

CONTENIDOS

Ciutat Vella

- Bar Angel** 6
Selección natural
- Bar Mundial** 8
Campeón de los pesos pesados

Can Solé 10
Del pescado a la fama

El Passadís del Pep 12
Placeres simples

La Cova Fumada 14
Es la bomba

La Estrella 16
Gran dama

La Pineda 18
El rey de los embutidos

Sagàs 20
Con las manos en la masa

Eixample

Bar Bodega Gelida 24
Al pie del barril

Can Vilaró 26
Cocina visceral

Els Encants 28
Hallazgos de mercadillo

Entrepanes Díaz 30
Bocadillos de diez

Horchatería Sirvent 32
Néctar de los dioses

El Jabalí 34
Días de jamón y rosas

Sense Pressa 36
Ante todo mucha calma

38 Sergi de Meià
La meta es el origen

40 Taktika Berri
Que no pare la fiesta

Zona alta

44 Casa Jordi
Amigo de mesa y mantel, fíate de él

46 Casa Trampa
La gran evasión

48 El Bisaura
De la pescadería a la mesa

Gràcia

52 Bilbao
La joya de la familia

54 Bodega Lo Pinyol
La bibliodaga

56 Bodega Manolo
Más de lo que parece

58 Bodega Quimet
De toda la vida

60 Capet
Cocina mediterránea con merengue

62 El Tast de Joan Noi
A la orilla del bar

64 La Panxa del Bisbe
Cocina de altura

66 La Pubilla
La reina del baile

68 Lata Berna
El hombre de hojalata

70 Santa Gula
Bienaventurados los glotonos

72 Vermutería Lou
Más allá del vermut

Más allá del centro (sur)

Bar Bodega Salvat 76
Hogar dulce bar

Granja Elena 78
Alta cocina de barrio

Terra d'Escudella 80
Homenaje a Cataluña

La Chana 82
Sabores andaluces y olé

O Meu Lar 84
Galicia por tierra, mar y aire

Más allá del centro (norte)

Can Pineda 88
De la fiambreira a la alta cocina

Cuina del Guinardó 90
Excelencia, para llevar

Els Pescadors 92
Por la boca muere el pez

El Racó del Mariner 94
Levando anclas

Las Delicias 96
Tapas con vistas

Taverna Can Roca 98
Sabor de barrio

Especiales

Mercados de Barrio 102
Más allá de la Boquería

Calçots 106
El lado oscuro de la cebolla

Helado artesano barcelonés 108
La crema y nata de Barcelona

Queso catalán 110
De la tradición a la innovación

114 Cava
Burbujas para cada día

116 Masías catalanas
Cocina rural

118 Chocolate
Arte comestible

120 Jamón Ibérico
La bellota y la bestia

124 Aceite de Oliva Virgen
Edad dorada

128 Pintxos
Mordiscos vascos

130 La hora del vermut
Salud!

132 Terrazas de ciudad y playa
Echar una caña al aire

134 Vinos de Cataluña
Con blanco y tinto se hace el camino

138 Tortilla de patatas
De todos y para todos

140 Turrón
Dulce Navidad, todo el año

144 Churrerías
Poner el frito en el cielo

148 Mapas



CIUTAT VELLA

BAR ANGEL

Selección natural

Dirección: Carrer Ocatà, 2bis,
La Ribera - El Born
Teléfono: +34 93 269 0493
Horario: lun de 20 a 00 h;
mar-sáb de 9 a 16 h
y de 20 a 00 h;
cerrado domingos

Santi Hoyos, propietario de este modesto y maravilloso bar discretamente ubicado cerca de la Estación de Francia, es un experto en el buen producto. Conoce perfectamente el origen y peculiaridades de cada rebanada de pan, huevo, pescado o caja de guisantes que entra por su puerta y que ha seleccionado específicamente, por buenas razones.

Cuando aún era socio del conocido bar Mudanzas de Born, invertía más de seis meses al año viajando por toda España, con una libreta debajo del brazo, investigando y probando productos de cada provincia. Ahora, en el Bar Angel la comida se sirve preparada –sobre todo a la plancha– para que los ingredientes hablen por sí mismos y exhiban su grandeza, sin distracciones.

La carta incluye un poco de todo, carnes de cerdo ibérico, pescado y marisco de mares cercanos, huevos de gallinas felices, elegidas hortalizas de proximidad. Todo el cerdo en el menú –cortes como panceta, papada, carrillera o presa ibérica– proviene de

cerdo ibérico de bellota Maldonado, criado en la Sierra de San Pedro en Albuquerque, Extremadura. El atún, del cual se puede probar *galta* o morrillo, por ejemplo, proviene de pesca sostenible de la empresa tarraconense Balfegó. Además, en la carta también podemos encontrar una selección de vinos catalanes, algún queso italiano como el Tomino, que sirven con un sutil *carpaccio* de calabacín con un toque de aceite de trufa, los célebres huevos de Calaf de gallinas que viven al aire libre, alimentadas con cereales de su propia cosecha, mejillones del Delta de l'Ebre, bogavante a la plancha o caballa marinada al estilo tradicional de la Barceloneta.

Para maximizar el disfrute general de este magnífico producto, el Bar Angel ofrece una atmósfera acogedora y relajada. Santi Hoyos nos comentaba que él abrió este bar pensando en ese público que busca el buen producto local, con una cocina sencilla pero bien hecha para disfrutarlo. ¡Gracias Santi por acordarte de todos nosotros!





EIXAMPLE

BAR BODEGA GELIDA

Al pie del barril

El Gelida ha pasado de ser una bodega de esquina a convertirse en todo un restaurante familiar de cocina casera. Joan Llopert Pujó lo abrió en 1946, recién llegado de su pueblo, Gelida (El Penedés), para ofrecer vino a granel de su tierra, embutidos y unos pocos platos tradicionales que cocinaba su abuela.

Hoy en día lo administra su hijo Albert Llopert y aún cuenta con buena parte de la familia detrás. En sus mesas de mármol se puede disfrutar desde un buen *esmorzar de forquilla* (desayuno de tenedor), que incluye tortillas y bocatas, hasta un menú del día casero, con sus elaboraciones de temporada, como *escudellas* (sopas) de invierno, *rovellons* (niscalos) en otoño o sardinas a la plancha en verano, además de la carta de tapas.

Como es habitual en la cocina local, los jueves son días de arroz en el menú, en este caso un mar y montaña con costilla, gambas, mejillones o guisantes. Los viernes y sábados están dedicados a los caracoles, ligeramen-

te picantes y en una aromática salsa con chorizo, jamón, tomillo y romero. Los miércoles, el plato del día son los pies de cerdo y algunos jueves hacen un maravilloso estofado de lengua de ternera. Además de los callos, el *cap i pota*, guiso catalán a base de patata y cabeza de vacuno, es la estrella del menú con su poderosa salsa ligeramente picante, que pide un trozo de pan para mojar. El fricandó, a base de filetes de ternera rebozados y estofados con salsa de perretxicos, es otro protagonista atemporal.

Los vecinos siguen comprando su vino a granel de las botas colocadas en las baldas, no muy lejos de los trofeos y las fotos del Barça de los años sesenta y setenta, cuando el bus que iba al Camp Nou paraba en frente y los seguidores azulgranas se tomaban aquí sus cañas.

El ambiente es relajado y familiar, aunque a pesar de sus varios espacios interiores más la terraza, el Gelida se suele llenar a la hora de comer.

Dirección: Carrer Comte d'Urgell, 75
Eixample (con Diputació)
Teléfono: +34 93 453 1061
Horario: lun-vie de 7 a 22 h;
sáb de 7 a 16 h;
cerrado domingos,
festivos y agosto



CAN VILARÓ

Cocina visceral

Can Vilaró, un restaurante de tercera generación situado frente al mercado de Sant Antoni, rinde homenaje a la casquería, esas partes del cerdo, del cordero y de la ternera que la mayoría de catalanes parece haber olvidado. La dueña, Dolors, su afable marido Sisco y sus hacendosas hijas Aida, Alba y Anna hacen que tanto los clientes habituales como los recién llegados se sientan como si estuvieran comiendo en casa de la abuela.

Las caras de los muchos fans de Dolors irradian felicidad cuando desayunan o comen su *cap i pota* (estofado con morro y tripa de ternera y garbanzos), *lletons amb mongetes* (mollejas con alubias blancas), *fetge amb salsa* (hígado con salsa), *tripa amb cigrons* (tripa con garbanzos), *peus de porc amb bolets* (pies de cerdo con setas), *cervells a la romana* (sesos a la romana), *conill amb herbes* (conejo con hierbas) o callos.

Para aquellos comensales menos aventureros, este popular restau-

Dirección: Carrer Comte Borrell, 61,
Sant Antoni (Eixample)
Teléfono: +34 93 325 0578
Horario: lun-sáb de 8 a 16 h;
domingos cerrado

rante ofrece platos más cotidianos, como pollo rebozado, estofado de costilla de cerdo, sardinas, ensalada de bacalao, bacalao al horno y calamares en salsa. No hay menú de mediodía, pero sí una carta con el plato especial del día. Los lunes, *escudella* (sopa de cocido) y *carn d'olla* (cocido de carne y verduras). Los martes, *fideus a la cassola* (fideos a la cazuela). Los miércoles, *lleties amb xoriç* (lentejas con chorizo). Los jueves y los viernes, arroz a la cubana. Y los sábados, fricandó (filetes de ternera estofados con setas).

Cuando a Dolors se le pregunta por el futuro, dice: «Si el nuevo mercado de Sant Antoni se convierte en una trampa para turistas, como la Boquería, no creo que Can Vilaró exista otros cien años. Los turistas quieren comer paella, no casquería». Ojalá esté equivocada. Pero mientras, y por si acaso, nos comeremos tantos platos de *cap i pota* como nos sea posible.



CASA JORDI

Amigo de mesa y mantel, fíate de él

Si no estuviera enmarcado en un edificio, nos parecería que el interior de Casa Jordi, este gran clásico de Sant Gervasi actualmente dirigido por Frances Casals, pertenece a una masía familiar de principios del siglo XX, con sus dos pisos y sus variados rincones de decoración rústica.

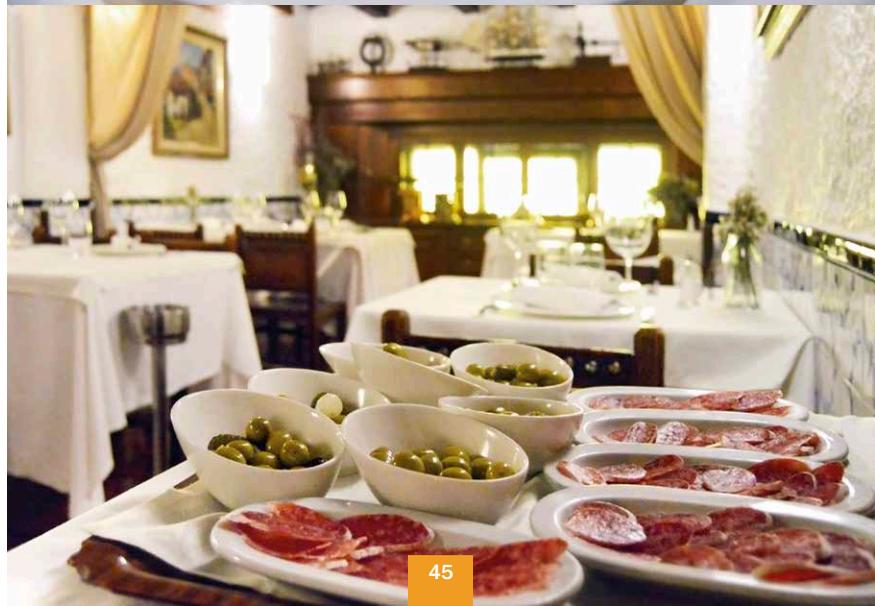
Aquí el personal de toda la vida sirve una cocina claramente enraizada en la tradición catalana y con una variación mínima del menú y de la filosofía de la casa desde su origen en 1968: excelente cocina de mercado con producto de calidad, sin más pretensiones que el mero disfrute, servida en mantel blanco por un equipo de toda la vida, que consigue hacer sentir al comensal como en su casa, en una atmósfera amable y cuidada.

La cocina de Casa Jordi es de doble raíz popular y burguesa, como corresponde a la tradición urbana de la ciudad condal. En la carta se nota la influencia francesa del siglo pasado que incorpora el *tournedó* con salsa Café de París o el *magret* de

Dirección: Pasaje de Marimon, 18,
Sant Gervasi
Teléfono: +34 93 200 1118
Horario: lun-sáb de 13 a 16 h
y de 20:30 a 23:30 h;
dom de 13 a 16 h

pato a l'orange. De lo mediterráneo se pasa fácilmente a lo atlántico paseando por la geografía ibérica: de la *esqueixada* de bacalao o de las gambas al cava a unas buenas *kokotxas* de merluza, un olvidar que el jamón es de bellota reserva con D.O Extremadura o Huelva, y los platos populares nunca faltan, como la *butifarra amb mongetes* (butifarra a la brasa con judías blancas) o los caracoles a la *llauna*. El fricandó, ese clásico guiso de filetitos de ternera enharinados con su buena salsa de perretxikos o seta de San Jorge, llega de la cocina en forma de tiernos y sabrosos bocados. Los calamarcitos de temporada, cocinados a la plancha con su toque de ajo y perejil, son un gran ejemplo de lo deliciosa que puede ser la simplicidad en Casa Jordi.

Siempre queda la tentación de extenderse en la sobremesa, entre la conversación y los tesoros líquidos de la bodega, especialmente cuando el cliente está tan bien atendido como en esta casa.



CASA TRAMPA

La gran evasión

Dirección: Plaza de Vallvidrera, 3,
Vallvidrera
Teléfono: +34 93 406 8051
Horario: dom-jue de 7 a 17 h
(almuerzo a partir de las 13 h);
vie-sáb de 7 a 17 h
y de 20 a 00 h;
cerrado en agosto

Vallvidrera, un pueblo a la entrada del parque natural de Collserola, que ofrece unas magníficas vistas de los bosques circundantes y sobre la ciudad, es el lugar perfecto para hacerse una escapada del bullicio urbano. Y el lugar al que acudir en Vallvidrera cuando se tiene hambre es sin duda La Antiga Casa Trampa. Fundada en 1804, este pequeño bar restaurante ha pertenecido a la misma familia los últimos ochenta años, y la comida no ha cambiado mucho en ese tiempo.

Casa Trampa es conocida por la calidad de su jamón, que traen de un pueblo de Salamanca. Su cocina es, por decirlo lisa y llanamente, comida de la abuela, en el mejor de los sentidos. En el menú no hay nada rebuscado, ni tampoco una multitud de ofertas, solo platos básicos pero excelentes, como croquetas, albóndigas con *samfaina*

(o pisto, a base de tomate, berenjena, calabacín, pimientos, ajo y aceite de oliva), y pollo relleno de queso, ciruelas, carne picada y cebolla. Como sucede con la mayoría de los platos caseros en todo el país, casi todo lo que hay en el menú –desde las manos de cerdo con alubias o las carrilleras de cerdo servidas con patatas asadas y cebollas– comienza con un sofrito a base de tomate y cebolla cocinado lentamente para formar la base del plato.

Para cuando llegaron los postres, apenas cabíamos en las sillas, pero probamos los buñuelos de nata, que vinieron goteando miel y servidos con varias bolas de nata batida. Al final no habíamos comido nada nuevo, pero es que no buscábamos nada nuevo. Lo que queríamos era comida casera que supiera tan bien como olía. Y eso es exactamente lo que obtuvimos.



EL BISAURA

De la pescadería a la mesa

Dentro del Mercat de les Corts, no muy lejos del Camp Nou, se encuentra un pequeño bar localmente célebre por sus calamares a la romana, al que cada día llega mucho más de la variada generosidad culinaria del Mediterráneo.

El Bisaura se pone en marcha a las 6.30 de la mañana para servir desayunos de tenedor a los trabajadores de la zona y el mercado, que incluyen los obligados callos, *butifarra amb mongetes* (butifarra con judías blancas) o sepia a la plancha. A partir de las 13 h, los platos se refinan, aunque sin complicaciones, con un menú que introduce los pescados y mariscos del día, de origen mayoritariamente local y de pesca artesanal que Alfonso Puig va trayendo del fondo del pasillo, donde está la Pescadería Anna, de la que también es propietario.

No solo el producto es de alta calidad, las elaboraciones también están especialmente cuidadas, como sus conocidos calamares a la romana. A la base de calamar

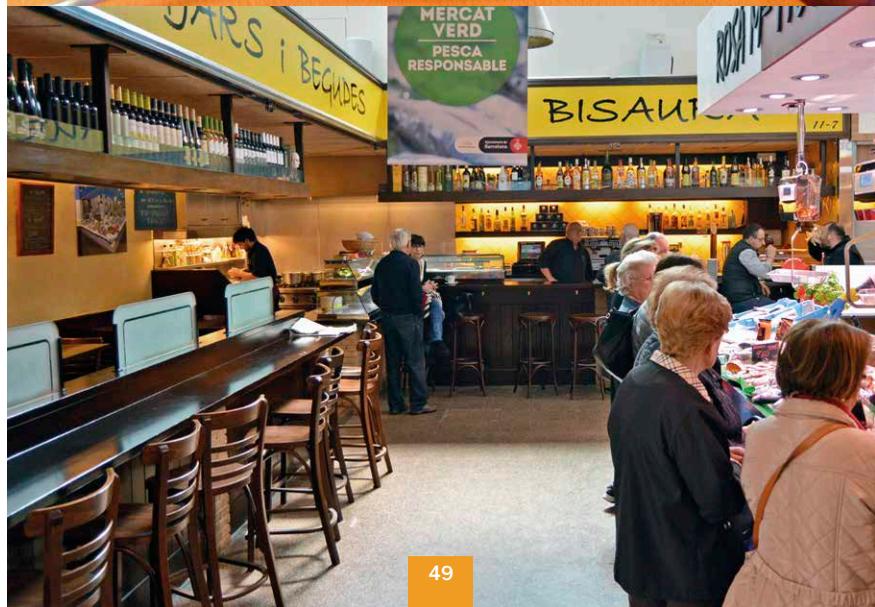
fresco, se une un rebozado hecho con Vichy Catalán (agua mineral con gas) que les da un punto esponjoso y crujiente y les hace rozar la perfección, si es que tal mito existe.

A lo largo del mediodía, se puede ver a Alfonso trayendo más producto fresco a la cocina: cigalas de Vilanova, gambas de Palamós, lubina, sardinas, besugo, bogavante o las muy especiales «cajitas», *caixetes* en catalán (*Arca noae*, un apreciado molusco difícil de encontrar) que nunca esperan demasiado tiempo en seco, tras el mostrador de la barra, antes de pasarlos a la plancha o la olla.

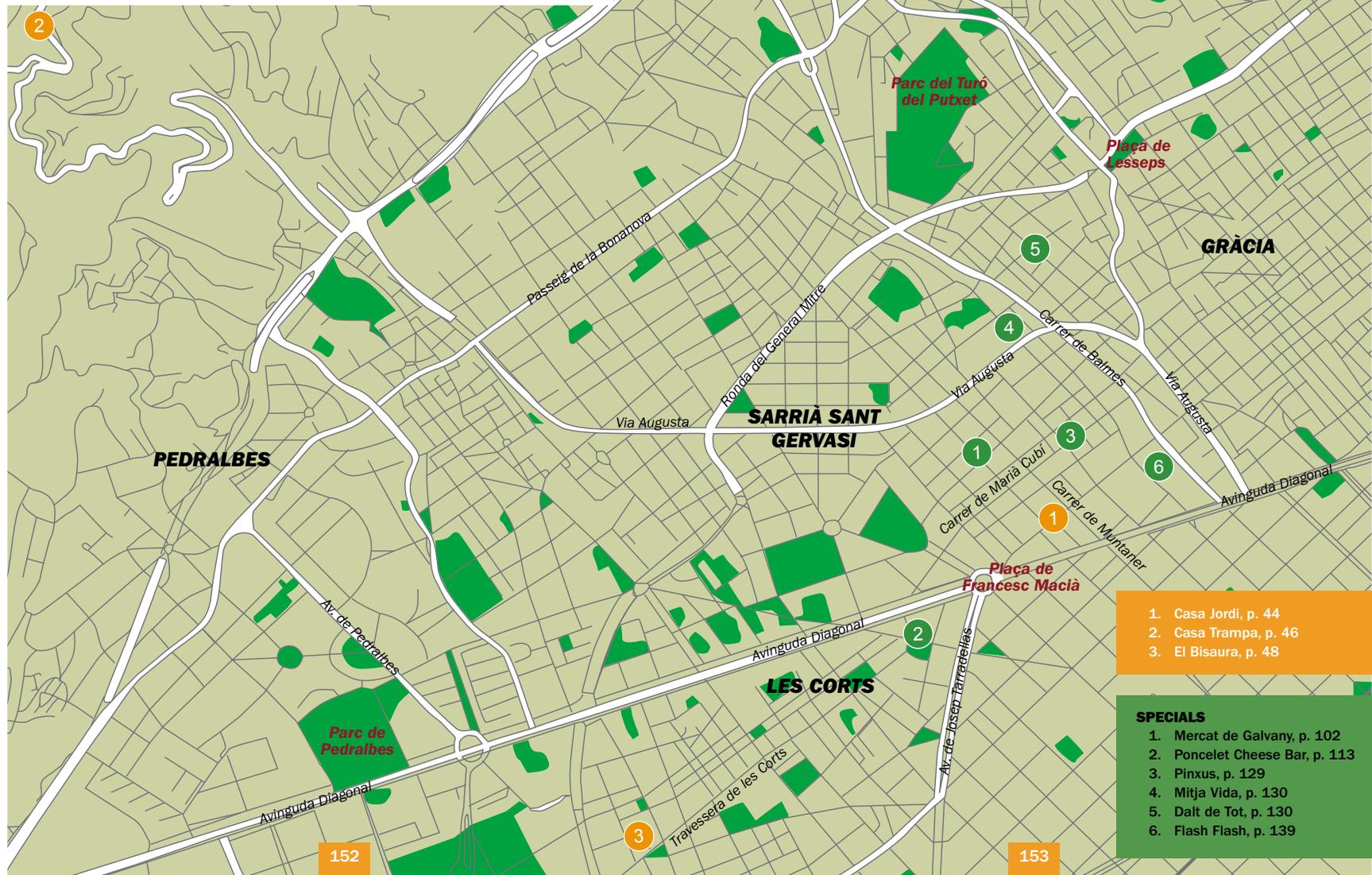
Un desfile de producto fresco que abre el apetito y que se complementa con una ajustada variedad vinícola local y nacional. El Bisaura es un pequeño reducto de frescor gastronómico y un homenaje al Mediterráneo catalán en este barrio de oficinas y edificios enmarcado por la Diagonal, ya un tanto alejado de la zona de puerto.

Gracias a este rincón del mercado, el mar también llega a Les Corts.

Dirección: Mercat de les Corts
(desde la entrada principal,
a la derecha),
Travessera de les Corts, 215,
Les Corts
Teléfono: +34 93 339 9362
Horario: mar-sáb de 6:30 a 16 h



ZONA ALTA

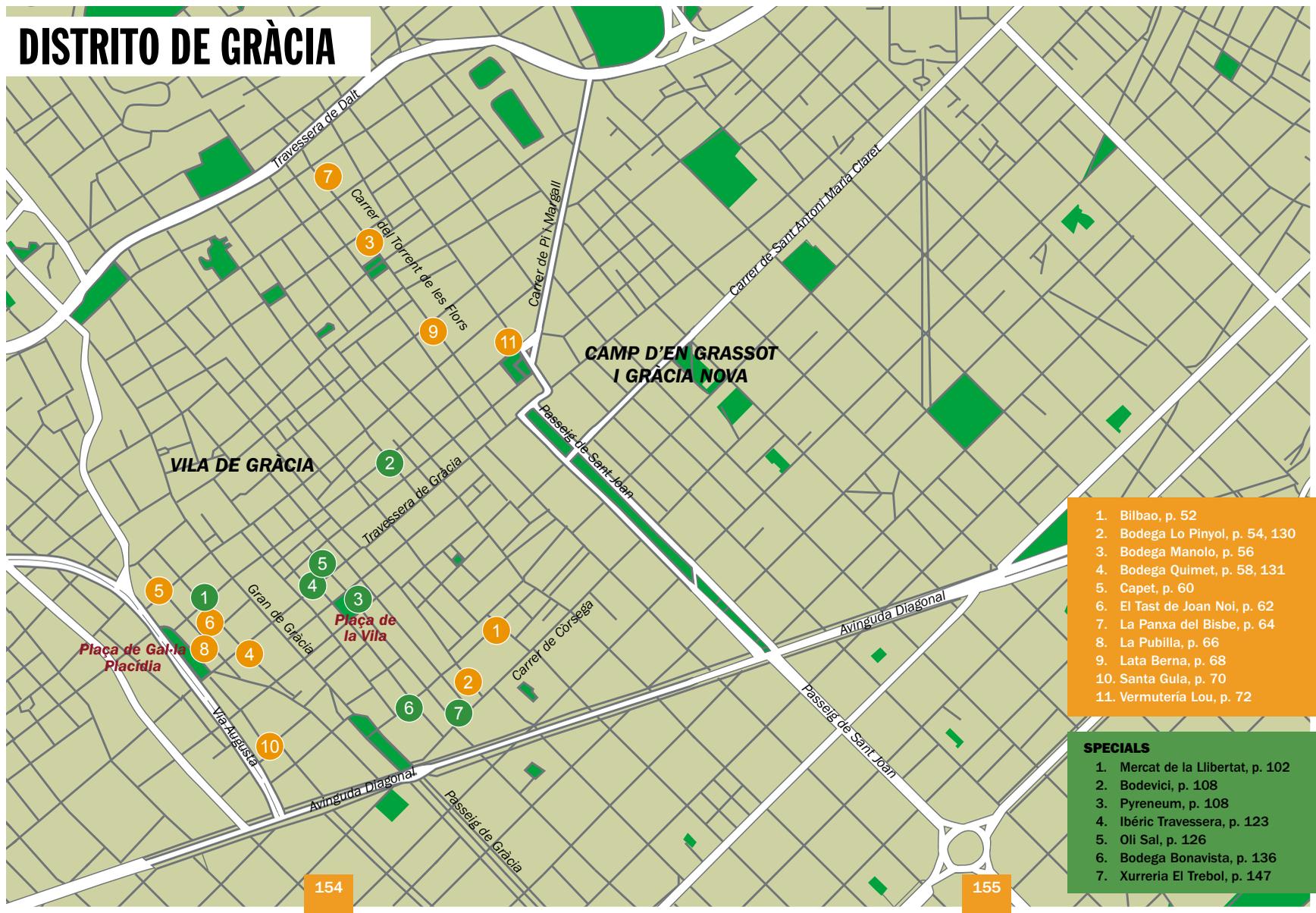


1. Casa Jordi, p. 44
2. Casa Trampa, p. 46
3. El Bisaura, p. 48

SPECIALS

1. Mercat de Galvany, p. 102
2. Poncelet Cheese Bar, p. 113
3. Pinxus, p. 129
4. Mitja Vida, p. 130
5. Dalt de Tot, p. 130
6. Flash Flash, p. 139

DISTRITO DE GRÀCIA



1. Bilbao, p. 52
2. Bodega Lo Pinyol, p. 54, 130
3. Bodega Manolo, p. 56
4. Bodega Quimet, p. 58, 131
5. Capet, p. 60
6. El Tast de Joan Noi, p. 62
7. La Panxa del Bisbe, p. 64
8. La Pubilla, p. 66
9. Lata Berna, p. 68
10. Santa Gula, p. 70
11. Vermuteria Lou, p. 72

- SPECIALS**
1. Mercat de la Llibertat, p. 102
 2. Bodevicí, p. 108
 3. Pyreneum, p. 108
 4. Ibèric Traversera, p. 123
 5. Oli Sal, p. 126
 6. Bodega Bonavista, p. 136
 7. Xurreria El Trebol, p. 147

MÁS ALLÁ DEL CENTRO (SUR)



1. Bar Bodega Salvat, p. 76
2. Granja Elena, p. 78
3. Terra D'Escudella, p. 80
4. La Chana, p. 82
5. O Meu Lar, p. 84

- SPECIALS**
1. Blai Tonight, p. 128
 2. Koska Taverna, p. 128
 3. Restaurante Carmen, p. 107
 4. Celler de Gelida, p. 115