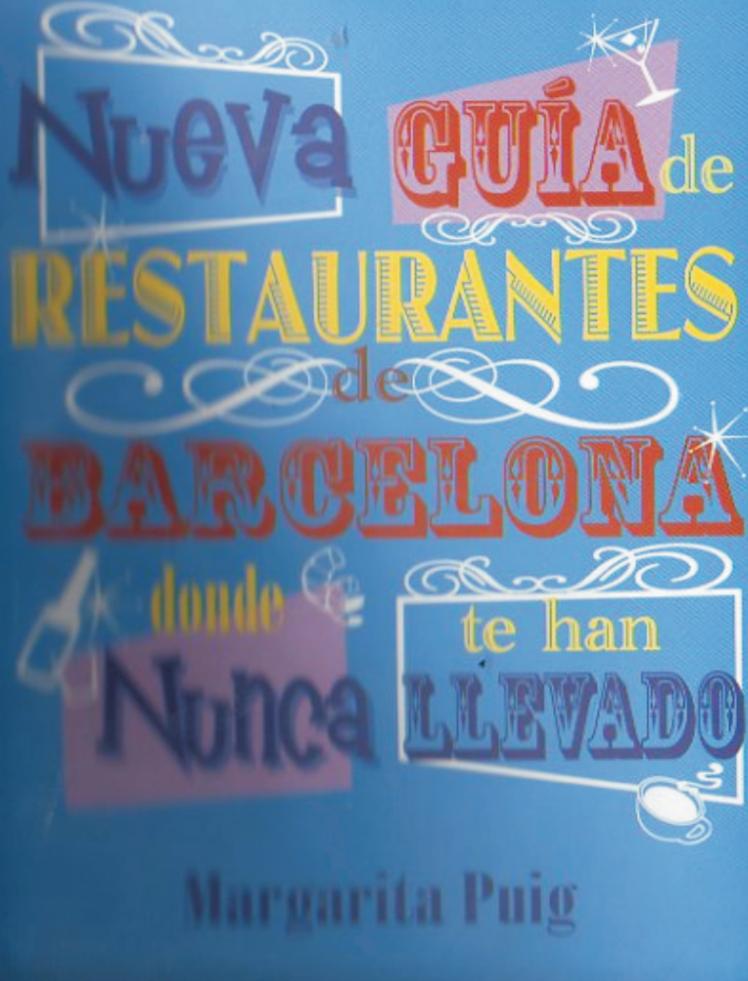


Nueva Guía de Restaurantes de Barcelona donde nunca te han llevado

¿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 imprescindibles, los más íntimos, los casi canallas que siempre apetece a los mejores gourmets, los que cierran 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 imprescindibles de Catalunya.

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



Borriana, 90
Entre Santa Coloma y Mossén
Quintí Mallorquí
Tel. 93 311 47 51
Parking en Mossén Quintí
Mallorquí, 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 exquisito de queso con
frutos rojos o el milhojas de
crema con chocolate caliente,
completan la propuesta
gastrodoméstica de este restaurante
aconsejable.
¿Quieres ver?
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. Largo, 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 bonito y habitas 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 IV, 272-286
Entre Diagonal y Lope de Vega
Tel. 93 367 20 70
Parking en Bac de Roda, 81

El restaurante Dos Cielos ocupa lo alto del hotel Meliá Barcelona by Meliá, un espectacular edificio de 29 plantas, diseñado por el arquitecto francés Dominique Perrault y situado en el área 22@, el distrito más tecnológico y moderno de Barcelona. Los hermanos Sergio y Javier Torres, que aprendieron a cocinar durante su infancia en casa de su abuela, ofrecen en este lugar impresionante de cocina abierta y terraza propia con vistas al mar, una amplia amalgama de sabores y texturas. Apasionados por la cocina innovadora y las sorpresas culinarias, al combinar las últimas tendencias de la alta cocina con los productos más frescos y de mejor calidad del mercado, presentan una carta basada en platos originales, con productos naturales, de sabores puros y limpios. Tanto es el compromiso de Sergio y Javier Torres con los productos frescos que han creado un jardín de hierbas orgánicas y flores, situado en la propia terraza, donde cultivan diariamente ingredientes especiales y difíciles de encontrar.

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 Néichel lyceolén, el Señorío
de Bertiz de Madrid, el Alejarre
de San Sebastián, Le Jardín
des Sens de Montpellier,
y Alain Ducasse y Plaza Athénée
de París.
¿Quieres ver?
La gente guapa de Barcelona
que no quiere perderse el mejor
skyline de la ciudad.