

Nueva Guía de Restaurantes de Barcelona donde nunca te han llevado

¿Dónde comen los famosos, los deportistas y los políticos? ¿Cuáles son los rincones gastronómicos más auténticos de Barcelona? ¿Cuáles son los establecimientos más recomendables? Los restaurantes más nuevos de Barcelona, todos los impresionables, los más íntimos, los casi canallas que siempre apetece a los mejores gourmets, los que abrían después de medianoche y los que abren en agosto, etc. Los restaurantes de Barcelona más apetecibles están clasificados por especialidades, barrios, precios y todo tipo de orientaciones para que usted siempre acierte en su elección.

También se incluye una pequeña selección de restaurantes impresionables de Catalunya



Nueva Guía de Restaurantes de Barcelona donde nunca te han llevado. Margarita Puig

Nueva GUÍA de RESTAURANTES de BARCELONA donde Nunca te han LLEVADO

Margarita Puig

Borriana, 90
Entre Santa Coloma y Mossén
Quintí Malfre
Tel. 93 311 47 51
Parking en Mossén Quintí
Malfre, 9

Dopazo Buen género

Horario:
De martes a sábado
de 12 a 17 h y de 20.30 a 24 h
Cerrado: domingo por la noche y
lunes todo el día
Entre 35 y 45 euros

Confidencial

Postres como el tiramisú y otras creaciones igual de caseras, como el cremoso de queso con frutos rojos o el milhoja de crema con chocolate caliente, completan la propuesta gastronómica de este restaurante aconsejable.

¿Quién va?
Siempre hay grupitos de gallegos.

Un enorme acuario con el marisco vivo da la bienvenida al comensal en este restaurante de Sant Andreu donde se ofrece una buena cocina de mercado con un gran protagonismo del pescado y el marisco. Los Dopazo, responsables del lugar, son la tercera generación de una familia dedicada a la restauración. Los abuelos abrieron una casa de comidas en Ourense que ya tuvo un éxito enorme. Luego, los padres del actual chef se trasladaron a Barcelona para instalar aquí su oferta casera, y el representante de la tercera generación, José Manuel Dopazo, recogió el testigo tras formarse en la escuela Hofmann. Platos de pasta, canelones de rape, salteados de garbanzos con gambas rojas o carpaccio de bacalao con honito y libatitas son algunas de las opciones más recomendables de esta casa que, por supuesto, tiene su especialidad en el marisco que expone en su vivero. Pero no hay que olvidar que en este local de trato familiar y experto son gallegos, por lo que no falta buena carne servida en raciones y acompañamientos generosos.

Dos Cielos En las alturas

Pere Ric 272-286
Entre Diagonal y Lope de Vega
Tel. 93 367 20 70
Parking en Bac de Roda, 81

Horario:
De martes a jueves
de 13 a 15.30 h y de 20 a 23 h
Viernes y sábado hasta las 23.30 h
Cerrado: domingo y lunes
Terraza/lounge de 13 h
a horario de cierre según público
Precio medio 65 euros



Confidencial

El currículum de Sergio Torres nos lleva por las mejores cocinas de España y Francia, incluidos el Neichel barcelonés, El Señorío de Bertiz de Madrid, el Aklarre de San Sebastián, Le Jardin des Sens de Montpellier, y Alain Duchase y Plaza Aterre de París.

¿Quién va?
La gente guapa de Barcelona que no quiere perderse el mejor skyline de la ciudad.