



En Disfrutar offician tres de los mejores cocineros que tuvo El Bulli



Marea Alta, especializado en productos del mar

Dónde comer bien en Barcelona

Restaurantes

Establecimientos de todos los estilos y precios que seguro no les defraudarán

CARLOS MARIBONA
@SALSADÉCHILES



Disfrutar

Villarroel, 163. es.disfrutarbarcelona.com
De la mano de tres de los mejores cocineros que tuvo El Bulli (Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas), este restaurante, de aspecto informal pero con una cocina muy seria, es hoy la mejor opción para comer en Barcelona. Aunque tiene evidentes influencias de Ferrán Adrià, los tres socios han sabido marcar una línea distinta, propia, basada en la humildad. Hay en Disfrutar mucha técnica, sorpresas, detalles delicados, y guiños al comensal.

Dos Cielos

Pere IV, 286. Hotel Meliá Sky. www.melia.com
El éxito de este restaurante surge de la conjunción de fuerzas de los gemelos Javier y Sergio Torres. Entre los dos desarrollan una línea de trabajo muy personal cuyos ejes principales son una gran técnica, sabores mediterráneos puros y limpios, elaboraciones sencillas y ligeras, puesta en valor del producto, y búsqueda de lo natural, de lo auténtico. En la planta 24 del hotel Meliá Sky, con espectaculares vistas de la ciudad.

Koy Shunka

Copons, 7. www.koyshunka.com
En lo estrictamente japonés, Koy Shunka es el mejor restaurante que tenemos en España. Ferrán Adrià asegura que los niguiris del maestro Hideki Matsuhisa son los mejores que ha tomado nunca. Pero si los niguiris son extraordinarios, el resto acompaña muy bien. Desde el espacio, de elegan-

te minimalismo, hasta esa cocina abierta en la que se mueven con agilidad diez cocineros, cuatro de ellos maestros de sushi.

Hoja Santa

Avenida Miral, 54. www.hojasanta.es
Bajo la dirección de Albert Adrià, Paco Méndez, un gran cocinero mexicano, ofrece una cocina muy auténtica en sus sabores, texturas y aromas, en un ambiente bullicioso e informal. Platos muy trabajados entre los que sobresalen los moles oaxaqueños. Cocina pegada a lo popular, a la tradición, pero con fórmulas muy actuales. Añaden su oferta de mezcales y su excelente coctelería.

Marea Alta

Drassanes, 6. restaurantemarealta.com
En la planta 24 del edificio Colón, con unas vistas espectaculares, Marea Alta es un restaurante especializado en productos de mar. Pescados y mariscos que reciben de todas las costas españolas y que se tratan de forma impecable en todas las preparaciones posibles, desde la parrilla hasta las frituras pasando por guisos marineros tradicionales.

Dos Pebrots

Doctor Dou, 19. Barcelona. dospebrots.com
Albert Raurich, uno de los principales colaboradores de Ferrán Adrià en El Bulli, ha abierto en el Raval este Dos Pebrots con la intención de reivindicar y actualizar el recetario gastronómico del Mediterráneo en un formato de tapas contemporáneas. Cocina de calidad y ambiente informal, con platos que recuperan productos y técnicas que

en algunos casos estaban casi desaparecidas, aplicadas a los tiempos actuales.

Espai Kru

Lleida, 7. www.espai kru.com
Espai Kru representa un nuevo concepto de marisquería. En concreto en las elaboraciones en crudo, que permiten enlazar cocinas tan diversas como la japonesa, la mexicana y la peruana a partir de la mejor materia prima de las costas españolas. Todo ello en un espacio muy sofisticado.



Gresca

Provenza, 230. www.gresca.net
Un restaurante de pequeño tamaño en el que se esconde, desde hace más de una década, una de las cocinas más atractivas de Barcelona de la mano del chef Rafa Peña. Cocina de mercado llena de sutileza, en la que se combinan con acierto sabores y texturas en una carta de precios contenidos, incluido un imbatible menú a mediodía.

Granja Elena

Paseo de la Zona Franca, 228. www.granjaelena.com
Puede sorprender que un lugar modesto e incómodo, alejado del centro de la ciudad, tenga el gran éxito de esta Granja Elena, siempre abarrotada de clientes desde el desayuno hasta el almuerzo (abren a las siete de la mañana y cierran a las cuatro de la tarde). Borja Sierra, el hijo de los fundadores, que ha pasado por importantes cocinas de toda España, está al frente de los fogones. Y guisa muy bien. Como dice en la carta, estamos ante una casa de «alta cocina de barrio».

Taverna del Clinic

Roselló, 155. www.latavernaclinic.com
Una buena barra y un comedor amplio son el escenario de una taberna en la que se come francamente bien. Toni Simoes es un buen cocinero al que se le nota mucho su largo periodo en Can Fabes junto a Santi Santamaria. Entre los clásicos de la casa figuran las patatas bravas, el canelón de pato o el tartar de ternera, que se completan con sugerencias del día en función de la temporada, desde gambas rojas a la sal hasta unas setas a la brasa.

Dos Pebrots, esencia mediterránea



Hoja Santa: sabores de México



Un plato de Koy Shunka