

VisitBarcelona

Food and Wine Restaurants Guide



BARCELONA, A GASTRONOMIC DESTINATION



A gastronomic offer cooked over a low heat
by world-renowned chefs, bringing together 35 Michelin stars.

A wide range of culinary experiences which includes show cooking,
gastronomic tours of local markets, wine and food pairings, and glamping
in the vineyards.

Discover the *haute cuisine revolution* with a new generation of chefs
with personal and unique restaurant projects in the city who carry
on the DNA of Catalan cuisine.

The Gastronomic Revolution lives on in Barcelona

Taste it at visitbarcelona.com

**Barcelona**
Turisme



CONTINGUT / CONTENIDO / CONTENTS / CONTENU

Índex alfabètic / Índice alfabético / Index Alphabetical / Index Ordre alphabétique	2
Índex Tipus de cuina / Índice Tipos de cocina / Index Type of Cuisine / Index Type de cuisine	3
Benvinguda / Bienvenida / Welcome / Bienvenue	6
Llegenda i tipus de cuina / Leyenda y tipos de cocina / Key Symbols and type of cuisine / Légende et type du cuisine	8
Els mercats de Barcelona / Los mercados de Barcelona / The Barcelona Markets / The Barcelona Market Trails	10
Restaurants amb estrella Michelin / Restaurantes con estrella Michelin / Michelin-starred restaurants / Restaurants à étoile Michelin	14
Restaurants per districtes / Restaurantes por distritos / Restaurants by Districts / Restaurants par district	22
 Ciutat Vella	23
 Eixample	61
 Sarrià-Sant Gervasi	92
 Gràcia	97
 Les Corts	100
 Sant Martí	102
 Sants- Montjuïc	106
 Horta-Guinardó	110
Plànol de la ciutat / Plano de la ciudad / City District Map / Plan de la ville	112

Índex Alfabètic / Índice Alfabético

Index Alphabetical / Index Ordre Alphabétique

4 Latas Mandri	92	Casa Moritz	70
4 Latas Poblenou	102	Casa Rafols	38
4 Makis	61	CDLC Barcelona	39
7 Portes	23	Centonze	40
1881 per Sagardi	24	Chichalimoná	71
Agua	25	China Crown Barcelona	72
Agüelo Taberna	26	Cinc Sentits	16
Alta Taberna Paco Meralgo	62	Citrus Restaurant & Sushi Bar	73
Amar Barcelona	63	Cuines de Santa Caterina	41
Arcano Restaurante	27	Disfrutar	17
Arenal Restaurant	28	Dos Palillos	18
Balmes 103	64	El Cangrejo Loco	74
Bar El Velódromo	65	El Nou Ramonet	44
BarcelonaMilano	66	elPetitFIRO	75
Barceloneta	29	Fàbrica Moritz Barcelona	76
Bembi, Modern Indian	67	FIROtast	77
Bistro Helena	30	Flash Flash Tortillería	93
Bistró Mató	100	Glaciar 4	5
Bodega Joan	68	Hard Rock Cafe Barcelona	46
Botafumeiro	97	Ikibana Sarrià	94
Brisa Palau de Mar	31	Ikoya Izakaya	42
Cadaqués	32	Il Giardinetto	95
Caelis	15	Irati Taverna Basca	43
Calabrassa	33	L'Escamarlà	103
Can Cortada	110	L'Olivé	78
Can Ramonet	34	La Fonda del Port Olímpic	104
Can Ros	35	La Font de Prades	106
Can Solé	36	La Mar Salada	47
Can Travi Nou	111	Lasarte Restaurant	19
Cañete	37	Marina Bay	48
Casa Amàlia 1950	69	Montjuïc El Xalet	107

Mordisco	79	Tipus de cuina / Tipos de cocina	
Mussol Aragó	80	Type of Cuisine / Type de cuisine	
Mussol Arenas	81		
Mussol Casp	82		
Mussol Glòries	105	Basca / Vasca / Basque / Basque	
My way Lounge & Cocktail Bar	49	Sagardi Bcn Centre	84
Nectari	83	Sagardi Bcn Gòtic	54
Nomo Gràcia	98	Txapela Pg. de Gràcia, 58	90
Oassis natural	99		
Oaxaca	50		
Oxid La Tertulia	101	Catalana / Catalana	
Pasa Tapas	51	Catalan / Catalane	
Pasadís del Pep	52	7 Portes	23
Patrón	96	1881 per Sagardi	24
Quirat Restaurant	108	Alta Taberna Paco Meralgo	62
Rossini	53	Arenal Restaurant	28
Sagardi Bcn Centre	84	Balmes 103	64
Sagardi Bcn Gòtic	54	Bar El Velódromo	65
Season Restaurant	85	Bodega Joan	68
Shôko Barcelona Restaurant & Lounge	55	Cadaqués	32
Tapa Tapa Arenas	86	Calabresa	33
Tapa Tapa Maremagnum	56	Can Cortada	110
Tapa Tapa Rambla de Catalunya	87	Can Ramonet	34
Terraza Martínez	109	Can Solé	36
The Green Spot	57	Can Travi Nou	111
Tierra Brava	88	Cañete	37
Torre de Altamar	58	Cinc Sentits	16
Tracatrá	89	Glaciàr	45
Txapela Pg. de Gràcia, 58	90	L'Olivé	78
Velissima	59	La Font de Prades	106
Via Veneto	20	Mussol Aragó	80
Windsor	91	Mussol Arenas	81
Xerta Restaurant	21	Mussol Casp	82
Xup-Xup	60	Mussol Glòries	105

Oxid La Tertulia	101	Internacional / Internacional	
Pasa Tapas	51	International / International	
Tracatrà	89		
Windsor	91	4 Makis	61
		Bembì, Modern Indian	67
		CDLC Barcelona	39
		China Crown Barcelona	72
		Citrus Restaurant & Sushi Bar	73
		Hard Rock Café Barcelona	46
		Ikibana Sarrià	94
		Ikoya Izakaya	42
		Il Giardinetto	95
		Nomo Gràcia	98
		Oassis Natural	99
		Oaxaca	50
		Rossini	53
		Shôko Barcelona Restaurant Lounge	55
		Mediterrània / Mediterrànea	
		Mediterranean / Méditerranéenne	
		1881 per Sagardi	24
		Agua	25
		Agüelo Taberna	26
		Amar Barcelona	63
		Arcano Restaurante	27
		Balmes 103	64
		BarcelonaMilano	66
		Barceloneta	29
		Bistró Helena	30
		Bistró Mató	100
		Botafumeiro	97
		Brisa Palau de Mar	31
		Cadaqués	32
De mercat / De mercado			
Market-fresh / De marché			
Arcano Restaurante	27		
Arenal Restaurant	28		
Bistró Helena	30		
Casa Amàlia 1950	69		
Casa Moritz	70		
Casa Rafols	38		
Centonze	40		
Chichalimoná	71		
elPetitFIRO	75		
Fàbrica Moritz Barcelona	76		
FIROtast	77		
Irati Taverna Basca	43		
Terraza Martínez	109		
Mordisco	79		
Pasadís del Pep	52		
Patrón	96		
Quirat Restaurant	108		
Tierra Brava	88		
Via Veneto	20		
Velissima	59		
Windsor	91		
Gallega / Gallega			
Galician / Galicien			
Botafumeiro	97		

Caelis	15	Tapes / Tapas / “Tapas” / “Tapas”	
Can Ramonet	34		
Can Ros	35	4 Latas Mandri	92
Can Solé	36	4 Latas Poblenou	102
Can Travi Nou	110	Agua	25
Casa Amàlia 1950	69	Alta Taberna Paco Meralgo	62
Citrus Restaurant & Sushi Bar	73	Bar El Velódromo	65
Cuines de Santa Caterina	41	BarcelonaMilano	66
Disfrutar	17	Brisa Palau de Mar	31
El Cangrejo Loco	74	Calabrasa	33
El Nou Ramonet	44	Can Ros	35
FIROtast	77	Cañete	37
Flash Flash Tortillería	93	Chichalimoná	71
L'Escamarlà	103	Cuines de Santa Caterina	41
L'Olivé	78	El Nou Ramonet	44
La Fonda del Port Olímpic	104	elPetitFIRO	75
La Font de Prades	106	Fàbrica Moritz Barcelona	76
La Mar Salada	47	Marina Bay	48
Marina Bay	48	Sagardi Bcn Centre	84
Montjuïc El Xalet	107	Sagardi Bcn Gòtic	54
My way Lounge & Cocktail Bar	49	Tapa Tapa Arenas	86
Mordisco	79	Tapa Tapa Maremagnum	56
Nectari	83	Tapa Tapa Rambla de Catalunya	87
Patrón	96		
Rossini	53		
Season Restaurant	85		
Shôko Barcelona Restaurant Lounge	55		
Tapa Tapa Arenas	86		
Tapa Tapa Maremagnum	56		
Tapa Tapa Rambla Catalunya	87		
Terraza Martínez	109		
The Green Spot	57		
Torre de Altamar	58		
Xup-Xup	60		



LA CUINA MEDITERRÀNIA A BARCELONA

La gastronomia és sens dubte un del pilars de la cultura catalana, una cultura oberta que ha tingut moltes i diverses influències que, juntament amb l'abundor de productes frescos de proximitat propis de cada estació, saborosos i de gran qualitat, i la tendència natural de la seva gent a gaudir dels plaers de la taula, ha fet de Barcelona una destinació gastronòmica de referència arreu del món.

Barcelona ofereix una interessant combinació de la cuina tradicional catalana, basada en la dieta mediterrània, i la innovació que hi aporten els xefs catalans, que practiquen la màgia de transformar els productes en els plats més exquisits. I tot això, maridat amb una gran varietat de vins negres, blancs, rosats i caves, resultat d'una cultura i una tradició vinícoles mil·lenàries.

Aquesta Guia de restaurants us ofereix una selecció d'establiments de restauració de la ciutat, un dels centres mundials de la cuina mediterrània.

Amb aquesta guia, us convidem a assaborir Barcelona i la cuina catalana.

Bon profit!

LA COCINA MEDITERRÁNEA EN BARCELONA

La gastronomía es sin duda uno de los pilares de la cultura catalana, una cultura abierta que ha tenido muchas y diversas influencias que, junto con la abundancia de productos frescos de proximidad, propios de cada estación, sabrosos y de alta calidad, y la tendencia natural de su gente a disfrutar de los placeres de la mesa, ha hecho de Barcelona un destino gastronómico de referencia en todo el mundo.

Barcelona ofrece una interesante combinación entre la cocina tradicional catalana, basada en la dieta mediterránea, y la innovación que aportan los chefs catalanes, que llevan a cabo la magia de transformar los productos en los platos más exquisitos. Y todo ello maridado con una gran variedad de vinos tintos, blancos, rosados y cavas, resultado de una cultura y tradición vinícolas milenarias.

Esta Guía de restaurantes le ofrece una selección de establecimientos de restauración de la ciudad, uno de los centros mundiales de la cocina mediterránea. Con ella, le invitamos a saborear Barcelona y la cocina catalana.

¡Buen provecho!



MEDITERRANEAN CUISINE, IN BARCELONA

Gastronomy is certainly one of the cornerstones of Catalan culture: an open culture that has received countless influences. Together with the abundance of fresh, locally sourced, seasonal produce, full of flavour and of the finest quality, and the locals' love of the pleasures of good food, it has made Barcelona one of the world's top foodie destinations.

Barcelona offers an interesting blend of traditional Catalan cuisine, based on the Mediterranean diet, and the innovations brought by Catalan chefs who magically transform the produce into the most exquisite dishes. They can all be paired with a wide variety of red, white and rosé wines and cavas, which stem from a millennia-old wine-producing culture and tradition.

This Restaurant Guide features a selection of the city's top restaurants. We invite you take a look and savour Barcelona, one of the world's centres of Mediterranean cuisine, and the best in Catalan cooking.

Bon appétit!

LA CUISINE MÉDITERRANÉENNE À BARCELONE

La gastronomie est sans doute un des piliers de la culture catalane, une culture ouverte qui a eu de nombreuses et diverses influences qui, avec l'abondance de produits frais de proximité propres de chaque saison, savoureux et de haute qualité, et la tendance naturelle de ses habitants à jouir des plaisirs de la table, a fait de Barcelone une destination gastronomique de référence dans le monde entier.

Barcelone propose une combinaison intéressante entre la cuisine traditionnelle catalane et l'innovation qu'apportent les chefs catalans, magiciens qui transforment les produits en les plats les plus exquis, le tout marié à une grande variété de vins rouges, rosés et de « cava », résultat d'une culture et d'une tradition vitivinicole millénaire.

Ce Guide des restaurants vous propose une sélection d'établissements de restauration de la ville, qui est un des centres mondiaux de la cuisine méditerranéenne. Avec lui, nous vous invitons à savourer Barcelone et la cuisine catalane.

Bon appétit !

LLEGENDA | LEYENDA
KEY SYMBOLS | LÉGENDE



Estrella Michelin
Estrella Michelin
Michelin-starred
Étoile Michelin



Preu
Precio
Price
Prix



Coordenades
Coordenadas
Coordinates
Coordonnées



Capacitat
Capacidad
Capacity
Capacité



Grups
Grupos
Groups welcome
Groupes



Sales Privades
Salas Privadas
Private dining rooms
Salles privées



Establiment adaptat
Establecimiento adaptado
Wheelchair accessible
Établissement adapté



Terrassa
Terraza
Terrace
Terrasse



Plats vegetarians
Platos vegetarianos
Vegetarian dishes
Plats végétariens



Per emportar
Para llevar
Take away
À emporter



Family friendly
Family friendly
Family friendly
Family friendly



Acreditat per/Acreditado por/
Accredited by/Accrédité par/
Associació Celiacs
de Catalunya



Producte ecològic
Producto cológica
Organic product
Produit écologique



Producte halal
Producto halal
Halal product
Produit halal

KMO

Producte de proximitat
Producto de proximidad
Locally sourced produce
Produit de proximité



Metro
Metro
Underground
Métro



Autobús
Autobús
Bus
Autobus



Ferrocarrils
Ferrocarriles
Railways
Chemins de fer



Tramvia
Tranvía
Tramway
Tram



TIPUS DE CUINA | TIPOS DE COCINA
TYPE OF CUISINE | TYPE DU CUISINE

Basca

Vasca

Basque

Basque

Catalana

Catalana

Catalan

Catalane

D'autor

De autor

Signature

D'auteur

De mercat

De mercado

Market-fresh

De Marché

Gallega

Gallega

Galician

Galicienne

Internacional

Internacional

International

Internationale

Mediterrània

Mediterránea

Mediterranean

Mediterranéenne

Tapes

Tapas

"Tapas"

"Tapas"



Tancament / Cierre / **Closure** / Fermeture

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

Migdia-Vespre-Festius

Mediodía-Noche-Festivos

Lunchtime-Evening-Holidays

Midi-Soir-Fériés

Vigilia

Víspera

Vigil

Veille de fête

Hivern/Estiu

Invierno/Verano

Winter/Summer

Hiver/Été

Excepte grups

Excepto grupos

Except groups

Sauf groupes



ELS MERCATS DE BARCELONA

Els mercats són un bon lloc per veure la cara més autèntica d'una ciutat.

Poques ciutats del món disposen d'una xarxa de mercats tan àmplia i diversa com la de Barcelona: quatre mercats de productes no alimentaris i trenta-nou d'alimentació. Mercats de mil colors, atapeïts dels ciutadans que van a comprar per a tota la setmana o dels xefs que cerquen el millor producte fresc per oferir-lo als clients. Són productes de temporada i de proximitat -de l'horta, del mar, aviram, caça... -, obtinguts a pocs quilòmetres dels fogons on els cuinen, i que conformen la base de la Dieta Mediterrània. A més, als mercats de Barcelona hi trobaràs també oferta de restauració on podràs assaborir la nostra gastronomia amb tots els sentits.

Pots conèixer la història de la ciutat a través dels mercats que ofereixen una perspectiva diferent sobre el desenvolupament social i urbanístic barceloní. Des dels modernistes –que expressen la tradició constructiva i decorativa del Modernisme- i els emblemàtics, fins als històrics –caracteritzats per una arquitectura esplendorosa i una història centenària– i els més actuals, construïts a partir dels anys 50 del segle xx.

L'Institut Municipal de Mercats de Barcelona aposta per uns mercats competitiu, que presenten també propostes culturals i gastronòmiques a fi de convertir-los en equipaments cívics comercials de referència social, cultural i comercial.

Per a més informació: www.mercatsbcn.com



LOS MERCADOS DE BARCELONA

Los mercados son un buen lugar para ver la cara más auténtica de una ciudad.

Pocas ciudades del mundo disponen de una red de mercados tan amplia y diversa como la de Barcelona: cuatro mercados de producto no alimentario y 39 mercados de alimentación. Mercados de mil colores, abarrotados de ciudadanos que van a comprar para toda la semana o de los chefs que buscan el mejor producto fresco para ofrecerlo a los clientes. Son productos de temporada y de proximidad -de la huerta, del mar, aves, caza... -, obtenidos a pocos kilómetros de los fogones donde los cocinan, y que conforman la base de la Dieta Mediterránea. Además, en los mercados de Barcelona encontrarás también oferta de restauración donde podrás saborear nuestra gastronomía con todos los sentidos.

Puedes conocer la historia de la ciudad a través de los mercados que ofrecen una perspectiva diferente sobre el desarrollo social y urbanístico barcelonés.

Desde los modernistas -que expresan la tradición constructiva y decorativa del Modernismo- y los emblemáticos, hasta los históricos -caracterizados por una arquitectura esplendorosa y una historia centenaria- y los más actuales, contruidos a partir de los años 50 del siglo xx.

El Institut Municipal de Mercats de Barcelona apuesta por unos mercados competitivos, que presentan también propuestas culturales y gastronómicas con el fin de convertirlos en equipamientos cívicos comerciales de referencia social, cultural y comercial.

Para más información: www.mercatsbcn.com



BARCELONA'S MARKETS

A city's food markets are a great place to see its most authentic side. Few cities in the world have such a wide and diverse network of markets as Barcelona: four markets selling non-food products, and 39 fresh-food markets. Markets of myriad colours, packed with locals who go there to shop every day, or chefs in search of the finest fresh produce for their clients. Seasonal produce - from the land, the sea, poultry, game..., sourced locally just a few kilometres from the kitchens where the dishes are prepared and which are the cornerstone of the Mediterranean diet. At Barcelona's markets you'll also find restaurants and bars where you can sample our cuisine with all your senses.

You can discover the history of the city through its markets as they offer a different perspective of Barcelona's social and urban development. From its *modernista* artists and architects, who express the building and decorative traditions of Catalonia's home-grown art nouveau, *modernisme*, and iconic, historic landmarks – characterised by their splendid architecture and centuries-old history – to the most contemporary, built from the 1950s onwards.

The Institut Municipal de Mercats de Barcelona is committed to competitive food markets that also showcase cultural and culinary initiatives with a view to making them civic retail spaces which play an important role in the city's social, cultural and commercial life.

For further information: www.mercatsbcn.com



LES MARCHÉS DE BARCELONA

Les marchés sont l'endroit adéquat pour voir le visage le plus authentique d'une ville. Peu de villes au monde disposent d'un réseau de marchés aussi ample et varié comme Barcelone : quatre marchés de produits non alimentaires et 39 d'alimentation. Des marchés aux mille couleurs, où de nombreux Barcelonais se fournissent pour toute la semaine, ainsi que les chefs qui recherchent le meilleur produit frais pour le proposer à leurs clients. Ce sont les produits de saison ou de proximité –des potagers, de la mer, de la volaille, du gibier-, obtenus à quelques kilomètres des fourneaux où on les cuisine et qui constituent la base de la Diète méditerranéenne. De plus, dans les marchés de Barcelone, vous trouverez aussi l'offre de restauration où vous pourrez savourer notre gastronomie avec tous vos sens.

Vous pouvez découvrir l'histoire de la ville à travers les marchés qui offrent une perspective différente sur le développement social et urbain de Barcelone. Que ce soient les marchés modernistes qui expriment la traduction de construction et de décoration du mouvement moderniste, ainsi que les marchés emblématiques ou historiques, caractérisés par une architecture resplendissante et une histoire centenaire, aux plus actuels construits à partir des années 50 du XXe siècle.

L'Institut Municipal de Mercats de Barcelone mise sur des marchés compétitifs qui présentent aussi des propositions culturelles et gastronomiques afin d'en faire des équipements citoyens commerciaux de référence sociale, culturelle et commerciale.

Pour plus d'information: www.mercatsbcn.com

Restaurants amb estrella Michelin

Restaurantes con estrella Michelin

Michelin-starred restaurants

Restaurants à étoile Michelin

Caelis

Cinc Sentits

Disfrutar

Dos Palillos

Lasarte Restaurant

Via Veneto

Xerta Restaurant



CAELIS

Via Laietana, 49
Hotel Ohla Barcelona
☎ 935 101 205
info@caelis.com
www.caelis.com

El xef Romain Fornell, ostenta, des de 2005 una estrella Michelin per aquest restaurant. Especialment recomanables els tres menús de degustació amb maridatge de vins (un és vegetarià). També disposa d'un menú molt complet al migdia a un preu molt competitiu. Sala privada. Es pot privatitzar tot l'espai.

El chef Romain Fornell, ostenta desde 2005 una estrella Michelin por este restaurante. Especialmente recomendables son los tres menús degustación con maridaje de vinos (uno es vegetariano). También hay un menú muy completo a mediodía a un precio muy competitivo. Sala privada. Se puede privatizar todo el espacio.

Chef Romain Fornell has held a Michelin star at this restaurant since 2005. The three tasting and wine-pairing menus are particularly recommended (one is vegetarian). It also has a comprehensive lunch menu at a very competitive price. Private dining room. The entire restaurant is available for private hire.

Le chef Romain Fornell détient une étoile Michelin depuis 2005 pour ce restaurant. Les trois menus dégustation sont particulièrement recommandés avec mariage de vins (l'un d'eux végétarien). Il y a aussi un menu complet à midi à un prix très compétitif. Salle privée. On peut réserver tout l'espace pour un usage privé.



Signature Mediterranean



>61€



6D



Sun, Mon & Tue



40



Urquinaona (L1)
39, 42, 55, H16



CINC SENTITS

Entença, 60
☎ 933 239 490
info@cincsentits.com
www.cincsentits.com

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

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

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

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



Signature Catalan



>61€



4D



Sun & Mon



35



Rocafort (L1)

52, H12, V9



DISFRUTAR

Villarroel, 163
☎ 933 486 896
info@disfrutarbarcelona.com
www.disfrutarbarcelona.com

Restaurant d'alta cuina creativa en format de menú degustació. Decoració i ambient mediterrani al centre de Barcelona, amb un servei proper i acollidor. L'oferta gastronòmica es presenta en dos menús de degustació: **Disfrutar Festival** i **Disfrutar Clàssic**.

Restaurante de alta cocina creativa en formato de menú degustación. Decoración y ambiente mediterráneo en el centro de Barcelona, con un servicio cercano y acogedor. La oferta gastronómica se presenta en dos menús degustación: **Disfrutar Festival** y **Disfrutar Clásico**.

Restaurant serving creative haute cuisine. Mediterranean décor and ambiance in the centre of Barcelona, with friendly, welcoming service. Restaurant offering a wide range of dining options on its two tasting menus: **Disfrutar Festival** and **Disfrutar Clàssic**.

Restaurant de haute cuisine créative sous forme de menu dégustation. Décoration et ambiance méditerranéenne au centre de Barcelone, avec un service accueillant et attentif. Présente une offre gastronomique avec deux menus dégustation: **Disfrutar Festival** et **Disfrutar Clàssic**.



Signature Mediterranean



>61€



5C



Sat & Sun



40



Hospital Clínic (L5)
20, 37, 59, 63, H10, V11



DOS PALILLOS ❁

Elisabets, 9
☎ 933 040 513
dospalillos@dospalillos.com
www.dospalillos.com

La vida al Bulli va modelar la nostra manera de pensar, fer entendre i fer cuina i el màxim respecte per la matèria primera. La gastronomia del Dos Palillos és una cuina creativa, basada en la gastronomia asiàtica; principalment del japó, Xina i el sud-est asiàtic.

La vida en el Bulli modeló nuestra manera de pensar, hacer entender y hacer cocina y el máximo respeto por la materia prima. La gastronomía del Dos Palillos es una cocina creativa, basada en la gastronomía asiática; principalmente de Japón, China y el sudeste asiático.

The life at el Bulli shaped our way of thinking, understanding, cooking and the utmost respect for raw materials. Dos Palillos gastronomy is a creative cuisine, based on Asian gastronomy; mainly from Japan, China and Southeast Asia.

La vie à el Bulli a façonné notre manière de penser, de comprendre et de faire la cuisine et notre respect maximum envers la matière première. La gastronomie du restaurant Dos Palillos est une cuisine créative, basée sur la gastronomie asiatique, principalement du Japon, de la Chine et du sud-est asiatique.



**Signature
(Japan, China
and Southeast Asia)**



>61€



5D



Mon & Sun,
August &
Christmas Season
53



Universitat (L1, L2),
Liceu (L3)



120



LASARTE

RESTAURANT

Mallorca, 259
☎ 934 453 242
info@restaurantlasarte.com
www.restaurantlasarte.com

L'ambaixada barcelonina de la cuina de Martín Berasategui. Reformat completament, el local sorprèn pel seu aspecte, modern i avantguardista, amb espais més amplis i lluminosos. A la Taula del Xef, per a 8 persones, en un attell sobre la cuina i una paret de vidre, podreu seguir de prop la creació dels plats.

La embajada barcelonesa de la cocina de Martín Berasategui. Reformado completamente, el local sorprende por su aspecto, moderno y vanguardista, con espacios más amplios y luminosos. En la Mesa del Chef, para 8 personas, en un attillo sobre la cocina y una pared de vidrio, podrá seguir de cerca la creación de los platos.

Barcelona's temple to Martín Berasategui's cuisine. Completely refurbished, the restaurant has a stunning modern, state-of-the-art interior with dining areas that are more spacious, light and airy. Situated on a mezzanine above the kitchen with a glass wall, the chef's table seats eight people and gives you a close up view of the dishes being made.

L'ambassade barcelonaise de la cuisine de Martín Berasategui. Complètement réformé, l'établissement surprend de par son aspect moderne et d'avant-garde, avec des espaces plus amples et lumineux. À la Taula del Xef, vous pourrez suivre de près la création des plats dans un petit espace en hauteur et un sol vitré pour 8 personnes.



Signature

- € > 61€
- 📍 6C
- 🔒 Sun and Mon
- 👤 48
- ♿
- 🗺 Diagonal (L3, L5)
- 🚗 22, 24
- 🚏 Provença (L6, L7)



VIA VENETO

Ganduxer, 10
☎ 932 007 244
reservas@viaveneto.es
www.viavenetorestaurant.com

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

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

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

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



Signature Market-fresh



>61€



4B



Sun



155



L'Illa (T1, T2, T3)
6, 7, 33, 34, 63, 67



XERTA RESTAURANT

Còrsega, 289
☎ 937 379 080
info@restaurant.com
www.xertarestaurant.com

Plats tradicionals de les Terres de l'Ebre. Cuina d'autor amb tocs innovadors del xef Fran López. Productes de qualitat i proximitat segons la temporada, sobretot dels mercats del Delta de l'Ebre i de Barcelona, amb elements internacionals i tècniques culinàries que respecten l'essència dels plats.

Platos tradicionales de las Tierras del Ebro. Cocina de autor con toques innovadores del chef Fran López. Productos de calidad y proximidad según la temporada, sobre todo de los mercados del Delta del Ebro y de Barcelona, con elementos internacionales y técnicas culinarias que respetan la esencia de los platos.

Traditional dishes from the Terres de l'Ebre. Signature dishes with the innovative twists you would expect of chef Fran López. Locally sourced, quality, seasonal produce sourced mainly from the markets in the Ebro Delta and Barcelona, and with ingredients from around the world that respect the essence of the dishes.

Plats traditionnels des Terres de l'Ebre. Cuisine d'auteur avec des touches d'innovation du chef Fran López. Des produits de qualité et de proximité selon la saison, surtout des marchés du Delta de l'Ebre et de Barcelone, avec des éléments internationaux et des techniques culinaires qui respectent l'essence des plats.



Signature



>61€



5C



Sun and Mon



45



Diagonal (L3, L5)



6, 33, 34, H8











Provença (L6, L7)

Restaurants per districtes

Restaurantes por distritos

Restaurants by Districts

Restaurants par district

-  Ciutat Vella
-  Eixample
-  Sarrià-Sant Gervasi
-  Gràcia
-  Les Corts
-  Sant Martí
-  Sants- Montjuïc
-  Horta-Guinardó



7 PORTES

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

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

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

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

Fondé en 1836, nul ne peut renoncer à découvrir ce restaurant qui figure parmi un des restaurants les plus emblématiques de la ville. Vous y savourerez la véritable cuisine catalane et les excellentes paellas dans le cadre inoubliable d'un établissement chargé d'histoire.



Catalan



41-60€



6E



350



Barceloneta (L4)
14, 39, 45, 51, 59, 64,
120, D20, H14, V15, V17



1881 PER SAGARDI

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

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

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

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

Pi. Pau Vila, 3 Palau de Mar.
Museu d'Història de Catalunya
☎ 679 202 040
reservas@sagardi.com
www.gruposagardi.com



**Catalan
Mediterranean**



41-60€



6E



200



Barceloneta (L4)
39, 45, 59, D20,
V15, V13, V17



AGUA

Pg. Marítim de la Barceloneta, 30
☎ 932 251 272
comercial@grupoencia.es
www.restauranteagua.com

Cuina fresca amb caràcter propi amb una gran varietat de plats, tots ells cuits amb els millors sabors mediterranis. Gaudeix de la nostra terrassa oberta davant el mar al Passeig Marítim de la Barceloneta, gaudint d'unes de les vistes més agradables per desconnectar.

Cocina fresca y carácter propio con gran variedad de platos, todos ellos cocidos con los mejores sabores mediterráneos. Disfruta de nuestra terraza abierta frente al mar en el Paseo Marítimo de la Barceloneta, disfrutando de una de las mejores vistas para desconectar.

Fresh cuisine with own character. We have a wide variety of meats, fish and paella, all cooked with the best Mediterranean flavors. Enjoy our open terrace in front of sea on the Paseo Marítimo de la Barceloneta, enjoying a meal with your loved ones.

Une cuisine fraîche avec son propre caractère et une grande variété de plats, tous cuisinés avec les meilleurs saveurs méditerranéennes. Profitez de notre terrasse ouverte face à la mer sur la promenade du front de mer de Barceloneta, bénéficiant de l'une des meilleures vues pour se déconnecter.



Mediterranean "Tapas"



41-60€



6E



210



Ciudadella-
Vila Olímpica (L4)
47, 59, 136, V21, V27



AGÜELO TABERNA

Avinyó, 37

☎ 933 102 325

restaurant@aguelotaberna.es

www.aguelotaberna.es

Situat al Barri Gòtic, una de les zones més antigues i precioses de Barcelona, es troba Agüelo Taberna, un restaurant ideal per a dinar, sopar, tastar un còctel o celebrar un esdeveniment. Compta amb espais, com la sala entre murs, amb atractius sostres amb voltes i restes de la muralla romana.

En pleno Barrio Gótico, una de las zonas más antiguas y preciosas de Barcelona, se encuentra Agüelo Taberna, un restaurante ideal para comer, cenar, degustar un coctel o celebrar un evento. Cuenta con espacios, entre los que destaca la Sala entre muros, con atractivos techos abovedados y restos de la Muralla Romana.

In the heart of the Gothic Quarter, one of the oldest and most beautiful areas of Barcelona, you will find Agüelo Taberna, a multi-purpose restaurant ideal for lunch, dinner, a cocktail or an event. It has spaces, among which the Sala "Entre Muros" stands out, with attractive vaulted ceilings and remains of the Roman Wall.

Au cœur du quartier gothique, l'un des plus anciens et des plus beaux quartiers de Barcelone, vous trouverez Agüelo Taberna, un restaurant polyvalent idéal pour un déjeuner, un dîner, un cocktail ou un événement. Il dispose d'espaces, parmi lesquels se distingue la Sala entre muros.



Mediterranean



21-40€



6D



326



Drassanes (L3),

Jaume I (L4)

45, V15, V17



ARCANO RESTAURANTE

Mercaders, 10
☎ 932 956 467
info@arcanobcn.com
www.arcanobarcelona.com

El restaurant Arcano es troba situat en una antiga cavallerissa de segle XVII, de bonica empremta romànica, formes arquejades i parets de pedra que coronen gran part dels seus espais. Cuina mediterrània a partir de plats frescos i equilibrats.

El restaurante Arcano se encuentra situado en una antigua caballeriza del siglo XVII, de hermosa impronta románica, formas arqueadas y paredes de piedra. Cocina mediterránea a partir de platos frescos y equilibrados.

Arcano restaurant is located in an old stables from the 17th century, with a beautiful Romanesque stamp, arched shapes and stone walls that crown a large part of its spaces. Mediterranean cuisine based on fresh and balanced dishes.

Le restaurant Arcano se trouve situé dans une ancienne écurie du 17ème siècle, avec un bel esprit roman, des formes voûtées et des murs en pierre. Cuisine méditerranéenne à base de plats frais et équilibrés.



**Mediterranean
Market-fresh**



41-60€



6E



70



Jaume I (L4)
V15, 47, 120



ARENAL RESTAURANT

Passeig Marítim
Barceloneta, s/n
☎ 932 210 810
info@arenalrestaurant.com
www.gruparenal.com/arenal

El restaurant Arenal està situat a la platja de la Barceloneta. Destaca la seva privilegiada terrassa i el seu saló amb vistes al mar. Ofereix una exquisida cuina mediterrània de temporada basada en el tradicional receptari mariner: arrossos, paelles, peixos i mariscos.

El restaurante Arenal está situado en la playa de la Barceloneta. Destaca su privilegiada terraza y su salón con vistas al mar. Ofrece una exquisita cocina mediterránea de temporada basada en el tradicional recetario marinero: arroces, paellas, pescados y mariscos.

The Arenal restaurant is located on the Barceloneta beach. Its privileged terrace and its living room with sea views stand out. It offers exquisite seasonal Mediterranean cuisine based on the traditional marine cookbook: rices, *paellas*, fish and seafood.

Le restaurant Arenal est situé sur la plage de Barceloneta. Il se distingue par sa terrasse privilégiée et son salon avec vue sur la mer. Il propose une cuisine méditerranéenne délicieuse basée sur des plats traditionnels: riz, *paella*, poissons et fruits de mer.



**Catalan
Market-fresh**



21 -40€



6E



Tue



200



Barceloneta (L4)
47, 59, 136, D20, V27



BARCELONETA

L'Escar, 22

☎ 932 212 111

info@restaurantbarceloneta.com

www.restaurantbarceloneta.com

Restaurant de cuina mediterrània d'especialitat marinera amb vistes espectaculars al Port Vell. Hi podeu degustar el millor peix i marisc o, si ho preferiu, un saborós arròs en un entorn envejable.

Restaurante de cocina mediterránea de especialidades marineras con vistas espectaculares al Port Vell. Se puede degustar el mejor pescado y marisco, así como sabrosos arroces, todo en un entorno envidiable.

Restaurant serving Mediterranean cuisine and specialising in seafood dishes with spectacular views of the old harbour. You can sample the finest fish and shellfish or tasty rice dishes in pleasant surroundings.

Restaurant de cuisine méditerranéenne spécialisé dans la cuisine maritime, aux vues spectaculaires sur le vieux port. On peut y déguster le meilleur poisson et des fruits de mer, ou un riz savoureux dans un environnement agréable.



Mediterranean



41-60€



4C



500



Barceloneta (L4)

39, 45, 59, D20, V15



BISTRO HELENA

Via Laietana, 30
Grand Hotel Central
☎ 932 957 905
info@bistrohelena.com
www.grandhotelcentral.com/es/
restaurantes/bistro-helena

Cuina quotidiana dels típics bistrots mediterranis amb enfocament contemporani. Plats senzills, basats en la qualitat del producte fresc de mercat i estacional, amb el punt de cocció perfecte i un sabor suau però ple de matisos. Acurada selecció de vins catalans i postres irresistibles.

Cocina cotidiana de los típicos bistrots mediterráneos con enfoque contemporáneo. Platos sencillos, basados en la calidad del producto fresco de mercado y estacional, con el punto de cocción perfecto y un sabor suave pero lleno de matices. Cuidada selección de vinos catalanes y postres irresistibles.

Classic Mediterranean bistro fare with a contemporary twist. Simple dishes made with market-fresh, seasonal produce, cooked to perfection with delicate, yet nuanced flavours. Hand-picked selection of Catalan wines and irresistible desserts.

Cuisine quotidienne des typiques bistrots méditerranéens avec une approche contemporaine. Des plats simples, basés sur la qualité du produit frais de marché et de saison, avec leur point de cuisson parfait et une saveur suave et pleine de nuances. Sélection de vins catalans soignée et desserts irrésistibles.



**Market-fresh
Mediterranean**



40-60€



6D



40



Jaume I (L4)
45, V15, V17



BRISA PALAU DE MAR

Pl. Pau Vila, 1
Ed. Palau de Mar
☎ 931 311 549
comercial@grupoencia.es
www.brisapalaudemar.com

Integrats a l'emblemàtic edifici Palau de Mar a la Barceloneta, podràs gaudir de la nostra àmplia oferta gastronòmica, amb una gran varietat de còctels i extensa carta de vins. Cuina tradicional marinera basada en tapes, brases i arrosos. Rebosteria pròpia i còctels d'autor.

Integrados en el emblemático edificio Palau de Mar en la Barceloneta, podrás disfrutar de nuestra amplia oferta gastronómica, con una gran variedad de cócteles y extensa carta de vinos. Cocina tradicional marinera basada en tapas, brasas y arroces. Repostería propia y cócteles de autor.

Integrated into the emblematic building of the Palau de Mar in Barceloneta, you can enjoy our wide gastronomic offer, with a wide variety of cocktails and an extensive wine list. Traditional, modern and market cuisine with the freshest seasonal products.

Situé dans le bâtiment emblématique du Palau de Mar à Barceloneta, vous pourrez profiter de notre large offre gastronomique, avec une grande variété de cocktails et une vaste carte des vins. Cuisine traditionnelle de fruits de mer à base de tapas, de grillades et de plats de riz. Pâtisseries maison et cocktails de marque.



"Tapas" Mediterranean

€ 41 -60€
📍 6E
👤 200



Barceloneta (L4)
47, V13, V15



CADAQUÉS

Reina Cristina, 6
☎ 932 687 033
reserves@sagardi.com
www.restaurantcadaques.com

Cadaqués proposa una immersió gastronòmica en la tradició mil·lenària de la cuina mediterrània en un dels entorns més dinàmics de Barcelona: els Porxos d'En Xifré. Mar, muntanya i horta es fonen en un nou espai que aposta per l'arròs fet amb llenya, pel foc i pel peix directe de la lotja.

Cadaqués propone una inmersión gastronómica en la tradición milenaria de la cocina mediterránea en uno de los entornos más dinámicos de Barcelona: los Porxos de En Xifré. Mar, montaña y huerta se funden en un nuevo espacio que apuesta por el arroz hecho con leña, por el fuego y por el pescado directo de la lonja.

Cadaqués takes you on a gastronomic journey through millennia-old Mediterranean cuisine in one of Barcelona's landmark sites: the Porxos d'en Xifré. Produce from land and sea is served in a new setting that specialises in rice dishes cooked over a wood fire and fish fresh from the market.

Cadaqués propose une immersion gastronomique dans la tradition millénaire de la cuisine méditerranéenne dans un des environnements les plus dynamiques de Barcelone : els Porxos d'En Xifré. Mer, montagne et potager se fondent dans un nouvel espace qui mise sur le riz cuit au feu de bois et des poissons directement de la halle aux poissons.



**Catalan
Mediterranean**



41-40€



6E



60



Barceloneta (L4)
59, 120, H14, V13,
V17, D20



CALABRASA

Passeig del Born, 27
☎ 933 100 786
calabrasabcn@gmail.com
www.calabrasa.com

En ple Passeig del Born, aquest restaurant gastronòmic ofereix la seva cuina tradicional amb tocs moderns. Tapes creatives, carns i peixos de qualitat sempre amb un punt personal i sorprenent. Gran terrassa al mateix Passeig i salons interiors amb aires tradicionals.

En pleno Paseo del Born, este restaurante gastronómico ofrece su cocina tradicional con toques modernos. Tapas creativas, carnes y pescados de calidad con un punto personal y sorprendente. Terraza en el mismo Paseo y salón interior con aire vintage.

In the heart of Passeig del Born, this gastronomic restaurant offers its traditional cuisine with modern touches. Creative tapas, quality meat and fish with a personal and amazing touch. Terrace on the same Passeig and interior living room with vintage air.

Au coeur du Passeig del Born, ce restaurant gastronomique propose sa cuisine traditionnelle avec des touches modernes. Tapas créatives, viandes et poissons de qualité avec une touche personnelle et étonnante. Terrasse sur le même Passeig et salon intérieur avec air vintage.



**Catalan
"Tapas"**



21-40€



5E



80



KM11



Jaume I,
Barceloneta (L4)
V19, H14, 47, 120





CAN RAMONET

Maquinista, 17
☎ 933 193 064
reserves.canramonet@
grupramonet.com
www.canramonet.es

Establiment amb més de 60 anys, on tradició i modernitat van de la ma. Sempre s'ha distingit per la qualitat dels productes i els plats. Cuina casolana, basada en peixos i marisc frescos o en productes de muntanya, de proximitat i de temporada.

Establecimiento con más de 60 años, donde tradición y modernidad van de la mano. Siempre se ha distinguido por la calidad de los productos y los platos. Cocina casera, basada en pescados y mariscos frescos o en productos de montaña, de proximidad y de temporada.

Established over 60 years ago, Can Ramonet is the perfect blend of tradition and modernity. The restaurant has always been known for its quality produce and dishes. Home-style cooking featuring the freshest seafood and fish or local, seasonal country produce.

Établissement de plus de 60 ans, où la tradition et la modernité se donnent la main. Il s'est toujours distingué par la qualité des produits et des plats. Cuisine maison, basée sur le poisson et les fruits de mer frais ou sur les produits de montagne, de proximité et de saison.



**Mediterranean
Catalan**



21-40€



6E



120



Barceloneta (L4)
39, 45, 59, D20, V15



CAN ROS

Almirall Aixada, 7
☎ 932 215 049
reserva@canros.cat
www.canros.cat

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

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

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

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



**Mediterranean
"Tapas"**



21-40€



6E



160



KM0



Barceloneta (L4)
45, 59, D20



CAN SOLÉ

Sant Carles, 4
☎ 932 215 012
reserves@restaurantcansole.cat
www.cansole.cat

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

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

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

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



Catalan Mediterranean



41-60€



6E



Sun evening & Mon



120



Barceloneta (L4)

39, 45, 59, D20, V15



CAÑETE

Unió, 17

☎ 932 703 458

reservas@barcanete.com

www.barcanete.com

Ofereix una oferta gastronòmica única, des de tapes i platets, que combinen receptes tradicionals de la cuina catalana i espanyola amb un denominador comú: qualitat i producte.

Ofrece una oferta gastronómica única, desde tapas y platillos, que combinan recetas tradicionales de la cocina catalana y española con un denominador común: calidad y producto.

Unique dishes, from tapas to tasting platters combining traditional Catalan and Spanish recipes with one common denominator: quality produce.

Le Bar Cañete propose une offre gastronomique unique, de tapas et d'assiettes, qui conjuguent des recettes traditionnelles de la cuisine catalane et espagnole avec un dénominateur commun: la qualité et le produit.



**"Tapas"
Catalan**



21-40€



5E



Sun



90



Liceu (L3)

59, 91, V13



CASA RAFOLS

Ronda Sant Pere, 74
 ☎ 936 25 82 00
 hola@casarafols.com
 www.casarafols.com

Fundada en 1911, era una de les ferreteries més enlluernadores de Barcelona. Durant la guerra civil va acollir un menjador secret, i va perdurar sempre el seu esperit clandestí. Amb el mateix amor amb què es van escollir durant 100 anys, ara seleccionem productes de proximitat que elaborem amb tot el nostre amor.

Fundada en 1911, era una de las ferreterías más deslumbrante de Barcelona. Durante la guerra civil acogió un comedor secreto, y siempre perduró su espíritu clandestino. Con el mismo cariño con el que durante 100 años se escogió ahora seleccionamos productos de proximidad que elaboramos con todo nuestro cariño.

Founded in 1911, it was one of the most dazzling hardware stores in Barcelona. During the civil war he locked up a secret dining room, from there his clandestine spirit. With the same love chosen for 100 years, we now select local products that we make with all our love.

Fondée en 1911, c'était l'une des quincailleries les plus éblouissantes de Barcelone. Pendant la guerre civile, il a enfermé une salle à manger secrète, à partir de là, son esprit clandestin a toujours perduré. Avec le même amour, nous sélectionnons aujourd'hui produits du terroir que nous fabriquons avec tout notre amour.



**Market-Fresh,
"Tapas"**



21-40€



6D



150



Arc de Triomf (L1)

19, 47



CDLC BARCELONA

Passeig Marítim
de la Barceloneta, 32
☎ 932 240 470
info@cdlcbarcelona.com
www.cdlcbarcelona.com

Gaudeix d'una experiència única i inoblidable a través de la fusió de la gastronomia asiàtica, àrab i hindú amb l'essència de la Mediterrània en qualsevol de les seves exclusives zones interiors o a tocar de la platja.

Disfruta de una experiencia única e inolvidable a través de la fusión de la gastronomía asiática, árabe e hindú con la esencia del Mediterráneo en cualquiera de sus exclusivas zonas interiores y al lado de la playa.

Enjoy a unic and unforgettable experience through the fusion of Asian, Arabic and Hindu gastronomy with the essence of the Mediterranean in any of its exclusive indoor areas and next to the beach.

Vivez une expérience unique et inoubliable grâce à la fusion de la gastronomie asiatique, arabe et hindoue avec l'essence de la Méditerranée dans l'un de ses espaces intérieurs exclusifs et à côté de la plage.



International



41-60€



6E



477



Ciutadella
Vila Olímpica (L4)
47, 59, 136, V27, D20





CENTONZE

La Rambla, 111
Hotel Le Méridien

☎ 933 164 660

restaurant.centonze@lemeridien.com
www.centonzerestaurant.com

A 111 passos del mercat més icònic de la ciutat, la Boqueria, un signe dels productes de mercat utilitzats a la seva cuina, es troba el restaurant CentOnze. Vine a provar les coses bones de la vida a través d'ingredients locals i frescos plens de sabors i aromes mediterranis i descobreix un oasi al cor de Barcelona.

A 111 pasos del mercado más icónico de la ciudad, la Boqueria, un signo de los productos de mercado utilizados en su cocina, se encuentra el restaurante CentOnze. Ven a probar lo bueno de la vida a través de ingredientes locales y frescos llenos de sabores y aromas mediterráneos y descubre un oasis en el corazón de Barcelona.

Just 111 steps from the city's most iconic market, the Boqueria, a sign of the market produce used in its cuisine, you will find CentOnze restaurant. Come and taste the good things in life through local and fresh ingredients full of Mediterranean flavors and aromas and discover an oasis in the heart of Barcelona.

À 111 pas du marché le plus emblématique de la ville, la Boqueria, vitrine des produits du marché utilisés dans sa cuisine, se trouve le restaurant CentOnze. Venez déguster les bonnes choses de la vie à travers des ingrédients locaux et frais, pleins de saveurs et d'arômes méditerranéens et découvrez une oasis au cœur de Barcelone.



**Mediterranea,
Market-fresh**



21-40€



5D



90



Catalunya (L1, L3),
Liceu (L3)



59, V13



CUINES DE SANTA CATERINA

Barres-cuina i producte a la vista. La carta reflecteix la varietat de productes de mercat, amb plats mediterranis, asiàtics i vegetarians. Obert tot el dia per a esmorzars, dinars i sopars. Ambient divertit i dinàmic.

Barras-cocina y producto a la vista. La carta refleja la variedad de productos de mercado, con platos mediterráneos, asiáticos y vegetarianos. Abierto todo el día para almuerzos, comidas y cenas. Ambiente divertido y dinámico.

You eat at the bar while you watch your food being prepared. The menu reflects the variety of the produce available from the market with Mediterranean, Asian and vegetarian dishes. Open daily for breakfast, lunch and dinner. Fun,dynamic atmosphere.

Comptoir-cuisine et produit à la vue de tous. La carte reflète la variété de produits du marché, avec des plats méditerranéens, asiatiques et végétariens. Ouvert toute la journée pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Ambiance dynamique et amusante.

Av. de Francesc Cambó
Mercat de Santa Caterina,
(local 1-26)
☎ 932 689 918
comercial@grupotragaluz.com
www.grupotragaluz.com/
restaurant/cuines-santa-
-caterina/



**Mediterranean
"Tapas"**



21-40€



6D



120



Jaume I (L4)
45, V15, V17



IKOYA IZAKAYA

Av. de Francesc Cambó, 23
☎ 933 101 818
reservas@gruposagardi.com
www.ikoyaizakaya.com

Ikoya és un punt de trobada entre el sensacional producte dels nostres mercats i la puresa de la tècnica japonesa. Una porta per capbussar-se en l'ambient de les tavernes de Tòquio a través d'una selecció de sashimis, niguiris, ramens, hosomakis i uramakis. Tot harmoniosament maridat amb una selecció de sakes artesanals.

Ikoya es un punto de encuentro entre el sensacional producto de nuestros mercados y la pureza de la técnica japonesa. Una puerta para zambullirse en el ambiente de las tabernas de Tokio a través de una selección de sashimis, niguiris, ramen, hosomakis y uramakis. Todo armoniosamente maridado con una selección de sakes artesanales.

Ikoya is a meeting point between the sensational product of our markets and the purity of Japanese technique. A door to plunge into the atmosphere of Tokyo taverns through a selection of sashimis, niguiris, ramen, hosomakis and uramakis. All harmoniously paired with a generous selection of artisanal sakes.

Ikoya est un point de rencontre entre le produit sensationnel de nos marchés et la pureté de la technique japonaise. Une porte pour plonger dans l'ambiance des tavernes de Tokyo à travers une sélection de sashimis, niguiris, ramen, hosomakis et uramakis. Le tout harmonieusement marié avec un choix de sakés artisanaux.



**Signature,
International
(Japanese)**

€ > 61€

📍 6D

👤 80



KM10



Jaume I (L4)



IRATI TAVERNA BASCA

Carrer del Cardenal Casañas, 17

☎ 933 023 084

reservas@gruposagardi.com

www.iratitavernabasca.com

Irati és un espai íntim per gaudir de la millor cuina basca en la clàssica barra de pintxos donostiarres o en format de taula i estovalles. Una carta breu i senzilla en què el producte és el gran protagonista. Un reflex fidel de la gastronomia basca de sempre però amb el nostre toc d'autor.

Irati es un espacio íntimo en el que disfrutar de la mejor cocina vasca en la clásica barra de pintxos donostiarres o en formato de mesa y mantel. Una carta corta y sencilla donde el producto es el gran protagonista, un fiel reflejo de la gastronomía vasca de siempre pero con nuestro toque de autor.

Irati is an intimate space where you can enjoy the best Basque cuisine in the classic Donostia-San Sebastian pintxo bar or in the famous tablecloth shaped table. A short and simple menu where the product is the main star, a faithful reflection of the traditional Basque cuisine but with our author's touch.

Irati est un espace intime où apprécier la meilleure cuisine basque, soit au comptoir classique d'amuse-gueules de Saint-Sébastien ou en format table, nappe et couvert. Une carte courte et simple où le produit est le grand protagoniste, un reflet fidèle de la gastronomie basque de toujours mais avec notre touche d'auteur.



**Market-fresh
Basque**



> 61€



5D



30



Liceu (L3)

59, V13



EL NOU RAMONET

Carbonell, 5
☎ 932 683 313
reserves.elnouramonet
@grupramonet.com
www.grupramonet.com

El Nou Ramonet és una moderna proposta de cuina tradicional marinera. Plats casolans, elaborats amb ingredients frescos d'excel·lent qualitat, que es completa amb una gran varietat de tapes i una carta de vins selecta. Sales privades i equipades per reunions i celebracions.

El Nou Ramonet es una moderna propuesta de cocina tradicional marinera. Platos caseros, elaborados con ingredientes frescos de excelente calidad, que se completa con una gran variedad de tapas y una variedad de vinos selectos. Salas privadas y equipadas para reuniones y celebraciones.

El Nou Ramonet offers traditional seafood cuisine with a modern twist. Home-style dishes made with fresh, top-quality ingredients, as well as a wide variety of tapas and a select wine list. Private rooms for meetings and celebrations.

Le Nou Ramonet est une proposition moderne de cuisine traditionnelle maritime. Des plats maison, élaborés avec des ingrédients frais d'excellente qualité, complétés par une grande variété de tapas et une carte de vins choisie. Salles privées et équipées pour les réunions et célébrations.



Mediterranean "Tapas"



21 - 40€



4C



200



Barceloneta (L4)
39, 45, 59, D20, V15



GLACIAR

Plaça Reial, 3
☎ 933 42 51 18
glaciari@gruplapomada.com
www.restaurantglaciari.com

Visitar el Glaciari és tornar a un lloc emblemàtic, present a la nostra ciutat des que obrís les seves portes l'any 1922. El lloc perfecte per a gaudir de la bona gastronomia, on els sopars s'allarguen enfront d'un deliciós còctel i escoltant la millor música dels 80's i 90's.

Visitar el Glaciari es volver a un lugar emblemático, presente en nuestra ciudad desde que abrieras sus puertas el año 1922. El lugar perfecto para disfrutar de la buena gastronomía, donde las cenas se alargan frente a un delicioso cocktail y escuchando la mejor música de los 80's y 90's.

Visiting Glaciari is returning to an emblematic place, present in the city of Barcelona since it opened its doors in 1922. The perfect place to enjoy good food, have great dinners and enjoy a delicious cocktail while listening to the best music of the 80's and 90's.

Visiter le Glaciari, c'est revenir dans un lieu emblématique, présent dans la ville de Barcelone depuis qu'il a ouvert ses portes en 1922. L'endroit idéal pour déguster de la bonne nourriture, faire des dîners gratinés et savourer un délicieux cocktail en écoutant la meilleure musique des années 80 et 90.



**Catalan
Mediterranean**



21 - 40€



5E



150



Liceu (L3)

59, V13



HARD ROCK CAFE BARCELONA

Pl. de Catalunya, 21

☎ 932 702 305

barcelona_events@hardrock.com

www.hardrock.com/barcelona

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

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

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

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



International (American)



21-40€



5D



234



Catalunya (L1, L3)
Catalunya (L6, L7)
41, 42, 55, 59, H16,
V13, V15



LA MAR SALADA

Pg. Joan de Borbó, 58

☎ 932 212 127

reserva@lamarsalada.cat

www.lamarsalada.cat

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

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

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

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



**Mediterranean
Signature**



21-40€



6E



215



Barceloneta (L4)

39, 45, 59, D20, V15



MARINA BAY

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

Carta marinera basada en una estudiada selecció d'arrossos, peix salvatge i marisc servits a les portes de la Mediterrània. Vistes al port Olímpic i a les platges de la Barceloneta, amb una de les terrasses just a sota de Peix d'or de Frank Gehry.

Carta marinera basada en una estudiada selecció de arroces, pescado salvaje y marisco servidos en las puertas del Mediterráneo. Vistas al puerto Olímpico y a las playas de la Barceloneta, con una de las terrazas justo debajo de Peix d'or de Frank Gehry.

Seafood menu featuring a painstaking selection of rice dishes, wild fish and shellfish served up overlooking the Mediterranean. Views of the Olympic Marina and the Barceloneta beaches. One of the terraces is right under Frank Gehry's giant Goldfish sculpture.

Carte marinière basée sur une sélection soignée de riz, de poisson sauvage et de fruits de mer servis aux portes de la Méditerranée. Vues sur le port olympique et sur les plages de la Barceloneta, avec une des terrasses juste en dessous du Poisson d'or de Frank Gehry.



Mediterranean "Tapas"



21-40€



7E



300



Ciutadella-
Vila Olímpica (L4)
36, 45, 59, 92, V21, D20



MY WAY LOUNGE & COCKTAIL BAR

De les Hores, 4-10

☎ 934 125 279

reservasmyway@grupodegusplus.com

www.restaurantemyway.com

Restaurant lounge bar al Barri Gòtic de Barcelona. Ambient elegant inspirat en Nova York dels anys 50 amb una excel·lent cuina mediterrània que combina tradició i modernitat amb un estil propi. Refresca la nit amb els millors còctels d'autor i una acurada selecció musical.

Restaurante lounge bar en el barrio gótico de Barcelona. Ambiente elegante inspirado en la Nueva York de los años 50 con una excelente cocina mediterránea que combina tradición y modernidad con un toque propio. Refresca la noche con los mejores cócteles de autor y una cuidadosa selección musical.

Restaurant lounge bar in the Gothic area of Barcelona. Elegant atmosphere inspired by New York in the 50's with an excellent Mediterranean cuisine that combines tradition and style with a unique touch. Refresh the night with the best signature cocktails and a careful selection of music.

Restaurant lounge bar dans le quartier gothique de Barcelone. Une atmosphère élégante inspirée au New York des années 50 avec une excellente cuisine méditerranéenne qui conjugue tradition et style avec une touche unique. Rafraîchissez la nuit avec les meilleurs cocktails signature et une fine sélection musicale.



Mediterranean



21-40€



5E



95



Liceu (L3)

59, V13



OAXACA

Pla de Palau, 19
☎ 933 190 064
reservas@gruposagardi.com
oaxacacuinamexicana.com

Oaxaca es nodreix de l'essència, de la mística i de la tradició per brollar amb un respecte absolut pels productes de la terra mexicana. Cuina tradicional evolucionada que manté tècniques i processos culinaris antiquíssims d'elaboració de salses i platerets però que permet la introducció de tècniques contemporànies d'avantguarda.

Oaxaca se nutre de la esencia, de la mística y de la tradición para brotar con un respeto absoluto por los productos de la tierra mexicana. Cocina tradicional evolucionada que mantiene técnicas y procesos culinarios antiquísimos de elaboración de salses y platillos, pero que permite la introducción de técnicas contemporáneas de vanguardia.

Oaxaca feeds on essence, mysticism and tradition to sprout with an absolute respect for the Mexican products. We are talking about an evolved traditional cuisine that preserves the ancient culinary elaborations based on sauces and dishes, but also allows contemporary and avant-garde techniques.

Oaxaca se nourrit de l'essence, de la mystique et de la tradition qui surgit avec un respect absolu des produits du terroir mexicain. On parle d'une cuisine traditionnelle qui garde des techniques et des processus culinaires très anciens d'élaboration de sauces et d'assiettes, mais qui permet l'introduction de techniques contemporaines d'avant-garde.



**Signature
International
(Mexican)**



>61€



6E



100



Barceloneta (L4)
59, 120, V13



PASA TAPAS

Dr. Aiguader, 6-8
☎ 933 194 233
pasatapas@pasatapas.net
www.pasatapas.com

Pasa Tapas és un restaurant amb 25 anys d'història a la Barceloneta, amb àmplia experiència en cuina tradicional i ambient amigable i familiar. Especialistes en brasa, paelles i receptes tradicionals. Productes de temporada frescos i de qualitat.

Pasa Tapas es un restaurante con 25 años de historia en la Barceloneta, con amplia experiencia en cocina tradicional y ambiente amigable y familiar. Especialistas en brasa, paellas y recetas tradicionales. Productos de temporada frescos y de calidad.

Pasa Tapas is a restaurant with 25 years of history in Barceloneta, with extensive experience in traditional cuisine and a friendly atmosphere. Specialists in tapas, paellas, grilled meats and traditional recipes. Fresh, seasonal and quality products.

Pasa Tapas est un restaurant avec 25 ans d'histoire à Barceloneta, avec une grande expérience de cuisine traditionnelle et une atmosphère conviviale. Spécialistes des tapas, paellas, grillades et recettes traditionnelles. Produits frais et de qualité.



Catalan Tapes



90 -110€



6E



Sun, Mond (luch) and públic holidays



250



Barceloneta (L4)
V13



PASSADÍS DEL PEP

Pla del Palau, 2
☎ 933 101 021
restaurant@passadis.com
www.passadis.com

Amagat al final d'un Passadís, som un restaurant que portem més de 40 anys treballant sense cartell i sense carta. Centrats en el mar, la qualitat del producte es la base de tota la nostra oferta gastronòmica, acompanyat amb vins del nostre celler.

Escondido al fondo de un pasillo, somos un restaurante que llevamos más de 40 años trabajando sin cartel y sin carta. Centrados en el mar, la calidad del producto es la base de toda nuestra oferta gastronómica, acompañada de vinos de nuestra bodega.

Hidden at the end of a corridor, we are a restaurant that has been working for more than 40 years without a placard or menu. Focused on the sea, the quality of the product is the basis of all our gastronomic offer, accompanied by wines from our cellar.

Caché au bout d'un couloir, nous sommes un restaurant qui fonctionne depuis plus de 40 ans sans enseigne ni carte. Axée sur la mer, la qualité du produit est à la base de toute notre offre gastronomique, accompagnée des vins de notre cave.



**Fresh-Market
Mediterranean**



>61€



6E



100



Barceloneta (L4)
59, 120, V13



RESTAURANT ROSSINI

Restaurant de menjar italià amb terrassa ubicat al cor de la Plaça Reial. Una experiència gastronòmica que combina el millor de la cuina italiana i la mediterrània amb suculentos pastes i pizzes, menjars a la graella i còctels d'autor. Gaudeix de la millor música clàssica en directe cada dia a partir de les 20h.

Restaurante de comida italiana con terraza ubicado en el corazón de la Plaza Real. Una experiencia gastronómica que combina lo mejor de la cocina italiana con la mediterránea con succulentas pastas y pizzas, carnes a la parrilla y cócteles de autor. Disfruta de la mejor música clásica en directo cada día a partir de las 20h.

Italian restaurant with terrace located in the heart of the Plaza Real. A gastronomic experience that combines the best of Italian and Mediterranean cuisine with delicious pastas and pizzas, grilled meats and signature cocktails. Enjoy the best live classic music every day from 8 pm.

Restaurant italien avec terrasse situé au cœur de la Plaza Real. Une expérience gastronomique qui rassemble le meilleur de la cuisine italienne et méditerranéenne avec de délicieuses pâtes et pizzas, des viandes grillées et des cocktails signature. Découvrez le plaisir de la musique classique en direct tous les jours à partir de 20 heures.

Pl. Reial, 13
☎ 933 435 809
reservasrossini@grupodegus
plus.com
www.restauranterossini.com



**International (Italian)
Mediterranean**



21-40€



5E



260



Liceu (L3),
Drassanes (L3)
59, V13





SAGARDI BCN GÒTIC

Argenteria, 62
☎ 679 202 040
reservas@sagardi.com
www.gruposagardi.com

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

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

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

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



"Tapas" Basque



21-40€



6E



80



Jaume I (L4)
45, 120, V15, V17



SHÔKO BARCELONA RESTAURANT & LOUNGE

Passeig Marítim
de la Barceloneta, 36
☎ 932 259 200
shoko@shoko.biz
www.shoko.biz

Restaurant & Lounge Club cosmopolita, situat en una de les zones més atractives de la ciutat, amb fantàstiques vistes al mar. Combinem el millor de la cuina mediterrània i asiàtica, fusionant ingredients, però mantenint els seus sabors tradicionals.

Restaurante & Lounge Club cosmopolita, situado en una de las zonas más atractivas de la ciudad, con fantásticas vistas sobre el mar. Combinamos lo mejor de la cocina mediterránea y asiática, fusionando ingredientes, pero manteniendo sus sabores tradicionales.

Cosmopolitan Restaurant & Lounge Club, located in one of the most attractive areas of the city, with amazing views to the sea. We combine the best of Mediterranean and Asian cuisine, fusing ingredients, while maintaining their traditional flavors.

Restaurant & Lounge Club cosmopolite, situé dans l'un des quartiers les plus attrayants de la ville, avec une vue fantastique sur la mer. Notre gastronomie combine le meilleur de la cuisine méditerranéenne et asiatique, fusionnant des ingrédients, tout en conservant leurs saveurs traditionnelles.



**International
Mediterranean**



41 -60€



6E



875



Ciudadella
Vila Olímpica (L4)
47, 59, 136, V27, D20



TAPA TAPA MAREMAGNUM

Una ample varietat en barquetes, tapes i racions són els formats que donen sentit a la carta, a més d'arròssos i d'altres noves propostes per als amants de la carn, el peix i els ous. Terrassa en forma de proa de vaixell que ofereix una vista perfecta a la nostra costa catalana.

Una amplia variedad en montaditos, tapas y raciones son los formatos que dan sentido a la carta, además de arroces y de otras nuevas propuesta para los amantes de la carne, pescado y huevos. Terraza en forma de proa de barco que ofrece una vista perfecta a nuestra costa catalana.

A wide variety of montaditos, tapas and portions are the formats that give meaning to the menu, as well as the delicious rice dishes and other new proposals for meat, fish and egg lovers. The terrace design remembers the bow of a boat and offers a perfect view of our Catalan coastline.

Une grande variété de montaditos, de tapas et de portions sont les formats qui donnent un sens au menu, ainsi que les délicieux plats de riz et autres nouvelles propositions pour les amateurs de viande, de poisson et d'œufs. Le design de la terrasse rappelle la proue d'un bateau et offre une vue parfaite sur notre littoral catalan.

Moll d'Espanya, 5
Local 10. Maremagnum
☎ 932 258 697
reserves-tapatapa_
maremagnum@angrup.com
www.tapataparestaurant.com



**"Tapas"
Mediterranean**



<20€



5E



300



Drassanes (L3)
120, V17



THE GREEN SPOT

De la Reina Cristina, 12

☎ 938 025 565

comercial@grupotragaluz.com

www.encompaniadelobos.com

Restaurant vegetarià que ofereix tant als vegetarians com als qui no ho són una variada carta de verdura de temporada. Sabors únics amb influències de tots els racons del món. Espai lluminós i acollidor dissenyat per l'arquitecte brasiler Isay Weinfeld. Jardí interior. Dimarts i dijous, música en directe.

Restaurante vegetariano que ofrece tanto a los vegetarianos como a los que no lo son una variada carta de verdura de temporada. Sabores únicos con influencias de todos los rincones del mundo. Espacio luminoso y acogedor diseñado por el arquitecto brasileño Isay Weinfeld. Jardín interior. Martes y jueves, música en directo.

Vegetarian restaurant serving veggies and non-veggies a varied menu of seasonal vegetables. Unique flavours with the influences of the four corners of the world. Light-filled, cosy space designed by the Brazilian architect Isay Weinfeld. Interior garden. Tuesday and Thursday live music.

Restaurant végétarien qui propose, tant aux végétariens qu'à ceux qui ne le sont pas, une carte variée de légumes de saison. Des saveurs uniques avec des influences de tous les coins du monde. Un espace lumineux et accueillant conçu par l'architecte brésilien Isay Weinfeld. Jardin intérieur. Mardi et jeudi musique en direct.



Mediterranean



21-40€



6E



90



Barceloneta (L4)

H14



TORRE DE ALTAMAR

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

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

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

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

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



**Mediterranean
Signature**



85€



5E



120



Barceloneta (L4)
V15, V19



VELISSIMA

Passeig de Borbo 103

☎ 936 268 426

astrid@velissima.com

www.velissima.com

Nou concepte d'experiència gastronòmica on adaptem les receptes tradicionals de la nonna Marinelli i la seva passió pel mar, el peix i el marisc. Amb una ubicació privilegiada davant del mar i capacitat per albergar grans grups.

Nuevo concepto de experiencia gastronómica donde adaptamos las recetas tradicionales de la "nonna Marinelli" y su pasión por el mar, el pescado y el marisco. Ubicación privilegiada frente al mar con capacidad para albergar grandes grupos.

A new concept of gastronomic experience, we adapt traditional recipes from of the "nonna Marinelli" and her passion for the sea, fish and seafood. It's privileged location in front of the sea to host large groups.

Un concept d'expérience gastronomique nous adaptons les recettes caractéristiques traditionnelles de "nona Marinelli" et sa passion en bord de mer, poissons et fruits mar. Sa situation privilégiée face à la mer avec sa capacité à accueillir de grands groupes.



**Market - Fresh
International (Italian)**



41-60€



5E



500



Barceloneta (L4)
V15, V19



XUP XUP

Pg Marítim Barceloneta, s/n
☎ 932 240 353
info@xupxuprestaurant.com
www.gruparenal.com

Restaurant envaït per la llum del sol i amb una magnífica vista de la costa barcelonina, gràcies a l'interior ampli i acollidor i la façana de vidre. Terrassa a peu de platja. Exquisida cuina marinera amb tocs creatius: arròs, paella, peix fresc, tapes, carn, una acurada selecció de vins i postres casolanes.

Restaurante invadido por la luz del sol y con una magnífica vista de la costa barcelonesa, gracias al interior amplio y acogedor y la fachada de vidrio. Terraza a pie de playa. Exquisita cocina marinera con toques creativos: arroz, paella, pescado fresco, tapas, carne, una cuidada selección de vinos y postres caseros.

The restaurant's spacious interior and glass front let the sunlight flood in. Magnificent views of the Barcelona coast and a terrace right on the beach. Exquisite seafood dishes with a creative twist: rice, paella, fresh fish, tapas, meat, a carefully chosen wine list and home-made desserts.

Restaurant envahi par la lumière du soleil et doté d'une vue magnifique de la côte barcelonaise, grâce à un intérieur ample et accueillant et à sa façade de verre. Terrasse sur la plage. Exquise cuisine marinère avec des touches créatives: riz, paella, poisson frais, tapas, viande, une sélection de vins soignée et des desserts maison.



Mediterranean



21-40€



6E



Mon (January-March)



200



45, 59, D20



4 MAKIS

Muntaner, 193
☎ 933 978 126
hola@4makis.cat
www.4makis.cat

Treballem per oferir una oferta gastronòmica d'inspiració nipona de la més alta qualitat, amb una matèria primera inigualable, tractada a les nostres cuines amb el màxim respecte i mim, per delectar, fins i tot, els paladars més exquisits i exigents.

Trabajamos para ofrecer una oferta gastronómica de inspiración nipona de la más alta calidad, con una materia prima inigualable, tratada en nuestras cocinas con el máximo respeto y mimo, para deleitar, incluso, a los paladares más exquisitos y exigentes.

We work to offer a gastronomic offer of Japanese inspiration of the highest quality, with unparalleled raw material, treated in our kitchens with the utmost respect and care, to delight even the most exquisite and demanding palates.

Nous travaillons pour proposer une offre gastronomique japonaise de la plus haute qualité, avec des matières premières inégalées, traitées avec le plus grand respect et le plus grand soin, pour ravir les palais les plus exquis et les plus exigeants.



International (Japanese)



21-40€



5C



70



Hospital Clínic (L5)



Provença (L6, L7)



ALTA TABERNA PACO MERALGO

Muntaner, 171
☎ 934 309 027
info@restaurantpacomer algo.com
www.restaurantpacomer algo.com

Restaurant de tapes i mitges racions de gran qualitat, amb un servei divertit i entranyable. La carta ofereix un ventall de plats molt atractiu que sedueix ràpidament.

Restaurante de tapas y medias raciones de gran calidad, con un servicio divertido y entrañable. La carta ofrece un abanico de platos muy atractivo que seduce rápidamente.

Restaurant serving high-quality tapas and half portions with fun and friendly service. The menu offers a wide range of attractive dishes that soon captivate diners.

Restaurant de tapas et de demi-rationes de grande qualité avec un service divertissant et attachant. La carte propose un éventail de plats très attractifs qui séduit rapidement.



**"Tapas"
Catalan**



21-40€



5C



90



Hospital Clínic (L5)
54, 66, V13



AMAR BARCELONA

Gran Via de les Corts Catalanes, 668
Hotel El Palace Barcelona
☎ 931 039 988
reservas@amarbarcelona.com
www.hotelpalacebarcelona.com/es
amar-barcelona-rafa-zafra

Amar Barcelona, el restaurant d'El Palace Barcelona i Raza Zafra neix de la voluntat d'apostar per un model en què història i modernitat evolucionin en paral·lel. El restaurant pren el nom de l'amor per la ciutat i de la passió pels productes del mar. Perquè estimar Barcelona és estimar el mar, el Mediterrani, la nostra cultura i tradició.

Amar Barcelona, el restaurante de El Palace Barcelona y Raza Zafra, nace de la voluntad de apostar por un modelo en el que historia y modernidad evolucionen en paralelo. El restaurante toma el nombre del amor por la ciudad y de la pasión por los productos del mar. Porque amar Barcelona es amar el mar, el Mediterráneo, nuestra cultura y tradición.

“Amar” means love in Spanish and it's the main ingredient of the restaurant's cuisine. AMAR reflects the passion which El Palace Barcelona and Raza Zafra both have for the the Mediterranean Sea produce, Catalan culture and gastronomy. The word Barcelona goes with “Amar” because of the hotel's and chef's love for this wonderful city.

“Amar” signifie aimer en espagnol, l'ingrédient principal de ce restaurant. AMAR reflète la passion que l'hôtel El Palace Barcelona et Raza Zafra portent à la culture et la gastronomie catalanes, à la Méditerranée, ainsi qu'aux produits de la mer.



Mediterranean

€ >61€

📍 6D

🔒 Mon

👤 65



KM11



Passeig de Gràcia
(L2, L3, L4),

🚗 Urquinona (L1, L4)

7, 54, H12



BALMES 103

Espai gastronòmic, avantguardista i dinàmic, amb carta de temporada. Clares referències a la cuina mediterrània, combinades amb el bo i millor de la cuina internacional, que volen representar el caire cosmopolita de la ciutat.

Espacio gastronómico, vanguardista y dinámico, con carta de temporada. Claras referencias a la cocina mediterránea, combinadas con lo bueno y mejor de la cocina internacional, que quieren representar el aspecto cosmopolita de la ciudad.

A pioneering, vibrant gastronomic space with a seasonal menu. Clearly inspired by Mediterranean cuisine combined with the finest international dishes which seek to reflect the city's cosmopolitan nature.

Espace gastronomique, dynamique et d'avant-garde, avec une carte de saison. Références claires à la cuisine méditerranéenne, conjuguées au meilleur de la cuisine internationale, qui souhaite représenter l'aspect cosmopolite de la ville.

Balmes, 103-105
Hotel Barcelona Center
☎ 932 730 000
balmes103@hotelescenter.com
www.hotelescenter.es/
hotel-barcelona-center/
gastronomia/



Mediterranean Catalan



41-60€



5C



44



Diagonal (L3, L5)



Provença (L6, L7)



7, 67, 68, V15



BAR EL VELÓDROMO

Muntaner, 213
☎ 934 306 022
velodromo@velodromo.cat
www.moritz.com

Espai mític i històric, recuperat per Cerveses Moritz que manté el seu aspecte art-déco original. Amb Jordi Vilà al capdavant, aposta per la cuina catalana i per la qualitat del producte. És un lloc on es poden trobar cerveses fresques sense pasteuritzar, directament de la Fàbrica Moritz Barcelona.

Espacio mítico e histórico, recuperado por Cervezas Moritz que mantiene su aspecto art-déco original. Con Jordi Vilà al frente, apuesta por la cocina catalana y la calidad de su producto. Un lugar donde encontrar cervezas frescas sin pasteurizar directamente de la Fàbrica Moritz Barcelona.

An iconic, historic bar, restored by the Moritz brewery that retains its original art-déco interior. With chef Jordi Vilà at the helm, it is committed to Catalan cuisine and the finest-quality produce. This is the place to sample the fresh, unpasteurised beer straight from the Fàbrica Moritz Barcelona.

Espace mythique et historique, récupéré par Cerveses Moritz qui conserve son apparence Art Déco originale. Avec Jordi Vilà à sa tête, il mise sur la cuisine catalane et sur la qualité du produit. C'est un lieu où l'on peut trouver des bières fraîches non pasteurisées provenant directement de la Fàbrica Moritz Barcelona.



Catalan "Tapas"



21-40€



5C



250



Hospital Clínic (L5)
6, 7, 33, 34, 68, H8, V11



BARCELONA MILANO

Villarroel, 190-192

☎ 934 307 279

info@restaurantbarcelonamilano.com

www.restaurantbarcelonamilano.com

Restaurant nascut de la passió per la cuina italiana i l'experiència en la gastronomia tradicional catalana. Es tracta d'un encontre entre dues cultures, dues ciutats anàlogues: una cuina jove, actual, de fusió.

Restaurante nacido de la pasión por la cocina italiana y la experiencia en la gastronomía tradicional catalana. Se trata de un encuentro entre dos culturas, dos ciudades análogas: una cocina joven, actual, de fusión.

The restaurant is the result of its owners' passion for Italian cuisine and experience of traditional Catalan gastronomy. The meeting point between two cultures, and two cities with a lot in common. Young, current, fusion dishes.

Restaurant né de la passion pour la cuisine italienne et de l'expérience dans la gastronomie traditionnelle catalane. Il s'agit d'une rencontre entre deux cultures, deux villes analogues : une cuisine jeune, actuelle, de fusion.



**Mediterranean
"Tapas"**



21-40€



5C



160



Hospital Clínic (L5)

54, 66, 67, 68

यो नः प्रचोदयात्



BEMBÌ, MODERN INDIAN

Consell de Cent, 377
☎ 935 024 952
info@bembì-barcelona.com
www.bembì-barcelona.com

Una experiència culinària que permet viatjar a l'Índia sense moure's de Barcelona. Restaurant que ofereix un estil propi, amb autèntiques receptes índies que es preparen amb passió i modernitat. Disseny actual i elegant, ambient romàntic, acollidor i tranquil.

Una experiencia culinaria que permite viajar a la India sin moverse de Barcelona. Restaurante que ofrece un estilo propio, con auténticas recetas indias que se preparan con pasión y modernidad. Diseño actual y elegante, ambiente romántico, acogedor y tranquilo.

A culinary experience that will take you on a journey to India without leaving Barcelona. Restaurant with its own distinctive style, serving authentic Indian dishes prepared with passion and a modern twist. Contemporary, elegant design and a romantic, welcoming and relaxing atmosphere.

Une expérience culinaire qui permet de voyager en Inde sans quitter Barcelone. Restaurant qui possède un style propre et propose d'authentiques recettes indiennes préparées avec passion et modernité. Design actuel et élégant, ambiance romantique, accueillante et tranquille.



International (Indian)



21-40€



6D



Sun evening & Mon



65



Girona (L4)

39, 45, 47, V17



BODEGA JOAN

Roselló, 164

☎ 932 204 756

www.bodegajoan.com

Inaugurada el 1942, Bodega Joan és més que un celler. La seva varietat de receptes tradicionals catalanes servides amb generositat i els seus icònics plats, formen part del patrimoni culinari de la ciutat de Barcelona.

Inaugurada en 1942, Bodega Joan es más que una bodega. Su variedad de recetas tradicionales catalanes, servidas con generosidad y sus icónicos platos, forman parte del patrimonio culinario de la Ciudad de Barcelona.

Opened in 1942, Bodega Joan is more than just a wine cellar. Its variety of traditional Catalan recipes, served with generosity and its iconic platters, are part of the culinary heritage of the city of Barcelona.

Ouverte en 1942, la Bodega Joan est plus qu'une simple cave à vin. Sa variété de recettes traditionnelles catalanes, servies avec générosité et ses plateaux emblématiques, font partie du patrimoine culinaire de la ville de Barcelone.



**Catalan
Mediterranean**



21-40€



5C



100



Hospital Clínic (L5)
54, 67



CASA AMÀLIA 1950

Passatge del Mercat, 14

☎ 934 58 94 58

hola@casaaamalia.com

<https://casaaamalia.com>

Casa Amàlia, restaurant format per un equip jove de professionals apassionats i amants de la gastronomia. Cuina de mercat sempre garantint el respecte al millor producte, el servei i respectant el planeta amb processos sostenibles i fidels a aquesta filosofia.

Casa Amàlia, restaurante formado por un equipo joven de profesionales apasionados y amantes de la gastronomía. Cocina de mercado siempre garantizando el respeto al mejor producto, servicio y respetando el planeta con procesos sostenibles y fieles a esta filosofía.

Casa Amalia, a restaurant made up of a young team of passionate professionals and gastronomy lovers. Fresh-market cuisine always guaranteeing respect for the best product, service and respecting the planet with sustainable and faithful processes to this philosophy.

Casa Amalia, restaurant formé par une équipe jeune de professionnels passionnés et amoureux de la gastronomie. Cuisine de marché en garantissant le respect du meilleur produit, le service et le respect de la planète par des processus durables et fidèles à cette philosophie.



**Market-fresh
Mediterranean**



41-60€



6D



74



Girona (L4)

H10, V17, 39, 47



CASA MORITZ

Rambla Catalunya, 79
 ☎ 938 269 062
 casamoritz@moritz.com
 www.casamoritz.com

A Casa Moritz hi trobaràs cervesa fresca de la Fàbrica Moritz Barcelona, la carta més cervesera del món signada pel xef amb estrella Michelin Jordi Vilà, disseny made in Barcelona. I tot això al centre de Barcelona.

En Casa Moritz encontrarás cerveza fresca de la Fàbrica Moritz Barcelona, la carta más cervecera del mundo firmada por el chef con estrella Michelin Jordi Vilà, diseño made in Barcelona. Y todo esto en el centro de Barcelona.

At Casa Moritz you will find fresh beer from the Fàbrica Moritz Barcelona, the most beer-centred menu in the world signed by the Michelin-starred chef Jordi Vilà and design made in Barcelona. And all this in the city center of Barcelona.

À la Casa Moritz, vous trouverez de la bière fraîche de la Fàbrica Moritz Barcelona, la carte la plus brassée au monde signée par le chef étoilé Jordi Vilà, et conception made in Barcelona. Et tout cela dans le centre de Barcelone.



Market-fresh "Tapas"



21-40€



5C



181



Passeig de Gràcia
(L2, L3, L4),



Provença (L6, L7)



7, 67, H10, V15



CHICHALIMONÀ

Pg. de Sant Joan, 80
 ☎ 932 776 403
 info@chichalimona.com
 www.chichalimona.com

Local amb dues ànimes. Chicha, una taverna gastronòmica: plats i platillos d'autor, tradicionals amb toc avantguardista, 10 tipus de vermut de diferents cellers, vins naturals, cerveses, còctels d'autor. Limoná, un oasi de pau: pa de cereals ecològics, suc's naturals, pizzes artesanes, ous ecològics, amanides.

Local con dos almas. Chicha, una taberna gastronómica: platos y platillos de autor, tradicionales con toque vanguardista, 10 tipos de vermut de diferentes bodegas, vinos naturales, cervezas, cocteles de autor. Limoná, un oasis de paz: pan de cereales ecológicos, zumos naturales, pizzas artesanas, huevos ecológicos, ensaladas.

Culinary venture consisting of two distinct spaces. Chicha, a gastro-tavern serving signature dishes and tasting platters with a cutting-edge twist, along with ten different kinds of vermouth, organic wines, beers and signature cocktails. Limoná, a haven of peace: organic wholemeal bread, natural juices, artisan pizzas, organic eggs, salads.

Établissement avec deux âmes. Chicha, une taverne gastronomique, des plats et des assiettes d'auteur traditionnels, avec une touche d'avant-garde, 10 types de vermouths de différentes caves, des vins naturels, des bières, des cocktails d'auteur. Limoná, un oasis de paix: pain de céréales écologiques, jus naturels, pizzas artisanales, œufs écologiques, salades.



Market-fresh "Tapas"

€ 21-40 €
 📍 6D
 👤 95



Girona (L4)
 6, 19, 50, 51, 55



CHINA CROWN BARCELONA

Casp, 48

☎ 933 158 095

barcelona@restaurantchinacrown.com

www.restaurantchinacrownbarcelona.com

Ubicat a la planta baixa de la Casa Calvet, edifici d'estil modernista dissenyat per Antoni Gaudí, es troba el restaurant China Crown. La seva carta compta amb un assortiment de diferents entrants, Dim Sum, sopes, arrossos, noodles, peixos, marisc, carns i verdures.

Ubicado en la planta baja de la Casa Calvet, edificio de estilo modernista diseñado por Antoni Gaudí, se encuentra el restaurante China Crown. Su carta cuenta con diferentes entrantes, Dim Sum, sopas, arroces, noodles, pescados, mariscos, carnes y verduras.

China Crown Barcelona is located on the ground floor of Casa Calvet, a modernist-style building designed by Antoni Gaudí. We have an assorted menu with different starters, Dim Sum, soups, rice, noodles, fish, seafood, meat and vegetables.

Situé au rez-de-chaussée de la Casa Calvet, un bâtiment de style moderniste conçu par Antoni Gaudí, se trouve le restaurant China Crown. Son menu est assorti avec différentes entrées, des Dim Sum, des soupes, du riz, des nouilles, du poisson, des fruits de mer, de la viande et des légumes.



**International
(chinese)**



21-40€



6D



70



Urquinaona (L4)

H12, 7, 54, D50,

H16, 19, 47



CITRUS RESTAURANT & SUSHI BAR

Pg. de Gràcia, 44, 1er
☎ 934 872 345
reserves-citrus@angrup.com
www.citrusrestaurant.com

Amb vistes al Passeig de Gràcia i a la Casa Batlló, Citrus és lluminós de dia, i animat i íntim de nit. Ofereix una àmplia carta sana i sostenible amb essència mediterrània de proximitat i d'alta qualitat. I pels amants del sushi: uramakis rolls, nigiris, gunkans,... Carta de vins Gran Selecció i còctels.

Con vistas al Passeig de Gràcia y la Casa Batlló, Citrus es luminoso de día, y animado e íntimo de noche. Ofrece una amplia carta sana y sostenible con esencias mediterráneas de proximidad y de alta calidad. Y para los sushi lovers: uramakis rolls, nigiris, gunkans,... Carta de vinos Gran Selección y cócteles.

Floor-to-ceiling windows overlooking Passeig de Gràcia and the Casa Batlló. Suffused with light during the day, lively and intimate at night. It offers an extensive healthy and sustainable menu with Mediterranean dishes. And for sushi lovers: uramaki rolls, nigiris, gunkans,... Great selection wine list and cocktails.

Avec des vues sur le Passeig de Gràcia et la Casa Batlló, Citrus est lumineux le jour et animé et intime la nuit. Il propose une vaste carte avec des essences méditerranéennes de proximité et de très haute qualité. Et pour les sushis lovers: uramaki rolls, nigiris, gunkans,... Grande carte des vins de sélection et cocktails.



Mediterranean International

€ 21-40€

📍 6D
230



Passeig de Gràcia
(L2, L3, L4)
7, 22, 24, V15



EL CANGREJO LOCO

Aribau, 115-117
☎ 932 210 533
cangrejo@elcangrejoloco.com
www.elcangrejoloco.com

“Del Mar a l'Eixample.” Cuina tradicional marinera. Ofereix peix, marisc, arròs i carns de primera qualitat. Expositor de peix dinàmic. Barra per menjar. Esmorzars. Salons privats. Menus per grups. Celler climatitzat.

“Del Mar al Eixample”. Cocina tradicional marinera. Ofrece pescado, marisco, arroces y carnes de primera calidad. Expositor de pescado dinámico. Barra para comer. Desayunos. Salones privados. Menus para grupos. Bodega climatizada.

“From the sea to the Eixample.” Traditional seafood cuisine. The highest-quality fish, shellfish, rice and meat dishes. Live fish tank. Counter dining. Lunches. Private dining rooms. Group menus. Climate-controlled cellar.

“Del Mar al Eixample.” Cuisine marinière traditionnelle. Propose du poisson, des fruits de mer, du riz et des viandes de première qualité. Présentoir de poisson dynamique. Comptoir pour déjeuner. Déjeuners. Salons privés. Menus pour les groupes. Cave climatisée.



Mediterranean

€ 41-60€
5C
160



Hospital Clínic
(L5)
68



elPetitFIRO

Av. Gaudí, 81
☎ 935 313 736
chocofiro@gmail.com
www.grupfiro.com

Per als amants de picar a la barra, les seves tapes i platets; sense oblidar als apassionats de l'arròs. Per a tots, elPetitFIRO sorprèn paladars amb propostes elaborades amb productes de temporada i fusió de cuines.

Para los amantes de picar en la barra, sus tapas y platillos, sin olvidar a los apasionados del arroz. Para todos, elPetitFIRO sorprende paladares con propuestas elaboradas con productos de temporada y fusión de cocinas.

You may want to snack at the bar, tapes and tasting platters; or perhaps you would prefer a rice dish. elPetitFIRO never fails to surprise the palate with seasonal produce dishes and the fusion of cuisines around the world.

Pour les amateurs d'amuse-gueules au comptoir, sans oublier les passionnés du riz. Pour tous, elPetitFIRO surprend les palais avec des propositions de produits de saison et la fusion des cuisines de différents coins du monde.



"Tapas" Market-fresh



21-40€



7C



Sun evening
& Mon evening
35



Sant Pau/Dos
de Maig (L5)
19, 47, 191, 192,
H8, V23





FÀBRICA MORITZ BARCELONA

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

La fàbrica de la primera cervesa de Barcelona: des de 1856. El parc temàtic dels amants de la cervesa, un espai on s'elabora cervesa fresca sense pasteuritzar els 365 dies de l'any a la microcerveseria. Oferta gastronòmica de primer nivell a càrrec del xef amb estrella Michelin, Jordi Vilà.

La fábrica de la primera cerveza de Barcelona: desde 1856. El parque temático de los amantes de la cerveza, un espacio donde se elabora cerveza fresca sin pasteurizar los 365 días del año en la microcervecería. Oferta gastronómica de primer nivel de la mano del chef estrella Michelin, Jordi Vilà.

This is the brewery where Barcelona's first beer was produced: since 1856. A theme park for beer lovers where fresh, unpasteurised beer is brewed 365 days a year at the microbrewery on the premises. It also serves top-class cuisine, brought to you by Michelin-starred chef, Jordi Vilà.

Elle fut la première brasserie de Barcelone: depuis 1856. Le parc thématique des amateurs de bière, un espace où est élaborée de la bière fraîche non pasteurisée les 365 jours de l'année à la microbrasserie. Propose une offre gastronomique de premier plan sous la houlette du chef Jordi Vilà, doté d'une étoile Michelin.



**Market-fresh
"Tapas"**



21-40€



5D



500



Universitat (L1, L2),
 Sant Antoni (L2)
 24, 41, 55, 91, H16





FIROtast

Av. Gaudí, 83
☎ 934 507 454
chocofiro@gmail.com
www.grupfiro.com

Tocant al Recinte Modernista de Sant Pau, FIROtast us acosta propostes gastronòmiques úniques per la seva qualitat i per l'originalitat de l'elaboració, que fusiona cuines de diferents racons del món. Gaudiu de cada sabor amb un servei orientat a l'excel·lència.

Tocando al Recinto Modernista de Sant Pau, FIROtast os acerca propuestas gastronómicas únicas por su calidad y por la originalidad de la elaboración, que fusiona cocinas de diferentes rincones del mundo. Disfruta de cada sabor con un servicio orientado a la excelencia.

Very close to the Modernista Sant Pau Complex, FIROtast serves dishes of the highest quality and originality, offering a fusion of cuisines from different corners of the globe. A feast of flavours complemented by excellent service.

A côté de l'Ensemble Moderniste de Sant Pau, FIROtast vous présente des propositions gastronomiques uniques de par leur qualité et par l'originalité de l'élaboration, qui fusionne des cuisines de différents coins du monde. Appréciez chaque saveur et un service orienté vers l'excellence.



**Market-fresh
Mediterranean**



21-40€



7C



Sun evening
& Mon evening
46



Sant Pau/Dos
de Maig (L5)
19, 47, 191, 192,
H8, V23



L'OLIVÉ

Balmes, 47
☎ 934 521 990
info@restaurantlolive.com
www.restaurantlolive.com

Un clàssic de clàssics. Tot un referent de la cuina catalana tradicional al bell mig de l'Eixample. Actualitzat en el temps sense perdre l'essència del primer dia.

Un clásico de clásicos. Todo un referente de la cocina catalana tradicional justo en mitad del Eixample. Actualizado sin perder la esencia del primer día.

A classic among classics. A must for lovers of traditional Catalan cuisine in the heart of the Eixample district. Brought up to date without losing its original essence.

Un classique parmi les classiques. Toute une référence de la cuisine catalane traditionnelle au cœur de l'Eixample. Mis à jour tout en ayant gardé l'essence du premier jour.



**Catalan
Mediterranean**



41-60€



5D



180



Universitat (L1, L2)
7, 63, 67, 68, V15



MORDISCO

Ptge. de la Concepció, 10

☎ 934 879 656

mordisco@mordisco.com

www.mordisco.com

Restaurant-jardí cobert, amb cuina oberta tot el dia, en una casa senyorial de dues plantes i un gran pati enjardinat al centre de Barcelona. Cuina mediterrània de mercat, cocteleria i botiga de delicadeses. Inaugurat a finals de 1980, ha estat el lloc preferit d'artistes i dissenyadors barcelonins.

Restaurante-jardín cubierto, con cocina abierta todo el día, en una casa señorial de dos plantas y un gran patio ajardinado en el centro de Barcelona. Cocina mediterránea de mercado, coctelería y tienda de delicatessen. Inaugurado a finales de 1980, ha sido el lugar preferido de artistas y diseñadores barceloneses.

Restaurant in the centre of Barcelona with a covered garden serving food all day. Housed in a splendid, two storey townhouse with a central courtyard with a garden. Market-fresh Mediterranean dishes, cocktail bar and delicatessen. Opened at the end of 1980, it is a favourite haunt of Barcelona-based artists and designers.

Restaurant-jardin couvert avec une cuisine ouverte toute la journée, dans une demeure seigneuriale de deux étages et un grand patio aménagé en jardin au centre de Barcelone. Cuisine méditerranéenne de marché, bar à cocktails et boutique de délicatessen. Inauguré fin 1980, il fut le lieu préféré d'artistes et de designers barcelonais.



**Market-fresh
Mediterranean**



21-40€



6C



70



Diagonal (L3, L5)



Provença (L6, L7)



7, 22, 24, V15





MUSSOL ARAGÓ

Aragó, 261

☎ 934 876 151

www.mussolrestaurant.com

L'encís de les masies catalanes es trasllada a diversos restaurants en el centre de Barcelona. La combinació de carns i verdures a la brasa amb receptes de temporada i d'altres propostes gastro-festives com les calçotades, el fan el lloc indispensable per a tastar el més autèntic de la nostra cuina.

El encanto de las masías catalanas se traslada a diversos restaurantes en el centro de Barcelona. La combinación de carnes y verduras a la brasa con recetas de temporada y otras propuestas gastro-festivas como las *calçotades*, lo hacen lugar indispensable para degustar lo más auténtico de nuestra cocina.

The charm of the Catalan farmhouses is reflected to various restaurants in the centre of Barcelona. The combination of grilled meats and vegetables with seasonal recipes and other gastro-festive proposals such as "les calçotades", make them a "must" for visit and taste the most authentic of our cuisine.

Le charme des fermes catalanes se reflète dans plusieurs restaurants du centre de Barcelone. La combinaison de viandes et de légumes grillés avec des recettes de saison et d'autres propositions gastro-festives comme "les calçotades", en font un "must" pour visiter et goûter la plus authentique de notre cuisine.



Catalan



<20€



6C



210



Passeig de Gràcia

(L2, L3, L4)

7, 22, 24, V15



MUSSOL ARENAS

Gran Via Corts Catalanes, 373-385
Local R-2.
Centre Comercial Arenas
☎ 934 253 543
www.mussolrestaurant.com

L'encís de les masies catalanes es trasllada a diversos restaurants en el centre de Barcelona. La combinació de carns i verdures a la brasa amb receptes de temporada i d'altres propostes gastro-festives com les calçotades, el fan el lloc indispensable per a tastar el més autèntic de la nostra cuina.

El encanto de las masías catalanas se traslada a diversos restaurantes en el centro de Barcelona. La combinación de carnes y verduras a la brasa con recetas de temporada y otras propuestas gastro-festivas como las *calçotades*, lo hacen lugar indispensable para degustar lo más auténtico de nuestra cocina.

The charm of the Catalan farmhouses is reflected to various restaurants in the centre of Barcelona. The combination of grilled meats and vegetables with seasonal recipes and other gastro-festive proposals such as “les calçotades”, make them a “must” for visit and taste the most authentic of our cuisine.

Le charme des fermes catalanes se reflète dans plusieurs restaurants du centre de Barcelone. La combinaison de viandes et de légumes grillés avec des recettes de saison et d'autres propositions gastro-festives comme “les calçotades”, en font un “must” pour visiter et goûter la plus authentique de notre cuisine.



Catalan



< 20€



4D



210



Espanya (L1, L3,)
Espanya (L8)
37, 50, H12, D20



MUSSOL CASP

Casp, 19

☎ 933 017 610

www.mussolrestaurant.com

L'encís de les masies catalanes es trasllada a diversos restaurants en el centre de Barcelona. La combinació de carns i verdures a la brasa amb receptes de temporada i d'altres propostes gastro-festives com les calçotades, el fan el lloc indispensable per a tastar el més autèntic de la nostra cuina.

El encanto de las masías catalanas se traslada a diversos restaurantes en el centro de Barcelona. La combinación de carnes y verduras a la brasa con recetas de temporada y otras propuestas gastro-festivas como las *calçotades*, lo hacen lugar indispensable para degustar lo más auténtico de nuestra cocina.

The charm of the Catalan farmhouses is reflected to various restaurants in the centre of Barcelona. The combination of grilled meats and vegetables with seasonal recipes and other gastro-festive proposals such as "les calçotades", make them a "must" for visit and taste the most authentic of our cuisine.

Le charme des fermes catalanes se reflète dans plusieurs restaurants du centre de Barcelone. La combinaison de viandes et de légumes grillés avec des recettes de saison et d'autres propositions gastro-festives comme "les calçotades", en font un "must" pour visiter et goûter la plus authentique de notre cuisine.



Catalan



<20€



6D



200



Passeig de Gràcia
(L2, L3, L4),
Urquinaona (L1, L4)
7, 22, 24, V15



NECTARI

València, 28

☎ 932 268 718 / 633 532 635

reserves@nectari.es

www.nectari.es

Ambient modern i acollidor. Cuina de producte, moderna i imaginativa. Fuig de la fusió de sabors i textures complexos i aposta pel producte autòcton de qualitat, genuí i de temporada. Extraordinària carta de vins i aigües de tot el món. Menú de migdia.

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

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

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



Mediterranean Signature



>60€



4C



Sun



49



Tarragona (L3)
109, H10, V7



SAGARDI BCN CENTRE

Muntaner, 70-72
☎ 937 060 706
reserves@sagardi.com
www.grupsagardi.com

Amb una extensa selecció de pintxos i una carta gastronòmica fidel a la tradició basca, els restaurants SAGARDI Cuiners Bascos demostren en cada plat el seu compromís amb oferir una cuina honesta, amb productes de temporada de la més alta qualitat i elaboració senzilla, com a les sidrerries d'abans.

Con una extensa selección de pintxos y una carta gastronómica fiel a la tradición vasca, los restaurantes SAGARDI Cocineros Vascos demuestran en cada plato su compromiso con ofrecer una cocina honesta, con productos de temporada de la más alta calidad y elaboración sencilla, como en las sidrerías de antaño.

SAGARDI Cocineros Vascos restaurants, with their extensive selection of “pintxos” and their traditionally Basque gastronomic menu, prove their commitment to offer honest dishes with top quality ingredients and a simple elaboration, just like the ancient cider houses did.

Avec une vaste sélection de pintxos et un carte gastronomique fidèle à la tradition basque, les restaurants des Cuisiniers Basques SAGARDI démontrent dans chaque plat leur engagement envers proposent une cuisine honnête, avec des produits de saison de la plus haute qualité et élaboration simple, comme dans les cidreries d'antan.



“Tapas” Basque



41-60€



5C



80



Universitat (L1 i L2)
V13, 54, 59, 63, 67



SEASON RESTAURANT

Season és un restaurant original on se serveixen tapes elaborades amb productes frescos i naturals de temporada. Des dels clàssics fins a les tapes d'avantguarda. Cuina mediterrània esquitxada d'influències internacionals i bona oferta vegana.

Season es un restaurante original donde se sirven tapas elaboradas con productos frescos y naturales de temporada. Desde los clásicos hasta las tapas de vanguardia. Cocina mediterránea salpicada de influencias internacionales y buena oferta vegana.

Season is an original restaurant serving tapas made with fresh and natural seasonal products. From classics to avant-garde tapas. Mediterranean cuisine peppered with international influences and good vegan offerings.

Season est un restaurant original qui sert des tapas préparés avec des produits de saison frais et naturels. Des classiques aux tapas d'avant-garde. Cuisine méditerranéenne agrémentée d'influences internationales et bonne offre végétalienne.

Aribau, 125

☎ 934 531 044

hola@seasonrestaurante.com

www.seasonrestaurante.com



**Mediterranean
"Tapas"**



21-40€



5C



50



Hospital Clínic (L5)



Provença (L6, L7)



54, 67, 68, V13



TAPA TAPA ARENAS

La tapa, elevada a categoria gastronòmica. Receptes singulars que destaquen entre l'univers habitual de les tapes. Racions amb una qualitat excel·lent. També arrossos i altres plats més elaborats. Tots els restaurants estan ubicats a punts de referència de la ciutat i són parada obligatòria a Barcelona.

La tapa, elevada a categoría gastronómica. Recetas singulares que destacan de entre el universo habitual de las tapes. Raciones con una calidad excelente. También arroces y otros platos más elaborados. Todos los restaurantes están ubicados en puntos de referencia de la ciudad y son parada obligatoria en Barcelona.

Tapas transformed into a gastronomic delicacy. Unique recipes that stand out from the usual universe of tapas. Also rice dishes and other more elaborate dishes. All the restaurants are located in reference points of the city and are a mandatory stop in Barcelona.

La tapa, élevée à la catégorie gastronomique. Des recettes uniques qui se démarquent de l'univers habituel des tapas. Portions d'excellente qualité. Aussi des plats de riz et d'autres plats plus élaborés. Tous les restaurants sont situés dans des points de référence de la ville et sont un arrêt obligatoire à Barcelone.

Llançà, 15-21. Centre Comercial Arenas. Local B-4C
 ☎ 932 924 644
 reserves-tapatapa_arenas@angrup.com
 www.tapataparestaurant.com



"Tapas" Mediterranean



<20€



4D



162



Espanya (L1, L3)



37, 50, D20, H12



Espanya (L8)



TAPA TAPA RAMBLA CATALUNYA

Rambla de Catalunya, 7
☎ 933 427 516
tt9.de@angrup.com
www.tapataparestaurant.com

La tapa, elevada a categoria gastronòmica. Receptes singulars que destaquen entre l'univers habitual de les tapes. Racions amb una qualitat excel·lent. També arrossos i altres plats més elaborats. Tots els restaurants estan ubicats a punts de referència de la ciutat i són parada obligatòria a Barcelona.

La tapa, elevada a categoria gastronómica. Recetas singulares que destacan de entre el universo habitual de las tapas. Raciones con una calidad excelente. También arroces y otros platos más elaborados. Todos los restaurantes están ubicados en puntos de referencia de la ciudad y son parada obligatoria en Barcelona.

Tapas transformed into a gastronomic delicacy. Unique recipes that stand out from the usual universe of tapas. Also rice dishes and other more elaborate dishes. All the restaurants are located in reference points of the city and are a mandatory stop in Barcelona.

La tapa, élevée à la catégorie gastronomique. Des recettes uniques qui se démarquent de l'univers habituel des tapas. Portions d'excellente qualité. Aussi des plats de riz et d'autres plats plus élaborés. Tous les restaurants sont situés dans des points de référence de la ville et sont un arrêt obligatoire à Barcelone.



"Tapas" Mediterranean

€ <20€

📍 5D

👤 205



Passeig de Gràcia
(L2, L3, L4),
Catalunya (L1, L3)
Catalunya (L6, L7)
7, 22, 24, V15





TIERRA BRAVA

Casanova, 133
Mercat del Ninot
☎ 931 311 550
comercial@gruposencia.es
www.tierradelninot.com

Cuina de mercat, tradicional i moderna. Situat al centre de Barcelona i integrat en el propi Mercat del Ninot. Oferim els productes més frescs de temporada i de proximitat en diferents ambients. Cuina ininterrompuda, combinant gastronomia i cocteleria. Música en viu i moltes sorpreses més!

Cocina de mercado, tradicional y moderna, ubicado en el centro de Barcelona e integrado en el propio Mercado del Ninot con el producto más fresco de temporada y proximidad. Diferentes ambientes con cocina ininterumpida, combinando gastronomía, coctelería con música en vivo y muchas sorpresas más!

Market cuisine, traditional and modern. Located in the center of Barcelona and integrated into El Ninot Market. We offer the freshest seasonal and proximity product in different ambients. Uninterrupted cuisine and combining gastronomy and cocktails with live music and many more surprises!

Cuisine de marché, traditionnelle et moderne, située au centre de Barcelone et intégrée au marché Ninot lui-même, avec les produits de saison et locaux les plus frais. Différentes atmosphères avec une cuisine ininterrompue, combinant gastronomie, cocktails avec musique live et bien d'autres surprises encore!



Market-fresh Signature

€ 41 -60€
5C
Mon
160



KM10



Hospital Clínic (L5)
59, 63, 68, 109



TRACATRÀ

Ronda Sant Pere, 7

☎ 936 29 18 67

astrid@tracatrabarcelona.com

www.tracatrabarcelona.com

Tracatrà neix al cor de Barcelona, a un pas de la Plaça de Catalunya, com un gran viatge a la gastronomia local en un espai únic i inspirat en les grans icones de la capital catalana. Fem un homenatge al producte de proximitat amb cuina oberta. La rumba catalana és la nostra banda sonora i amb actuacions en directe.

Tracatrà nace en el corazón de Barcelona, a un paso de la Plaza de Cataluña, como un gran viaje a la gastronomía local en un espacio único e inspirado en los grandes iconos de la capital catalana. Hacemos un homenaje al producto de proximidad con una cocina abierta. La rumba catalana es nuestra banda sonora y con actuaciones en directo.

Tracatrà is born in the heart of Barcelona, a step away from Plaza de Cataluña, as a great journey to the local gastronomy in a unique space inspired by the great icons of the Catalan capital. We pay tribute to the local produce with an open kitchen. Catalan rumba is our soundtrack and live performances.

Tracatrà est né au cœur de Barcelone, à deux pas de la Plaza de Cataluña, comme un grand voyage à la gastronomie locale dans un espace unique inspiré des grandes icônes de la capitale catalane. Nous rendons hommage aux produits locaux avec une cuisine ouverte. La rumba catalane est notre bande originale et avec des performances en direct.



Catalan Signature



21-40€



6D



250



Urquinaona (L1, L4)

52



TXAPELA PG. DE GRÀCIA, 58

Pg. de Gràcia, 58
☎ 934 872 279
tx2.de@angrup.com
www.txapelarestaurant.com

Reprodueix l'ambient acollidor i divertit de les tavernes basques. Barra ben assortida de broquetes i tapes (més de 50 referències). Aquest establiment disposa de carta nova i també ofereix una gran novetat, les cassoletes del dia, amb plats nous cada setmana.

Reproduce el ambiente acogedor y divertido de las tabernas vascas. Barra bien surtida de pinchos y tapas (más de 50 referencias). Este establecimiento dispone de carta nueva y también ofrece una gran novedad, las cazoletas del día, con platos nuevos cada semana.

It recreates the atmosphere of a typical Basque tavern with its bar piled high with canapés and tapas (more than 50 types). Txapela has a new menu featuring a brand-new dish – daily mini casseroles – and new dishes every week.

Reproduit l'ambiance accueillante et sympa des tavernes basques. Comptoir bien fourni d'amuse-gueule et de tapas (plus de 50 références). Cet établissement dispose d'une nouvelle carte et propose aussi une grande nouveauté, les cassolettes du jour, avec des plats nouveaux toutes les semaines.



Basque



<20€



6D



218



Catalunya (L1, L3),
Passeig de Gràcia
(L2, L3, L4)



Catalunya (L6, L7)
22, 24, V15



WINDSOR

Còrsega, 286
☎ 932 377 588
info@restaurantwindsor.com
www.restaurantwindsor.com

Establiment exquisit, situat en una finca modernista de l'Eixample. Preciosa terrassa interior per dinar o sopar a la fresca. Cuina catalana i de mercat que combina la tradició amb la innovació. Acurada carta de vins amb àmplia representació de vins catalans.

Establecimiento exquisito, situado en una finca modernista del Eixample. Preciosa terraza interior para comer o cenar al aire libre. Cocina catalana y de mercado que combina la tradición con la innovación. Cuidadosa carta de vinos con amplia representación de vinos catalanes.

Exquisite restaurant housed in a modernista building in the Eixample. It has a beautiful indoor terrace for al fresco dining. Catalan and market-fresh cuisine combining tradition with innovation. Carefully selected wine list including Catalan produced wines.

Établissement exquis, situé dans une propriété moderniste de l'Eixample. Jolie terrasse intérieure pour déjeuner ou dîner à l'extérieur. Cuisine catalane et de marché de saison qui conjugue la tradition et l'innovation. Carte de vins soignée, avec une bonne représentation de vins catalans.



Catalan Market-fresh



41-60€



5C



Sun



170



Metro: Diagonal
(L3, L5)

Provença (L6, L7)
7, 67, 68, V15



4 LATAS MANDRI

Mandri, 58

☎ 932 541 797

4latasmandri@gmail.com

www.4latas.bar

Gaudeix tots els dies de la setmana de l'oferta d'oci més completa de Barcelona. Dinars i sopars, vermut, balls, cerveses, copes i ritme.

Disfruta todos los días de la semana de la oferta de ocio más completa de Barcelona. Almuerzos y cenas, vermut, bailes, cervezas, copas y rumba.

Enjoy every day of the week the most complete leisure offer in Barcelona. Lunches and dinners, vermouths, dances, beers, drinks, and rhythm.

Profitez de l'offre de loisirs la plus complète de Barcelone, tous les jours de la semaine. Déjeuners et dîners, vermouth, danse, bières, boissons, et rythme.



“Tapas”



21-40€



5A



60



70, 123, V11, V13



FLASH FLASH TORTILLERÍA

La Granada del Penedès, 25
 ☎ 932 370 990
 flash@flashflashbarcelona.com
 www.flashflashbarcelona.com

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

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

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

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



Mediterranean



21-40€



5C



110



Gràcia (L6, L7)
 27, 32, V13, V15



IKIBANA SARRIÀ

Doctor Fleming, 11
☎ 935 481 312
eventos@ikibana.com
www.ikibana.com

Fusió nipobrasil-lena. Un viatge gastronòmic per les cultures brasilera i japonesa La carta ofereix una àmplia varietat de propostes fàcils de compartir, cosa que la fa idònia per a dinars i sopars en grup, on es multiplica la possibilitat de tastar i gaudir de plats i sabors moltes vegades nous.

Fusión nipobrasileña. Un viaje gastronómico por las culturas brasileña y japonesa. La carta ofrece una gran variedad de propuestas fáciles de compartir, lo que la hace ideal para cenas y comidas de grupo, donde se multiplica la posibilidad de degustar y disfrutar de nuevos platos y sabores.

A gastronomic journey through the Brazilian and Japanese cultures The menu offers a wide variety of easy-to-share proposals, which makes it ideal for group dinners and lunches, where the possibility of tasting and enjoying new dishes and flavors many times over is multiplied.

Fusion Nipobrazil-lena. Un voyage gastronomique à travers les cultures brésiliennes et japonaises Le menu offre une grande variété de propositions faciles à partager, ce qui le rend idéal pour les dîners et les repas de groupe, où la possibilité de déguster et d'apprécier de nouveaux plats et saveurs est multipliée.



**Internacional
(Japanese, Brazilian)**



41 -60€



4B



600



V9, 6, 34

L'illa (T1, T2, T3)



IL GIARDINETTO

La Granada del Penedès, 22
☎ 932 187 536
giardinetto@ilgiardinetto.es
www.ilgiardinetto.es

Local que reprodueix un jardí interior i que va rebre dos Premis FAD d'Interiorisme (1974 y 2013). Amb el temps ha sabut conservar l'encís i, evidentment, la qualitat de la seva cuina. Barra de còctels a l'entrada i menjador al pis de dalt.

Local que reproduce un jardín interior. Recibió dos Premios FAD de Interiorismo (1974 y 2013) y con el tiempo ha sabido conservar el encanto y, evidentemente, la calidad de su cocina. Barra de cócteles en la entrada y comedor en el piso superior.

The restaurant evokes an interior garden and won two prestigious FAD Interior Design Awards (1974 and 2013). Over the years it has retained all its original charm and, of course, the quality of its cuisine. Cocktail bar in the entrance and dining room upstairs.

Local qui reproduit un jardin intérieur et qui reçut deux prix FAD de décoration d'intérieur (1974 et 2013). Avec le temps, il a su conserver son charme et évidemment la qualité de sa cuisine. Comptoir de cocktails à l'entrée et salle à manger à l'étage au-dessus.



**International
(Italian)**



21-40€



5C



Sat lunchtime,
Sun & holidays
80



Gràcia (L6, L7)
27, 32, V13, V15



PATRÓN

Travessera de Gràcia, 44
 ☎ 934 146 622
 info@patron-restaurant.com
 www.patronrestaurant.com

Espai innovador i referent a Barcelona. La seva estètica i decoració, juntament amb la seva gastronomia, una àmplia carta de cuina mediterrània, asiàtica de fusió, gastrobar-xarcuteria i cocteleria d'autor, transporta al client a un espai únic per a cada moment del dia.

Espacio innovador y referente en Barcelona. Junto con su estética y decoración, su gastronomía, con una amplia carta de cocina mediterránea, asiática de fusión, gastrobar-charcutería y coctelería de autor, transporta al cliente a un espacio único para cada momento del día.

An innovative restaurant that has become one of Barcelona's go-to places to eat. Its unique interior design and décor transports its guests to a unique place, every moment of the day, as they enjoy its food, which features a wide selection of Mediterranean dishes, Asian fusion cuisine, gastrobar and deli, and signature cocktails.

Espace innovateur et référent à Barcelone. Avec son esthétique et sa décoration, sa gastronomie et une carte variée de cuisine méditerranéenne, asiatique de fusion, gastrobar-charcuterie et cocktails d'auteur, le client est transporté dans un espace unique à chaque moment de la journée.



**Mediterranean
Market-fresh**



21-40€



5C



450



Francesc Macià
 (T1, T2, T3)
 27, 32, V13



BOTAFUMEIRO

Gran de Gràcia, 81
☎ 932 184 230
info@botafumeiro.es
www.botafumeiro.es

Restaurant emblemàtic, de disseny clàssic, que sorprèn el paladar més exigent. Tradició i frescor úniques. El millor marisc de Barcelona des de 1975. Peces escollides a les llotges catalana i gallega. Llagosta a l'estil Botafumeiro, gambes de Palamós, mariscades i cassoles.

Restaurante emblemático, de diseño clásico, que sorprende al paladar más exigente. Tradición y frescor únicos. El mejor marisco de Barcelona desde 1975. Piezas escogidas en las lonjas catalana y gallega. Langosta al estilo Botafumeiro, gambas de Palamós, mariscadas y cazuelas.

An iconic restaurant, with a classic design that will satisfy the most demanding palate. Unique tradition and the freshest ingredients. The best shellfish in Barcelona since 1975. Fish and seafood selected from the wholesale fish markets in Catalonia and Galicia. Lobster Botafumeiro style, prawns from Palamós, seafood platters and casseroles.

Restaurant emblématique, au style classique, qui surprend les palais les plus exigeants. Tradition et fraîcheur uniques. Les meilleurs fruits de mer à Barcelone depuis 1975. Poissons choisis sur les halles au poisson catalane et galicienne. Langouste style Botafumeiro, gambes de Palamós, plats de fruits de mer et cassolettes.



**Galician
Mediterranean**



>60€



6B



250



Fontana (L3)
Gràcia (L6, L7)
22, 24, 87, V17



NOMO GRÀCIA

Gran de Gràcia, 13
☎ 934 159 622
nomo@gruponomo.com
www.gruponomo.com

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

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

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

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



**International
(Japanese)**



21-40€



6C



100



Diagonal (L3, L5)
22, 24, V17



OASSIS NATURAL COOKING JARDINETS DE GRÀCIA

Passeig de Gràcia, 116
☎ 93 673 60 84
reserves-oassis2@angrup.com
oassisnaturalcooking.com

Oassis Natural Cooking és un espai on desconnectar, escoltar bona música i menjar bé al centre de Barcelona: amanides XL i pokes molt originals, hamburgueses d'alta qualitat, i pizzas de fermentació llarga, lleugeres, i molt saboroses. Ambient jove i proper.

Oassis Natural Cooking es un espacio donde desconectar, escuchar buena música y comer bien en el centro de Barcelona: ensaladas XL y pokes muy originales, hamburguesas de alta calidad, y pizzas de fermentación lenta, ligeras y muy sabrosas. Ambiente joven y cercano.

Oassis Natural Cooking is a cosy place for disconnect from the crowded city, listen to good music and eat well in the centre of Barcelona: original XL salads and pokes, high quality hamburgers and slow fermented & very tasty pizzas. Young and friendly atmosphere.

Oassis Natural Cooking est un endroit chaleureux pour se déconnecter de la ville bondée, écouter de la bonne musique et bien manger au centre de Barcelone : salades et pokes XL originaux, hamburgers de haute qualité et pizzas à fermentation lente et très savoureuses. Ambiance jeune et conviviale.



International



<20€



6C



72



Diagonal (L3, L5)

7, 22, 24



BISTRÓ MATÓ

Bisbe Català, 10
☎ 932 554 695
mato@gruposantelmo.com
www.gruposantelmo.com

Un restaurant inspirat en els bistrós de tota la vida amb una personal perspectiva mediterrània. Espai, llum, kilòmetre zero i bon menjar. A més d'un interior ampli i còmode, disposa d'una terrassa perfecta per degustar la millor gastronomia mediterrània a Pedralbes.

Un restaurante inspirado en los bistrós de toda la vida con una personal perspectiva mediterránea. Espacio, luz, kilómetro cero y buen comer. Además de un interior amplio y cómodo, cuenta con una terraza perfecta para degustar la mejor gastronomía mediterránea en Pedralbes.

A restaurant inspired by traditional bistros with a personal Mediterranean perspective. Space, light, kilometre zero and good food. In addition to a spacious and comfortable interior, it has a perfect terrace to taste the best Mediterrean cuisine in Pedralbes.

Un restaurant inspiré des bistrots de toujours avec une perspective méditerranéenne personnelle. De l'espace, de la lumière, kilomètre zéro et bien manger. En plus un intérieur spacieux et commode, et une terrasse parfaite pour déguster la meilleure gastronomie méditerranéenne à Pedralbes.



**Mediterranean
Catalan**

41-60€
4A
171



Reina Elisenda (L12)



ÒXID LA TERTULIA

Carrer de Morales, 15
☎ 936 883 081
oxidlatertulia@gmail.com
www.oxidlatertulia.com

Situat en un racó de la Barcelona autèntica, on tradició i avantguarda es donen la mà en una placeta única. Una carta de vins i de cerveses pensada per maridar amb les nostres especialitats, carn i peix a la brasa, arrossos amb producte de temporada.

Situado en un auténtico rincón de la Barcelona, donde tradición y vanguardia se dan la mano en una plazoleta única. Una carta de vinos y cervezas pensada para maridar con nuestras especialidades, carne y pescado a la brasa, arroces con producto de temporada.

Located in an authentic corner of Barcelona, where tradition and modernity go hand in hand in a unique square. A wine and beer list designed to pair with our specialties, grilled meat and fish, rice dishes with seasonal produce.

Situé dans un coin authentique de Barcelone, où tradition et avant-garde se rejoignent sur une petite place unique. Une carte des vins et des bières conçue pour s'accorder avec nos spécialités, viandes et poissons grillés, plats de riz avec des produits de saison.



**Catalan
Mediterranean**



21 -40€



4C



33



Entença (L5)
T1, T2, T3



4 LATAS POBLENOU

Rambla de Poblenou, 125
 ☎ 936 241 716
 4lataspoblenou@gmail.com
 www.4latas.bar

Gaudeix tots els dies de la setmana de l'oferta d'oci més completa de Barcelona. Dinars i sopars, vermuts, balls, cerveses, copes i ritme.

Disfruta todos los días de la semana de la oferta de ocio más completa de Barcelona. Almuerzos y cenas, vermuts, bailes, cervezas, copas y rumba.

Enjoy every day of the week the most complete leisure offer in Barcelona. Lunches and dinners, vermouths, dances, beers, drinks, and rhythm.

Profitez de l'offre de loisirs la plus complète de Barcelone, tous les jours de la semaine. Déjeuners et dîners, vermouth, danse, bières, boissons, et rythme.



"Tapas"



21-40€



8D



135



T4

Poblenou (L4)



L'ESCAMARLÀ

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

Local amb molts anys de prestigi, a peu de platja. Agradable terrassa amb belles vistes panoràmiques. Cuina senzilla però molt ben elaborada. Carta basada en peix i marisc de la millor qualitat. Especialitzat en arròs.

Local con muchos años de prestigio, a pie de playa. Agradable terraza con bellas vistas panorámicas. Cocina sencilla pero muy bien elaborada. Carta basada en pescado y marisco de la mejor calidad. Especializado en arroz.

With a reputation spanning many years, a stone's throw from the beach. Pleasant terrace with beautiful panoramic views. Simple cooking that is prepared extremely well. The menu is based on the highest quality fish and seafood. Specialises in rice dishes.

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



Mediterranean



21-40€



7E



192



26, 59, H16, V27



LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC

Moll de Gregal, 7-8-9
Port Olímpic
☎ 932 212 210
info@lafondadelport.com
www.lafondadelport.com

Situat al Port Olímpic de Barcelona, aquest local disposa de còmodes instal·lacions amb grans menjadors, terrasses i reservats, tot adequadament climatitzat. Plats típics de cuina marinera. Cuina *non-stop*.

Situado en el Port Olímpic de Barcelona, este local dispone de cómodas instalaciones con grandes comedores, terrazas y reservados, todo adecuadamente climatizado. Platos típicos de cocina marinera. Cocina *non-stop*.

Located in Barcelona's Olympic Marina, La Fonda offers fully air-conditioned, centrally heated comfortable dining areas, comprising spacious dining rooms, terraces, and private dining rooms. Typical seafood dishes. Non-stop cuisine.

Situé sur le Port Olímpic de Barcelona, cet établissement dispose d'installations commodes avec de grandes salles à manger, des terrasses et des salons particuliers, le tout dûment climatisé. Plats typiques de la cuisine maritime. Cuisine *non stop*.



Mediterranean



21-40€



7E



400



Ciutadella-Vila
Olímpica (L4)



39, 59, 92, V21, V27



MUSSOL GLÒRIES

Av. Diagonal, 208
Centre Comercial Glòries
☎ 934 861 820
www.mussolrestaurant.com

L'encís de les masies catalanes es trasllada a diversos restaurants en el centre de Barcelona. La combinació de carns i verdures a la brasa amb receptes de temporada i d'altres propostes gastro-festives com les calçotades, el fan el lloc indispensable per a tastar el més autèntic de la nostra cuina.

El encanto de las masías catalanas se traslada a diversos restaurantes en el centro de Barcelona. La combinación de carnes y verduras a la brasa con recetas de temporada y otras propuestas gastro-festivas como las calçotades, lo hacen lugar indispensable para degustar lo más auténtico de nuestra cocina.

The charm of the Catalan farmhouses is reflected to various restaurants in the centre of Barcelona. The combination of grilled meats and vegetables with seasonal recipes and other gastro-festive proposals such as "les calçotades", make them a "must" for visit and taste the most authentic of our cuisine.

Le charme des fermes catalanes se reflète dans plusieurs restaurants du centre de Barcelone. La combinaison de viandes et de légumes grillés avec des recettes de saison et d'autres propositions gastro-festives comme "les calçotades", en font un "must" pour visiter et goûter la plus authentique de notre cuisine.



Catalan



<20€



7D



60



Glòries (L1)

7, 92, H12

Ca l'Aranyó (T4)



LA FONT DE PRADES

1969

Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13-27
Poble Espanyol
☎ 934 267 519
lafont@lafontdeprades.cat
www.lafontdeprades.cat

El restaurant més antic del Poble Espanyol. Cuina catalana tradicional des de 1969. Gran experiència en celebracions de diferents tipus. Especialitat en arròs, bacallà i carn a la brasa. La reserva inclou l'entrada al Poble Espanyol.

El restaurante más antiguo del Poble Espanyol. Cocina catalana tradicional desde 1969. Gran experiencia en celebraciones de diferentes tipos. Especialidad en arroz, bacalao y carne a la brasa. La reserva incluye la entrada al Poble Espanyol.

The oldest restaurant inside the Poble Espanyol. Traditional Catalan cuisine since 1969. Long-standing experience in all kinds of celebrations. Specialises in rice and cod dishes and chargrilled meats. Booking includes admission to the Poble Espanyol.

Le plus ancien restaurant du Poble Espanyol. Cuisine catalane traditionnelle depuis 1969. Longue expérience des célébrations en tous genres. Spécialités de riz, morue et viande au grill. La réservation inclut l'entrée au Poble Espanyol.



Catalan Mediterranean



21-40€



4D



Sun evening
(except groups)
& Mon evening
342



Espanya (L1, L3)
13, 23, 150



MONTJUÏC EL XALET

Av. Miramar, 31
☎ 933 249 270
xaletdemontjuic@gruptravi.com
www.gruptravi.com

Antic edifici, totalment restaurat, en plena muntanya de Montjuïc, envoltat de natura i espais verds. Decoració mediterrània, estil càlid i funcional amb un toc modern i elegant. Sala giratòria amb vistes espectaculars de la ciutat.

Antiguo edificio, totalmente restaurado, en plena montaña de Montjuïc, rodeado de naturaleza y espacios verdes. Decoración mediterránea, estilo cálido y funcional con un toque moderno y elegante. Sala giratoria con vistas espectaculares de la ciudad.

This is an old building that has been completely refurbished, located on Montjuïc Hill surrounded by nature and green spaces. Mediterranean décor and a warm and functional style with a modern, elegant touch. Revolving dining room which boast spectacular views of the city.

Ancien édifice complètement restauré, en pleine montagne de Montjuïc, entouré de nature et d'espaces verts. Décoration méditerranéenne, style chaleureux et fonctionnel, avec une touche moderne et élégante. Salle giratoire avec des vues spectaculaires sur la ville.



Mediterranean



41-60€



4D



400



55, 150

Funicular: Montjuïc Superior



QUIRAT RESTAURANT

Avinguda Rius i Taulet, 1-3
Hotel Intercontinental Barcelona
☎ 934 262 223
www.quiratrestaurant.com

Quirat representa la unitat de mesura de la puresa i riquesa dels elements que formen la terra. Un espai exclusiu que ofereix una interpretació d'autor sobre la terra i els seus productes mitjançant una carta de plats que respon a les diferents temporades, liderat per Victor Torres, el cuiner més jove d'Espanya a guanyar una estrella Michelin.

Quirat representa la unidad de medida de la pureza y riqueza de los elementos que forman la tierra. Un espacio exclusivo que ofrece una interpretación de autor sobre la tierra y sus productos mediante una carta que responde a las diferentes temporadas, liderado por Victor Torres, el cocinero más joven de España en ganar una estrella Michelin.

Quirat represents the unit of measurement of the purity and wealth of the elements that form the earth. An exclusive space offering an author's interpretation of the land and its products through a letter of dishes that responds to the various seasons leads by Victor Torres, Spain's youngest cook to win a Michelin star.

Quirat représente l'unité de mesure de la pureté et de la richesse des éléments qui composent la terre. Un espace exclusif qui offre une interprétation d'auteur sur la terre et ses produits au moyen d'une carte de plats suivant les différentes saisons, dirigé par Victor Torres, le plus jeune Chef d'Espagne à avoir remporté une étoile Michelin.



**Market-Fresh
Signature**



>61€



4D



Mon & Sun



60



Pl. Espanya (L3, L5)



Pl. Espanya (L8)



55, 121



TERRAZA MARTÍNEZ

Carretera de Miramar, 38
☎ 931 066 052
info@martinezbarecelona.com
www.martinezbarecelona.com

Situat a la muntanya de Montjuïc, amb vistes al port, a la ciutat i al mar, és un oasi per a compartir i gaudir. Cuina honesta, plats tradicionals que se succeeixen al ritme del sol, des d'un bon arròs socarrat fins a un costelló al carbó quebratxo. Un bell racó a l'hivern i un espai assolellat a l'estiu.

Situado en la montaña de Montjuïc, con vistas al puerto, a la ciudad y el mar, es un oasis para compartir y disfrutar. Cocina honesta, platos tradicionales que se suceden al ritmo del sol, desde un buen arroz *socarrat* hasta un chuletón al carbón quebracho. Un bello rincón en invierno y un espacio soleado en verano.

Standing on mount Montjuïc, with views of the port, the city and the sea, this is an oasis of peace to share and be enjoyed. A series of honest, down-to-earth dishes from a delicious pan-cooked rice with a crunchy base to chargrilled filleted T-bones. A lovely place to go in winter and a sunny spot in summer.

Situé sur la montagne de Montjuïc, avec des vues sur le port, la ville et la mer, c'est un oasis à partager et pour en profiter. Cuisine honnête, plats traditionnels qui se succèdent au rythme des vagues, avec un bon riz flambé ou des côtelettes à la braise. Un beau coin l'hiver et un espace ensoleillé l'été.



**Mediterranean
Market-fresh**



41-60€



5E



154



Paral·lel (L2, L3)



CAN CORTADA

Av. de l'Estatut de Catalunya, s/n
☎ 934 272 315
cancortada@gruptravi.com
www.gruptravi.com

Antic castell del segle XI restaurat com a masia, amb una torre de defensa romana dins el recinte. Ubicació privilegiada, enmig de la natura. Cuina tradicional catalana i de mercat. Menjador d'estiu al jardí per a actes a l'aire lliure.

Antiguo castillo del siglo XI restaurado como masía, con una torre de defensa romana dentro del recinto. Ubicación privilegiada, inmerso en la naturaleza. Cocina tradicional catalana y de mercado. Comedor de verano en el jardín para actos al aire libre.

An 11th-century castle, restored as a country manor with a Roman defence tower in the grounds. Prime location in a peaceful, garden setting. Traditional Catalan cuisine using market-fresh produce. Summer dining area in the garden for open-air events.

Ancien château du XIe siècle restauré comme un mas, avec une tour de défense romaine dans son enceinte. Situation privilégiée, au milieu de la nature. Cuisine traditionnelle catalane et de marché. Salle à manger d'été au jardin pour les actes à l'air libre.



Catalan



21-40€



7A



600



Valldaura (L3),
Mundet (L3)



45, 102, 185



CAN TRAVI NOU

Masia típica del segle XVII amb decoració rústica. Ubicació privilegiada, en plena natura. Cuina mediterrània i de mercat. Ambient acollidor i molt familiar. Menjadors d'estiu, coberts i descoberts, al jardí.

Masia típica del siglo XVII con decoración rústica. Ubicación privilegiada, en plena naturaleza. Cocina mediterránea y de mercado. Ambiente acogedor y muy familiar. Comedores de verano, cubiertos y descubiertos, en el jardín.

Typical 17th-century farmhouse. Rustic décor. Enjoys a prime location in a peaceful, garden setting. Mediterranean cuisine using market-fresh produce. Welcoming, informal atmosphere. Open-air or covered dining areas in summer in the garden.

Mas typique du XVIIIe siècle à la décoration rustique. Situation privilégiée, en pleine nature. Cuisine méditerranéenne et de marché. Atmosphère accueillante et très familiale. Salles à manger d'été, couvertes et découvertes dans le jardin.

Final c/ Jorge Manrique, s/n.
Parc de la Vall d'Hebron
☎ 934 280 301
cantravinou@gruptravi.com
www.gruptravi.com



**Catalan
Mediterranean**



41-60€



7A



Sun evening



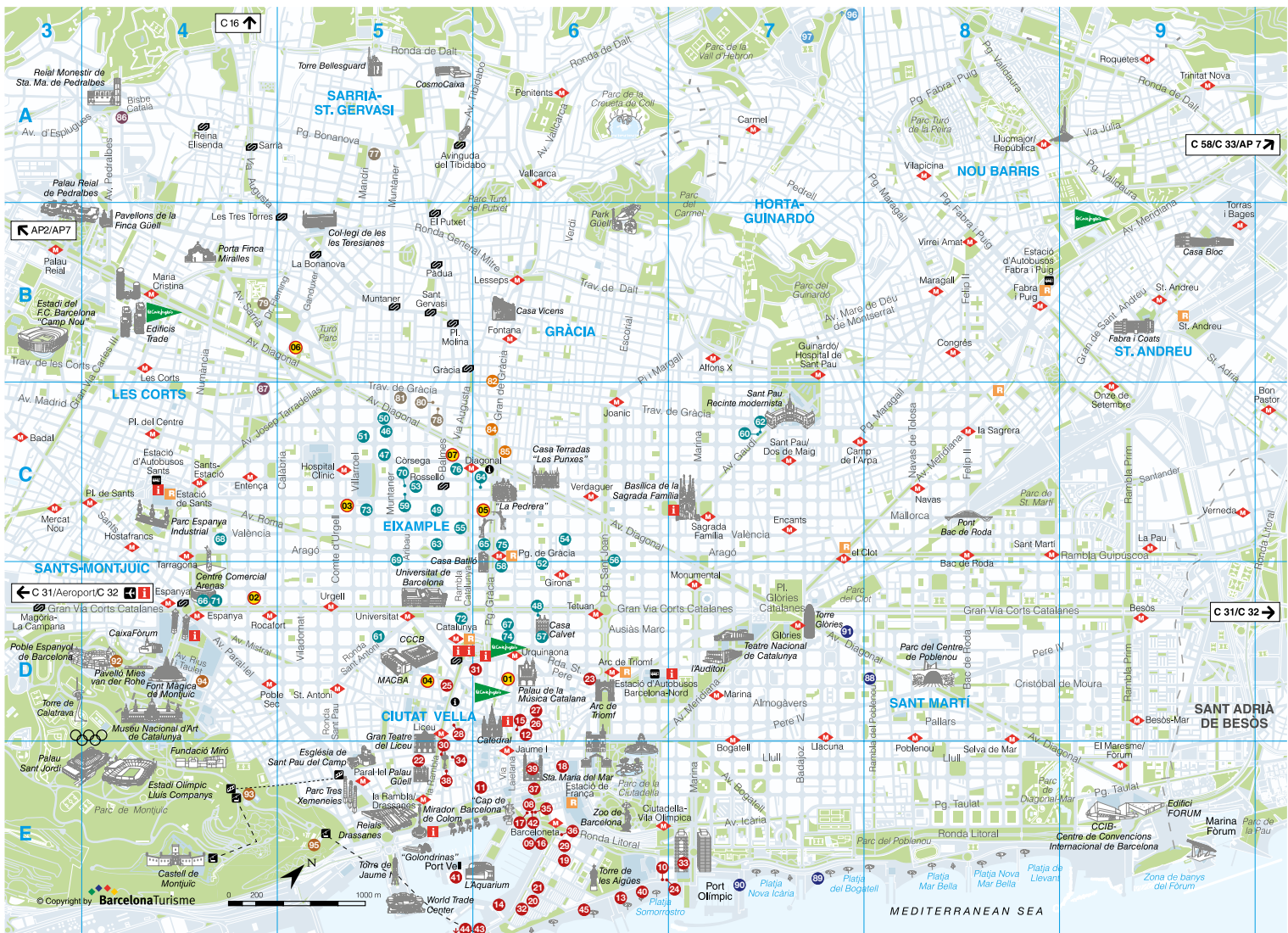
450



Mundet (L3),
Montbau (L3)



45, 102, V21



3

4

5

6

7

8

9

C16 ↑

C 58/C 33/AP 7 ↗

A

B

C

D

E

← C 31/Aeroport C 32

C 31/C 32 →

© Copyright by BarcelonaTurisme

0 200 1000m

MEDITERRANEAN SEA



visitBarcelona

More than 200 activities to enjoy Barcelona
Más de 200 actividades para disfrutar Barcelona

Further information / Más información:
tickets.visitbarcelona.com

