

Barcelona

Dat Barcelona een eetparadijs is, hoeven we je niet te vertellen. Maar er komt vrijwel dagelijks nieuw lekkers bij. Gelukkig weet Pauline Egge precies wat nu de tien restaurants zijn die we niet mogen missen.

en reden om, juist nu, naar Barcelona te vliegen is de temperatuur. Met een beetje geluk tikt de thermometer zestien graden aan. Zo kun je op een zondagmiddag bij de trendy Palo Alto Market zomaar ineens in het zonnetje van een vers broodje *jamón* zitten genieten. Die zon is echter slechts een mooie bijkomstigheid, want waar het echt om draait in Barcelona is de eetcultuur. Van een simpel maar extreem goed bordje *patatas bravas* tot een avond lang van de ene in de andere verbazing vallen bij een van de sterrenrestaurants: in deze stad aan het strand hoef je geen moment met een knorrende maag rond te lopen.

Wat opvalt is dat Albert Adrià, de broer van elBulli's chef Ferran, het ene na het andere succesrestaurant opent. En dat allemaal in dezelfde wijk, inmiddels gedoopt tot elBarri Adrià. Al zijn restaurants hebben een foodthema. Bij Tickets draait het om tapas, bij Pakta om de Peruviaanse en Japanse keuken. Je kunt uiteraard (op tijd!) reserveren, maar tegenwoordig

zelfs een tour boeken waarbij je van ieder restaurant iets proeft. Hou in gedachten dat in maart het nieuwste restaurant, Enigma, de deuren zal openen. (elbarriadria.com) Een Barcelonese trend is momenteel de drank vermout een de daarbij horende *vermuteria's*, barretjes waar je een drankje doet met tapas. De bekendste is Morro Fi in de wijk l'Eixample waar het vaak zo vol is dat de *cool crowd* vooral buiten staat. Bodega 1900, ook van Adrià, is een goede tweede en bij Bar Calders in de levendige wijk Sant Antoni is het ook gezellig druk. Het loont om foodfestivals, zoals Eat Street (bcnmes.com/eatstreet) en activiteiten op de Palo Alto Market (paloaltomarket.com) in de gaten te houden, al vinden die meer in het voor- en najaar plaats dan hartje winter. Maar eerst: onze tien favoriete restaurants van het moment!



Saboc



Disfrutar

Saboc

In een hoekpand in de wijk El Borne zit Saboc. In eerste instantie vallen de Scandinavische designstoelen en de authentieke vloertegels op, maar het eetconcept is ook opmerkelijk: de kaart is ingedeeld op temperatuur: rauw, op 80°C, gerechten uit de oven op 100°C en gegrilde gerechten op 200°C. *Carrer Fusina 3, saboc.com/es*

Niño Viejo en Hoja Santa

In elBarri: twee Mexicaanse restaurants onder één dak. Chef Paco Méndez buigt zich bij Hoja Santa over *fine dining*-gerechten en bij het meer laagdrempelige Niño Viejo over ceviche, taco's en quesadilla's. Wat je hier zeker moet bestellen: de ceviche met cactus, tomaten en kaas. *Avenida Mistral 54, ninoviejo.es*

El Nacional

Geen typisch Spaanse overdekte markt, maar een hal vol restaurants, het een gespecialiseerd in vis, het ander in vlees. Je kunt er naartoe voor oesters met champagne bij de oesterbar, of voor een koffie – en je verbazen over de schoonheid. *Passeig de Gràcia 24, elnacionalbcn.com*

Flax & Kale

Bij Flax & Kale draait alles om gezond *flexetarian* eten. Daarom is 80 procent van wat er op de kaart staat plantaardig en 20 procent vis. Er wordt duidelijk aangegeven wat de glutenvrije gerechten zijn. Dat vertaalt zich bijvoorbeeld in gegrilde watermeloen met geitenkaas en tagliatelle met spirulina, zalmblokjes en pesto gemaakt van kool. Het interieur is ook een vermelding waard: prachtig, met een fijne open binnenplaats op de eerste verdieping. *Carrer Tallers 74b, teresacalles.com/jfk/*

Toto

Wij snappen wel dat Bono hier komt dineren als hij in Barcelona komt optreden met U2; alles op de kaart van dit Italiaanse restaurant is even



Flax & Kale



El Nacional



Saboc



Flax & Kale



Ceviche bij Niño Viejo



Niño Viejo



Pez Vela

OLGA PLANAS



Toto



Toto



Federal Café



Disfrutar

lekker. Elk seizoen is er een nieuw *tasting menu*, waarop afgelopen zomer bijvoorbeeld gazpacho van kersen stond. Het vleesgerecht *tartar de solomillo* was uitmuntend en los van de appeltaart is ook de *lemon cake* een aanrader. *Carrer Valencia 246, ilovetoto.es*

Federal Café

Het ultieme brunchadres in Barcelona is Federal Café in de gezellige wijk Sant Antoni. Neem een groene smoothie met een gebakken eitje of een

goed gevulde sandwich. Met wat geluk gaan de ramen open en kijk je uit op het levendige straatbeeld van Barcelona. Onlangs ging een tweede vestiging open in een zijstraat van de toeristische Ramblas. *Carrer Parlament 39, Passatge de la Pau 11, federalcafe.es*

Disfrutar

De drie chefs die hier de leiding hebben werkten jaren voor elBulli. Nu runnen ze twee restaurants: Compartir even verderop in Cadaqués, en Disfrutar in Barcelona. Hier ga je naartoe om te genieten (*disfrutar* betekent dat ook) van de ene na de andere smaaksensatie van twee uitgebreide menu's. *Calle Villarroel 163, disfrutarbarcelona.com*



Pez Vela

OLGA PLANAS

Pez Vela

Pez Vela heeft twee *usp's*. Het eerste is de setting: je zit hier direct aan het strand van Barcelona en kijkt uit over de Middellandse Zee. Daarnaast is het dé plek voor paella. Met groenten, gamba's of kreeft. *Paseo de Mare Nostrum 19-21, grupotragaluz.com/restaurante/pez_vela/*

Baluard Bakery

Op elke hoek van de straat vind je een bakkerij. Een van de beste is de Baluard Bakery, dat bewijzen de rijen voor de deur in het weekend. Er zijn er twee: een in Barceloneta en een op de



begane grond van het Praktik Bakery Hotel, een hotel dat het hele concept heeft opgehangen aan de bakkerij. Om de hoek van de statige avenue Passeig de Gràcia. *Carrer del Baluart 38, Provença 279, baluardbarceloneta.com*

Satan's Coffee Corner

De beste koffie van de stad drink je bij Satan's Coffee Corner. Ze verkochten eerst hun koffie door het raam aan voorbijgangers en vonden toen een grotere ruimte in de mooie wijk Barri Gòtic. Het is even zoeken in de smalle straatjes, maar dan kom je op een prettige plek, waar je ook lekker soep en broodjes kunt eten. *Carrer de l'Arc de Sant Ramon del Call 11, satanscoffee.com*