CAPITAL ESQUIRE 2025

ALLÀ S'HI MENJA BÉ

El mejor restaurante del mundo, Disfrutar, está en Barcelona. Nadie mejor que sus tres chefs para hacernos una guía gastro de sus imprescindibles de la ciudad

Texto ÁLVARO LUENGO Fotografía JOAN VALERA

	APERITIVO	COMIDA	CENA	GASTRONOMÍA CATALANA
Oriol	**Quimet i Quimet** 1 "Referente de los bares de tapas de conserva con una selección única"	**Alkimia** 4 "Una apuesta segura. Restaurante de cocina de autor de alto nivel, que busca todos los matices a la cocina catalana tradicional. Dirigido por Jordi Vilà"	**Lasarte** 7 "Para los amantes de la gastronomía, es imprescindible visitar este tres estrellas Michelin. El trabajo de Paolo Casagrande en este lugar no deja indiferente"	**Gaig** 10 "Un restaurante imperdible en la ciudad. Alta cocina barcelonesa en su máxima expresión"
Eduard	**El Xampanyet** 2 "Un clásico en la ciudad, uno de los bares más populares de Barcelona. Conservas, tapas, montaditos… Es fiel a sus orígenes de bodega de los años 30"	**Ultramarinos Marin** 5 "Un ejemplo de cómo ensalzar el producto simplemente con técnica de cocción, donde muchas veces la brasa es protagonista, y aliños básicos. Una buena elección"	**Cocina Hermanos Torres** 8 "En un entorno pensado para recibir, acoger y compartir, Sergio y Javier Torres ofrecen una cocina abierta para que el cliente disfrute de este tres estrellas Michelin"	**Via Veneto** 11 "Un clásico de Barcelona. Con más de 50 años de historia, Via Veneto es el perfecto ejemplo de tradición y del buen saber hacer"
Mateu	**Bar Cañete** 3 "Uno de los bares de tapas tradicionales de referencia en Barcelona"	**Dos Palillos** 6 "Albert Raurich hace años que ha conseguido que su barra sea de las más preciadas en cuanto a comida asiática en Barcelona. Lugar puntero a tener en cuenta si visitas la ciudad"	**Gresca** 9 "Bajo la batuta de Rafa Peña encontraréis un restaurante con personalidad, con una propuesta gastronómica muy sabrosa y un servicio impecable"	**Set Portes** 12 "Desde 1836, un restaurante referente de la cocina tradicional de Barcelona"

Oriol Castro Forns
(Barcelona, 1974)

Eduard Xatruch Cerro
(Vila-seca, 1981)

Mateu Casañas Puignau
(Roses, 1977)

VINOS

Oriol

Gramona Innoble (Corpinnat)
"De una casa emblemática, se elabora con tres vinos xarel-lo de 3 añadas distintas envejecidos en barrica, buscando el *coupage* perfecto. Tiene una crianza de 30 meses en rima. Notas de bollería, tostados y frutos secos, seguidos de una boca refrescante amplia y una burbuja fina e integrada"

Eduard

Terrenal D'Aubert Ranci (Vinyes del Terrer)
"Muestra el potencial de los vinos rancios tradicionales, concentrados y sabrosos. Elaborado con macabeo, sauvignon blanc y garnacha, la crianza se hace en damajuanas durante 36 meses al sol y barricas de roble francés. De perfil mediterráneo, tiene aromas de frutos secos, cúrcuma o curri"

Mateu

Cala Rostella 2020 (Espelt)
"Fruto de un proyecto que intenta ensamblar la viticultura y el paisaje, suelos de granito y tramontana, es una forma de definir el Mas Marés que lo conforman viñas ubicadas frente al mar. De perfil mediterráneo, destacan los frutos rojos y las especias 100% lledoner negre (garnatxa negre)"