctelería*  
**Autor.** Diego Cabrera  
**Editorial.** Planeta Gastro  
**Lengua.** Castellano

Diego Cabrera is one of the most renowned mixologists in the world. Among the many awards he has won are the Royal Academy of Spanish Gastronomy (as best professional cocktail maker) and having climbed to the highest positions in the prestigious list The World's 50 Best. Cabrera is a bartender who knows how to challenge the profession, and this book is the result of that journey, which helps us to discover the creative process that underpins the creation of a cocktail.

Diego Cabrera es uno de los mixólogos más reconocidos del mundo. Entre los muchos galardones que cuenta en su haber están el de la Real Academia de la Gastronomía Española (como mejor profesional de coctelería) y el haber escalado hasta los puestos más altos en la prestigiosa lista The World's 50 Best. Cabrera es un bartender que sabe interpelar la profesión y este libro es fruto de ese camino, que nos ayuda a descubrir el proceso creativo que sustenta la creación de un cóctel.



**Título.** *El libro de los vinos de Jerez*  
**Autora.** César Saldaña  
**Editorial.** Almuzara  
**Lengua.** Castellano

Sherry wines are diverse, but they have characteristics that make them unique. This book condenses the three thousand years of history and culture on which these unique wines are based. Reading Saldaña's work invites us to get to know and learn about the particularities of each variety, how sherry wines are classified and produced, etc. In addition, the author offers a detailed glossary with the basic terms that make up the language of this attractive universe.

Los vinos de Jerez son diversos, pero tienen características que los hacen únicos. Este libro condensa los tres mil años de historia y cultura en los que se respaldan estos vinos singulares. La lectura de la obra de Saldaña nos invita a conocer y aprender las particularidades de cada variedad, cómo se clasifican y elaboran los vinos de Jerez, etc. Además, el autor ofrece un pormenorizado glosario con los términos básicos que conforman el lenguaje de este atractivo universo.

# Goodies for foodies

By Silvia Micolau

01—Genesis 2022, Weber's new smart barbecue. It is gas powered and combines precise, even heat with remote monitoring and smart cooking. ([barbacoasbarcelona.com](http://barbacoasbarcelona.com))

02—Ala, stainless steel crumb collector. A design by Achille Castiglioni edited by Alessi. (Mundana)

03—Intercontinental knives, from the limited edition –2,900 units—commemorating the 290th anniversary of Zwilling, which can be engraved, choosing the desired text and typography using a template, in the Zwilling shop at Av. Diagonal, 407 (Barcelona). Service applicable only to Zwilling, Miyabi and Ballarini brand cutlery purchased in their physical and online shops.

04—Switcher by Vilató i Vilató, caviar spoon at one end and vodka shot glass at the other. Made of blown glass and available in five colours. ([jacobvilato.com](http://jacobvilato.com))

05—Chikio Nest by Cookplay, a single-use bowl made from sugar cane pulp. Biodegradable and compostable, ergo sustainable. For catering, take away, delivery and picnic. ([cookplay.com](http://cookplay.com))

06—Bielo bag for carrying vegetables and fruit. Elastic, semitransparent, light and resistant. Also available in orange. ([bassal.store](http://bassal.store))

07—In *Collado. La maldición de una casa de comidas* (Colectivo Bruxista), Carles Armengol uses his experience as a bar boy and teenager, unwitting waiter and keen observer to shape a hybrid text that is at once a novel, a sociological study and a personal diary. In the 1990s, on the border that separates Barcelona from l'Hospitalet, there was the Collado restaurant, which served meatballs à la jardinière, among other dishes, to the workers and the rest of the neighbourhood folk from Collblanc. ([colectivobruxista.es](http://colectivobruxista.es))

08—La Gaufre de Marseille by Fer à Cheval, a soap to have on hand in the kitchen by a *maison* which, founded in 1856, is the oldest soap maker in Marseille. For the occasion, they collaborated with a Belgian designer. (La Pharmacie Française)

01—Genesis 2022, nueva barbacoa smart de Weber. Funciona a gas y combina un calor preciso y uniforme con monitorización y cocción inteligente a distancia. ([barbacoasbarcelona.com](http://barbacoasbarcelona.com))

02—Ala, recogedor de migas de acero inoxidable. Un diseño de Achille Castiglioni editado por Alessi. (Mundana)

03—Cuchillos Intercontinental, de la edición limitada –2.900 unidades—conmemorativa del 290 aniversario de Zwilling, que es posible grabar, escogiendo mediante una plantilla el texto y la tipografía deseados, en la tienda Zwilling de Av. Diagonal 407 (Barcelona). Servicio aplicable solo a cuchillería de las marcas Zwilling, Miyabi y Ballarini, adquiridas en sus tiendas físicas y online.

04—Switcher de Vilató i Vilató, cuchara para caviar en un extremo y vaso para vodka tipo *shot* en el otro. De vidrio soplado y disponible en cinco colores. ([jacobvilato.com](http://jacobvilato.com))

05—Chikio Nest de Cookplay, bol de un solo uso hecho con pulpa de caña de azúcar. Biodegradable y compostable, ergo sostenible. Para *catering, take away, delivery* y pícnic. ([cookplay.com](http://cookplay.com))

06—Bolsa de Bielo para llevar verduras y frutas. Elástica, semitransparente, ligera y resistente. También en color naranja. ([bassal.store](http://bassal.store))

07—En *Collado. La maldición de una casa de comidas* (Colectivo Bruxista), Carles Armengol utiliza su experiencia como niño y adolescente de bar, camarero involuntario y observador perspicaz para dar forma a un texto híbrido que es a la vez novela, estudio sociológico y diario personal. En los años 90, en la frontera que separa Barcelona de L'Hospitalet se encontraba el Collado, que servía albóndigas a la jardinería, entre otros platos, a los trabajadores y resto de paisanaje del barrio de Collblanc. ([colectivobruxista.es](http://colectivobruxista.es))

08—La Gaufre de Marseille de Fer à Cheval, jabón para tener a mano en la cocina de esta *maison* que,



01



02



03



04



05



06



07



08

09—Shrimp puzzle, limited edition by Little Puzzle Thing. About seventy pieces, to be completed in twenty minutes. ([areaware.com](http://areaware.com))

10—Nana Fiammiferi crisps. Handmade, pan-fried with sunflower oil and salted by hand. (Camarasa Francesc Macià)

11—Roasted red chilli peppers from the Vicofer artisan cannery in Vitoria-Gasteiz, which celebrates 100 years in 2022. To garnish Spanish omelettes and blood sausages or to eat alone with garlic, oil and salt. (.248 Colmado)

12—Emmentaler AOP Urtyp from Quesos de Suiza. A historical version of this variety of cooked pressed cheese, handmade from raw cow's milk fed on natural pasture. Matured for a minimum of twelve months, seven of them in a humid cellar, and treated once a week with pure brine. (Coming soon in specialised shops.)

13—*Dones ramaderes* (Cossetània) by Inés Butrón, with photographs by Antonio Ron, brings together the complaints, opinions, expectations and dreams of thirty-six women, not only livestock breeders or shepherds, linked to this ancestral trade.

14—Smook, the new brand of Angulas Roset, offers hot and cold smoked or pickled in rice vinegar products of the sea and fermented fare (kimchi and sauerkraut). In addition to the sea bream in the image: mackerel, horse mackerel, sea bass, octopus, eel and salmon in different formats. Recipes on their website. ([smook.es](http://smook.es))

15—Cuxo organic EVOO, extracted from the Negrinha de Freixo variety, typical of the north-eastern region of Portugal but atypical for making oil. In a porcelain bottle that can be reused as an oil cruet or jug. (Chandal)

16—Specials are twelve organic spice blends in packs –Classics, Spicy and Mix. A project by three friends –Joan Ibern, Albert Freixa and Arnaud París (winner of MasterChef 9)– to bring creativity and fun to the kitchen, hassle-free. ([specials.es](http://specials.es))

17—Two Dirty Boys (Paul Anderton and Robin Daly), authors of *Replanta* (Cinco Tintas), show how to grow herbs, vegetables and fruit from leftover roots,

fundada en 1856, es la jabonera más antigua de Marsella. Para la ocasión, colaboró con un diseñador belga. (La Pharmacie Française)

09—Puzzle de gamba, edición limitada de Little Puzzle Thing. Alrededor de setenta piezas, para completar en veinte minutos. ([areaware.com](http://areaware.com))

10—Patatas Nana Fiammiferi. Artesanales, fritas en sartén con aceite de girasol y saladas a mano. (Camarasa Francesc Macià)

11—Guindillas rojas asadas de la conservera artesana Vicofer de Vitoria-Gasteiz, que este 2022 celebra su centenario. Para adornar tortillas de patata y morcillas o tomar solas con ajos, aceite y sal. (.248 Colmado)

12—Emmentaler AOP Urtyp de Quesos de Suiza. Versión histórica de esta variedad de queso prensado cocido, elaborado artesanalmente con leche cruda de vaca alimentada con pastos naturales. Madura un mínimo de doce meses, siete de ellos en bodega húmeda, y tratado una vez a la semana con salmuera pura. (Próximamente en tiendas especializadas.)

13—*Dones ramaderes* (Cossetània) de Inés Butrón, con fotografías de Antonio Ron, reúne las quejas, opiniones, expectativas y sueños de treinta y seis mujeres, no solo ganaderas o pastoras, vinculadas a ese oficio ancestral.

14—Smook, nueva marca de Angulas Roset, ofrece ahumados del mar –en frío y en caliente– o encurtidos en vinagre de arroz y fermentados (kimchi y chucrut). Además de la dorada de la imagen: caballa, jurel, lubina, pulpo, anguila y salmón en distintos formatos. Recetario en su web. ([smook.es](http://smook.es))

15—AOVE ecológico Cuxo, extraído de la variedad Negrinha de Freixo, típica de la región noreste de Portugal pero atípica para hacer aceite. En botella de porcelana reutilizable como aceitera o jarrita. (Chandal)

16—Specials son doce mezclas de especias ecológicas en packs –Classics, Spicy y Mix. Proyecto de tres amigos –Joan Ibern, Albert Freixa y Arnaud París (ganador de MasterChef 9)– para llevar a la cocina creatividad y diversión, sin complicaciones. ([specials.es](http://specials.es))

17—Two Dirty Boys (Paul Anderton y Robin Daly), autores de *Replanta* (Cinco Tintas), enseñan cómo cultivar hierbas, hortalizas y frutas partiendo de restos



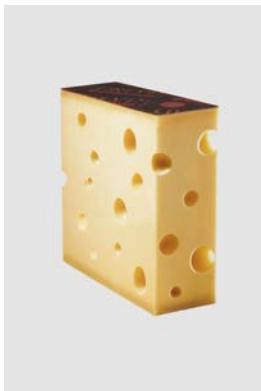
09



10



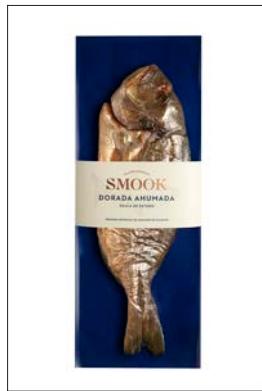
11



12



13



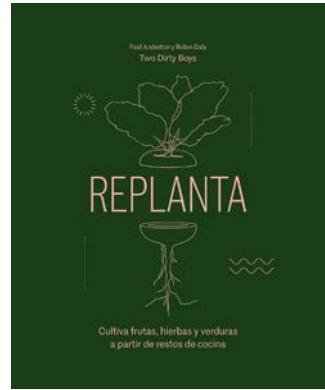
14



15



16



17



18

stems and bulbs used for cooking that usually end up in the organic waste bin. A rewarding exercise, as well as profitable, beautiful to look at and ecologically responsible.

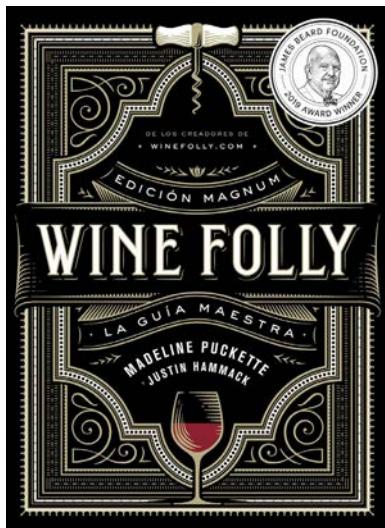
18—Bean to bar cocoa praline. Produced in Barcelona with beans harvested in the department of San Martín (Peru). (LOT Roasters of Fine Beans)

19—*Wine Folly* (Col and Col), written by Madeline Puckette and Justin Hammack, winner of the 2019

de raíces, tallos y bulbos empleados para cocinar que habitualmente terminan en el cubo de los desechos orgánicos. Un ejercicio gratificante, además de rentable, bonito de ver y ecológicamente responsable.

18—Praliné de cacao *bean to bar*. Producido en Barcelona con habas recolectadas en el departamento de San Martín (Perú). (LOT Roasters of Fine Beans)

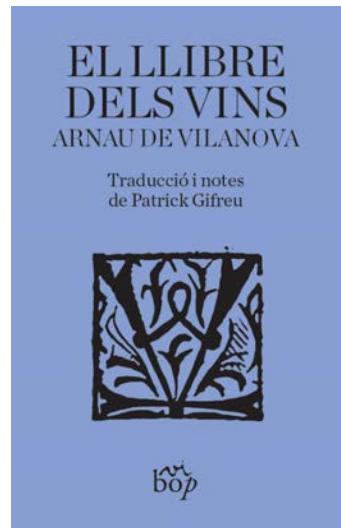
19—*Wine Folly* (Col and Col), escrito por Madeline Puckette y Justin Hammack, ganador del James Beard



19



20



22



21



23



24



25

James Beard Award for the world's best book in the drinks category, is the definitive guide to finding your way around the field of oenology. The essential information to think like a sommelier and learn how to identify a good wine, preserve it, taste it and pair it correctly.

20—Frizzante wines for the aperitif La Mundial, from local grapes, with organic fruit extracts and spices, cane sugar and water from the Penedès hills. Clarea: sustainably grown Macabeo and Parellada, with a hint of peach. Rosalea: organic Tempranillo and Garnacha, tastes of orange and cinnamon. ([lamundialbarcelona.com](http://lamundialbarcelona.com))

21—CM by Carlos Moro, a sustainable winery accredited with the Wineries for Climate Protection seal. The 2017 vintage of this single varietal Tempranillo red wine, ample, full-bodied and fresh, the result of Matarromera Group's incursion into the D.O. Ca. Rioja. ([Magatzem Escolà](http://MagatzemEscolà))

22—*El llibre dels vins* (Vibop), with translation and notes by Patrick Gifreu, is the 17th title in the publisher's Envinats collection. A medieval treatise from the 14th century, attributed to Arnau de Vilanova, physician to popes and kings. It contains 51 recipes for medicinal wines made from flowers, herbs and spices.

23—100&NoMore is a collection of unconventional flavoured handcrafted gins, produced in batches of 100 numbered units. Brava—with nori seaweed and lavender—, Sichuan—with pepper from the Chinese province and Buddha's hand lemon— and Oaxaca—with cocoa, tonka bean, nutmeg and Pedro Ximénez barrel wood. An idea by Ricardo Barguño distilled by Carlos Bonnin of La Destilateca. ([100andnomore.com](http://100andnomore.com))

24—Onalic organic liqueurs, made of citrus and spices, lemon-mint-ginger and coffee with vanilla and cinnamon. Created by Maria Serra in Montgat (Barcelona), handmade her own way, which is that of her Italian family when it comes to making homemade arancino and limoncello. ([onalic.com](http://onalic.com))

25—Match Floral, Spicy, Mediterranean and Indian are tonics with superfoods in their botanical composition: açai, chilli, sage and lemongrass respectively. Available in packs of four. The bottles are made of recycled glass and are stackable. ([curius.com](http://curius.com))

Award 2019 al mejor libro del mundo en la categoría de bebidas, se presenta como la guía definitiva para orientarse en el campo de la enología. La información imprescindible para pensar como un sommelier y aprender a identificar un buen vino, conservarlo, degustarlo y maridarlos correctamente.

20—Vinos frizzantes para el aperitivo La Mundial, de uvas locales, con extractos de frutas ecológicas y especias, azúcar de caña y agua de las colinas del Penedès. Clarea: macabeo y parellada de cultivo sostenible, con un toque de melocotón. Rosalea: tempranillo y garnacha ecológicos, sabe a naranja y canela. ([lamundialbarcelona.com](http://lamundialbarcelona.com))

21—CM de Carlos Moro, bodega sostenible acreditada con el sello Wineries for Climate Protection. Añada 2017 de este tinto monovarietal de tempranillo, amplio, con gran volumen y fresco, fruto de la incursión del Grupo Matarromera en la D. O. Ca. Rioja. ([Magatzem Escolà](http://MagatzemEscolà))

22—*El llibre dels vins* (Vibop), con traducción y notas de Patrick Gifreu, es el título número 17 de la colección Envinats de la editorial. Un tratado medieval del siglo XIV, atribuido a Arnau de Vilanova, médico de papas y reyes. Contiene 51 recetas de vinos medicinales elaborados con flores, hierbas y especias.

23—100&NoMore es una colección de ginebras artesanas con sabores poco convencionales, de las que se producen lotes de 100 unidades numeradas. Brava—con alga nori y lavanda—, Sichuan—con pimienta de esa provincia china y limón mano de buda— y Oaxaca—con cacao, haba tonka, nuez moscada y madera de barrica de Pedro Ximénez. Una idea de Ricardo Barguño destilada por Carlos Bonnin de La Destilateca. ([100andnomore.com](http://100andnomore.com))

24—Licores ecológicos Onalic, de cítricos y especias, limón-menta-jengibre y café con vainilla y canela. Creados por Maria Serra en Montgat (Barcelona), artesanalmente y a su manera, que es la de su familia italiana a la hora de elaborar arancino y limoncello caseros. ([onalic.com](http://onalic.com))

25—Match Floral, Spicy, Mediterranean e Indian son tónicas que apuestan por los superalimentos en su composición de botánicos: açai, chili, salvia y hierba limón respectivamente. A la venta en packs de cuatro. Las botellas son de vidrio reciclado y apilables. ([curius.com](http://curius.com))

# Socialité

By El guardián de los sabores

Miguel Balcells, aka El guardián de los sabores (The taste guardian), reports about the latest developments in the world of local gastronomy over the last six months.

01—Chez Kessler. An elegant, vegan, animal-friendly and charming new space, which is ready to become a vegan restaurant for non-vegans.

02—Can Xurrades. The 25th anniversary of Can Xurrades restaurant was a memorable event. Can Xurrades is the temple of meat.

03—Carles Antoner. One of those hidden places, with magic, lost in Lladó (Girona). Don't miss their homemade bread.

04—Grosso Napoletano opens Senza Glutine in Barcelona, the first 100% gluten-free Neapolitan pizzeria.

05—Charity dinner for Ukraine. Madrid's chefs did not miss the event; the dinner was organised by the NGO Cesal.

06—Tierra de Sabor Sommelier Championship of Spain, held as part of the 35th Salón Gourmets. Congratulations to the winners: Ferran Vila, Álex Pardo and Ana Casabona.

07—Event in Madrid of Luxury Spain, the Spanish luxury association.

08—Amar is the name of Rafa Zafra's new restaurant in Barcelona, inside the Hotel Palace.

09—The catering for the Conde de Godó Tennis Tournament was once again organised by ASPIC, led by its chef Gonzalo Isla.

10—with José Carlos Capel, at the Alimentaria exhibition.

11—Within the framework of Alimentaria, the grand final of the Chef of the Year competition was held.

Miguel Balcells, *aka* El guardián de los sabores, nos explica qué ha sucedido en el mundo de la gastronomía local durante los últimos seis meses.

01—Chez Kessler. Un nuevo espacio elegante, vegano, animalista y lleno de encanto, que arranca dispuesto a convertirse en un restaurante vegano para no veganos.

02—Can Xurrades. El 25º aniversario del restaurante Can Xurrades se convirtió en un evento memorable. Can Xurrades es el templo de la carne.

03—Carles Antoner. Uno de esos lugares escondidos, con magia, perdido en Lladó (Girona). No te pierdas su pan artesanal.

04—Grosso Napoletano inaugura Senza Glutine en Barcelona, la primera pizzería napolitana 100% sin gluten.

05—Cena benéfica por Ucrania. Los chefs de Madrid no faltaron a la cita; la cena la organizó la ONG Cesal.

06—Campeonato de España de sumilleres Tierra de Sabor, celebrado dentro del marco del 35 Salón Gourmets. Felicidades a los ganadores: Ferran Vila, Álex Pardo y Ana Casabona.

07—Evento en Madrid de Luxury Spain, la asociación española del lujo.

08—Amar es el nombre del nuevo restaurante de Rafa Zafra en Barcelona, dentro del Hotel Palace.

09—El cátering del Torneo Conde de Godó de tenis ha sido organizado, un año más, por ASPIC y liderado por su chef Gonzalo Isla.

10—Con José Carlos Capel, en la exposición de Alimentaria.

11—Dentro del marco de Alimentaria, se celebra la gran final del concurso del Cocinero del Año. Felicidades a Cristóbal Muñoz, que se hizo con el prestigioso galardón.



Congratulations to Cristóbal Muñoz, who won the prestigious award.

12—Best!n Food Marketing Summit gives the awards to the key players in food and beverage marketing.

13—During the chef's dinner held at El Glop restaurant, an internal competition was organised to see who could make the best *romesco* sauce. Janik came out on top.

14—Madrid Fusion celebrates its 20th edition. The Spain 2022 food conference is proof of the pizzazz of the great gastronomy conferences, of which it's the most influential.

15—Chef's dinners continue to bring together professional colleagues to enjoy and share an evening together.

16—The Candela Collection group presents its tapas proposal at the Belbo Collection. Dinner with press, influencers and a lot of rhythm.

17—The famous barbecue brand arrives in Catalonia. Weber Store & Weber Grill Academy open the first official shop in Cabrera de Mar.

18—Jack Daniels presents the new cocktails made by Javier de las Muelas in the iconic Dry Martini.

19—The Fòrum Gastronòmic de Girona is back. Thousands of visitors make it one of the most important and prestigious events in the gastronomic circuit.

20—El guardián de los sabores starts a series of podcasts in which he interviews renowned local gastronomy personalities.

21—Weber, the world's leading brand of barbecues, opens its first official store in Spain in Cabrera de Mar. The new shop will also host the first Grill Academy, a barbecue academy with workshops for everyone, opened by Marc Ribas.

22—Julián Fernández Mendiburu from San Sebastián has left us. Our thoughts go out to the former owner of the Taktika Berri restaurant who, together with his wife Carmen Erdocia, would become a point of reference for Basque cuisine in Barcelona.

12—Best!n Food Marketing Summit da los premios a los protagonistas del *marketing* en alimentación y bebidas.

13—Durante la cena de chefs celebrada en el restaurante El Glop, se organizó un concurso interno para ver quién hacía la mejor salsa de *romesco*. Janik salió victorioso.

14—Madrid Fusión celebra sus 20 ediciones. El congreso de alimentos de España 2022 ha demostrado la vitalidad de los grandes congresos de gastronomía, de los que es el más influyente.

15—Las cenas de chefs siguen reuniendo a compañeros de profesión que disfrutan y comparten una noche juntos.

16—El grupo Candela Collection nos presenta su propuesta de tapeo en el Belbo Collection. Cena con prensa, influencers y mucho ritmo.

17—La famosa marca de barbacoas llega a Catalunya. Weber Store & Weber Grill Academy abren la primera tienda oficial en Cabrera de Mar.

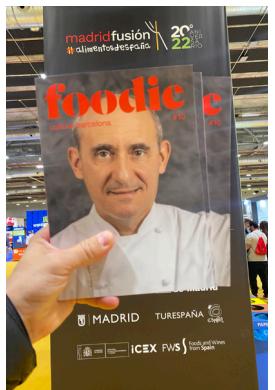
18—Jack Daniels nos presenta los nuevos cócteles realizados por Javier de las Muelas en el emblemático Dry Martini.

19—Vuelve el Fòrum Gastronòmic de Girona, donde los miles de visitantes lo avalan como uno de los encuentros más importantes y prestigiosos del circuito gastronómico.

20—El guardián de los sabores arranca una serie de podcast en los que entrevista a personajes ilustres de la gastronomía local.

21—Weber, marca líder mundial de barbacoas, inaugura en Cabrera de Mar su primera tienda oficial de toda la Península. La nueva tienda también acogerá la primera Grill Academy de una academia de barbacoa con cursos para todos los niveles, y que inauguró Marc Ribas.

22—Nos ha dejado el donostiarra Julián Fernández Mendiburu. Nuestro recuerdo para el que fue propietario del restaurante Taktika Berri y que junto a su mujer Carmen Erdocia se convirtieron en un referente de la cocina vasca en Barcelona.



**Si te gusta  
la publicidad,  
estás**

**LUG**

Porque lo que todos los consumidores quieren es compartir momentos inolvidables. Vivir y experimentar una marca.

Por eso, en Xavier Olivé no hacemos publicidad convencional. Hacemos comunicación que se puede vivir.

**XAVIER OLIVÉ / COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA**

*Más de 20 años acompañando a marcas de alimentación*

# PATATA GALLEGA DE COSECHA PROPIA

Servimos al canal  
de hostelería, frutería,  
grandes superficies  
y particulares.

Todo tipo de formatos.  
Variedades: Agria  
y Kennebec.

[www.patatasyago.com](http://www.patatasyago.com)





# TRITICUM

*Just for bread lovers*

*Acompañando tus creaciones  
desde 2006*

