BARCELONA SLOW FOOD GUIDE 2027

101 locals de Barcelona i voltants,
amb aposta per la cuina local,
tradicional i responsable

Slow Food
Barcelona
Vázquez Montalbán

Coordinació de la guia: Daniele Rossi, Chiara Bombardi, Vittoria Nervo
Redacció: Daniele Rossi, Mariano Martínez
Coordinació editorial: Mariano Martínez
Traducció: Shilpa Baliga

Fotografies dels xefs: Elena Álvarez i algunes cedides pels restauradors
Fotografia de portada i addicionals: Paula Trepat Mas
Disseny gràfic i maquetació: Vanesa Diestre

Slow Food Barcelona · Manuel Vázquez Montalbán ©
Carrer de Jaume Giralt 55, 3-2
08003 Barcelona

Dipòsit Legal: B-25154-2019
ISBN: 978-84-09-92890-3

La redacció d'aquesta guia va concloure el 1 d'octubre de 2026. Slow Food Barcelona no es pot responsabilitzar dels canvis succeïts després d'aquesta data.

Aquesta obra s'ha acabat d'imprimir el mes d'octubre de 2026 a la imprenta Novoprint (Catalunya).

La selecció presentada ha estat fruit d'una decisió col·legiada.

Sumari | *Summary*

4 *Carlo Petrini, encara a taula amb tots nosaltres*
per Slow Food Barcelona

5 *Carlo Petrini is still at the table with all of us*
by Slow Food Barcelona

6 *Grazie mille!*
per Cristina Jolonch

7 *Grazie mille!*
by Cristina Jolonch

8 Locals per barri | Our picks by neighborhood

10 Llegenda | Key

11 Locals per categoria | Our picks by category

13 Els locals 2027 | Our 2027 picks

58 Productes catalans amb certificació DOP i IGP |
Certified Catalan products (PDO & PGI)

60 Recepta de l'Agreste | Recipe by Agreste

86 Compra responsable! | Shop responsibly!

88 Els restaurants al voltant de Barcelona | Restaurants around Barcelona

106 Les Afinitats Electives | Elective Affinities

108 Índex | Index

Slow Food Barcelona visita de forma anònima tots els locals i paga el compte.
Slow Food Barcelona anonymously visits every venue and settles the bill.

Carlo Petrini, encara a taula amb tots nosaltres

Slow Food Barcelona

Escrivim aquesta guia amb Carlo Petrini més present que mai. Després de set edicions compartint camí, aquesta és la primera que publiquem sense ell. Però Carlin continua aquí, en una idea tan senzilla com radical que va convertir en brúixola: el menjar ha de ser bo, net i just.

Bo perquè el plaer de menjar bé no pot ser un privilegi. Net perquè alimentar-nos no pot significar esgotar la terra ni traslladar els costos a les generacions futures. Just perquè darrere de cada aliment hi ha persones i territoris que han de poder viure dignament.

Petrini ens va ensenyar que menjar és un acte polític. Cada cop que comprem, cuinem o mengem, triem bàndol: podem alimentar un sistema que concentra poder, imposa preus i expulsa pagesos i pageses, o bé podem sostenir una altra manera de produir i menjar, més justa i sobirana.

Carlo desconfiava d'un sistema que ens vol només com a consumidors i que ens ha volgut fer creure que menjar barat no té cost. El té. I massa sovint el paguen la pagesia i el territori. Per això, defensar la proximitat, la biodiversitat, els preus justos i la sobirania alimentària mai no va ser una moda gastronòmica. És una disputa de poder: es tracta de decidir qui controla l'alimentació i a qui serveix.

Fa més de vint anys que Slow Food Barcelona porta aquesta mirada a la pràctica, connectant pagesia, artesania alimentària, restauració i ciutadania. Carlin coneixia bé aquest compromís i s'estimava Barcelona. Quan el necessitàvem, hi era. El 2025, un dels seus darrers viatges fora d'Itàlia el va portar de nou al Mercat de la Terra, un espai que havia contribuït a crear.

Aquesta guia forma part d'aquest camí de tants anys. No com una excepció, sinó com una presa de posició per defensar el dret a decidir què produïm, com ho produïm, què mengem i en quines condicions. És qüestionar un model en què, cada vegada més, només les grans corporacions decideixen què arriba als camps, als mercats, a les cuines i als plats.

Perquè l'alimentació és molt més que consum. És territori, cultura, relacions, economia i comunitat. I protegir-la vol dir també preservar la capacitat col·lectiva de decidir quin model volem sostenir.

El canvi es construeix així: fent visibles altres maneres de produir, cuinar i menjar. També des de les cuines i des dels menjadors dels 101 establiments que trobeu en aquesta guia.

Carlo Petrini is still at the table with all of us

Slow Food Barcelona

Every minute of writing this guidebook, Carlo Petrini has been very much in our hearts and minds. He generously shared our journey for the first seven editions of the guidebook, and this is the first we are publishing since he passed away. But Carlin is still here with us, embodied in an idea that is as simple as it is radical, and which he turned into a forceful motto: food should be good, clean, and fair.

Good because the pleasures of eating delicious food should not be the privilege of a few. Clean because feeding people should not have to mean stripping the earth of its nutrients or pushing the hidden costs onto future generations. Fair because behind every morsel we eat there are real people and communities who deserve to live with dignity.

Petrini taught us that eating is always a political act. Each time we shop for food, cook a meal, or put food in our mouths, we choose which side we are on: we can finance a system that concentrates power in a few hands, imposes unfair prices, and expels farmers, or we can support a different way of producing and eating, one that is fairer and more dignified.

Carlo was suspicious of a system that wants us to just be consumers and tries to convince us that cheap food has no hidden costs. It certainly does. And all too often, those who pay that price are farmers and farming communities. It is clear that defending local food, biodiversity, fair prices paid to farmers and food sovereignty has never just been a passing fashion. It is a power struggle about who controls food and benefits from it.

Slow Food Barcelona has been putting this vision into practice for over 20 years, connecting farmers, food artisans, restaurants and the public. Carlin knew about our work first-hand and loved Barcelona. Whenever we needed him, he came to help out. In 2025, one of his last trips outside Italy brought him to our beloved Mercat de la Terra, a magical space that he himself had helped create.

This guide is part of our long journey hand in hand with Carlo. It underlines what we believe: that we need to defend the right to decide what we produce, how we produce it, what we eat, and in what conditions. Its existence questions a model where, increasingly, only large corporations decide what is planted, what is sold at markets and what is served on our plates.

Because food is about so much more than consumption. It is about rural landscapes, culture, relationships, economy and community. To protect all this, we urgently need to preserve our capacity to decide what model we choose to support as a society.

Change can be brought about by showing people that there are other ways of producing, cooking and eating. This change is proudly championed in the kitchens and at the tables of the 101 establishments that you will find in this guidebook.

Grazie mille!

Cristina Jolonch · Periodista

Semblava una moda passatgera, però això no té aturador: vinga a sortir noves guies i llistes que ens recomanen els millors restaurants de la ciutat, del país o del món.
I ara, embafats d'informació, necessitem separar el gra de la palla i preguntar-nos què espera cadascú de nosaltres d'aquests establiments i quins volem que siguin els nostres prescriptors.

La guia que teniu a les mans prioritza els valors del moviment Slow Food, que defensa una cuina bona, neta i justa. El seu impulsor, el piemontès Carlo Petrini (Bra, 1949-2026), va teixir amb aquests principis una xarxa global i local implicada en la construcció d'un futur alimentari millor. Una xarxa que Slow Food Barcelona - Manuel Vázquez Montalbán manté ben viva a casa nostra, transmetent els valors del moviment especialment entre els col·lectius vinculats a la producció i transformació alimentària, connectant el medi rural amb els consumidors i promovent l'economia circular.

Aquest grup connectat de persones, productors i restauradors que defensen la gastronomia sostenible i la biodiversitat, explica la selecció dels establiments que trobareu en aquesta guia. Ser-hi és un orgull per als cuiners i cuineres que en formen part, i per això llueixen en els seus restaurants el segell Slow Food, amb el cargol que representa la calma i el plaer d'assaborir la vida sense pressa. És la manera de recordar-nos que la seva cuina no només és molt bona sinó que està lligada al territori i als que el treballen.

D'aquesta defensa en va fer causa l'enyorat Carlo Petrini, que ens va deixar fa uns mesos, quaranta anys després que l'obertura d'un McDonald's al centre de Roma encengués l'espurna del foc imparable de Slow Food. Aquesta és, per tant, la primera edició de la guia que ell no podrà tenir a les mans, com ara vosaltres. I per això aquest pròleg, i les planes que segueixen, volen ser un homenatge molt sincer d'agraïment infinit a un home bo, culte, valent, empàtic i tossut, que va saber encomanar la seva convicció de què res no està perdut i junts podem construir un futur millor.
Un futur en què no poden faltar pagesos, ramaders, pescadors, productors i cuineres i cuiners fantàstics. Grazie mille.

Grazie mille!

Cristina Jolonch · Journalist

It looked like it might be a passing fad, but no: dozens of new guidebooks and rankings spring up practically every day, recommending the best restaurants in the city, in the country, or in the world. All this information is overwhelming, and we need to separate the wheat from the chaff and ask ourselves what these establishments really offer us and whose recommendations we should trust.

The 101 establishments included in this guidebook have been chosen by following the values of the Slow Food movement, which advocates for food that is good, clean, and fair. Its founder, the Piedmontese Carlo Petrini (Bra, 1949–2026), used these principles to weave global and local food networks that are committed to building a better future. Slow Food Barcelona-Manuel Vázquez Montalbán keeps this network very much alive in our region, championing the movement's values (particularly in terms of food production and processing), connecting rural areas with consumers , and promoting the circular economy.

This interconnected group of wonderfully varied people, led by producers and restaurateurs, are all champions of sustainable gastronomy and biodiversity. They are the driving force behind the establishments featured in this guidebook. Being included in our little book is a true accolade for the chefs involved, and they proudly display the Slow Food seal in their restaurant windows. This snail on our logo symbolizes the pleasures of slowly and calmly savouring life. It serves as a reminder that the cuisine to be found inside is not only excellent but also deeply rooted in the lands around and respects the people who work producing food on those lands.

This was one of the causes championed by the late Carlo Petrini, who passed away in the spring of 2026. Forty years earlier, the opening of a McDonald's in the centre of Rome had sparked the fire of the Slow Food movement, which is still burning strong. This is the first edition of the guidebook that he will never hold in his hands. This foreword and the pages that follow are intended as a heartfelt tribute and as an expression of unending gratitude to a kind, cultured, brave, empathetic, and determined man. He knew how to share his conviction that all is not yet lost and that, together, we can build a better future: a future that must include farmers, fishermen, small producers of all kinds, and fantastic cooks. Grazie mille, Carlo.

Locals per barri | *Our picks by neighborhood*

Ciutat Vella | Gòtic i Raval

1 Bar La Plata *p. 14*
2 Bellafila *p. 14*
3 Bistrot Levante *p. 15*
4 Bodega La Palma *p. 15*
5 Brugarol *p. 16*
6 Capet *p. 16*
7 Dos Pebrots *p. 17*
8 La Sosenga *p. 18*

Ciutat Vella | Sant Pere, Santa Caterina i La Ribera

9 Bar Brutal *p. 20*
10 Bar del Pla *p. 20*
11 Bar Super *p. 22*
12 Colmado Puntal *p. 22*
13 Espai Puntal *p. 23*
14 L'Ànima del Vi *p. 24*

Ciutat Vella | Barceloneta

15 Estraperlo *p. 26*
16 La Mar Salada *p. 26*
17 La Peninsular *p. 27*

Eixample | Dreta

18 Bar Rest. Veracruz NOVETAT *p. 30*
19 Casa Amàlia *p. 30*
20 Bodega Bonay *p. 31*
21 Faire Brunch & Drinks *p. 32*
22 Franca *p. 32*
23 Fat Veggies *p. 13*
24 La Bendita *p. 34*
25 Les Finestres de Llúria *p. 34*
26 Norte NOVETAT *p. 35*
27 Pirineu en Boca *p. 35*
28 Sartoria Panatieri Eixample *p. 36*
29 Teòric *p. 37*
30 Xavier Pellicer *p. 38*

Eixample | Esquerra

31 77 Kilos NOVETAT *p. 40*
32 Albé *p. 40*
33 Bar Dijous NOVETAT *p. 41*
34 Besta *p. 41*
35 delaCrem Terra *p. 42*
36 Deliri *p. 42*
37 Direkte *p. 43*
38 El Filete Ruso *p. 44*
39 Fishølogy *p. 45*
40 Gatblau *p. 47*
41 Glug *p. 48*
42 Gresca Restaurant *p. 49*
43 La Gormanda *p. 50*
44 Mescladís Borrell *p. 50*
45 Mikan *p. 51*
46 Mineral NOVETAT *p. 51*
47 Suru *p. 52*
48 Trü NOVETAT *p. 53*
49 Vereda Bar *p. 54*

Eixample | Sant Antoni

50 al Kostat *p. 56*
51 Bandini's *p. 56*
52 Garage Bar *p. 57*
53 Maleducat *p. 57*

Sants-Montjuïc

54 Bodega Montferry *p. 63*
55 Cantina Lab Can Battló *p. 63*
56 El Celler del Nou Priorat *p. 64*
57 Forno Bomba *p. 64*
58 Granja Elena *p. 65*
59 La Xica *p. 65*
60 Olivos Comida y Vinos *p. 66*
61 Taberna Noroeste *p. 67*

Sarrià Sant-Gervasi

62 La Balmesina *p. 69*
63 Monocrom *p. 69*

Gràcia

64 Agreste de Fabio i Roser *p. 72*
65 Bar El Pepino *p. 73*
66 Bar Salvatge *p. 73*
67 Berbena *p. 74*
68 Contracorrent Bistró *p. 75*
69 Brabo *p. 76*
70 Fonda Pepa *p. 76*
71 La Graciosa *p. 77*
72 La Pubilla *p. 77*
73 Lluritu *p. 78*
74 Parallelo Gelato *p. 78*
75 Pompa *p. 79*
76 Santa Magdalena *p. 79*

El Poblenou

77 Aguaribay *p. 82*
78 Atipical NOVETAT *p. 82*
79 Bar Donzell *p. 83*
80 Can Culleres *p. 84*
81 L'Artesana Poblenou *p. 85*

Vallès

82 Can Campanyà *p. 90*
83 Capicua *p. 91*
84 El Ciri *p. 92*
85 El Buen Gusto 1952 *p. 93*
86 Mecànic Pizza *p. 93*

L'Hospitalet | Baix Llobregat | Garraf

87 Cal Pere Tarrida *p. 94*
88 El Brot LH *p. 94*
89 El Dinou *p. 95*
90 El Racó *p. 96*
91 Ermita de Brugués *p. 96*
92 Follia *p. 97*
93 La Nansa *p. 97*
94 GastroGaratxe *p. 98*
95 La Salseta *p. 99*
96 Marimorena *p. 100*

Barcelonès i Maresme

97 Allium *p. 101*
98 Almarge *p. 102*
99 Bar Verat *p. 103*
100 Lasal del Varador *p. 104*
101 Lluerna *p. 105*

Llegenda | *Key*



GUARANTEE

Un local especial per la seva cuina, l'acolliment i l'interès per la sostenibilitat en sintonia amb els valors de *Slow Food* | *A restaurant that is special because of its cuisine, its service and its attention to sustainability, all in harmony with* Slow Food*'s values*



Local amb una carta de vins amb una presència preferent de petits productors i de vins elaborats amb una mínima intervenció per part del vigneron, representativa del territori | *Bar or restaurant with a wine list that highlights small producers and wines produced with minimum intervention by the winemaker, and that is representative of the local area*



Local que proposa una cuina de territori amb plats i receptes tradicionals | *A restaurant that offers local cuisine and traditional dishes*



Local que dóna una atenció especial al món vegetal a la seva cuina | *A plant-forward restaurant*



Local que transforma els seus residus orgànics en compost amb l'ajuda de l'associació AbonoKm0 | *An establishment that composts its food waste with the help of the AbonoKm0 association*

Els Cargols 2027 | *The 2027 Snails*



Agreste de Fabio & Roser p. 72
Allium p. 101
Almarge p. 102
Berbena p. 74
Bodega Bonay p. 31
Can Campanyà p. 90
Can Culleres p. 84
Capicua p. 91
Contracorrent Bistrot p. 75
Direkte p. 43
El Ciri p. 92
El Dinou p. 95
El Filete Ruso p. 44
Espai Puntal p. 23
Fat Veggies p. 33
Fishølogy p. 45
GastroGaratxe p. 98
Gatblau p. 47
Glug p. 48
Gresca Restaurant p. 49
L'Artesana Poblenou p. 85
La Salseta p. 99
La Sosenga p. 18
Lasal del Varador p. 104
Lluerna p. 105
Marimorena p. 100
Olivos Comida y Vinos p. 66
Sartoria Panatieri Eixample p. 36
Suru p. 52
Teòric p. 37
Vereda Bar p. 54
Xavier Pellicer p. 38

Els més vínics | *The slowest wines*

Agreste de Fabio & Roser p. 72
al Kostat p. 56
Allium p. 101
Almarge p. 102
Atipical p. 82
Bandini's p. 56
Bar Brutal p. 20
Bar Del Pla p. 20
Bar El Pepino p. 73
Bar Salvatge p. 73
Bar Super p. 22
Bellafila p. 14
Berbena p. 74
Besta p. 41
Bodega Bonay p. 31
Brabo p. 76
Cal Pere Tarrida p. 94
Contracorrent Bistrot p. 75
Deliri p. 42
Direkte p. 43
Dos Pebrots p. 17
El Buen Gusto 1952 p. 93
Espai Puntal p. 23
Franca p. 32
Garage Bar p. 57
Gastrogaratxe p. 98
Gatblau p. 47
Glug p. 48
Granja Elena p. 65
Gresca Restaurant p. 49
L'Artesana Poblenou p. 85
L'Ànima del Vi p. 24
La Gormanda p. 50
La Graciosa p. 77
La Xica p. 65
La Sosenga p. 18
Lluerna p. 105
Mikan p. 51
Monocrom p. 69
Olivos Comida y Vinos p. 66
Pompa p. 79
Suru p. 52
Taberna Noroeste p. 67
Vereda Bar p. 54
Xavier Pellicer p. 38

Els més verds | *The greenest*

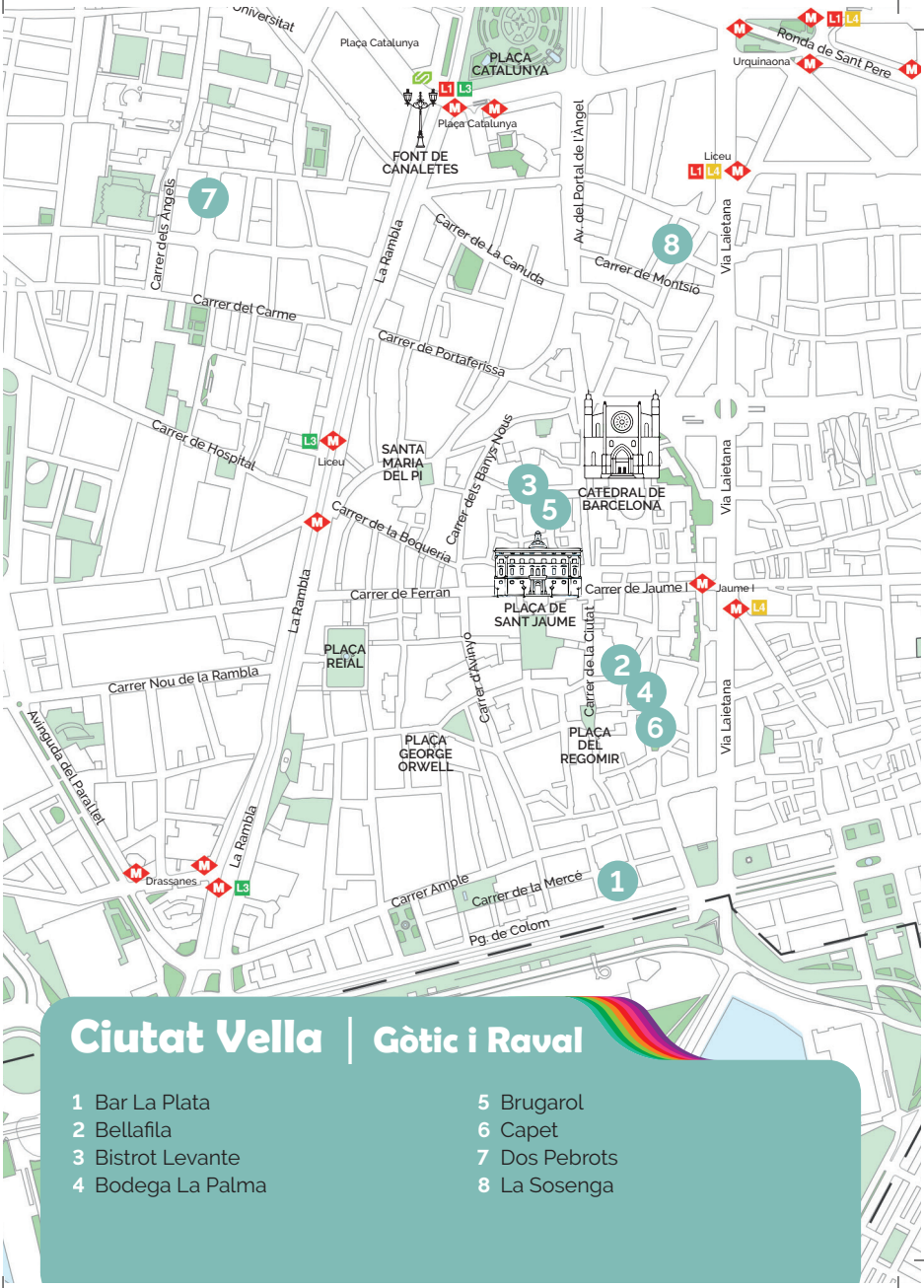
Agreste de Fabio & Roser p. 72
Aguaribay p. 82
Albé p. 40
Allium p. 101
Atipical p. 82
Cantina Lab Can Battló p. 63
Espai Puntal p. 23
Fat Veggies p. 33
Gatblau p. 47
Lluerna p. 105
Olivos Comida y Vinos p. 66
Teòric p. 37
Vereda Bar p. 54
Xavier Pellicer p. 38

Els més tradicionals | *The most traditional*

al Kostat p. 56
Almarge p. 102
Bar Del Pla p. 20
Bar La Plata p. 14
Bar restaurant Veracruz p. 30
Barverat p. 103
Bellafila p. 14
Bodega La Palma p. 15
Bodega Montferry p. 63
Cal Pere Tarrida p. 94
Can Campanyà p. 90
Can Culleres p. 84
Capicua p. 91
Casa Amàlia 1950 p. 30
Deliri p. 42
Dos Pebrots p. 17
El Buen Gusto 1952 p. 93
El Celler Del Nou Priorat p. 64
El Ciri p. 92
El Racó p. 96
Ermita de Brugués p. 96
Follia p. 97
Fonda Pepa p. 76
Granja Elena p. 65
L'Artesana Poblenou p. 85
La Bendita p. 34
La Mar Salada p. 26
La Nansa p. 97
La Peninsular p. 27
La Pubilla p. 77
La Salseta p. 99
La Sosenga p. 18
Maleducat p. 57
Pirineu en Boca p. 35
Santa Magdalena p. 79
Taberna Noroeste p. 67
Teòric p. 37

El que composten | *The compost crew*

Casa Amàlia 1950 p. 30
delaCrem Terra p. 42
Faire Brunch & Drinks p. 32
Gatblau p. 47
Mescladís Borrell p. 50



Ciutat Vella | Gòtic i Raval

1 Bar La Plata
2 Bellafila
3 Bistrot Levante
4 Bodega La Palma
5 Brugarol
6 Capet
7 Dos Pebrots
8 La Sosenga

1 Bar La Plata



Carrer de la Mercè, 28 | 933 15 10 09 | barlaplata.com

La Plata és una institució de les tapes al centre de Barcelona, immutable des del 1945. Vermut d'aixeta (també en porró pels més atrevits) i quatre platets mítics (imprescindibles el muntadet d'anxova i l'amanida de tomàquet i ceba) que han fet les delícies de generacions de barcelonins. A aquest racó del Barri Gòtic s'hi acosten veïns i turistes, atrets per l'amabilitat del personal i la senzillesa sense pretensions: ideal per fer un mos i un vermut slow entre clients de tota la vida i visitants curiosos.

La Plata is a true institution in central Barcelona, and has had the same short tapas menu since 1945. Vermouth on tap (also in a porró for the daring) and four legendary small plates (the anchovy montadito and the tomato and onion salad are musts!) that have delighted generations of Barcelona residents. Locals and tourists alike flock to this corner of the Barri Gòtic, drawn by the friendly staff and the bar's unpretentious simplicity: perfect for a bite and a slow vermouth among lifelong regulars and curious visitors.

2 Bellafila



Carrer de Bellafila, 5 | 934 12 65 52 | bellafila.barcelona

El Barri Gòtic lluita contra el turisme massiu per conservar la seva identitat, i ho fa gràcies a projectes com Bellafila, als locals de l'històric restaurant Pla. El porten la Judit Giménez i l'Albert Rial, de la veïna Bodega La Palma, un pilar del barri. Aquí fan un gir més gastronòmic amb cuina barcelonina i producte de qualitat, premiat per l'Ajuntament pel vincle amb les veines i veïns. No us perdeu els macarrons i les coques casolanes, o el pijama, unes postres nascudes al mític 7 Portes. Per beure, una gran selecció de vins locals i catalans.

The Barri Gòtic fights mass tourism to preserve its identity through projects like Bellafila, in the historic Pla restaurant premises. Run by Judit Giménez and Albert Rial of the neighbouring Bodega La Palma, a local classic, it offers Barcelona cuisine with quality produce and has won a City Council award for its ties with local residents. Don't miss the macaroni, homemade cocas or the pijama, a dessert born at the legendary 7 Portes. To drink, there's a great selection of local and Catalan wines.

3 Bistrot Levante

Placeta de Manuel Ribé, 1 | 938 58 26 79 | bistrotlevante.com

El Bistrot Levante, en una minúscula placeta del Call (la zona jueva del Barri Gòtic), és un oasi al desert gastronòmic del centre de Barcelona. Aquest petit local, moblat amb bon gust i amb una terrassa molt desitjada, s'especialitza en plats mediterranis amb tocs de l'Orient Mitjà. S'ha guanyat la reputació per la frescor dels ingredients, gairebé tots ecològics, i per les preparacions casolanes, pa inclòs. L'hummus de cigrons i les patates Levante ja són prou motiu per venir-hi, i encara més amb una bona selecció de vins sense sulfits.

Bistrot Levante, on a tiny square in the Call (the Jewish quarter of the Barri Gòtic), is an oasis in the gastronomic desert of central Barcelona. This little place, tastefully furnished and with a bustling terrace, specialises in Mediterranean dishes with Middle Eastern touches. It has earned its reputation because of its fresh ingredients (practically all organic) and its expert cooking, bread included. The chickpea hummus and the Levante potatoes are reason enough to come, and the good selection of sulphite-free wines is another.

4 Bodega La Palma

Carrer de La Palma de Sant Just, 7 | 933 15 06 56 | bodegalapalma.com

La Bodega La Palma, en un racó del Barri Gòtic, és un dels locals veterans de Barcelona que han resistit el pas del temps conservant la fascinació pel clàssic sense perdre el ritme d'avui. Regentada per Judit Giménez i Albert Rial, figura al catàleg d'establiments emblemàtics de la ciutat. Les seves braves són famoses, i els formatges, triats amb la propera Casa Carot (làctics artesanals), mereixen un esment especial. Destaca també el menú del dia, assequible i de temporada. Bon vermut i vins ben triats, començant pel cava de la casa.

Bodega La Palma, in a corner of the Barri Gòtic, is one of Barcelona's veteran venues that have withstood the test of time, keeping the allure of classic offerings alive but at today's pace. Run by Judit Giménez and Albert Rial, it features in the city's catalogue of emblematic establishments. The patatas bravas here are famous, and the cheeses, chosen with nearby artisanal dairy Casa Carot, are spectacular. The affordable, seasonal set lunch also stands out. Good vermouth and well-chosen wines, starting with the house cava.

5 Brugarol

Carrer de Salomó ben Adret, 10 | 933 158 995 | brugarolbarcelona.com

El Brugarol es defineix com una "izakaya ecològica": al cor del Barri Gòtic, el xef sud-africà Angelo Scirocco ofereix als seus 21 comensals tapes creatives basades en l'estacionalitat i la comunió entre la cuina japonesa i l'espanyola. El local destaca per una oferta original, lluny de les propostes pensades per buidar la cartera dels turistes. Bona part dels ingredients ecològics (verdures, formatges, sobrassada) vénen de la seva finca de Palamós, i només s'hi fa servir peix sostenible i de temporada. Als plats s'hi uneix una bona selecció de vins, alguns sense sulfits.

Brugarol defines itself as an "organic izakaya". In the heart of the Barri Gòtic, South African chef Angelo Scirocco offers his 21 diners creative tapas based on seasonality and the communion of Japanese and Spanish cooking. The place stands out for its original offering, far from the places designed to lure in the tourists. Much of the organic produce (vegetables, cheeses, sobrassada) comes from their estate in Palamós, and they only use sustainable, seasonal fish. There is also a good selection of wines, some without sulphites.

6 Capet

Carrer del Cometa, 5 | 937 20 44 21 | capetrestaurant.com

El Capet, al Barri Gòtic, forma part dels petits locals del centre històric que s'han resistit a l'homologació d'una gastronomia agenollada davant el turista. Decorat amb bon gust i senzillesa, ofereix cuina de temporada de la mà del cuiner veneçolà Armando Álvarez, amb un passat al Coure i a La Panxa del Bisbe. Els plats tenen arrels locals clares i, de vegades, tocs moderns i exòtics: proveu les croquetes de pollastre amb kimchi o el rotllet de col amb careta de porc i maionesa de chipotle. Per acompanyar, vins sense sulfits, ecològics o biodinàmics, com el Terrers de Recaredo.

Capet, in the Barri Gòtic, is one of the small downtown venues that have resisted homogenising gastronomy for tourist tastes. Prettily and simply decorated, it offers seasonal dishes made by Venezuelan chef Armando Álvarez, who has a past at Coure and La Panxa del Bisbe. The dishes have clearly local roots and the occasional modern, exotic touch: try the chicken croquettes with kimchi or the cabbage roll with pork jowl and chipotle mayonnaise. To go with them, choose sulphite-free, organic or biodynamic wines, like the Recaredo Terrers.

7 Dos Pebrots

€ € €

Carrer del Doctor Dou, 19 | 938 53 95 98 | dospebrots.com

No hi ha a la ciutat cap projecte com el Dos Pebrots de l'Albert Raurich, en Takeshi Somekawa i l'Adri de Pablo. Centrat en la cuina mediterrània, aquest restaurant del Raval navega pel passat buscant els orígens gastronòmics i els lligams entre les cultures del Mare Nostrum. Un viatge segles enrere amb ingredients tan suggerents com l'hallec, residu del garum, la salsa reina de la gastronomia romana, o plats del Quixot com el salpicó de llengua de vaca. Preparacions originals de temporada, amb recerca obsessiva del producte i tècnica precisa. Vins sense sulfits.

There's no other venture in the city like Albert Raurich, Takeshi Somekawa and Adri de Pablo's Dos Pebrots. Focused on Mediterranean cooking, this Raval restaurant trawls the past in search of gastronomic origins and the links between the cultures of the Mare Nostrum. The journey unearths ingredients as magical as hallec, the residue of garum, the queen of fish-based Roman sauces, or dishes from Don Quixote such as the cow's-tongue salpicón. Original seasonal preparations, an obsessive search for ingredients, and top-class technique. Sulphite-free wines.



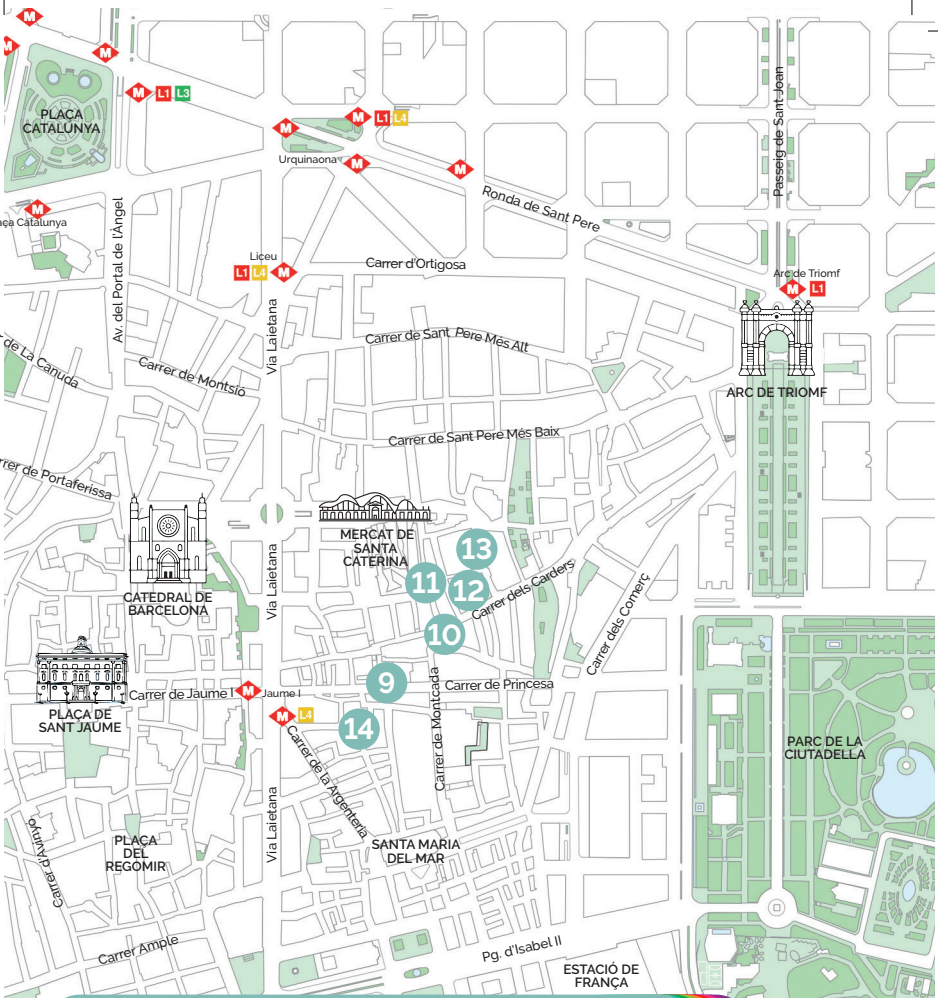


8 La Sosenga

Carrer de n'Amargós, 1 | 937 50 58 20 | lasosenga.cat

En poc més de tres anys, La Sosenga s'ha consolidat al Barri Gòtic, on el turisme massiu ho mercadeja tot. Marc Pérez (cuina) i Tania Doblas (sala) hi proposen cuina catalana contemporània amb una mirada al receptari medieval. El menú degustació mensual, dels millors en qualitat/preu de Barcelona, combina verdura ecològica de petits productors, carns de proximitat i peix sostenible. Tècnica precisa, fons sucosos i pa diari realcen el producte, acompanyat de vins naturals que Marta Blanco explica amb passió.

In just over three years, La Sosenga has established itself in the Barri Gòtic, where mass tourism turns everything into a commodity. Marc Pérez (kitchen) and Tania Doblas (front of house) offer contemporary Catalan cooking inspired by medieval recipes. Their monthly tasting menu, among Barcelona's best value, features organic vegetables from small-scale growers, local meats and sustainably caught fish. Skilful technique, great products; hearty stocks and bread made fresh each day; natural wines championed by the passionate Marta Blanco.



Ciutat Vella

Sant Pere, Santa Caterina i La Ribera

9 Bar Brutal
10 Bar del Pla
11 Bar Super
12 Colmado Puntal
13 Espai Puntal
14 L'Ànima del Vi

9 Bar Brutal



Carrer de la Princesa, 14 | 932 95 47 97 | barbrutal.com

Des del 2013, el Bar Brutal és l'eix del món del vi natural a Barcelona i, probablement, de tota la península Ibèrica. Fundat pels germans Colombo, artífexs també de l'emblemàtic Xemei, és lloc de pelegrinatge tant per a neòfits com per a masters of wine: carta extensa de vins sense sulfits afegits, rotació ràpida d'etiquetes per copa, trobades amb productors mítics i plats de temporada i de proximitat sortits de la cuina a la vista. Tampoc amaguen el compromís polític: amb una samarreta solidària han recaptat fons per a Gaza.

Since 2013, Bar Brutal has been a hub for natural wine in Barcelona and, probably, across the Iberian Peninsula. Founded by the Colombo brothers, also behind the iconic Xemei, it's a place of pilgrimage for novices and Masters of Wine alike: an extensive wine list with no added sulphites, a rotating selection by the glass, encounters with legendary producers, and seasonal, local dishes from the open kitchen. Nor do they hide their political commitment: their charity T-shirts have raised funds for Gaza.

10 Bar del Pla



Carrer de Montcada, 2 | 932 68 30 03 | bardelpla.cat

Clàssic indiscutible de Barcelona, el Bar del Pla s'ha guanyat a pols la seva reputació amb bon producte, vins naturals i professionalitat. Al bell mig de la zona turística, mai no ha perdut la identitat de cuina catalana bandarra i estacional, i la té oberta tot el dia. Proveu l'arròs de cap i pota, les mandonguilles amb calamar, el pop amb patata i ceba confitada o, si és l'època, els pèsols del Maresme amb botifarra. Ambient internacional i alegre, i sempre ple a vessar: recordeu reservar!

An undisputed Barcelona classic, Bar del Pla has earned its reputation the hard way, with good produce, natural wines and professionalism. Right in the middle of the tourist throngs, it has never lost its identity, serving robust, seasonal Catalan cooking all day long. Try the cap-i-pota rice, the meatballs with squid, the octopus with potato and caramelised onion or, in season, the Maresme peas with botifarra. It has a lively, international atmosphere and always packed: remember to book!



SÍGUENOS EN INSTAGRAM →

INIMI
TABLE

EQUIPAMOS TU NEGOCIO GASTRONÓMICO



SHOWROOM
C/ Còrsega, 426
08037 Barcelona

En el showroom descubrirás cubiertos, copas, platos personalizados y todo lo que tu restaurante necesite.



LAB & SCHOOL
C/ Bailèn, 172
08037 Barcelona

En el Lab podrás probar toda nuestra maquinaria y participar a demo gratuitas.

+ 34 615 958 496 | +34 930 389 394 **INIMITABLE.COM**

11 Bar Super

Plaça de Santa Caterina, 3 | 930 256 726 | barsuper.com

El Bar Super és un dels projectes dels bessons Colombo, artífexs també del Bar Brutal, al barri de Santa Caterina/la Ribera. Obert des de fa més d'un any, aposta per una cuina lligada estrictament al mercat proper de Santa Caterina, d'on arriben carns de gran qualitat de carnissers de tota la vida, com la de poltre o les botifarres. Les verdures provenen de l un Rave, petit projecte agroecològic de Valls (Tarragona). No hi falten un boníssim oli d'oliva de producció pròpia i molts vins, tots slow i de petit productor.

Bar Super was opened just over a year ago by the Colombo twins, who are also behind Bar Brutal, in the Santa Caterina/La Ribera area. Its fare is tied strictly to the nearby Santa Caterina market, source of top-quality meats from old-time butchers, such as their foal or their botifarras. The vegetables come from l un Rave, a small agroecological project in Valls (Tarragona). There's no shortage of superb estate-produced olive oil and plenty of wines, all slow and from small producers.

12 Colmado Puntal

Carrer dels Carders, 17 | puntal.barcelona/colmado

L'equip de l'Espai Puntal, referent de la restauració sostenible al barri de Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera, va redoblar la seva aposta responsable sumant-se a la moda de l'entrepà gurmet que conquereix Barcelona. Però ho va fer a la seva manera, sense dreceres: al Colmado Puntal preparen al moment boníssims entrepans i biquinis amb pa de massa mare, farcits de formatges, embotits i vegetals locals de temporada. També és ideal per a un bon cafè d'especialitat o una kombucha, i fa de forn en un barri que ho volia. Imprescindible!

Espai Puntal is a benchmark for sustainable dining in the Sant Pere, Santa Caterina i la Ribera district. Its team decided to join the gourmet-sandwich craze sweeping Barcelona. But they did it their own way, with no shortcuts: at Colmado Puntal they make excellent sandwiches and biquinis (grilled sandwiches) to order, made with sourdough bread, local cheeses, charcuterie and seasonal vegetables. It's also ideal for a good speciality coffee or a kombucha, and it acts as a quality neighbourhood bakery. A must!



Slow Food
GUARANTEE

13 Espai Puntal

Plaça de Sant Cugat, 1 | 722 74 23 26 | puntal.barcelona

L'Espai Puntal és on en Víctor Regàs, en Markel Cormenzana i el seu equip reivindiquen el seu origen de barri i una aposta radical per la sostenibilitat a 360 graus. Aquí s'apliquen bones pràctiques en lloc de només presumir-ne: residu zero, compres directes als productors, temporada estricta, vins slow sense sulfits i cura del benestar dels equips. En surten plats molt vegetals i moderns amb begudes artesanals. Ara també inclou la Taula Puntal, amb una imponent taula de fusta, inspirada en les societats gastronòmiques basques i pensada per compartir.

Espai Puntal is where Víctor Regàs, Markel Cormenzana and their team champion their neighbourhood roots and 360-degree sustainability. Here good practices are put into action: zero waste, direct purchasing from producers, strict seasonality, slow wines without sulphites and team wellbeing. The result: plant-forward, modern dishes and artisanal drinks. The space now includes Taula Puntal, with an imposing wooden table inspired by Basque gastronomic societies and made for sharing.

14 L'Ànima del Vi

Carrer dels Vigatans, 8 | 933 68 36 12 | lanimadelvi.com

Si Barcelona té fama de ciutat de vins naturals (sense sulfits afegits, de manipulació mínima, despullats i veritables), és gràcies a llocs com aquest petit local amagat als carrerons del Born. Benoît i Núria, ànimes de L'Ànima del Vi, hi trien amb cura una selecció sempre canviant d'ampolles catalanes i franceses, per a l'aficionat i el neòfit. Obert des del 2013, combina informalment el vi amb bon menjar de taverna, sense complicacions: formatges i embotits (proveu la cecina!), una amanida russa, pa amb tomàquet i un parell de bones copes.

If Barcelona has a reputation as a city of natural wines (no added sulphites, minimal handling, stripped-back and true) it's thanks to places like this little venue, hidden in the alleys of the Born. Benoît and Núria, the souls of L'Ànima del Vi, carefully choose an ever-changing selection of Catalan and French bottles, for aficionados and novices alike. Open since 2013, they informally pair wine with good, no fuss tavern food: cheeses and charcuterie (try the cecina!), Russian salad, and pa amb tomàquet.





Ciutat Vella | Barceloneta

15 Estraperlo

16 La Mar Salada

17 La Peninsular

15 Estraperlo

Carrer de l'Atlàntida, 65 | 659 000 155 | @estraperlobarceloneta

De vegades, a Barcelona, l'excés d'oferta provoca el mateix efecte que la desertització: és imposible trobar un bon lloc on menjar. Passa en aquesta ciutat saturada de locals impersonals o importats de l'estranger, amb personal i ingredients inclosos. Si busqueu un lloc informal amb platets frescos de temporada i bones cerveses artesanes, l'Estraperlo és el vostre. Dels mateixos propietaris que la mítica Bodega Fermín, pilar del barri de pescadors abocat a la plaça del Mercat, ofereix qualitat humana en sala i una cuina divertida. No accepten reserves.

In Barcelona, too many options sometimes lead to the same effect as desertification: it's impossible to find a good place to eat. The city is flooded with impersonal venues or ones imported from abroad, staff and ingredients included. If you're after an informal spot with seasonal small plates and craft beers, Estraperlo is for you. It has the same owners as the legendary Bodega Fermin, a Barceloneta classic overlooking Plaça del Mercat, and offers friendly service and fun dishes from the kitchen. No reservations.

16 La Mar Salada

Passeig de Joan de Borbó, 58-59 | 932 21 10 15 | lamarsalada.cat

Enmig de tants restaurants de producte industrial, la Mar Salada és un valor segur per menjar bé i mariner a la Barceloneta. La porta un trio: la Marta Cid, hereva de Can Ros, a la sala; el xef Marc Singla i l'Albert Enrich, a la cuina. Singla, format amb Ferran Adrià, s'ha lliurat a una cuina tradicional de peix i arrossos, amb gènere de la llotja cada dia. Famosos la fideuà i els arrossos, sobretot el del senyoret, i el suquet de rap amb patates. Vins sense sulfits de petits productors locals i kombucha d'Enso Ferments.

Amid so many restaurants serving industrially produced food, La Mar Salada is a safe bet for good seafood in Barceloneta. It's run by a trio: Marta Cid, heir to Can Ros, front of house; chef Marc Singla and Albert Enrich in the kitchen. Singla, who trained with Ferran Adrià, focuses on traditional fish and rice dishes, using the day's catch. Its fideuà and rice dishes, especially the senyoret, are famous, as is the monkfish suquet with potatoes. Sulphite-free wines from small local producers and kombucha from Enso Ferments.

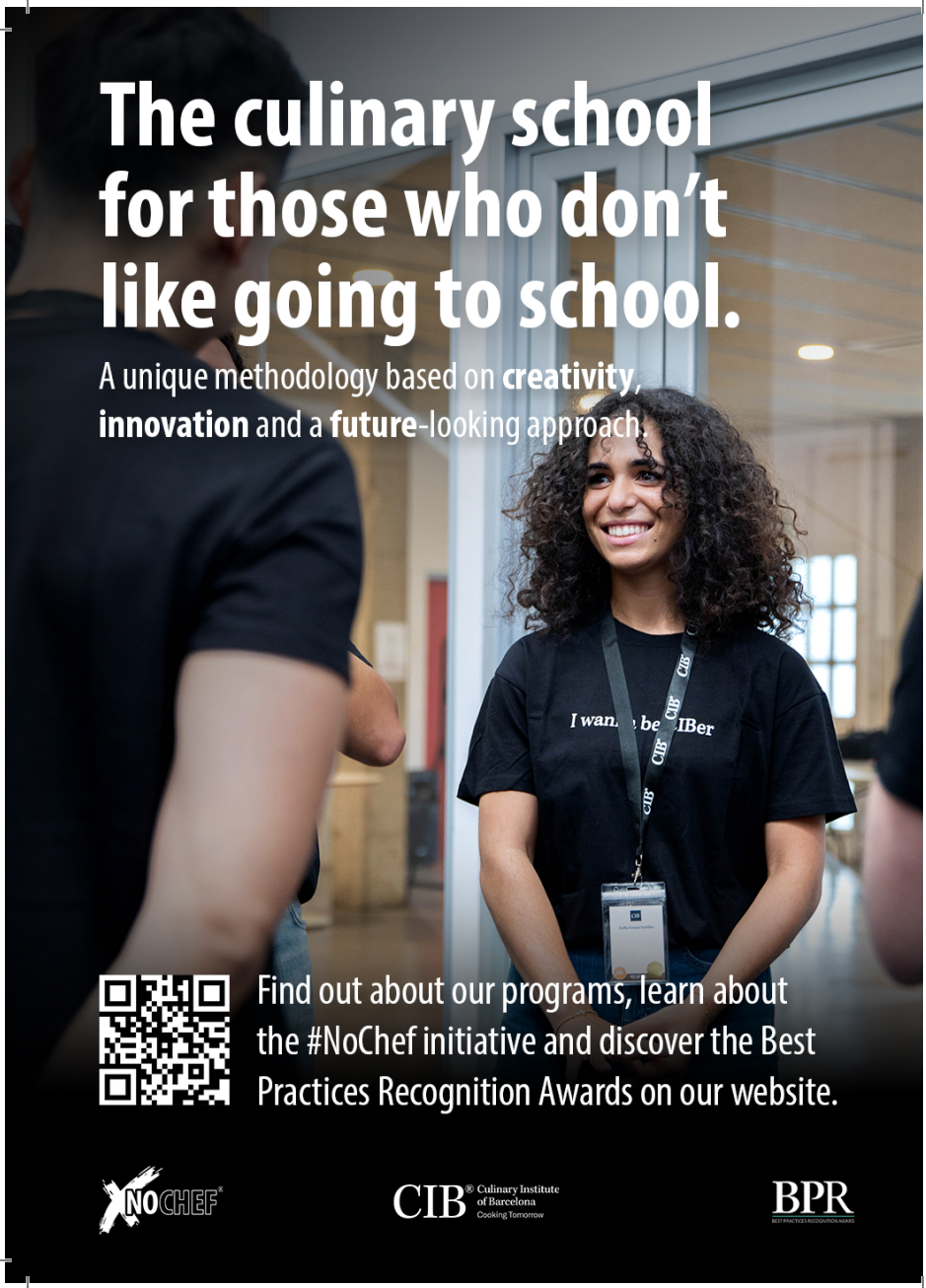
17 La Peninsular

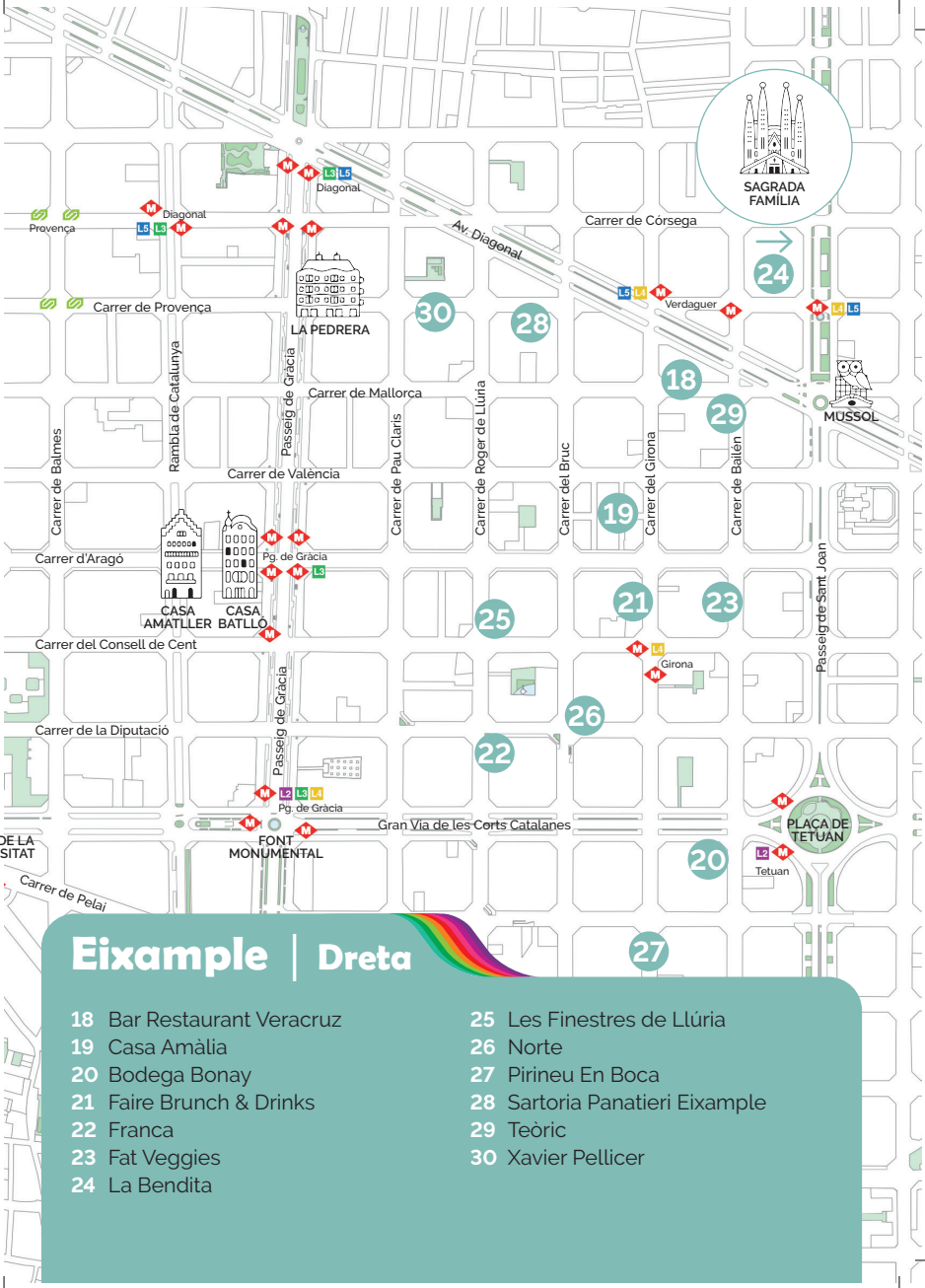
Carrer del Mar, 29 | 932 21 40 89 | @bodegalapeninsular

La Barceloneta, l'antic barri de pescadors, és plena de llocs que es venen com a autèntics però que sovint només són esquers del parany paella/sangria. Lluny d'això hi ha La Peninsular, celler decorat amb gust i fidel als principis de la sostenibilitat. Els productes vénen d'una finca pròpia o de productors ecològics, i el peix, de la llotja de la Barceloneta. Especialitzats en escabetx i guisats, canvien sovint la carta. Bon ambient, parròquia de sempre i turistes que busquen l'autenticitat sense fer-la malbé.

Barceloneta, the old fishermen's quarter, is full of places that claim to be authentic but are often just bait to lure tourists into the paella/sangria trap. La Peninsular is quite the opposite: a traditional wine bar, tastefully decorated and run by gastronome Sergio Gil, ever faithful to the concept of sustainable and responsible gastronomy. Many of the products in the dishes come from a farm they own or from trusted organic producers, and the fish is from Barceloneta market. Specialising in tangy escabeches and stews, La Peninsular offers dishes that change often. Good vibe and mixed clientele: lifelong regulars and tourists keen to discover authenticity without spoiling it.




The culinary school for those who don't like going to school.
A unique methodology based on **creativity**, **innovation** and a **future**-looking approach.
Find out about our programs, learn about the #NoChef initiative and discover the Best Practices Recognition Awards on our website.
NOCHEF®
CIB® Culinary Institute of Barcelona
Cooking Tomorrow
BPR
BEST PRACTICES RECOGNITION AWARD



Eixample | Dreta

18 Bar Restaurant Veracruz
19 Casa Amàlia
20 Bodega Bonay
21 Faire Brunch & Drinks
22 Franca
23 Fat Veggies
24 La Bendita
25 Les Finestres de Llúria
26 Norte
27 Pirineu En Boca
28 Sartoria Panatieri Eixample
29 Teòric
30 Xavier Pellicer

18 Bar Restaurant Veracruz

NOVETAT

Carrer de Mallorca, 321 | 679 64 72 57 | barveracruzbarcelona.com

A la Dreta de l'Eixample, la «zona zero del brunch» segons la premsa local, el Veracruz és un bar de tota la vida que el xef Gerard Sans ha reobert per fer cuina catalana popular. Aquí es treballa amb productors locals i producte de mercats propers, i s'hi serveixen esmorzars de forquilla i plats del dia a preus de barri, com les llenties dels dimarts. Res de gourmetització: botifarra amb seques, fricandó o capipota, ben fets. Un lloc, com diu el Gerard, on un paleta pugui dinar i tothom s'hi senti com a casa.

In the Dreta de l'Eixample, "brunch ground zero" according to the local press, Veracruz is an old-time bar that chef Gerard Sans has reopened to serve real Catalan food. They work with local producers and produce from nearby markets, serving Catalan cooked breakfasts and daily specials at neighbourhood prices, like Tuesday lentils. No fussy gourmet stuff: botifarra with beans, fricandó or cap-i-pota, all lovingly prepared. As Gerard puts it, a place where a bricklayer can have lunch and everyone feels at home.

19 Casa Amàlia 1950

Passatge del Mercat, 14 | 934 58 94 58 | casaamalia.com

Casa Amàlia 1950 ofereix una autèntica cuina de mercat, posant al centre del menú el nom dels productors i col·laborant amb les parades del proper Mercat de la Concepció, a l'Eixample. En surten plats catalans i espanyols amb tècniques modernes, on el producte de temporada i proximitat és l'eix del plat. Tasteu la panalena mallorquina amb sobrassada de Xesc Reina o les costelles amb coliflor eco de Can Fisas, dos musts de la carta. Des del 2023 té el segell Biosphere i col·labora amb AbonoKm0, que composta els seus residus.

Casa Amàlia 1950 offers authentic market cooking, putting the producers' names at the centre of their menus and working with the stalls of the nearby Mercat de la Concepció, in the Eixample. They serve Catalan and Spanish dishes with modern techniques, where seasonal, local produce is key. Try the Mallorcan panalena with Xesc Reina's sobrassada or the ribs with organic cauliflower from Can Fisas, two musts. Since 2023 it has boasted the Biosphere seal and works with AbonoKm0, which composts its waste.



20 Bodega Bonay

Gran Via de les Corts Catalanes, 700 | 935 45 80 76 | casabonay.com

La Bodega Bonay, a la planta baixa de l'hotel Casa Bonay, és el petit espai on el xef Giacomo Hassan desferma tot el seu potencial. Fanàtic del bon producte i paladí de la sostenibilitat (va estudiar a la UNISG, la universitat del Slow Food de Carlo Petrini), cuina plats pensats per compartir. El menú és breu i canvia sovint segons l'estació i els petits productors amb qui treballa. Si és temporada, demaneu la tatin de carxofes, recepta de l'àvia del xef. Per acompanyar, vins slow i sense sulfits, explicats amb competencia pel personal de sala.

Bodega Bonay, on the ground floor of the Casa Bonay hotel, is the small space where chef Giacomo Hassan unleashes his potential. A fanatic for good produce and a champion of sustainability (he studied at UNISG, Carlo Petrini's Slow Food university), he cooks dishes for sharing. The short menu changes with the seasons and the small producers he works with. When in season, order the artichoke tatin, his grandmother's recipe. To accompany, slow, sulphite-free wines, knowledgeably explained by the front-of-house team.

21 Faire Brunch & Drinks

Carrer de Girona, 81 | 617 086 591 | fairebrunch.com

La moda del brunch s'ha estès com la pólvora per Barcelona, i és habitual trobar-hi plats gairebé idèntics, sovint poc compatibles amb la sostenibilitat. Faire, un local bonic i lluminós al carrer de Girona, a l'Eixample, pren un camí diferent: serveix menjar 100% vegetarià amb opcions veganes, elaborat amb producte ecològic i de proximitat, com els ous del Montseny i el pa d'obradors de barri. El seu compromís és estructural: energia renovable, compostatge de les restes amb AbonoKm0 i un arbre plantat per cada comanda. Per beure, cafè d'especialitat i bons vins naturals.

The brunch trend has spread like wildfire across Barcelona, and it's common to find near-identical dishes, often at odds with sustainability. Faire, a pretty, bright venue on Carrer de Girona, in the Eixample, takes a different path: it serves 100% vegetarian food with vegan options, made with organic, local produce, such as Montseny eggs and bread from neighbourhood bakeries. Its commitment is all-round: renewable energy, composting scraps with AbonoKm0 and a tree planted per order. Speciality coffee and good natural wines.

22 Franca

Roger de Llúria, 46 | 937 21 41 09 | francabarcelona.com

El Franca s'ha consolidat com una de les obertures més interessants dels darrers anys a Barcelona. Obert per la Fran Baixas i el Gianmarco Greci (sala i vins) i pel Joshua McCarty (cuina), tots amb experiència dins i fora d'Espanya, s'hi respiren imaginació, relat i passió. És un plaer tastar el plat principal per compartir (La Festa, La Bondat o Cal Fideuer), amb l'esforç de productors com Can Fisas, premiat per Slow Food, o els germans Frisach en vins. Un nom que ho diu tot: cuina franca, sincera i sense fronteres. Senzillament única.

Many agree that Franca is one of the most interesting venues to open in recent years in Barcelona. Fran Baixas, Gianmarco Greci (wine and service) and Joshua McCarty (in the kitchen) all have experience in Spain and abroad, and Franca breathes imagination and passion. The main sharing dishes (La Festa, La Bondat or Cal Fideuer) are a delight, showcasing the efforts of producers such as Can Fisas, who have a Slow Food award, or the Frisach brothers' wines. The name says it all: frank, sincere and borderless cuisine. Quite simply unique.



23 Fat Veggies

Carrer de Bailén, 81 | 931 18 31 41 | fatveggies.com

Fat Veggies fa uns anys que figura a les llistes dels millors locals vegetals de Barcelona, amb l'orgull dels qui confien en les seves eleccions i el mestratge dels qui treballen amb passió. Vegetarià i amb moltes opcions veganes, ofereix cuina de temporada (les verdures són del rei dels vegetals, Lluís Fisas), amb fermentats, encurtits i marinats plens de tècnica i creativitat. Tot és deliciós i ben explicat pel personal. La cuina és casolana, sota la batuta de l'ànima del local, Juancho Martini. Les begudes també són artesanals: kombucha, ginger ale i vermut eco.

Fat Veggies has ranked among Barcelona's best plant-based venues for years, reflecting the pride of people who trust their choices and work with skill and passion. Vegetarian, with many vegan options, it offers seasonal cooking with vegetables from Lluis Fisas, the king of produce, plus ferments, pickles and marinades full of technique and creativity. Everything is delicious and well explained by the staff. Homestyle cooking is led by the venue's soul, Juancho Martini, alongside artisanal drinks: kombucha, ginger ale and organic vermouth.

24 La Bendita



Carrer de Sardenya, 321 | 930 31 33 29 | labenditabcn.cat

A dues passes de la Sagrada Família, La Bendita és un oasi de cuina mediterrània real i acurada enmig de tanta proposta turística. Al capdavant hi ha Gonzalo Rivière, referent de la restauració sostenible i Km0 (Els Garrofers, Zero Patatero), amb el seu equip de confiança: la Joanie de la Peña porta la sala amb professionalitat i el Dennis Duque, la cuina, amb mà precisa i metòdica, on el producte de temporada és el rei. Tasteu els arrossos, també en versió individual, o els mítics macarrons gratinats a la barcelonina: plats que mai no fallen.

A stone's throw from the Sagrada Família, La Bendita is an oasis of authentic Mediterranean cooking amid all the tourist horrors. At the helm is Gonzalo Rivière, a benchmark for sustainable dining (Els Garrofers, Zero Patatero), with his trusted team: Joanie de la Peña expertly running front of house, and the precise, methodical hand of Dennis Duque in the kitchen. Here seasonal produce reigns. Try the rice dishes, also in individual portions, or the legendary Barcelona-style macaroni gratin: winning choices.

25 Les Finestres de Llúria



Carrer de Roger de Llúria, 60 | 932 72 00 50 | @lesfinestresdelluria

Per fi un restaurant d'hotel que comunica clarament, amb la seva cuina, que és a Barcelona, Catalunya, i no en un lloc qualsevol on els hotels, els plats i fins i tot el fil musical són tots iguals. Na Patro Hernández, xef de Les Finestres de Llúria, proposa una carta de temporada amb ingredients locals i de petits productors i plats tradicionals catalans. A la sala, la magnífica tasca d'en Fèlix Peig us farà sentir a casa, però també exactament al lloc on sou: un hotel de l'Eixample compromès amb la sostenibilitat i l'Slow Food.

At last, a hotel restaurant where the cooking clearly proclaims that it's in Barcelona, Catalonia, not in some anonymous place where the hotels, the dishes and even the background music are all the same. Patro Hernández, chef of Les Finestres de Llúria, offers a seasonal menu with local, small-producer ingredients and traditional Catalan dishes. Front of house, the skilful Fèlix Peig will make you feel at home, but also remind you exactly where you are: in an Eixample hotel committed to sustainability and Slow Food.

26 Norte

NOVETAT

Carrer de la Diputació, 321 | 935 28 76 76 | @norterestaurante

Petit i pulcre, al cor de l'Eixample, el Norte és cosa de tres socis joves nascuts a Vigo, Bilbao i Burgos: el nord d'Espanya en el nom i en els fogons. Serveixen esmorzars de forquilla i dinars de qualitat a preus ajustats, amb una carta curta però irresistible de platets per compartir, de producte de mercat i amb picades d'ull als seus orígens. El peix ve de bones arts (com el lluç de palangre), i la carta de vins, de petits cellers, acompanya amb encert. Un racó honest on les presses es queden a fora.

Small and spotless, in the heart of the Eixample, Norte is the work of three young partners born in Vigo, Bilbao and Burgos, reflecting the north of Spain in its name and at the stove. They serve Spanish cooked breakfasts and quality lunches at good prices, with a short but sweet list of sharing plates made with market produce and with nods to their origins. The fish is responsibly sourced: line-caught hake, Galician-style monkfish, and the wine list, with small wineries, is well composed. An honest corner to escape the rush outside.

27 Pirineu en Boca

Carrer de Girona, 17 | 931 29 69 87 | pirineuenboca.es

Pirineu En Boca és un restaurant amb carnisseria annexa que fa anys que recupera productes i tradicions dels Pirineus. El gestiona amb competència i passió la família Fita-Capdevila. Ofereix carn de races autòctones dels Pirineus, de projectes que ajuden a regenerar els terrenys, plats tradicionals i ingredients de petits productors que difícilment trobarien lloc a Barcelona, com la sidra d'Arantast o la truita de Tavascán. Tot plegat en un espai multifuncional on els Pirineus, de Catalunya al País Basc, troben un lloc on aterrar.

Pirineu En Boca is a restaurant and butcher's shop run with skill and passion by the Fita-Capdevila family, who have spent years recovering Pyrenean products and traditions. It offers meat from native Pyrenean breeds, from projects that help regenerate the land, traditional dishes, and ingredients from small producers that would otherwise be overlooked in Barcelona, like Arantast cider or Tavascán trout. All in a multi-purpose space where the Pyrenees, from Catalonia to the Basque Country, find a home.



28 Sartoria Panatieri

Carrer de Provença, 330 | 931 055 795 | sartoriapanatieri.com

La Sartoria Panatieri, de Rafa Panatieri i Jorge Sastre (formats a l'Omm dels germans Roca), es manté al Top 5 d'Europa segons 50 Top Pizza i suma el premi Green Oven a la sostenibilitat. Les seves pizzes són delicioses, lleugeres i creatives: no lligar-se a cap tradició els permet innovar. Tot sota el lema From Farm to Pizza: verdures ecològiques, embotits de producció pròpia i begudes locals i sostenibles. Un concepte coherent i modern, on productes i processos es mostren a la vista dels clients.

Rafa Panatieri and Jorge Sastre trained at the Roca brothers' Omm. Their Sartoria Panatieri is in the top five of 50 Top Pizza's Europe ranking and has the Green Oven award for sustainability. Its pizzas are delicious, light and creative: not being tied to any tradition lets them innovate. All follow the From Farm to Pizza motto: organic vegetables, house-made charcuterie and local, sustainable drinks. A coherent, modern concept, where products and processes are shown in full view of the diners.



Slow Food
GUARANTEE

29 Teòric

Carrer de Bailèn, 117 | 930 00 25 52 | teoric.cat

El Teòric, de l'Oriol Casals i el Teo Rubio, és un referent de la gastronomía barcelonina. A la cuina, l'Oriol parteix de la tradició i desplega dos menús de degustació que recorren l'hort, el mar i la muntanya, amb la gran senya d'identitat catalana: el mar i muntanya, fusió dels dos paisatges. Els ingredients són tots de proximitat i d'estricta temporada, i els productors s'esmenten amb nom i cognom. A la sala, el Teo explica els plats amb professionalitat i aconsella vins slow, molts sense sulfits afegits. Un imprescindible.

Oriol Casals and Teo Rubio's Teòric is a benchmark of Barcelona gastronomy. In the kitchen, Oriol takes tradition as his inspiration for two tasting menus that travel through vegetable gardens, sea and mountains, fusing the two landscapes in the great Catalan hallmark: mar i muntanya. The ingredients are all local and strictly seasonal, and the producers are named on the menu. Front of house, Teo explains the dishes professionally and advises on slow wines, many without added sulphites. A must.



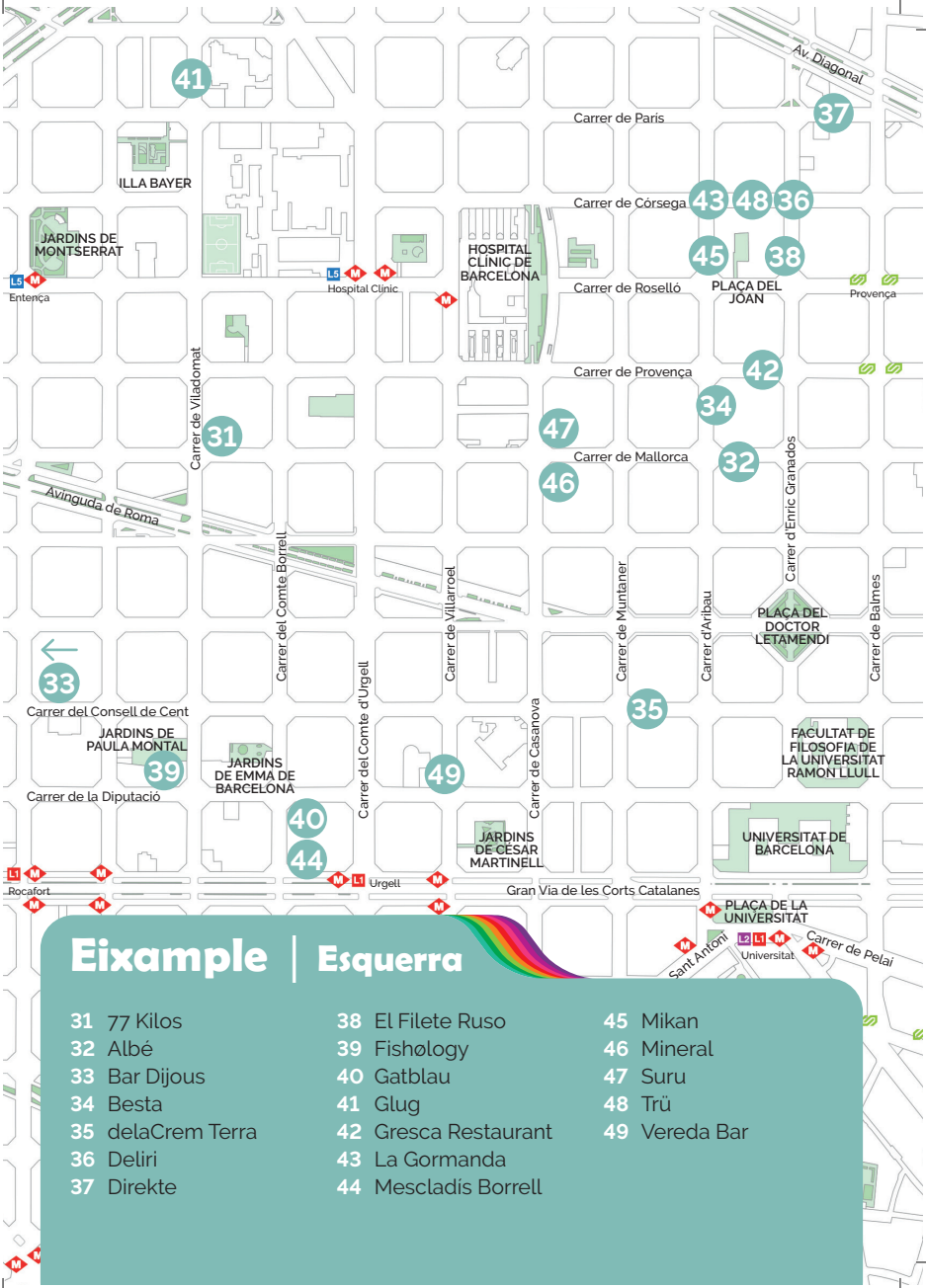
30 Xavier Pellicer

Carrer de Provença, 310 | 935 25 90 02 | xavierpellicer.com

El Xavier Pellicer, dels millors xefs de vegetals del món des de fa anys, signa una cuina fresca, depurada i directa que satisfà sense atipar i omple els ulls de colors i el nas d'aromes delicioses. La seva filosofia (biodinàmica, respecte per l'energia dels aliments, estacionalitat i ús de l'ingredient sencer, sobretot vegetal però no només) impregna tota la carta, un camí a seguir sense recel que porta a un bon lloc. Deixeu-vos guiar també amb els vins, molts del territori, bons, nets i justos.

Xavier Pellicer is undoubtedly one of the world's best vegetable chefs. His fresh, refined yet unfussy cuisine is satisfying without being heavy, and fills your eyes with colours and your nose with delicious aromas. His philosophy (biodynamics, respect for the energy of foods, seasonality and use of the whole ingredient, mostly vegetable but not only) pervades the entire menu, which is a wonderful path to follow without fear of disappointment. Let yourself be guided on the wines too, many from the local area: good, clean and fair.

Producte DOP i IGP · **DOP Mongeta del Ganxet**



Eixample | Esquerra

31 77 Kilos
32 Albé
33 Bar Dijous
34 Besta
35 delaCrem Terra
36 Deliri
37 Direkte
38 El Filete Ruso
39 Fishology
40 Gatblau
41 Glug
42 Gresca Restaurant
43 La Gormanda
44 Mescladís Borrell
45 Mikan
46 Mineral
47 Suru
48 Trü
49 Vereda Bar

31 77 kilos

NOVETAT €€

Carrer de Mallorca, 77 | 931 88 42 61 | 77kilosbcn.com

Sara Di Bari i Gerard Cuartero conviden a taula amb una idea al centre: 77 quilos són el menjar que cada espanyol malbarata l'any, i aquí no se'n llença res. Cuina catalana de mercat i de temporada, amb el producte aprofitat al màxim, en plats per compartir i a preus justos. Treballen amb petits productors locals, intentant també "fer barri" (fins i tot la focaccia la fa el forn Obelisc, a pocs metres) i la carta canvia amb les estacions. Un local petit i personal, obert el 2023, on menjar bé deixa poca petjada.

Sara Di Bari and Gerard Cuartero welcome you to their table with one idea: 77 kilos is the amount of food each Spaniard wastes yearly, and here nothing goes to waste. Seasonal Catalan market cooking, making the most of every product, in sharing dishes at fair prices. They work with small local producers to help build community (even their focaccia comes from the Obelisc bakery, a few metres away), and the menu changes with the seasons. A small, personal place, opened in 2023, where eating well leaves a light footprint.

32 Albé

€€

Carrer de Mallorca, 196 | 930 11 73 16 | albebarcelona.com

La cuina ètnica no és incompatible amb la temporalitat i la proximitat, i l'Albé, restaurant libanès de l'Eixample, ho demostra a cada servei. El propietari Joey Attieh i la xef Nancy Miguel basen el receptari clàssic en productes locals, ecològics i de petit productor, portant el comensal a terres llunyanes sense deixar Barcelona. Ho proven plats com el maitake de Bolet Ben Fet, la truita de riu del Pirineu, les mongetes del ganxet o el baklava de mar amb gambes de Palamós, exemple d'una contaminació cultural necessària.

Ethnic cuisine does not have to be at odds with local seasonal produce, and Albé, a Lebanese restaurant in the Eixample, proves this every day. Owner Joey Attieh and chef Nancy Miguel have built their classic repertoire on local, organic, small-producer ingredients, transporting diners to distant lands without leaving Barcelona. Dishes like maitake from Bolet Ben Fet, Pyrenean river trout, ganxet beans or the sea baklava with Palamós prawns are proof of a necessary cultural cross-pollination.

33 Bar Dijous

NOVETAT

Carrer del Consell de Cent, 93 | 633 071 020 | @bardijous

Al tram pacificat del Consell de Cent, envoltat de grups de restauració, el Bar Dijous va a contracorrent: una cooperativa de vint-i-cinc socis, sense personalismes, hereva de l'esperit del desaparegut Bar Copèrnic. La carta, dissenyada pel xef Joan Vallès, reivindica l'esmorzar de forquilla i els plats de sempre, sense fum: mongetes del ganxet, fricandó amb moixernons, capipota o l'escabetx de cap-roig del Sent Soví. Preus populars, mitges racions, aigua filtrada de franc i vi natural al porró. Un bar honest, com pocs a Barcelona.

On the traffic-calmed stretch of Consell de Cent, surrounded by restaurant groups, Bar Dijous goes against the grain: a cooperative of twenty-five members, without prima donnas, carrying on Bar Copèrnic's spirit. Chef Joan Vallès's menu champions hearty breakfasts and no-nonsense traditional dishes: mongetes del ganxet, fricandó with moixernon mushrooms, cap-i-pota or the medieval cap-roig escabeche. Affordable prices, half portions, free filtered water and natural wine served in a porró. An honest bar, like few in Barcelona.

34 Besta

Carrer d'Aribau, 106 | 930 19 82 94 | bestabarcelona.com

El Besta, des de fa uns anys entre els restaurants més cotitzats de Barcelona, és un bon exemple de "bistronomia familiar", on la bona cuina i la responsabilitat cap al planeta convergeixen. La passió dels seus fundadors, els cuiners Manuel Núñez i Carles Ramon, els porta a triar cada dia productes sostenibles i de temporada. Amb la mirada al mar (el Manu és gallec i el Carles va viure a Galícia), creen una carta canviant on el producte es respecta perquè no perdi la seva esplendor. Tenen una bona selecció de vins slow i naturals sense sulfits.

Besta is one of Barcelona's most respected restaurants, a fine example of "family bistronomy", where good cooking and responsibility towards the planet converge. Its founders, chefs Manuel Núñez and Carles Ramon, are passionate about using sustainable, seasonal produce every day. With their eyes on the sea (Manu is Galician and Carles lived in Galicia), they create a changing menu that respects the ingredients so they retain their splendour. They have a good selection of slow and natural wines without sulphites.

35 delaCrem Terra

Carrer de Muntaner, 59 | 930 04 10 93 | delacrem.cat

En part és gràcies al Massimo Pignata que Barcelona ha guanyat molts llocs a la cursa del millor gelat d'Espanya. Partidari del bon producte i amb sensibilitat per la temporada i la proximitat, aquest mestre gelater ha trobat en el rebost local una gran font d'inspiració. delaCrem Terra, la seva nova botiga (2025) al carrer Muntaner, n'és l'evolució natural: dedicada al gelat de proximitat, cada sabor indica l'ingredient, el productor i la procedència. Les cues davant els seus locals demostren que el sabor i la transparència valen la pena.

It's partly thanks to Massimo Pignata that Barcelona has climbed so many places in the rankings of Spain's best gelato. A champion of good produce with a feel for seasonality and proximity, this master gelato-maker has found a great source of inspiration in what is available locally. delaCrem Terra, his new shop (2025) on Carrer Muntaner, is the natural evolution: devoted to local gelato, each flavour identifies the ingredients, the producers and their origins. The queues outside his shops prove that great flavours and transparency work.

36 Deliri

Carrer de Còrsega, 242 | 936 113 927 | deliribcn.com

Nascut just després de la pandèmia, el Deliri ja sona com un dels millors restaurants de Barcelona. La passió del David Morera, xef i propietari amb un passat al Coure, es nota de seguida. La seva cuina és tradicional, catalana i española amb tocs afrancesats i un estil personal. Es respecta la temporada al peu de la lletra i el bon producte n'és el rei, tractat amb cura perquè llueixi. Ja són un clàssic els macarrons de l'àvia (tot l'any) i l'arròs melós de gamba vermella. A la sala, el servei és fluid i discret. Carta de vins amb moltes referències catalanes.

Born just after the pandemic, Deliri is already mentioned as one of Barcelona's best restaurants. Here you can instantly feel the passion of chef and owner David Morera, who has a past at Coure. His cooking is traditional Catalan and Spanish, with French touches and his personal style. Seasonality is respected to the letter and excellent produce is handled with care so it shines. Grandma's macaroni (all year round) and his creamy red-prawn rice are already classics. Front of house, the service is smooth and unruffled. The wine list has many Catalan labels.



37 Direkte

€ € €

Carrer de París, 200 | 934 50 87 89 | direkte.cat

Instal·lat des de fa un temps a l'Eixample després de deixar el desvirtuat mercat de la Boqueria, el Direkte de l'Arnau Muñío conserva l'esperit dels inicis: cuina catalana fusionada amb altres cultures (sobretot asiàtiques), sense floritures, directa. Els productes de temporada (a l'estiu, albergínia blanca d'Olesa, pruna mirabolà, préssec de l'Ordal) i el tofu català es combinen amb peix i marisc del Mediterrani. Una cuina d'arrels catalanes que fa la volta al món i torna orgullosa. Els menús, que l'Arnau prepara davant els comensals, són dels més interessants de la ciutat.

Settled in the Eixample after leaving the now-changed character of the Boqueria market behind, Arnau Muñío's Direkte keeps its original spirit: Catalan cooking fused with other cultures (mainly Asian), with no frills – direct. Seasonal produce (in summer, white aubergines from Olesa, mirabelle plums, Ordal peaches) and Catalan tofu combine with Mediterranean fish and seafood. A cuisine with Catalan roots that travels the world and returns proud. The menus, prepared by Arnau in front of diners, are among the city's most interesting.



38 El Filete Ruso

Carrer d'Enric Granados, 95 | 932 17 13 10 | elfileteruso.com

Hi ha locals que s'avancen al seu temps: quan arriben les modes, ja fa temps que en porten la batuta. És el cas d'El Filete Ruso, pioner de l'hamburguesa gourmet que amb els anys ha ampliat la seva proposta amb plats de carns i verdures ecològiques i de proximitat. Aposta per la carn ecològica i biodinàmica del Pirineu, provant que el producte bo, net i just no està renyit amb la rendibilitat. Liderat pel Claudio Hoyos, es manté fidel a la seva filosofia desque va obrir, fa més de quinze anys. De la cuina d'Álex Aguilar tot surt deliciós, de temporada.

Some places are ahead of their time: when trends arrive, they already lead the way. Such is El Filete Ruso, a gourmet burger pioneer that has broadened its menu over the years with organic, local meat and vegetable dishes. It champions organic and biodynamic meat from the Pyrenees, proving that good, clean, fair produce is compatible with profitability. Led by Claudio Hoyos, it has stayed true to its philosophy since opening over fifteen years ago. Everything from Álex Aguilar's kitchen is delicious and seasonal.



39 Fishølogy

€ € €

Carrer de la Diputació, 73 | 936 33 98 58 | fishology.es

El xef Riccardo Radice i la sommelier Giulia Gabriele són les dues ànimes de Fishølogy, un local amb un concepte trencador on el mar és el protagonista absolut. Als seus plats hi apareixen embotits, salaons, fumats i escabetxos fets amb tècniques ancestrals i innovadores, aprofitant totes les parts del peix per revelar sabors inèdits: és la seva "xarcuteria del mar". Les begudes de la Giulia hi sumen vermuts marins i còctels mar endins. La sostenibilitat és real: peix salvatge de captura respectuosa i un reaprofitament que gairebé no deixa res enrere.

Chef Riccardo Radice and sommelier Giulia Gabriele are the brains behind Fishølogy, a groundbreaking venue where the sea is the absolute star. Their dishes feature charcuterie, salt-cured fish, smoked preparations and pickles, using ancient and innovative techniques to reveal new flavours from every part of the fish: their "charcuterie of the sea". Giulia's drinks include marine vermouths and out-to-sea cocktails. The sustainability is real: wild fish from respectful catches and a use-it-all approach that wastes almost nothing.

UNA VINYA
DINS LA CIUTAT
UN PROJECTE
MÉS ENLLÀ DEL VI

Masia Can Calopa de Dalt

Vinya, vi i agricultura singular al cor de Collserola

Can Calopa és l'única vinya urbana de Barcelona, un projecte de L'Olivera al cor del Parc Natural de la Serra de Collserola que uneix agricultura responsable i elaboració de vins, paisatge i impacte social.

A la masia hi trobareu també ***La Vinoteca de Can Calopa***, un espai on descobrir els vins i olis de L'Olivera i gaudir d'una proposta gastronòmica basada en productes de proximitat, ecològics i de km 0.

VINOTECA	***ENOTURISME***	***ACTIVITATS***
Vins i tapes amb vistes	*Visites i tastos entre vinyes*	*Ús d'espais per activitats*

Masia Can Calopa de Dalt
Crta. BV-1469 Km 4,8
Parc de Collserola
Barcelona

visitescancalopa@olivera.org
www.olivera.org
+34 646 61 91 88



L'Olivera
CULTURA DE MARGES

LA VINOTECA DE CAN CALOPA

Barcelona



40 Gatblau

Carrer del Comte Borrell, 122 | 933 25 61 99 | gatblaurestaurant.com

El Gat Blau és tot un referent de la restauració sostenible i responsable amb el planeta a Barcelona. El Pere Carrió defensa des dels inicis un discurs basat en el producte local, ecològic i de temporada, que primer va ser un ninxol, després moda i ara una necessitat absoluta. A la cuina, el Pere hi busca un equilibri molt modern: poca carn i peix molt ben seleccionats, amb abundant verdura de pagesos agroecològics locals. A la sala, l'equip parla amb entusiasme de productes i productors i aconsella els vins. Imprescindible.

Gat Blau is a real benchmark for sustainable, planet-friendly dining in Barcelona. Pere Carrió has always championed cuisine based on local, organic, seasonal produce. This was initially a niche concern, then became a trend and is now an absolute necessity. Pere seeks a very modern balance in his food: small quantities of very well-chosen meat and fish, with abundant vegetables from local organic farmers. Front of house, the team enthusiastically explains the produce and producers and advises on the wines. A must.



41 Glug

Carrer de Viladomat, 289 | Carrer de Paris, 77 | @glug.bar

Projecte de vida de la pastry chef Beatrice Casella i del xef Iván García, Glug uneix la seva experiència a l'alta restauració (Hisop, Direkte, Aürt) en un local modern amb barra central i jukebox. La cuina fuig de les cartes fotocopiades, amb combinacions que canvien segons l'estació. La llista de vins és original i aposta pels naturals i de mínima intervenció. Capítol a part són les postres, on la Beatrice desplega el seu art i la passió pels sucres naturals de fruites i verdures, capaç d'emocionar fins al menys llaminer.

The life project of pastry chef Beatrice Casella and chef Iván García, Glug brings together their experience in fine dining (Hisop, Direkte, Aürt) in a modern venue with a central bar and jukebox. The dynamic kitchen constantly changes its menus with the seasons. The wine list is original and offers natural, minimal-intervention bottles. A chapter apart are the desserts: here we behold Beatrice's art and her passion for the natural sugars in fruits and vegetables. Creations which delight even the least sweet-toothed.



Slow Food GUARANTEE

42 Gresca Restaurant

€ € €

Carrer de Provença, 230 | 935 51 61 93 | gresca.rest

El Gresca, en mans de l'infatigable Rafa Peña, darrere de diversos projectes trencadors i Premi Nacional de Gastronomia 2023, és un local que traspua cultura gastronòmica per tots els porus. Als fogons treballa matèries primeres d'excel·lent qualitat, amb domini de la caça, els menuts i el producte de temporada. Pioner del vi natural, els acompanya amb una carta de mínima intervenció de centenars d'etiquetes. Tasteu el verat lacat o les lleteroles amb mantega i llimona: entendreu per què el Gresca és un imprescindible de la ciutat.

Gresca, in the hands of the tireless Rafa Peña (the brains behind various groundbreaking projects and 2023 National Gastronomy Prize winner) is a place that oozes gastronomic culture from its every pore. He works with excellent-quality raw materials, mastering game, offal and seasonal produce. A natural wine pioneer, he pairs the food with a list of hundreds of minimal-intervention labels. Try the lacquered mackerel or the sweetbreads with butter and lemon: you'll understand why Gresca is a Barcelona must.

Producte DOP i IGP · **DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya**

43 La Gormanda



Carrer d'Aribau, 160 | 931 27 60 49 | lagormanda.com

La Gormanda ja és un dels clàssics de la ciutat. Inaugurat el 2017 per la Carlota Claver (cuina) i l'Ignasi Céspedes (sala), és un lloc on tot és impecable, del menjar al servei. Les claus de l'èxit: professionalitat, coherencia gastronòmica i compromís amb el planeta. Les temporades marquen els plats que surten de la cuina a la vista, en una proposta d'arrels catalanes oberta a sabors del món. El resultat és una cuina delicada on la Carlota cedeix el protagonisme al sabor del producte, ben acompanyada per la selecció de vins de l'Ignasi.

La Gormanda is already a city classic. Opened in 2017 by chef Carlota Claver and Ignasi Céspedes (front of house), everything is impeccable, from the food to the service. The keys to their success: professionalism, coherent cuisine and commitment to the planet. The seasons dictate what emerges from the open kitchen: dishes with Catalan roots that are open to world flavours. The result is delicate cooking where Carlota cedes the spotlight to the flavour of the products, well accompanied by Ignasi's wine selection.

44 Mescladís Borrell



Carrer del Comte Borrell, 122 | 932 95 50 12 | mescladis.org

Aquest és el tercer local de la fundació Mescladís, nascuda al barri de Santa Caterina i especialitzada en la formació en hostaleria de persones en risc d'exclusió social. La seva missió és ensenyar l'ofici als alumnes i permetre'ls practicar-lo en un restaurant de veritat: el resultat és un èxit esmerat. Els plats del Mescladís Borrell estan fets amb cura i reflecteixen l'entusiasme i l'energia de l'equip que els cuina i els serveix. Els productes són de proximitat, de temporada i de comerç just, tancant un cercle virtuós d'economia social i solidària per un món millor.

This is the third venue of the Mescladís Foundation, founded in the Santa Caterina neighbourhood and specialising in hospitality training for people at risk of social exclusion. Its mission is to teach students the trade and let them practise it in a real restaurant: the result is a true success. The dishes at Mescladis Borrell are made with care and reflect the enthusiasm and energy of the team that cooks and serves them. The ingredients are local, seasonal and fair-trade, closing a virtuous circle of social and solidarity economy for a better world.

45 Mikan

Carrer d'Aribau, 158 | 931 38 84 71 | mikanbarcelona.com

El Mikan demostra que la sensibilitat cap al planeta també és possible en la cuina asiàtica feta a Barcelona. En Woody (sala), la Tan (cuina) i l'Arturo (vins) proposen una cuina que barreja Japó, Corea i la Xina, amb vins naturals. Molt recomanable el menú dels divendres al migdia: un bento complet amb plats principals, guarnicions i una sopeta de benvinguda. Les proteïnes (ous, porc, vedella) són ecològiques i les verdures, de proximitat i temporada. Per sopar, platets excel·lents servits amb amabilitat i coneixement pel jove personal de sala.

Mikan proves that Asian cooking made in Barcelona can also reflect sensitivity towards the planet. Woody (front of house), Tan (in the kitchen) and Arturo (wine) propose a blend of Japanese, Korean and Chinese cuisine, with natural wines. The Friday lunchtime set meal is highly recommended: a complete bento with mains, sides and a welcome soup. The proteins (eggs, pork, beef) are organic, and the vegetables local and seasonal. At dinner, excellent small plates are served by the knowledgeable, friendly servers.

46 Mineral

NOVETAT

Carrer de Mallorca, 166 | mineralbcn.com

En un espai petit i íntim de l'Eixample, l'Oliver Peña i la Cristina Losada fan del Mineral un temple del producte: cuina catalana actual amb una carta que s'escriu cada dia, segons el que arriba del mercat. Els orígens tenen nom: l'ou d'araucana de Calaf, els musclos i l'arròs negre del Delta, els espàrrecs de Gavà, el llagostí de La Ràpita o les maduixes ecològiques de Molins de Rei. Res no sobra, del verat a la llengua o els tendons, tractat amb tècnica i respecte. Cuina de temporada, de proximitat i de nivell, en format petit.

In a small, intimate Eixample space, Oliver Peña and Cristina Losada's Mineral renders hommage to the produce they use. Here they serve contemporary Catalan cuisine with a new menu each day, according to what's in the market. The sources are clearly explained: araucana eggs from Calaf, mussels and black rice from the Delta, asparagus from Gavà, langoustines from La Ràpita or organic strawberries from Molins de Rei. Nothing goes to waste, from the mackerel to the tongue or the tendons, all handled with technique and respect. Seasonal, local, high-level cooking, in a small format.



47 Suru

Carrer de Casanova, 134 | 690 80 01 57 | surubarcelona.com

Darrere el Suru hi ha un trio d'inquiets formats al Gresca de Rafa Peña, que han creat un restaurant sòlid, d'arrels mediterrànies i influències orientals. En Charly Morote (cuina), la Gemma López (sala) i el Sergi Puig (vins) hi posen passió, amb producte de temporada i de proximitat. Hi trobareu les mongetes del ganxet, els formatges de llet crua, el pollastre de pagès de La Cajola o les verdures de Can Fisas. La carta, curta i canviant, sorprèn amb combinacions que lliguen amb els vins, molts d'ells sense sulfits, que tria el Sergi.

Behind Suru is a trio of restless talents trained at Rafa Peña's Gresca, who have created a solid restaurant with Mediterranean roots and Eastern influences. Charly Morote (in the kitchen), Gemma López (front of house) and Sergi Puig (wine) bring passion, and seasonal, local products. You'll find ganxet beans, raw-milk cheeses, free-range Cajola chicken or vegetables from Can Fisas. The short, fun and changing menu pairs well with the wines (many sulphite-free) chosen by Sergi.

48 Trü

NOVETAT €€€

Carrer de Còrsega, 232 | 932 37 69 98 | trubarcelona.com

A la cantonada de Còrsega amb Enric Granados, el Trü és la cara desenfadada de l'Artur Martínez, xef de l'estrellat Aürt. A la cuina, en Pol Ruiz i en Marc Cano: durant anys puntals dels seus projectes, ara socis. Amb els fogons i la brasa a la vista, proposen platets d'una "altra cuina catalana": plats gairebé oblidats (truita en suc, trinxadilla, llonganissa en escabetx), sense tòpics, de creació. I una oferta líquida singular: vins naturals de la terra i begudes recuperades, com el vi bullit fet amb Can Morral del Molí.

On the corner of Còrsega and Enric Granados, Trü shows the laid-back side of Artur Martínez, chef of the Michelin-starred Aürt. In the kitchen are Pol Ruiz and Marc Cano: for years mainstays of his projects, now partners. From an open stove and grill, they offer small plates of "another Catalan cuisine": almost-forgotten dishes (truita en suc, trinxadilla, longanissa in escabeche) free of clichés; just pure creativity. And a unique drinks menu: natural local wines and old-time beverages, like mulled wine made with Can Morral del Molí.



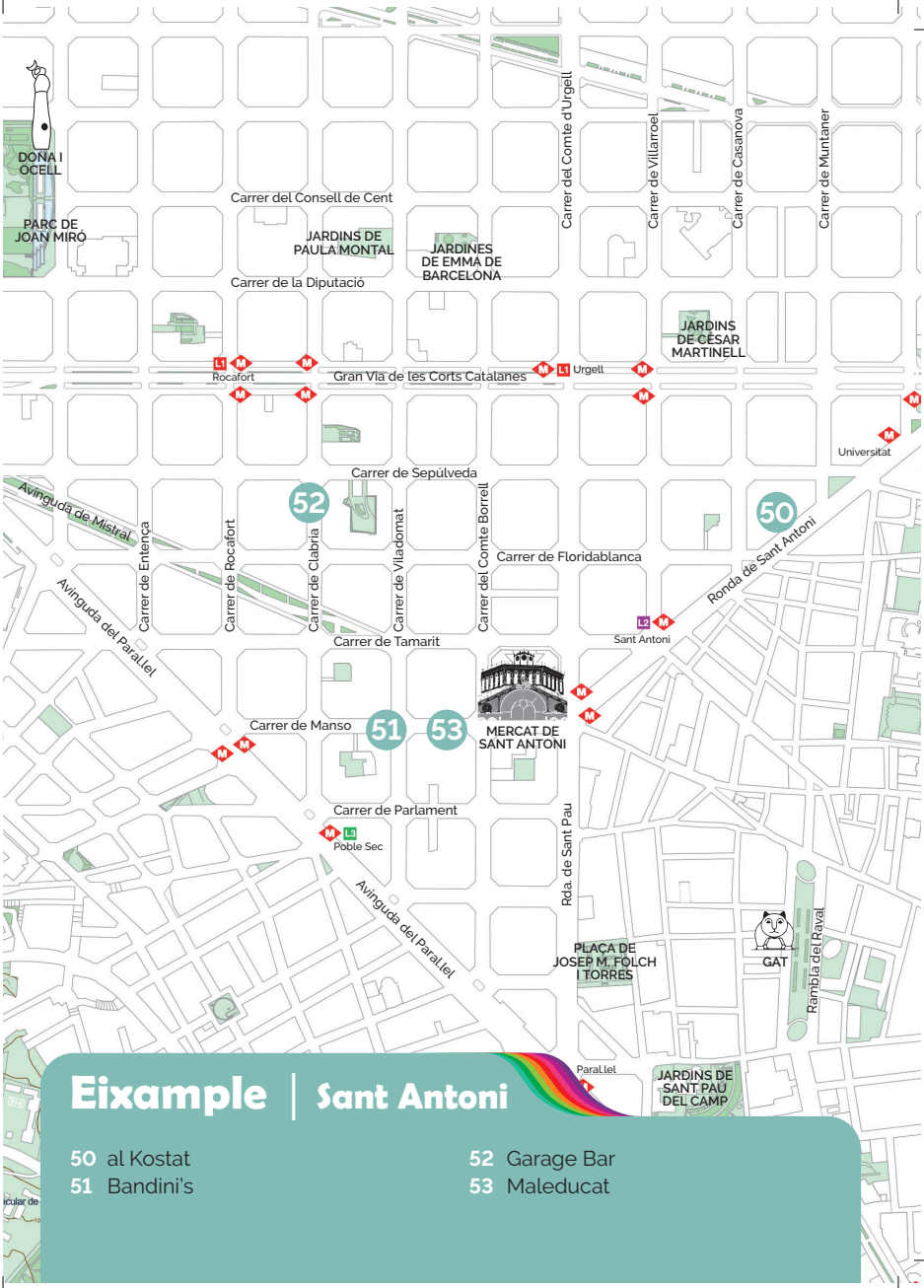


49 Vereda Bar

Carrer de la Diputació, 155 | 931 28 82 64 | @veredabar

Amb els italians Alessandro i Jacopo al servei i l'argentina Julieta als fogons, el Vereda Bar destaca en la bistronomia responsable de la ciutat. Aquest bonic local de l'Eixample, amb cuina a la vista i terrassa, proposa platets per compartir, sovint amb verdures de temporada tractades amb cura. Esmentar els productors és part del projecte: darrere d'un producte responsable sempre hi ha persones, amb mans i cares. Els plats de la Julieta es mariden amb vins slow (sense sulfits) que el personal proposa amb discreció i professionalitat.

With Alessandro and Jacopo from Italy serving and Julieta from Argentina at the stove, Vereda Bar's responsible bistronomy is outstanding. This pretty Eixample venue, with a terrace and open kitchen, offers sharing plates, using seasonal vegetables treated with care. Naming the producers is part of the project: behind a responsible product there are always people, with hands and faces. Julieta's dishes are paired with slow wines (sulphite-free) that the staff will advise you on knowledgeably.



Eixample | Sant Antoni

50 al Kostat
51 Bandini's
52 Garage Bar
53 Maleducat

50 al Kostat



Ronda de Sant Antoni, 41 | 932 07 61 15 | alkostat.cat

Alkostat és el temple barceloní de la cuina catalana contemporània, defensada dia rere dia pel xef Jordi Vilà, una estrella Michelin amb l'Alkimia i autor del "Manual d'autodefensa de la cuina catalana". La carta inclou clàssics com el fricandó, l'escalivada o l'escudella, i plats "efímers" en edició limitada segons la temporada. Els clients més fidels reserven en massa els famosos plats de caça i de bolets silvestres. I si el Jordi és una garantia als fogons, el personal de sala fa de l'àpat una experiència perfecta.

Alkostat is Barcelona's temple of contemporary Catalan cuisine, defended by chef Jordi Vilà. His Alkimia has a Michelin star and he is author of the Manual d'autodefensa de la cuina catalana (A Self-Defence Manual for Catalan Cuisine). The menu includes classics such as fricandó, escalivada and escudella, alongside limited-edition "ephemeral" seasonal dishes. Loyal regulars book en masse for the famous game and wild-mushroom dishes. And if Jordi's cooking is a guaranteed delight, the front-of-house team makes the meal a flawless experience.

51 Bandini's



Carrer de Manso, 42 | 943 24 06 29 | bandinisbarcelona.com

El Bandini's s'ha convertit en un port segur per als amants dels vins naturals i del menjar informal i saborós. La Carme i el Povel, socis del local, venen del Bar Brutal: ella guia el client en la tria de vins i ell combina a la cuina tradició d'aquí i d'Escandinàvia amb innovació, sempre amb producte local i de temporada. La fórmula, sincera i sense embuts, funciona: taules plenes de clientela local i algun expat, encantats del bon ambient d'aquest bufó bistrot. El nom, un guiny a l'Artur Bandini, personatge de John Fante.

Bandini's has become a safe harbour for lovers of natural wine and informal, tasty food. Carme and Povel, the partners behind it, used to work at Bar Brutal: Carme guides diners through the wines while Povel innovatively combines local and Scandinavian traditions in the kitchen, always using local, seasonal produce. The formula is honest and no-frills, and works: tables full of local regulars and the odd expat, all enjoying the great vibes of this charming little bistro. The name is a nod to Arturo Bandini, a John Fante character.

52 Garage Bar



Carrer de Calàbria, 75 | 930 15 27 99 | garagebar.cat

Un dels quarters generals del vi natural a Barcelona: Stefano Fraternali i Alejandra Delfino són els creadors de Vella Terra, la primera fira internacional de vi natural a Espanya, que cada any atrau centenars d'apassionats d'Europa. Al Garage Bar, a Sant Antoni, els plats (formatges, embotits i tapes de proximitat) canvien amb l'estació i els vins surten d'un celler de més de 150 bodegues. Amb la seva aposta per una viticultura ecològica i de mínima intervenció, encapçala una manera responsable de gaudir del vi.

One of the headquarters of natural wines in Barcelona. Stefano Fraternali and Alejandra Delfino are the creators of Vella Terra, the first international natural wine fair in Spain, drawing hundreds of enthusiasts from across Europe each year. At Garage Bar, in Sant Antoni, the dishes (cheeses, charcuterie and local tapas) change with the seasons, and the wines come from a cellar including over 150 wineries. Their commitment to organic, minimal-intervention wines is pioneering and eye-opening.

53 Maleducat



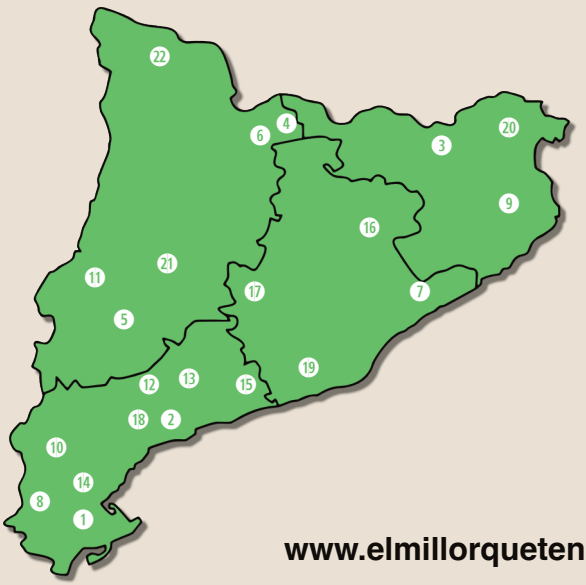
Carrer de Manso, 54 | 936 04 67 53 | maleducat.es

Al cor de Sant Antoni, aquest bistrot petit i acollidor (una mica bandarra, maleducat, per dir-ho així) és cosa del Víctor Ródenas i dels germans García. La proposta juga amb ingredients de primera: carn, peix i embotits, molts ecològics i/o amb pedigrí. Les gambes de Palamós, les carns de Cal Tomàs o el xai Xisqueta es barregen amb la verdura de temporada, en plats que no amaguen la matèria primera i deixen parlar el sol, el mar i els camps. Servei atent i carta de vins breu, amb troballes sense sulfits afegits.

In the heart of Sant Antoni, this small, welcoming bistro has a cheeky side (maleducat means "rude" in Catalan). The brainchild of Víctor Ródenas and the García brothers playfully uses first-rate ingredients: meat, fish and charcuterie, often organic and/or traditional. Palamós prawns, meat from Cal Tomàs or Xisqueta lamb mingle with seasonal vegetables, in dishes that don't hide the raw materials and let the sun, the sea and the fields speak for themselves. Attentive service and a short wine list with sulphite-free labels.

Productes catalans amb certificació DOP i IGP

Compartim el millor que tenim



www.elmillorquetenim.cat

1. DOP Arròs del Delta de l'Ebre
2. DOP Avellana de Reus
3. DOP Fesols de Santa Pau
4. DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
5. DOP Les Garrigues
6. DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
7. DOP Mongeta del Ganxet
8. DOP Oli del Baix Ebre-Montsià
9. DOP Oli de l'Empordà
10. DOP Oli Terra Alta
11. DOP Pera de Lleida
12. DOP Siurana
13. IGP Calçot de Valls
14. IGP Clementines de les Terres de l'Ebre
15. IGP Gall del Penedès
16. IGP Llonganissa de Vic
17. IGP Pa de Pagès Català
18. IGP Patata de Prades
19. IGP Pollastre i Capó del Prat
20. IGP Poma de Girona
21. IGP Torró d'Agramunt
22. IGP Vedella dels Pirineus Catalans

aliments d'origen®
DOP · IGP
Federació Catalana

AMB EL SUPORT DE
Generalitat de Catalunya

Recepta elaborada pel restaurant Agreste, de Fabio i Roser

Canederli d'IGP Llonganissa de Vic i DOP formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya

Col rostida | Brou de ceba | 4 persones | 12 canederli | 58–60 g

1 Canederli

Ingredients

- 200 g pa de pagès sec, a daus de 5–7 mm
- 100 g llet
- 2 ous
- 40 g ceba
- 30 g porro
- 150 g d'IGP Llonganissa de Vic sense pell, a daus de 3–4 mm
- 50 g DOP formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya, a daus de 3–4 mm
- 20 g mantega
- 20 g farina de blat
- pebre negre
- sal, si cal

Elaboració

- Tallar el pa, la llonganissa i el formatge a cubets regulars.
- Pochar la ceba i el porro amb la mantega 7–8 min a foc suau, sense que agafin color, i refredar.
- Batre els ous amb la llet, abocar sobre el pa i reposar 15 min.
- Incorporar el sofregit fred, la llonganissa, el formatge, la farina i el pebre, sense aixafar el pa. Refredar 20–30 min.
- Dividir en 12 porcions de 58–60 g i formar boles amb les mans humides.
- Coure una unitat de prova en aigua a 85–90 °C durant 10 min; si s'obre, afegir 5 g de farina. Tastar abans de salar.
- Coure la resta per tandes 9–10 min, mantenint l'aigua per sota del bull fort.
- Retirar amb escumadora

2 Brou de ceba torrada

Ingredients

- 800 g ceba
- 1,2 l brou suau d'au
- 15 g mantega
- sal

Elaboració

- Rostir les cebes, part tallada avall, a 210 °C durant 40–45 min, fins a obtenir un torrat fosc i uniforme.
- Passar-les a una olla i desglassar la safata amb part del brou, recuperant la caramel·lització.
- Afegir la resta del brou i coure suaument 45 min, sense bullir amb força.
- Colar sense pressionar i reduir fins a 600 ml.
- Rectificar de sal. Just abans del servei, escalfar i muntar amb la mantega.



3 Col rostida

Ingredients

- 400 g fulles de col arrissada o d'hivern
- 20 g mantega
- 10 g oli d'oliva
- 15 g vinagre de poma
- sal

Elaboració

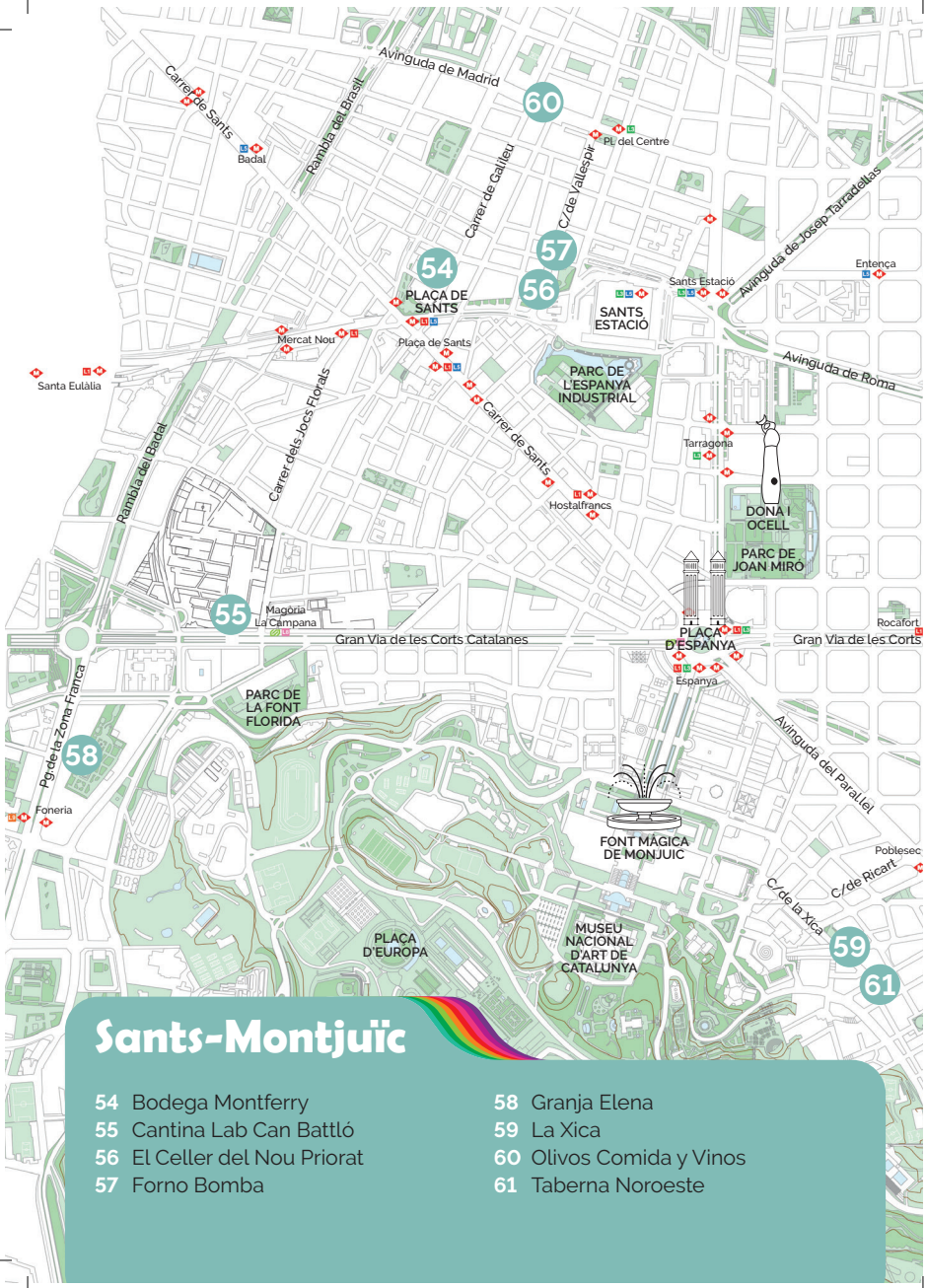
- Retirar els nervis durs.
- Escaldar les fulles 2 min en aigua amb sal i refredar en aigua amb gel.
- Escórrer i premsar molt bé.
- Tallar en tires gruixudes i dividir en 4 porcions compactes.
- Escalfar l'oli i la mantega i rostir les porcions pels dos costats fins que quedin caramel·litzades i cruixents.
- Afegir el vinagre, evaporar i rectificar de sal.

4 Acabat i emplatat

- Escalfar els canederli en una petita quantitat de brou.
- Col·locar una porció de col al centre de cada plat fondo i disposar-hi 3 canederli per persona.
- Servir 140-150 ml de brou de ceba molt calent al voltant i acabar amb pebre negre.

Aquesta recepta s'ha realitzat en col·laboració amb la Federació Catalana DOP/IGP.

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:
Cofinançat per la Unió Europea
Amb el suport de: Generalitat de Catalunya Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Amb el suport de: Generalitat de Catalunya
El Govern de Tothom



Sants-Montjuïc

54 Bodega Montferry
55 Cantina Lab Can Battló
56 El Celler del Nou Priorat
57 Forno Bomba
58 Granja Elena
59 La Xica
60 Olivos Comida y Vinos
61 Taberna Noroeste

54 Bodega Montferry

Passatge de Serra i Arola, 13 | 931 62 96 36 | bodegamontferrysants.com

Molts habitants del barri de Sants defineixen la Bodega Montferry com a indispensable. És un estel lluent a la Via Làctia dels cellers que marquen un recorregut gastronòmic i de reunió a la ciutat, amb entrepans fantasiosos i un de nou cada dia. Les truites i els plats tradicionals, sempre genuïns i saborosos, han deixat una empremta profunda a la memòria gastronòmica de molts i garanteixen la fidelitat de la clientela, fins i tot després del canvi d'ubicació forçós el darrer any. Amb un bon vermut, no podem demanar més.

Many Sants residents consider Bodega Montferry a second home. A shining star in the Milky Way of traditional Barcelona wine bars where locals gather, it offers imaginative sandwiches, with a new one every day. Its omelettes and traditional dishes, always honest and tasty, have left a deep mark on many people's gastronomic memory and secured its clientele's loyalty, even after a forced move last year. With a good vermouth, you couldn't ask for more.

55 Cantina Lab Can Battló

Gran Via de les Corts Catalanes, 169 | 937 44 47 99 | @cantinalab.coop

La Cantina LAB Can Batlló, on acaba la Gran Via cap a l'aeroport, amaga una de les millors terrasses de la ciutat, i molt més: és un oasi gastronòmic, social i cultural. Gestionada per una cooperativa de veïns del barri (amb perspectiva de gènere, inclusió social i protecció del teixit comercial feble), ofereix una proposta principalment vegetal, honesta amb els preus i les receptes. El producte local i ecològic destaca en plats servits amb amabilitat per un personal entusiasta. Asseguts a taula, deixareu enrere el caos de la ciutat i ajudareu a fer del món un lloc millor.

Cantina LAB Can Batlló, where Gran Via ends towards the airport, hides one of the city's best terraces: a gastronomic, social and cultural oasis. Run by a residents' cooperative promoting gender awareness, social inclusion and support for vulnerable local businesses, it offers mainly plant-based cooking, with honest prices and dishes. Local, organic produce shines in dishes served by a friendly, enthusiastic team. At the table, you'll leave the city's chaos behind and help make the world a better place.

56 El Celler del Nou Priorat

Carrer del Vallespir, 19 | 934 90 59 52 | elcellerdelnoupriorat.cat

Les vermuteries de Barcelona sempre han fet història amb una oferta senzilla: patates, conserves i, és clar, vermut a granel amb l'oliva de rigor. El Celler del Nou Priorat, a Sants, és l'evolució d'aquell punt de trobada (un colmado de 1923), amb producte local i de temporada. Formatges, carn i embotits tenen nom i cognom: petits productors com Cal Tomàs o els formatgers del Pallars, d'on és en Josep Maria Sumalla, el propietari. I més enllà del vermut, platets de temporada i una carta de vins íntegrament del territori.

Barcelona's vermouth bars have always made history with their simple offering: crisps, tinned goods and, of course, vermouth on tap, served with an olive. El Celler del Nou Priorat, in Sants, is the evolution of an old meeting point (a grocer's from 1923), using ultra-local, seasonal produce. Cheeses, meat and charcuterie from small, named, producers, such as Cal Tomàs or the cheesemakers of the Pallars, home of owner Josep Maria Sumalla. And beyond the vermouth, seasonal small plates and a wine list drawn entirely from the region.

57 Forno Bomba

Carrer del Vallespir, 24 | @fornobomba

Que al barri de Sants li calia un forn com el Forno Bomba és evident: des del primer dia s'ha omplert de veïns i gourmets amb ganes de tastar tot el que surt de l'obrador. En Francesco Gottardo i l'Alberto Montobbio, apassionats de la panificació i la fermentació, hi ofereixen un dels millors pans de Barcelona, focaccia, dolços com els seus rolls, cafè d'especialitat i vins naturals per copes. Amb farines eco de Cal Pauet i Farinera Roca i verdures de la Piotxa, reivindiquen especialitats italianes poc conegudes i algun toc nòrdic.

The Sants neighbourhood was crying out for a bakery like Forno Bomba: from day one locals (and other foodies) have flocked here, eager to taste everything on offer. Francesco Gottardo and Alberto Montobbio, passionate about baking and fermentation, offer some of the best bread in Barcelona, as well as focaccia, pastries, speciality coffee and natural wines by the glass. They use organic flours from Cal Pauet and Farinera Roca and vegetables from La Piotxa, and also champion little-known Italian specialities and the odd Nordic touch.

58 Granja Elena



Passeig de la Zona Franca, 228 | 933 32 02 41 | granjaelena.com

La Granja Elena està als límits de la ciutat, on Barcelona es fon amb la perifèria de la Zona Franca. Oberta el 1974 com a granja i xarcuteria de barri, avui la comanden els germans Sierra Calvo. Aquí no hi ha modes ni "hipsterismes", només tradició ben executada, fruit de l'aprenentatge del Borja al restaurant Zuberoa. Des de bon matí, esmorzars i entrepans; al migdia, els callos amb pota i morro. A la sala, la Patricia, Premi Cap de Sala 2026, signa una aposta valenta: vins naturals i criança oxidativa de Jerez, com quasi ningú a la ciutat.

Granja Elena is on the city's edge, where Barcelona blends into Zona Franca. Opened in 1974 as a neighbourhood dairy and charcuterie, it's now run by the Sierra Calvo siblings. No fads or hipster trends, just well-executed traditional fare, shaped by Borja's training at Zuberoa. Breakfasts and sandwiches from early morning; at lunchtime, tripe with trotters and snout. In the dining room, Patricia, winner of the 2026 Maître d' award, champions natural wines and oxidatively aged sherries, like few others in the city.

59 La Xica



Carrer de la França Xica, 20 | 936 00 58 58 | @laxica_bcnn

Durant més de deu anys, el Marc Santamaria i la Raquel Blasco van omplir a cada torn Casa Xica, el seu petit i bufó local del Poble-sec, pioner de la fusió asiàtica i catalana. Ara han reinventat l'espai, que passa a dir-se La Xica i fa un gir cap a un concepte més de taverna i mediterrani: taules de formatges catalans, verdures del Parc Agrari (amb tomàquets bio) i peix local. El que no canvia és la passió pels vins naturals, els únics de la carta, i pels productes del territori i de temporada, sense esnobisme hipster.

For over ten years, Marc Santamaria and Raquel Blasco filled every seat at Casa Xica, their charming little spot in Poble-sec, pioneering Catalan and Asian fusion. Now they have reinvented the space, renamed it La Xica, and shifted towards a Mediterranean, tavern-style concept: Catalan cheese boards, vegetables from the Parc Agrari, including organic tomatoes, and local fish. Their passion for natural wines, the only wines on the menu, and for local, seasonal produce remains unchanged, without hipster snobbery.



Slow Food GUARANTEE

60 Olivos Comida y Vinos

€€€

Carrer de Galileu, 159 | 931 45 37 15 | olivoscomidayvinos.com

Olivos Comida y Vinos és més que una declaració d'intencions: un restaurant de principis i coherència. L'Ezequiel Devoto (cuina) i la María Escobar (sala) el porten amb passió, lluny dels focus i les modes, a Sants, un barri on els turistes només arriben si s'equivoquen de sortida a l'estació. La seva cuina és rigorosament de temporada, marcada per les arrels argentines, la sang italiana i grans cuines: de París, l'Ezequiel en va portar la massa mare del pa. La María us guia entre plats i vins, gairebé tots sense sulfits o biodinàmics.

Olivos Comida y Vinos is more than a statement of intent: it has true principles and coherence. Ezequiel Devoto (in the kitchen) and María Escobar (front of house) run it with passion, far from the spotlight and the trends, in Sants, a neighbourhood tourists only reach if they take the wrong exit at the station. Its cooking is rigorously seasonal, marked by Argentine roots, Italian blood and great cuisines. Ezequiel brought his sourdough starter from Paris. María helps you choose dishes and wines, nearly all sulphite-free or biodynamic.

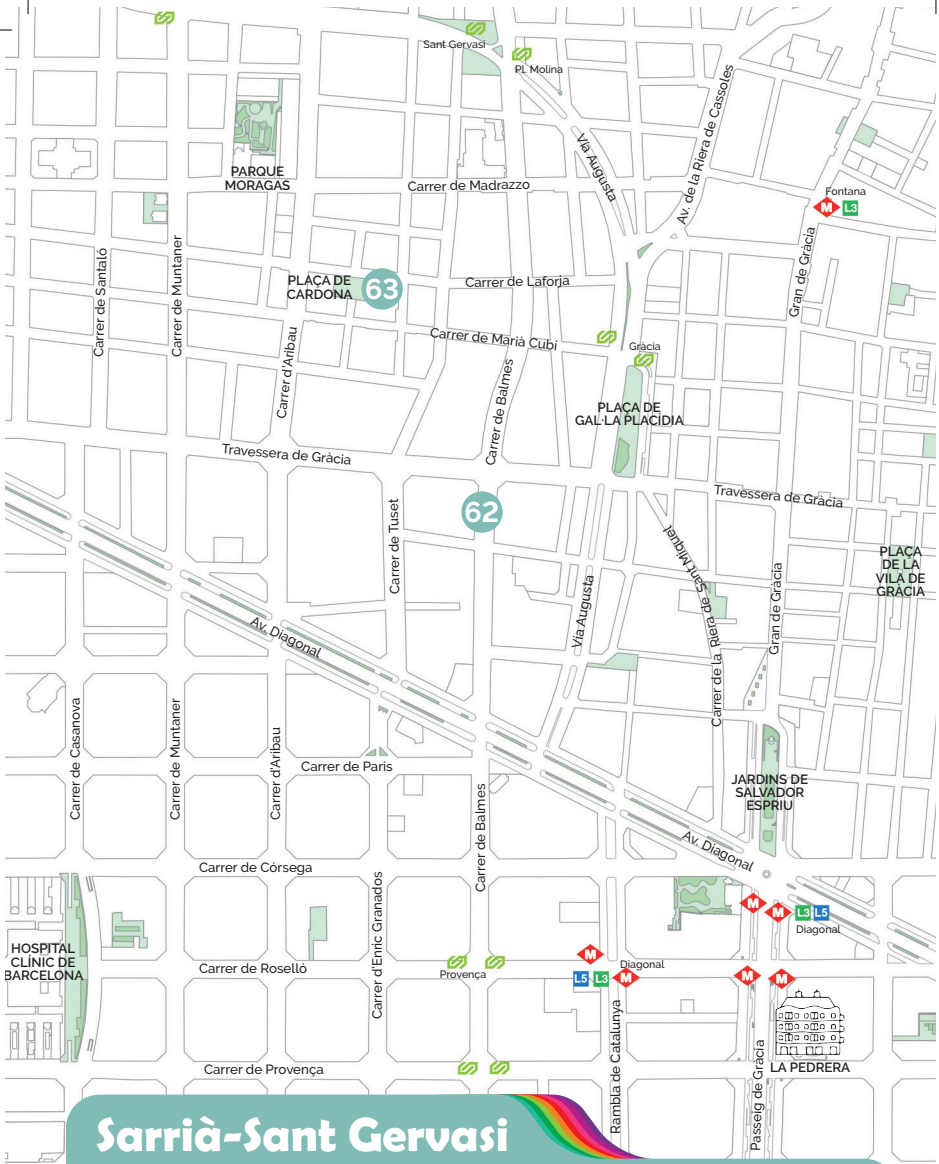
61 Taberna Noroeste

Carrer de Radas, 67 | 931 15 09 11 | tabernanoroeste.com

Dos punts cardinals d'Espanya es fonen en aquest petit local del Poble-sec: el Javier San Vicente (La Coruña) i el David López (Salamanca) hi posen passió, producte de temporada i experiència en cases guardonades. Els fogons a la vista són el centre neuràlgic, i tot flueix sense pressa però sense pausa. Plats saborosos que remeten a tradicions de tot el país, antics i moderns alhora, amb respecte pel petit productor i l'ecologia. La carta de vins segueix la mateixa filosofia: moltes D.O. espanyoles, la majoria sense sulfits afegits.

Two distant areas in Spain merge in this small Poble-sec space: Javier San Vicente (A Coruña) and David López (Salamanca) bring passion, seasonal produce and their experience in award-winning venues. The open stove is the nerve centre, and everything flows at a perfect pace. Tasty dishes that hark back to traditions from across the country, old and modern at the same time, with respect for small producers and for the planet. The wine list follows the same philosophy: many Spanish D.O.s, most without added sulphites.





Sarrià-Sant Gervasi

62 La Balmesina

63 Monocrom

62 La Balmesina

Carrer de Balmes, 193 | 934 15 62 24 | labalmesina.com

Al món de les pizzeries de Barcelona hi ha un abans i un després de La Balmesina, d'en Massimo Morbi i l'Alessandro Zangrossi. En una ciutat on la pizza sempre havia estat mediocre, aquest local va portar una revolució que encara continua: farines ecològiques amb fermentació molt lenta, ingredients de primera i de temporada, vins naturals i una atenció obsessiva pel detall. El 2026 està al 17è lloc de les 50 millors pizzeries d'Europa i figura entre les millors del món. Cal reservar.

In the world of Barcelona pizzerias there's a before and after La Balmesina, run by Massimo Morbi and Alessandro Zangrossi. In a city where pizzas have always been mediocre, this venue ushered in an ongoing revolution: organic flours, very slow fermentations, first-rate seasonal ingredients, natural wines and obsessive attention to detail. In 2026 it won the 17th spot in the 50 best pizzerias in Europe ranking and features on the world's best. You need to book.

63 Monocrom

Plaça de Cardona, 4 | 935 16 73 02 | monocrom.wine

El Monocrom és un local sòlid i coherent, bastit sobre el vi natural i la cuina catalana moderna, amb ingredients ecològics i de temporada. En una placeta tranquil·la de Sant Gervasi, atrau gent de tota la ciutat que hi busca un bon vi slow, sense sulfits afegits, potser amb un clàssic cap i pota, una rajada amb patates i tàperes o altres delícies de la cuina. A la sala, la Janina Rutia serveix vins i plats amb professionalitat: la seva selecció d'ampolles té molts imitadors, però pocs al seu nivell.

Monocrom is a solid, coherent venue, built on natural wine and modern Catalan cuisine made with organic, seasonal ingredients. On a quiet little square in Sant Gervasi, it draws people from across the city looking for a good slow wine, without added sulphites, perhaps with a classic cap-i-pota, skate with potatoes and capers or other delights from Oriol Ríos' kitchen. In the dining room, Janina Rutia skilfully serves wines and dishes: her wine selection has many would-be imitators, but few get close to hers.

DES DEL 2006, TRANSFORMANT LA REALITAT GASTRONÒMICA I AGROALIMENTÀRIA DE BARCELONA

Slow Food
Barcelona
Vázquez Montalbán

Mercat de la Terra al Parc de les Tres Xemeneies (Poble-sec)



Barcelona Slow Food Guide







Terra i Gust Festa de la Gastronomia Sostenible

Projecte Europeu **BEAUTIFOOD**

Impulsem els projectes amb el suport de:

Barcelona | Barcelona Activa

Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Venda de proximitat



Gràcia

64 Agreste de Fabio i Roser
65 Bar El Pepino
66 Bar Salvatge
67 Berbena
68 Contracorrent Bistró
69 Brabo
70 Fonda Pepa
71 La Graciosa
72 La Pubilla
73 Lluritu
74 Paral·lelo Gelato
75 Pompa
76 Santa Magdalena



64 Agreste de Fabio i Roser

€€€

Carrer de Funoses-Llussà, 2 | 932 13 50 05 | agreste.cat

Després d'un parèntesi a l'hotel Serras, l'Agreste ha tornat a casa, al Carmel: el barri que el va veure créixer, enlairat i lluny del nucli turístic. El Fabio Gambirasi (cuina) i la Roser Asensio (sala) són garantia de qualitat, atents al comensal i als canvis de la gastronomia. Aquí la responsabilitat és un pilar de principis ferms: productes d'alta qualitat, locals i de temporada, sovint ecològics, silvestres o salvatges. El resultat entusiasma: una cuina creativa i empàtica, una experiència imprescindible.

After a spell at the Hotel Serras, Agreste has now come home to El Carmel, the neighbourhood where it was born, high above the city and far from the tourists. Fabio Gambirasi (in the kitchen) and Roser Asensio (front of house) are a guarantee of quality: attentive to diners and to the way gastronomy is changing. Here they have solid principles regarding responsibility: high-quality ingredients, which are local and seasonal, often organic, wild or foraged. The result is thrilling: creative, empathetic cooking and an essential experience.

65 Bar El Pepino

Carrer de Tordera, 33 | 932 22 55 73 | @barelpepino

El Pepino ha esdevingut, en pocs anys, un nou punt de trobada pels amants del vi natural a Gràcia. Obert per Gianluca Raimondi, veterà de l'escena dels vins slow, ofereix ampolles de petits productors elaborades només amb raïm i temps, amb una proposta gastronòmica centrada en la sostenibilitat i els productes ecològics. A la sala, el Gianluca us ajuda a triar els vins, molts disponibles per copa; als fogons, el cuiner Pablo Tarno defensa una cuina on la tècnica es posa al servei del producte per valorar-lo com cal.

In just a few years, El Pepino has become a new hub for natural wine lovers in Gràcia. Opened by Gianluca Raimondi, a veteran of the slow wine scene, it offers bottles from small producers made with nothing but grapes and time, along with dishes that focus on sustainability and organic products. Front of house, Gianluca helps you choose between the wines, many of which are available by the glass, while the dishes from Pablo Tarno's kitchen are skilfully made to show off the excellent raw materials.

66 Bar Salvatge

Carrer de Verdi, 50 | 932 52 97 67 | barsalvatge.com

El Bar Salvatge és pioner a Gràcia en l'oferta de vins slow sense sulfits afegits, i avui és un pilar de la restauració sostenible de Barcelona. Hi trobareu vins a granel de productors locals i moltes ampolles, amb alguns vinyaters francesos emblemàtics. Els prestatges plens i la llum vermella del fluorescent creen un ambient informal i festiu. El menjar és senzill i honest: bons formatges, embotits i carns de Cal Tomàs i plats amb verdures biodinàmiques del Rubén Parera, productor de vi natural català i soci del local.

Bar Salvatge pioneered slow wines with no added sulphites in Gràcia and is a pillar of sustainable dining in Barcelona. You'll find bulk wines from local producers and plenty of bottles, including those from emblematic French winemakers. Full shelves and red lighting create an informal, festive mood. The food is simple and honest: good cheeses, charcuterie and meats from Cal Tomàs, and dishes with biodynamic vegetables grown by Rubén Parera, a Catalan natural wine producer and partner in the venue.



67 Berbena

Carrer de Minerva, 6 | 938 01 59 87 | berbenabcn.com

El Berbena, d'en Carles Pérez de Rozas i el seu equip, s'ha convertit, després de set anys obert, en un dels clàssics de Barcelona. No hi destaquen només els plats de rabiosa modernitat amb ingredients de temporada, els vins naturals que es destapen a desenes o el pa casolà de massa mare: és la solidesa d'una aposta per la sostenibilitat a 360 graus, que té cura del benestar i els drets de l'equip i dels clients, com obrir gairebé sempre a les nits i entre setmana, deixant lliure el cap de setmana. Reserveu amb antelació: hi ha cua!

Seven years after it opened, Berbena, run by Carles Pérez de Rozas and his team, has become a Barcelona classic. It isn't only the fiercely modern dishes with seasonal ingredients that stand out, or the natural wines uncorked by the dozen, or the homemade sourdough bread: it's the solid 360-degree commitment to sustainability, one that cares for the wellbeing and rights of the team and the diners. One key step is almost always only opening in the evenings during the week, leaving the weekend free for everyone. Book well ahead: there's a queue!



68 Contracorrent Bistrot

€ €

Carrer de Sant Domènec, 14 | 623 922 644 | contracorrentbar.com

A Gràcia, en Nicola Drago (cuina) i l'Anna Pla (vins) porten l'esperit del Contracorrent Bar del Fort Pienc, on tot va començar, a un bistrot més íntim i ambiciós. Si al bar manaven les tapes d'autor, aquí la proposta és un menú degustació de mirada mediterrània i italiana, estacional i de mercat, amb fermentats de casa i plats com el mollete de fricandó. El vi natural continua sent el protagonista: la carta de l'Anna, amb pes dels cellers propers, marida cada plat amb encert. Cuina de debò a preu just, contracorrent com el nom.

In Gràcia, Nicola Drago and Anna Pla bring the spirit of Fort Pienc's Contracorrent Bar (their first venture) to a more intimate, ambitious bistro project. While the bar had signature tapas, here there is a tasting menu with a Mediterranean and Italian slant, guided by the seasons and the local market, with house ferments and dishes like the fricandó mollete. Natural wine is still the star here: Anna's list, favouring several local winemakers, pairs each dish with flair. Delicious real food at a fair price, going against the current, just like its name.

69 Brabo

Carrer de Sèneca, 28 | 931 24 77 45 | braborestaurante.com

El Brabo és el segon projecte de Rafa Panatieri i Jorge Sastre, després de les pizzeries Sartoria Panatieri i abans d'altres locals que han obert des d'aleshores. El seu lema ho diu tot: santuari del foc. La brasa hi dicta la llei i s'hi cuinen les millors carns, el millor peix i fins i tot algunes postres! Tot és de primera, triat entre productors de proximitat, com el xai de Cal Pauet o el formatge de Molí de Ger. Destaquen els embotits propis i una carta de vins slow, d'intervenció mínima.

Brabo is the second project of Rafa Panatieri and Jorge Sastre, coming after the Sartoria Panatieri pizzerias and before other places they've opened since. Its motto says it all: sanctuary of fire. The embers rule here, cooking the best meats, the best fish and even some of the desserts! Everything is first-rate, chosen from local producers, like the lamb from Cal Pauet or the cheese from Molí de Ger. Their own charcuterie stands out, alongside a list of slow, minimal-intervention wines.

70 Fonda Pepa

Carrer de Tordera, 58 | 932 07 22 53 | fondapepa.com

Amagada al barri de Gràcia, la Fonda Pepa és el projecte vital de dos cuiners, Paco Benítez i Pedro Baño, que vénen de l'alta cuina (Noma, Caelis) però busquen una connexió més profunda amb el petit comerç i el veïnat. Una fonda on els mateixos cuiners fan de cambrers i expliquen plats tradicionals i no tan tradicionals, com els celebrats peus de porc amb mole poblà, sempre moderns i perfectament resolts, amb una carta que canvia sovint. Cuina a la vista, un Josper i passió: de vegades no cal gaire més.

Hidden in Gràcia, Fonda Pepa is the life project of two cooks, Paco Benítez and Pedro Baño, who come from an haute cuisine background (Noma, Caelis) but seek a deeper connection with small local businesses and the neighbourhood. An inn where the cooks wait tables and explain a changing menu of traditional and not-so-traditional dishes (like the celebrated pigs' trotters with mole poblano), always modern and perfectly executed. An open kitchen, a Josper stove and passion: sometimes that's all you need.

71 La Graciosa

Carrer de Milà i Fontanals, 88 | 936 63 79 97 | @lagraciosabcn

Un autèntic bar de vins natural, petit i ple d'ampolles de baixa intervenció: una cinquantena de referències de petits productors, triades amb criteri i no per volum, amb el preu escrit a l'ampolla. El porta amb passió la sarda Debora Fresu, filla de viticultors i sempre disposada a explicar el món dels vignerons. Nou en els vins naturals? Deixeu-vos aconsellar. Expert? Hi trobareu l'ampolla que us farà feliç. Per acompanyar, formatges i embotits de petits productors i cuina senzilla de temporada.

A true natural wine bar, small and full of low-intervention bottles: some fifty labels from small producers, chosen with care, and with their prices written on the bottles. Run with passion by the Sardinian Debora Fresu, daughter of winemakers and always ready to explain the fascinating world of wine. New to natural wines? Let her explain. Already an expert? You'll find a bottle to delight you. To go with it, cheeses and charcuterie from small producers and simple seasonal cooking.

72 La Pubilla

Plaça de la Llibertat, 23 | 932 18 29 94 | @lapubillagracia

Si busques un bon menú del dia sostenible a Gràcia, no hi ha gaire dubte: La Pubilla. El xef Alexis Peñalver ha fet bandera de la fórmula de migdia a preu fix i d'uns esmorzars de forquilla com cal, amb una cuina catalana de mercat que es proveeix cada dia al Mercat de la Llibertat, just al davant. A la nit sorprèn amb una carta que canvia sovint i productes de temporada com les sardines marinades o el corball a la planxa amb mongeta fina de Tarragona. Una cuina tradicional, de casa, que ens remet a la cuina de l'àvia amb tocs moderns.

If you'd like a good, sustainable set lunch in Gràcia, La Pubilla is a safe bet. Chef Alexis Peñalver has perfected his fixed-price lunch and Catalan cooked breakfasts, with ingredients for the dishes sourced each day at the Mercat de la Llibertat, right opposite. At night the frequently changing menu uses delightful seasonal products such as marinated sardines or grilled meagre with fine Tarragona beans. Traditional, homestyle cooking that reminds you of grandma's kitchen, but with modern touches.

73 Lluritu

Carrer del Torrent de les Flors, 71 | 938 55 38 66 | lluritu.com

El Lluritu ja té un parell de germans, el Lluritu 2 i el Lluritu 3, senyal de l'èxit de la fórmula senzilla nascuda el 2017 de la mà de l'actor Pau Roca i dos amics. A Gràcia volien un local diferent, econòmic i divertit, exemple de restauració intel·ligent i sensible. Ofereixen peix petit i marisc fresc amb coccions simples i una cuina d'aprofitament que fa servir gairebé tot el peix. L'única fritura és el lluritu, el peix que dona nom al local (compte, només en temporada), i la carta de vins és breu però ben estudiada.

Lluritu already has a couple of little siblings, Lluritu 2 and Lluritu 3, a sign of the success of the simple formula born in 2017, brainchild of actor Pau Roca and two friends. They wanted to open a different, affordable and fun place in Gràcia, with smart, sensitive dining. They offer small fish and fresh seafood cooked simply and with a no-waste approach that uses almost the whole fish. The only fried item is the lluritu, the fish that gives the venue its name (only in season, mind!) and the wine list is short but decent.

74 Paral·lelo Gelato

Carrer de Sèneca, 18 | 645 74 69 03 | parallelogelato.com

Paral·lelo Gelato és una de les millors gelateries de Barcelona i d'Espanya. La recerca del Marco i del Francesco es premia amb reconeixements i llargues cues a Gràcia, tot l'any. L'any passat van obrir un segon local a l'Eixample. El secret? Cap truc en el gelat ni en el sorbet (avís per a vegans!): només ingredients de temporada, molts de petits productors locals, inventiva i respecte per la tradició i les tendències. Proveu el gelat de remolatxa i anxoves o, si sou clàssics, el de festucs de Lleida. Se us obrirà un món nou.

Paral·lelo Gelato is one of the best gelato shops in Barcelona and in all Spain. Marco and Francesco's research is rewarded with accolades and long queues in Gràcia, all year round. Last year they opened a second venue in the Eixample. The secret? No tricks in the gelatos or the sorbets (vegans are in luck!): only seasonal ingredients, many from small local producers, inventiveness and respect for tradition and trends. Try the beetroot-and-anchovy gelato or, if you prefer a classic, the Lleida pistachio one. A new world will open up.

75 Pompa

Carrer de Sèneca, 25 | 691 957 797 | pompabcn.com

Amb el diminut Pompa, a dues passes del ja famós Berbena, el Carles Pérez de Rozas i el seu equip doblen l'aposta per una gastronomia bandarra, fresca i de temporada, al voltant del vi. Productes de primera en preparacions senzilles, fetes davant dels clients. Al petit taulell veureu el Carles construir una amanida de mini verdures de Can Fisas o un plat de llengua inoblidable. La selecció de vins, més de 600 referències, destaca en una enorme nevera a la vista. Deixeu-vos aconsellar pel personal o pel Carles: no us decebran.

In tiny Pompa (a stone's throw from the now-famous Berbena), Carles Pérez de Rozas and his team enthusiastically prepare clever, fresh and seasonal gastronomy centred on wine. First-rate products in simple preparations, made in front of the diners. At the little counter you'll watch Carles build a salad of mini vegetables from Can Fisas or an unforgettable tongue dish. The wine selection, with over 600 labels, proudly occupies a huge glass-fronted fridge. Ask Carles or his staff for ideas: they won't let you down.

76 Santa Magdalena

Carrer de Santa Magdalena, 6 | 933 03 51 33 | stamagdalenabcn.com

Obert el 2023 a Gràcia, el Santa Magdalena ja és un referent de la cuina catalana tradicional, de l'esmorzar de forquilla i del menú del dia a bon preu. Al darrere, el reconegut Quim Marquès (del desaparegut Suquet de l'Almirall i de Pepa Tomate) signa una cuina que atrau veïns i turistes. S'hi tasten clàssics com els macarrons del cardenal o el fricandó amb moixernons, i platets memorables com els cigrons amb botifarra negra i sipietes, homenatge al Pinotxo. I no us perdeu els seus entrepans "de 10", tot un plat entre llesques.

Open since 2023, Santa Magdalena is already a benchmark for traditional Catalan cooked breakfasts and good-value set lunches in Gràcia, drawing both locals and tourists. Behind it is Quim Marquès (of Suquet de l'Almirall and Pepa Tomate fame). You can taste classics like cardinal's macaroni or fricandó with moixernons, and memorable small plates like the chickpeas with black botifarra and baby cuttlefish, a homage to Pinotxo bar. And try the "10-out-of-10" sandwiches, a whole meal between two slices.

RECAREDO

l'infinit

Una invitació a mirar el territori Corpinnat amb ulls nous



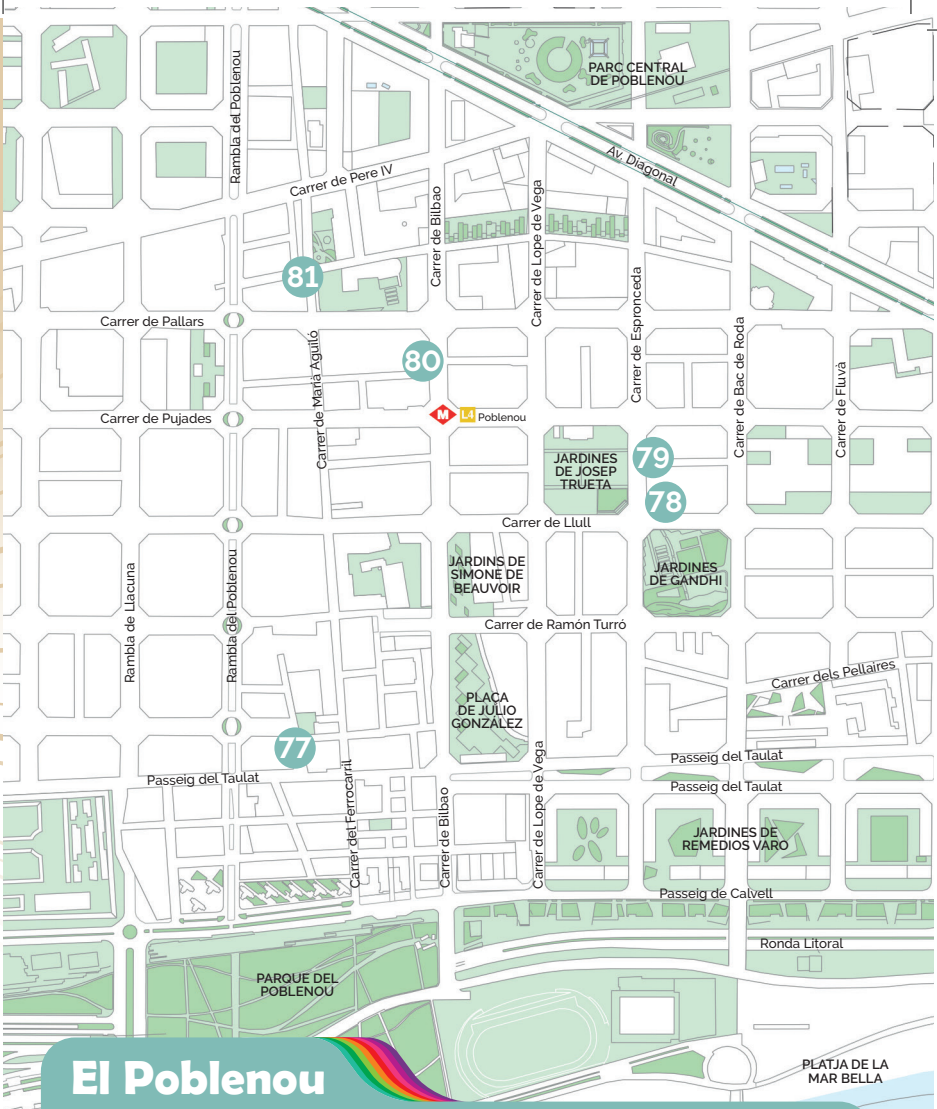
Conreu i elaboració ecològica certificada per CCPAE

Criança amb tap de suro natural.

WINE in MODERATION
ESCOLLIR | COMPARTIR | CUIDAR

www.recaredoinfinit.com

@recaredolinfinit



El Poblenou

77 Aguaribay
78 Atipical
79 Bar Donzell
80 Can Culleres
81 L'Artesana Poblenou

77 Aguaribay

Carrer del Taulat, 95 | 933 00 37 90 | aguaribay-bcn.com

Amb setze anys de vida, l'Aguaribay és un referent de la cuina vegetariana de Barcelona. Tres socis, la Francesca, la Valentina i l'Augusto, que dirigeix la cuina des de fa set anys, hi fan servir ingredients de temporada, locals i lliures de químics. Els menús del migdia són un clàssic del Poblenou, i la carta canvia segons l'estació i els petits productors. Elaboren fermentats propis, com una excel·lent kombucha, i fan una gran tasca a favor de l'ecologia i la biodiversitat.

Sixteen years after it opened, Aguaribay is now a benchmark for vegetarian cuisine in Barcelona. The three partners, Augusto (who has led the kitchen for seven years), Francesca, and Valentina, use seasonal and local ingredients grown without synthetic pesticides. Their lunch menus are a Poblenou classic, and the à la carte offering changes with the seasons and their favourite small producers. They make their own ferments, including an excellent kombucha, and do great work for ecology and biodiversity.

78 Atipical

NOVETAT

Carrer de Llull, 259 | 615 66 97 83 | @atipicalbcn

A l'Atipical, al Poblenou, el xef Matteo Bertozzi sembla haver trobat la seva mida: una casa de menjars petita i personal, amb la cuina a la vista. Treballa amb producte de temporada i de proximitat en una carta que canvia cada setmana i defuig el malbaratament. El resultat és una cuina de base mediterrània amb accents asiàtics (com les ales de pollastre a la carbonara amb yuzu), gastronómica però a preus de barri. Aquí la responsabilitat no és una etiqueta, sinó el punt de partida de cada plat. Una casa com poques.

At Atipical, in Poblenou, chef Matteo Bertozzi seems right at home: this is a small, personal restaurant with an open kitchen. He uses seasonal local produce to develop a menu that changes every week and avoids waste. The result is Mediterranean-rooted cooking with Asian accents (like the carbonara chicken wings with yuzu). Refined dishes at neighbourhood prices. Here responsibility isn't just all talk, but is something every dish revolves around. A truly atypical place.

79 Bar Donzell

Carrer d'Espronceda, 78 | 611 39 10 36 | @bardonzell

En una Barcelona cada cop més estandarditzada, el Bar Donzell resisteix: un local diminut del Poblenou amb tres taules i una terrassa on, des del 2024, Lluís Soler i Berta Barenys treballen amb discreció i entusiasme. Ell, a la cuina; ella, a la sala. La carta canvia amb les estacions i recupera arrels catalanes i mallorquines, com l'albergínia rostida amb sobrassada i formatge de Maó. Carns de producció familiar, verdures d'horts propers i una carta de vins breu, de petits productors i etiquetes slow. Reserveu!

In an ever more standardised Barcelona, Bar Donzell holds out bravely. This is a tiny spot in Poblenou with three tables and a terrace where Lluís Soler and Berta Barenys have worked enthusiastically since 2024. Lluís is in the kitchen, Berta front of house. The menu changes with the seasons and riffs on Catalan and Mallorcan classics, like the roast aubergine with sobrassada and Maó cheese. Family-farmed meats, vegetables from nearby market gardens and a short wine list of labels from small producers and slow wines. Book in advance!





80 Can Culleres

Carrer de Bilbao, 79 | 693 06 96 94 | canculleres.cat

Can Culleres és el projecte de vida del xef Jordi Asensio i de la seva companya, Patricia Nieves: un retorn als orígens al Poblenou, el barri on van néixer, i a la cuina catalana tradicional que el Jordi domina amb tècnica i creativitat. Elabora plats arrelats a la tradició (terrines, bunyols, múrgoles, arròs amb senglar), amb ingredients de proximitat i temporada, com els tomàquets de Can Puxic a l'estiu. El seu compromís amb la sostenibilitat integral arriba fins a la conciliació: obren només entre setmana i deixen el cap de setmana per al descans.

Can Culleres is the life project of chef Jordi Asensio and his partner, Patricia Nieves: a return to their origins in Poblenou, where they were born, and to the traditional Catalan cooking Jordi masters with technique and creativity. He makes dishes rooted in tradition (terrines, fritters, morels, rice with wild boar…) with local, seasonal ingredients, like Can Puxic tomatoes in summer. Their commitment to all-round sustainability extends to work-life balance: they open only on weekdays and keep weekends for resting.



81 L'Artesana Poblenou

Carrer de Sant Joan de Malta, 14 | 930 02 20 39 | @artesanapoblenoucom

L'alta cuina de barri de L'Artesana Poblenou s'ha convertit en un pilar de la restauració barcelonina. L'Hèctor, el Pau i la Romina apliquen una fórmula infal·lible: gastronomia, producte de temporada de qualitat, humilitat i feina. El menú de migdia (17,20 €) canvia amb el mercat, però hi solen aparèixer clàssics com els callos amb cigrons o les mandonguilles de sípia amb tendons, amb un petit suplement. També es pot fer en versió degustació per 25 €. Els sopars, els vins sense sulfits afegits i la terrassa completen una aposta segura.

The neighbourhood haute cuisine of L'Artesana Poblenou has become a pillar of Barcelona dining. Hèctor, Pau and Romina have the perfect formula: gastronomy, quality seasonal produce, humility and hard work. The set lunch (€17.20) changes with the seasons, but often includes classics: tripe with chickpeas or cuttlefish meatballs with tendons, at a small supplement. There is also a tasting menu for €25. The food, the wines without added sulphites and the terrace add up to a safe bet.

Producte DOP i IGP · **IGP Calçots de Valls**

Compra responsable!

Descobreix mercats de pagesos, botigues i cooperatives sostenibles a Barcelona. Compra amb consciència, dona suport a la producció local i aposta pel comerç just. Viu una experiència de consum que cuida el planeta i les persones!

SHOP RESPONSIBLY!

Discover farmers' markets, sustainable shops and cooperatives in Barcelona. Shop consciously, support local production and choose fair trade. Enjoy a shopping experience that cares for the planet and its people!

Mercats de Pagès FARMER'S MARKETS

mercatsdepages.barcelona

Mercat de la Terra de Slow Food Barcelona (Poble-sec)

Mercats de Pagès de Fort Pienc

Mercats de Pagès de Sant Antoni

Mercats de Pagès de Germanetes

Mercats de Pagès Jardins de Montserrat

Mercats de Pagès de Guinardó

Mercats de Pagès de La Sagrera

Mercats de Pagès Sant Agustí Vell

Mercats de Pagès de Sagrada Família

Mercats de Pagès Sants-Les Corts

Mercats de Pagès de La Mercè





Botigues/cooperatives

TIENDAS/COOPERATIVAS / SHOPS/COOPERATIVES



Eco d'Aquí (Gràcia)
ecodaqui.org

Ecolectia (Gràcia)
ecolectia.com





Foodcoop (Eixample)
foodcoopbcn.cat

La Igualitària (Poble-sec)
laigualitaria.coop





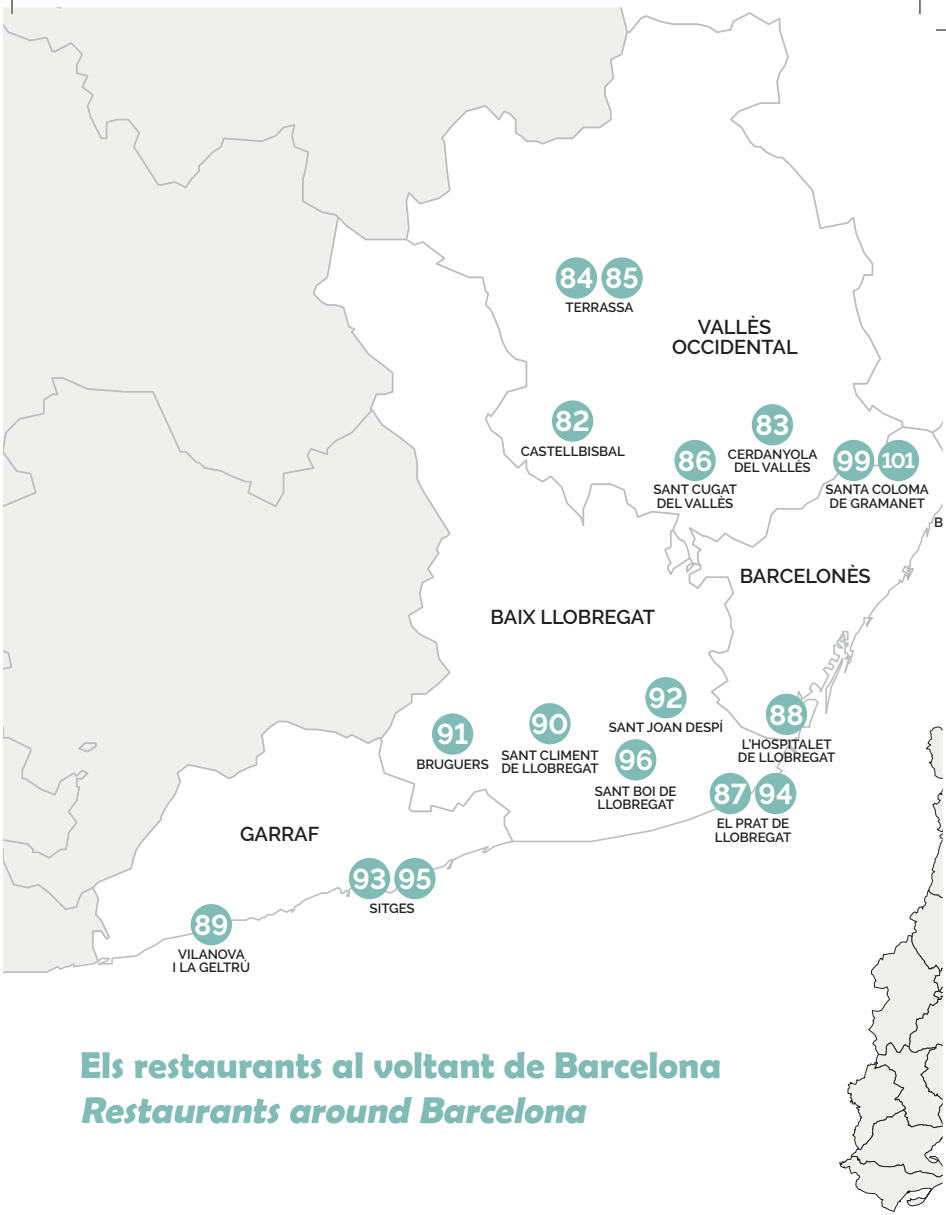
La Bioteca (Gràcia)
labioteca.cat



L'Economat Social de Sants i Roquetes
leconomat.cat

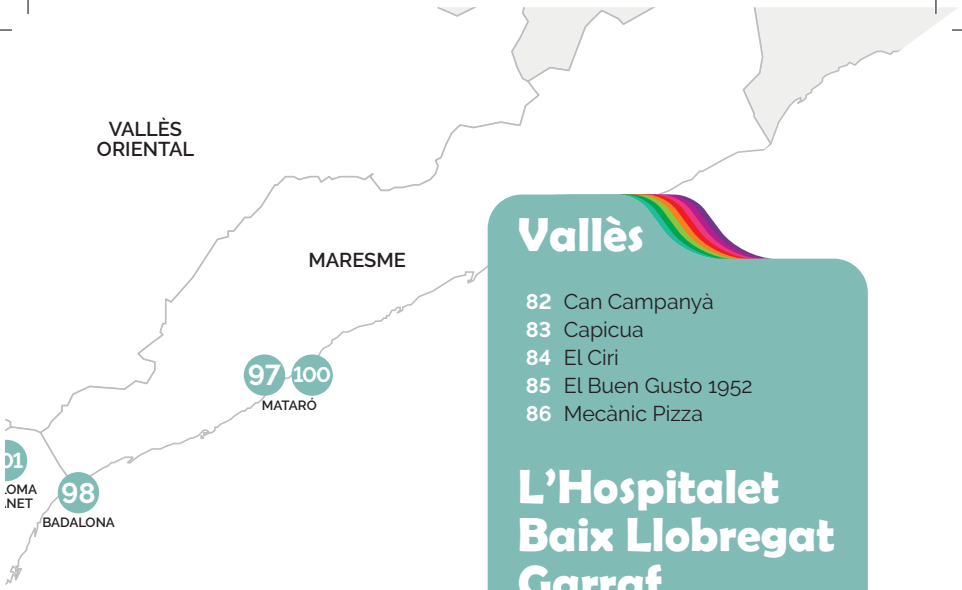
Botigues NaturaSì
naturasi.bio





Els restaurants al voltant de Barcelona

Restaurants around Barcelona





Vallès

82 Can Campanyà
83 Capicua
84 El Ciri
85 El Buen Gusto 1952
86 Mecànic Pizza

L'Hospitalet Baix Llobregat Garraf

87 Cal Pere Tarrida
88 El Brot LH
89 El Dinou
90 El Racó
91 Ermita de Brugués
92 Follia
93 La Nansa
94 GastroGaratxe
95 La Salseta
96 Marimorena

Barcelonès i Maresme

97 Allium
98 Almarge
99 Bar Verat
100 Lasal del Varador
101 Lluerna



Slow Food GUARANTEE

82 Can Campanyà

€ €

Carrer Indústria, 68, Castellbisbal | 937 72 07 23 | cancampanya.cat

Can Campanyà, a Castellbisbal, és un paradigma de la cuina slow i sostenible. La seva cuina té arrels antigues (1969) que s'endinsen en la tradició catalana amb respecte pel territori: aquí es parla dels productors dels voltants pel seu nom de pila i es fa servir producte ecològic i peix de pesca sostenible. El resultat és una cuina de sabors antics, que barreja les receptes de l'àvia Teresina, la fundadora, amb tocs d'ara, i on el producte sempre és el rei: mai amagat, sempre destacat. Carta de vins plena d'etiquetes locals, amb alguna excepció de fora.

Can Campanyà, in Castellbisbal, exemplifies slow, sustainable cooking. With roots dating to 1969, it delves into Catalan tradition with respect for the land: local producers are called by their first names, and organic produce and sustainably caught fish are used. The result is a cuisine of traditional flavours combining recipes from grandmother Teresina, the founder, with modern touches, where produce is king: never hidden, always highlighted. A wine list full of local labels, with the occasional exception from elsewhere.



Slow Food GUARANTEE

83 Capicua

€ €

Passatge del Llorer, 15, Cerdanyola | 935 80 96 35 | restaurantcapicua.cat

El Capicua, a Cerdanyola del Vallès, a un tir de pedra de Barcelona, és un abanderat de la gastronomia sostenible des dels inicis. Les seves ànimes són l'Aina Gabriel i l'Isaac Gómez, formats en restaurants premiats (Berasategui, Can Fabes, El Bulli). L'Isaac fa cuina tradicional amb ingredients en gran part ecològics i de proximitat; l'Aina porta la sala. Si busqueu cuina catalana clàssica amb productes "oblidats", com el ventre d'ossos, i vins autòctons com els del celler Rabassaires, aquest és el vostre lloc. Imprescindible el menú del dia, de gran qualitat-preu.

Capicua, in Cerdanyola del Vallès, near Barcelona, has championed sustainable gastronomy from the outset. Aina Gabriel and Isaac Gómez, trained in award-winning restaurants (Berasategui, Can Fabes, El Bulli), are its guiding spirits. Isaac cooks traditional food with mostly organic, local ingredients; Aina runs front of house. If you're after classic Catalan cooking with "forgotten" products, such as ventre d'ossos, and local wines like Rabassaires, this is your place. The daily set menu is a must, offering excellent value.

Producte DOP i IGP · **IGP Pollastre i Capó del Prat**



84 El Ciri

Carrer d'Antoni Torrella, 6, Terrassa | 938 58 91 22 | latavernadelciri.com

El Ciri, a Terrassa, és l'espai on el popular xef Marc Ribas expressa tot el seu art culinari. Fervent defensor, fins i tot en un conegut programa de televisió, de la cuina tradicional, dels sabors antics i de la saviesa de mares i àvies, hi ofereix la cuina catalana més autèntica. Els ingredients són de proximitat i de temporada, amb joies com la mongeta del ganxet, el safrà del Montsec o el cigró molleric. Tot es reflecteix en una carta canviant i en dos menús degustació. Dels vins i la sala se n'ocupen la Berta Mas i el Sergi Campoy.

El Ciri, in Terrassa, is the space where popular chef Marc Ribas truly expresses his culinary expertise. A fervent defender of traditional cooking, old flavours and the wisdom of mothers and grandmothers (even on a well-known television programme), here he offers authentic Catalan cuisine. The ingredients are local and seasonal, with gems like ganxet beans, Montsec saffron or molleric chickpeas. All in a changing à la carte menu and two tasting menus. Wines and service in the capable hands of Berta Mas and Sergi Campoy.



85 El Buen Gusto 1952

Carrer d'Alcoi, 44, Terrassa | 938 29 83 26 | elbuengusto.cat

En un barri perifèric de Terrassa, al local on hi havia el Capritx (l'estrella Michelin més petita d'Europa), el xef Artur Martínez, abanderat de l'slow food, regenta El Buen Gusto 1952: una taverna de producte de proximitat, plats tradicionals i vins de petits cellers dels voltants. Així reprèn una tradició familiar de tres generacions, amb la botiga dels seus pares. No us perdeu la tripa amb cap i pota ni les mandonguilles amb salsa, ni el vermut blanc que elabora amb Can Morral d'Ullastrell. Una experiencia inoblidable!

In Terrassa, in the premises that once housed Capritx (the smallest Michelin star restaurant in Europe) chef Artur Martínez, a slow-food standard-bearer, runs El Buen Gusto 1952: a tavern which champions local produce, traditional dishes and wines from nearby small winemakers. Here he revives a three-generation family tradition, next door to his parents' shop. Don't miss the tripe with cap-i-pota or the meatballs in sauce. And be sure to try the white vermouth he makes with Can Morral d'Ullastrell. An unforgettable experience!

86 Mecànic Pizza

Carrer de Sant Esteve, 6, Sant Cugat | 682 47 46 28 | mecanicpizza.com

En un antic taller mecànic de Sant Cugat hi ha una de les millors pizzeries independents d'Espanya per tercer any consecutiu: Mecànic Pizza. Les seves pizzes de fermentació llarga (fins a 48 hores) es couen en forn de pedra, però el punt fort són els ingredients, tant dels toppings com de la carta. Compromesos amb el territori, fan servir producte de temporada i de proximitat lligat al Parc de Collserola. A l'estiu hi trobem el tomàquet Mandó de La Rural de Collserola, i a la tardor, figues, bolets frescos i herbes silvestres del parc.

A former mechanic's workshop in Sant Cugat is home to Mecànic Pizza, voted one of Spain's best independent pizzerias for the third year running. Its long-fermentation pizzas (up to 48 hours) are baked in a stone oven, but the real stars are the ingredients, both the toppings and the à la carte offerings. Putting their trust in the lands around, they use seasonal, local produce tied to Collserola natural park. In summer you'll find the Mandó tomato from La Rural de Collserola, and in autumn, figs, fresh mushrooms and wild herbs from the park.

87 Cal Pere Tarrida

Carrer de Jaume Casanovas, 70, El Prat | 933 79 02 52 | @cal_pere_tarrida

Cal Pere Tarrida és un dels pocs cellers centenaris que, al Baix Llobregat i a Barcelona, respiren tanta autenticitat. Fundada el 1924 al Prat, és punt de trobada per als que busquen un bon vi o el vermut de tota la vida. Al capdavant, els germans Joffre i Jordina, tercera generació i hereus de la fórmula de l'avi Pere. No és casual que hagi guanyat el premi a millor vermuteria de Catalunya el 2025 i el 2026: qui en travessa les portes descobreix un ritual, el de demanar anxoves de l'Escala netejades a mà en un lloc que és pura memòria del Prat.

Cal Pere Tarrida is a century-old traditional bar in El Prat, just outside Barcelona. Founded in 1924, it's a place that feels truly authentic, and is a meeting point for people looking for a good wine or an excellent vermouth. At the helm are siblings Joffre and Jordina, the third generation and heirs to their grandfather Pere's vermouth recipe. It's no accident that it won the award for best vermut bar in Catalonia in 2025 and 2026! Ordering hand-cleaned L'Escala anchovies in a place that crystallizes the past of El Prat is a local ritual.

88 El Brot LH

Carrer de la Pau, 5, L'Hospitalet | 933 38 61 13 | elbrotdelhospitalet.cat

Si parlem de sostenibilitat gastronòmica a Barcelona i voltants, no podem deixar d'esmentar El Brot, a l'Hospitalet de Llobregat, que, amb pas ferm i la brúixola cap al producte de temporada, segueix infatigable el seu camí. Últimament ha evolucionat cap a plats d'empremta mes gastronòmica, sense perdre l'essència, unint cuina tradicional i internacional. El menú del dia, ideal per a qui dina sovint fora de casa, i una carta curta però sòlida en són els pilars, amb verdures del Parc Agrari del Baix Llobregat, peix sostenible i carn ecològica.

If the subject is gastronomic sustainability in and around Barcelona, we have to mention El Brot, in L'Hospitalet de Llobregat, which tirelessly champions seasonal produce and sustainability. Lately it has evolved towards more gastronomic dishes, uniting traditional and international cooking without losing its essence. Its good set lunch and a short but solid à la carte offering are its pillars, using vegetables from the Baix Llobregat's Parc Agrari fields, sustainable fish and organic meat.



89 El Dinou

€ €

Carrer del Comerç, 2, Vilanova i la Geltrú | 938 14 33 02 | eldinou.cat

Des de fa més de deu anys, la Núria Lucas dirigeix El Dinou, un bonic restaurant en un dels edificis més nobles de Vilanova i la Geltrú: la casa natal del poeta Manel de Cabanyes. La xef defensa una gastronomia de proximitat moderna, amb producte de temporada triat gràcies al tracte directe amb els petits productors dels voltants. Aquesta sensibilitat va fer d'El Dinou el primer restaurant del municipi amb segell Slow Food. La cuina és fresca i deixa el producte intacte. El menú del dia, d'excel·lent qualitat-preu, s'acompanya de vins catalans, molts ecològics.

For over ten years, Núria Lucas has run El Dinou, a charming restaurant in one of the most stately buildings in Vilanova i la Geltrú: the birthplace of poet Manel de Cabanyes. She champions modern local gastronomy, using seasonal ingredients chosen by talking personally to small local producers. This focus has made El Dinou the town's first restaurant to earn a Slow Food seal. The cooking is fresh and lets the produce shine through. The set lunch is excellent value for money, and comes with Catalan wines, many of which are organic.

Producte DOP i IGP · **IGP Patates de Prades**

90 El Racó

Carrer de Pocafarina, 20, Sant Climent | 936 58 16 39 | @elracosantcliment

Al cor de Sant Climent de Llobregat, en un carrer discret, s'amaga un secret ben compartit: El Racó, del Gerard Solís, conegut com "el xef de les cireres". La cuina hi batega al ritme de les estacions, amb el Parc Agrari com a rebost privilegiat. Al maig la cirera regna a la carta, però la resta de l'any no hi falten els emblemes del Baix Llobregat: el pollastre Pota Blava, la carxofa o els calçots, tractats amb cura. Més que plats, el Gerard serveix trossos de territori fets sabor, capaços d'atrapar el veí de sempre i el visitant que busca autenticitat.

A quiet street in the heart of Sant Climent de Llobregat is home to a hidden gem: El Racó, run by Gerard Solís, known as "the cherry chef". The food here beats to the rhythm of the seasons, with the Parc Agrari providing much of its produce. In May cherries reign on the menu, and the rest of the year, the emblems of the Baix Llobregat shine through: Pota Blava chicken, artichokes or calçots, all cooked lovingly. Gerard serves more than dishes. He takes the bounty of the local land and transforms it into tastes which enchant locals and visitors alike.

91 Ermita de Brugués

Ctra. de Gavà a Ctra. de Begues, Km 4.600 | 936 62 26 82 | restaurantermitadebrugues.cat

Entre el Garraf i el Baix Llobregat, l'Ermita de Brugués amaga més que vistes espectaculars: sis dècades de brases. A l'hivern, els calçots reuneixen famílies i grups en un ritual que passa de generació en generació. A la primavera, els espàrrecs de Gavà i la carxofa local destaquen al costat de carns i plats tradicionals. David Cartoixà aporta noves mirades sense trair l'essència: una tradició viva que l'inspira a crear.

Nestled in the mountains that separate the Garraf and the Baix Llobregat, L'Ermita de Brugués offers more than spectacular views: it has a six-decade fireside tale to tell. Every winter the tables fill up: the calçots draw families and groups who rediscover a ritual repeated generation after generation. In spring, Gavà asparagus and local artichokes take centre stage alongside meats and traditional dishes. At the helm, David Cartoixà brings fresh perspectives without forgetting the essence: he has inherited a tradition that inspires his creations.

92 Follia

Carrer de la Creu d'en Muntaner, 17, Sant Joan Despí | 934 77 10 50 | follia.com

Fa més de dues dècades que Jo Baixas va convertir una masia de pedra de Sant Joan Despí en el Follia, pioner de la cuina sostenible al Baix Llobregat. Entre vinyes, hort i herbes aromàtiques, la carta s'articula en tres menús de temporada (Seny, Rauxa i Follia) que beuen directament del Parc Agrari. Al celler, el Follia de Pot ofereix una experiencia més informal, amb la mateixa mirada inquieta que ha fet del veterà xef una icona de la perifèria barcelonina.

Over two decades ago, Jo Baixas turned a stone farmhouse in Sant Joan Despi into Follia, a pioneer of sustainable cooking in the Baix Llobregat. Nestled among vines, a vegetable garden and herb bushes, the menu is built around three seasonal tasting menus (Seny, Rauxa and Follia), with the produce coming directly from the Parc Agrari fields. In the cellar of the building, Follia de Pot offers a more informal experience, with the same energy that has made the veteran chef an icon of the Barcelona hinterland.

93 La Nansa

Carrer de la Carreta, 24, Sitges | 938 94 19 27 | restaurantlanansa.com

La Nansa és un dels locals històrics de Sitges, obert des del 1963. La seva cuina de mar és clàssica i tradicional, fidel al receptari català i sovint al peix pobre o "sense preu": espècies abundants i poc demandades, menys sobreexplotades. Aposta pel producte de proximitat (verdures del Prat, peix de Vilanova, carn ecològica) i per la biodiversitat local, amb dos baluards Slow Food: la mongeta del ganxet i la malvasia de Sitges, raïm autòcton salvat de l'extinció. No us perdeu l'arròs a la sitgetana, un deliciós mar i muntanya.

La Nansa opened in 1963 and is now a Sitges favourite. Its fish dishes are traditional Catalan classics, and often use "poor" (AKA "priceless") fish: abundant, little-in-demand, less overfished species. It champions local produce from El Prat, fish from Vilanova, and organic meat, and prizes local biodiversity, showcasing two Slow Food Presidia: ganxet beans and Malvasia de Sitges, a native grape saved from extinction. Don't miss out on the Sitges-style rice, a delicious sea-and-mountain dish.



94 GastroGaratxe

€ €

Carrer de Joan Cirera i Pons 13, El Prat | 931 48 15 55 | @gastro.garatxe

Fa cosa de tres anys, GastroGaratxe va irrompre al panorama del Baix Llobregat com una alenada d'aire fresc. Avui, ja consolidat al Prat, el Carlos Novo i l'Eric Ochoa, formats al Lluerna i al Bar Verat de Víctor Quintillà, refermen un projecte que conquista curiosos i gastrònoms exigents. Al menú nocturn de dotze passis s'hi suma un de migdia, igualment acurat, servit al taulell. Aquí tot gira al voltant del Parc Agrari, en un format informal on els mateixos xefs cuinen i expliquen cada plat. Un destí ja imprescindible a la comarca.

About three years ago, GastroGaratxe burst onto the Baix Llobregat scene like a breath of fresh air. Now well established in El Prat, Carlos Novo and Eric Ochoa (trained at Lluerna and at Víctor Quintillà's Bar Verat) are honing a project that wins over curious passersby and demanding gastronomes alike. The twelve-course evening menu is complemented by a simpler but solid lunch menu, served at the counter. Everything revolves around produce from the Parc Agrari, with the chefs themselves cooking and explaining each dish. Already a must in the area.



95 La Salseta

Carrer de Sant Pau, 35, Sitges | 938 11 04 19 | lasalseta.com

La Salseta, dels germans Mongay, és a Sitges sinònim de cuina honesta i arrelada al Garraf i al mar. En Valentí, a la cuina, és des de sempre un activista del menjar bo, net i just: treballa amb petits productors i pescadors de la zona i garanteix un preu digne a cadascun d'ells pels seus productes de temporada. Una cuina mediterrània amb aroma d'herbes silvestres, que dona protagonisme al peix del port de Vilanova i a productes gairebé en perill d'extinció, com els espigalls o l'escarola perruqueta. No hi falta la Malvasia de Sitges, seca o dolça.

In Sitges, the Mongay brothers' La Salseta is a byword for honest cooking rooted in the Garraf and the sea. Valentí, in the kitchen, champions good, clean and fair food: he works with small local producers and fishermen and guarantees them a fair price for seasonal produce. His Mediterranean cuisine, with the aroma of wild herbs, gives pride of place to fish from Vilanova port and products on the verge of extinction, like espigalls or perruqueta escarole. Malvasia de Sitges, dry or sweet, is always on offer.

Producte DOP i IGP · **IGP Gall del Penedès**



96 Marimorena

€ €

Ctra. de la Santa Creu de Calafell, 73 · 1a planta, Sant Boi de Llobregat
936 30 66 06 | marimorena.es

A Sant Boi, el cor del Marimorena batega al ritme de les brases i del Parc Agrari. L'Albert Mendiola coneix els productors de primera mà: passeja pels horts i en porta a taula cada temporada. Els seus plats es podrien cuinar allà mateix, entre carxofes, calçots i tomàquets. Ara el seu fill Ferran ja és a la cuina i la Patricia Torres manté el rumb a la sala. Entre tradició i joc, sorprèn amb creacions tan seves com l'ou a la romana amb carxofa de Sant Boi o el carpaccio d'ou amb pinyons: memòria, territori i irreverència.

In Sant Boi, the heart of Marimorena beats to the rhythm of embers and the Parc Agrari. Albert Mendiola knows the producers: he strolls through the market gardens and brings each season to the table. His dishes could be cooked right there, among artichokes, calçots and tomatoes. His son Ferran is now in the kitchen and Patricia Torres runs front of house. Between tradition and playfulness, he surprises with creations like battered egg with Sant Boi artichoke or egg carpaccio with pine nuts: memory, territory and irreverence.

Producte DOP i IGP · **IGP Pollastre i Capó del Prat**



Slow Food GUARANTEE

97 Allium

€ €

Camí Ral de la Mercè, 504, Mataró | 644 55 50 10 | alliumrestaurante.com

Fa més de cinc anys que el Luca Marongiu és a Mataró, on ha convertit l'Allium en una referencia gastronòmica de la zona. Defensor aferrissat del Km0, el Luca, amb el Gonzalo Aracil a la cuina i la Giovanna Trujillo al menjador, treballa amb una carta que canvia constantment, marcada pels petits productors locals: sovint hi ha suggeriments que només duren uns dies i que cal demanar sense dubtar. La seva cuina divertida i fresca s'acompanya d'una selecció de vins slow i begudes artesanals, com els licors Quevall de Llançà.

Luca Marongiu has been in Mataró for over five years now, and has turned Allium into a local gastronomic landmark. A fierce champion of local food, Luca (along with Gonzalo Aracil in the kitchen and Giovanna Trujillo front of house) works with a constantly changing menu shaped by small local producers: there are often specials that last only a few days and should be snapped up. His fun, fresh cooking comes with a selection of slow wines and artisanal drinks, such as the Quevall liqueurs from Llançà.



98 Almarge

Carrer de Lleó, 79, Badalona | 937 07 46 88 | almargerestaurant.com

L'Almarge, amb la Marta Rombouts a la sala i el Germán Franco als fogons, s'ha guanyat un lloc entre les adreces imprescindibles de Barcelona i els seus voltants. Instal·lats en un carrer tranquil de Badalona, ofereixen una cuina saborosa i creativa, de base tradicional sòlida i feta amb productes locals, com el pa del forner badaloní Carles Bertran. L'acompanya una acurada carta de vins amb protagonisme dels petits productors, entre els quals destaquen els xampanys i els vins de procedència local. Bon profit!

Almarge, with Marta Rombouts front of house and Germán Franco at the stove, has earned its place as an unmissable spot in and around Barcelona. Set on a quiet street in Badalona, they offer flavourful, creative cooking with a solid traditional base, made with local products such as the bread from Badalona baker Carles Bertran. There is also a carefully chosen wine list where small producers stand out, among which the champagnes and locally sourced wines are a highlight. Bon profit!

99 Bar Verat

Av. Pallaresa, 104, Sta. Coloma de Gramenet | 936 81 40 80 | barverat.com

El Bar Verat neix de la costella del restaurant Lluerna, el seu premiat germà gran, i n'ocupa el local del costat compartint la cuina. Però germà petit no vol dir qualitat petita: és difícil trobar tapes de tant nivell, fetes amb ingredients ecològics i tècniques quasi d'alta cuina, però gens grandiloqüents. El xef Victor Quintillà tracta la cuina tradicional sense complexos: tasteu l'orella de porc amb maionesa de kimchi o les mandonguilles guisades al curry. De seguida veureu que sou en un dels millors bars de tapes de Barcelona i els seus voltants.

Bar Verat was born from the rib of Lluerna, its award-winning big brother; it occupies the space next door and shares its kitchen. But being smaller doesn't mean offering any less quality: it's hard to find such top-quality tapas, made with organic ingredients and near-haute-cuisine techniques, yet not at all pompous. Chef Victor Quintillà puts clever twists on traditional cooking: try the pig's ear with kimchi mayonnaise or the meatballs stewed in curry sauce. You'll quickly see you're in one of the best tapas bars in and around Barcelona.





Slow Food
GUARANTEE

100 Lasal del Varador

€ €

Passeig Marítim, 190, Mataró | 931 14 05 80 | lasaldelvarador.com

Pioners de la restauració responsable, a Lasal del Varador saben el que fan. És un projecte respectuós amb el planeta, amb bioarquitectura, energies renovables i reciclatge d'aigua, i a taula una cuina del peix triat amb consciència. Aquí no trobareu ni salmó ni peix espasa (el primer, insostenible tant de piscifactoria com salvatge; el segon, sobreexplotat), sinó peix i marisc de la costa catalana, de temporada i proximitat. Tot es combina en una carta original i un menú setmanal de gran qualitat/preu, regat amb vins ecològics.

The people at Lasal del Varador are true pioneers of responsible dining. Their project respects the planet (bioarchitecture, renewable energy and water recycling) and their cuisine is made up of carefully and consciously chosen fish. Here there is no salmon or swordfish (both farmed or wild salmon are unsustainable; swordfish is overfished). Instead, there is seasonal and local fish and seafood from the Catalan coast. Both the original à la carte offering and great value weekly menu can be paired with organic wines.



101 Lluerna

Av. Pallaresa, 104, Sta. Coloma | 933 91 08 20 | lluernarestaurant.com

La feina impecable del xef Víctor Quintillà i de la sumiller Mar Gómez al Lluerna, guiada per la responsabilitat gastronòmica, es nota no només en els plats i els vins, sinó en tota la gestió. El producte és sobretot ecològic, de temporada i proper (fins i tot hi ha un menú degustació vegetal), i aquest restaurant amb estrella Michelin cuida l'aigua, l'energia i els residus. Si hi afegim la creativitat i el benestar dels equips, és evident que el Lluerna encapçala els restaurants del futur: els que cuinen per un món millor.

The impeccable work of chef Víctor Quintillà and sommelier Mar Gómez at Lluerna, guided by principles of gastronomic responsibility, goes far beyond the dishes and wines. Their products are mostly organic, seasonal and local (there's even a plant-based tasting menu), and this Michelin-starred restaurant takes great care with water, energy and waste. Add tons of creativity and concern for the teams' wellbeing, and it's clear that Lluerna leads the restaurants of the future: those that cook for a better world.

Producte DOP i IGP · **DOP Arròs del Delta de l'Ebre**

Les Afinitats Electives entre Slow Food BCN i...

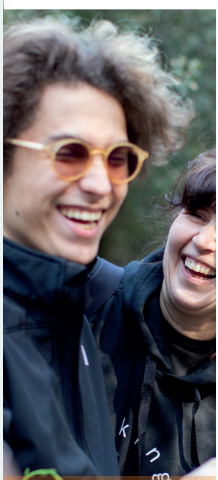
CIB® Culinary Institute of Barcelona

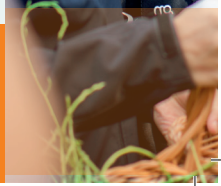
Formació gastronòmica sostenible i responsable

Per a Goethe, hi ha afinitat electiva quan dos éssers o elements «es busquen l'un a l'altre, s'atrauen, es lliguen l'un amb l'altre i ressorgeixen tot seguit d'aquesta unió íntima en una forma renovada i imprevista». Aquesta és l'afinitat que sorgeix entre Slow Food Barcelona i altres projectes que no són locals de restauració i que ens parlen de responsabilitat gastronòmica des d'un altre punt cardinal, tot fent servir múltiples idiomes i codis.

El CIB (Culinary Institute of Barcelona) forma noves generacions de cuiners i cuineres amb una mirada moderna i trencadora. A les seves aules, l'aliment connecta i vincula, i l'alumnat aprèn que cuinar bé és, alhora, cuinar amb consciència, amb el producte de temporada i de proximitat sempre en primer pla. Però aquest compromís no es queda a l'aula: el CIB ha incorporat al seu programa formatiu continguts de sostenibilitat i ètica gastronòmica, envia el seu alumnat a fer pràctiques a restaurants que tenen una cura especial del medi i del producte, i ha creat un premi que distingeix els que millor tracten els estudiants —acollida, formació, respecte—, perquè cuidar qui aprèn també vol dir liderar un projecte responsable. Ho referma la seva iniciativa #NoChef a favor dels horaris sostenibles, que reivindica unes condicions de treball més dignes i un ofici més humà. És una escola que neix de la necessitat de renovar la mirada cap a la cuina, per transformar-la en aliment social, i per això el seu projecte és tan proper als valors de Slow Food Barcelona: un punt de trobada entre allò que ens enforteix col·lectivament i la gastronomia que ho representa.







Des de Slow Food Barcelona estem orgullosos de declarar Afinitat Electiva 2027 a un projecte tan potent com el CIB (Culinary Institute of Barcelona).





Elective Affinities between Slow Food Barcelona and...

CIB® Culinary Institute of Barcelona

Sustainable and responsible gastronomic education

For Goethe, elective affinity exists when two beings or elements "seek each other out, attract one another, bind themselves to one another and immediately re-emerge from this intimate union in a renewed and unexpected form". This is the affinity that arises between Slow Food Barcelona and other projects that are not restaurants and that speak to us of gastronomic responsibility from another compass point, using multiple languages and codes.

CIB (Culinary Institute of Barcelona) trains new generations of chefs with a modern, groundbreaking outlook. In its classrooms, food connects and creates bonds, and students learn that cooking well also means cooking consciously, with seasonal, local produce always at the forefront. But this commitment does not stop at the classroom: CIB has incorporated sustainability and gastronomic ethics into its curriculum, sends its students on placements at restaurants that take particular care of the environment and their ingredients, and has created an award recognising those that treat students best—through welcome, training and respect—because caring for those who are learning also means leading a responsible project. Its #NoChef initiative reinforces this commitment, supporting sustainable working hours and calling for more dignified working conditions and a more humane profession. The school was born from the need to renew our outlook on cooking and transform it into social nourishment, which is why its project is so close to Slow Food Barcelona's values: a meeting point between what strengthens us collectively and the gastronomy that represents it.

This year, Slow Food Barcelona is delighted to announce the wonderful CIB (Culinary Institute of Barcelona) as its 2027 Elective Affinity.

Índex | *Index*

77 Kilos p. 40
Agreste de Fabio & Roser p. 72
Aguaribay p. 82
al Kostat p. 56
Albé p. 40
Allium p. 101
Almarge p. 102
Atipical p. 82
Bandini's p. 56
Bar Brutal p. 20
Bar Del Pla p. 20
Bar Dijous p. 41
Bar Donzell p. 83
Bar El Pepino p. 73
Bar La Plata p. 14
Bar Restaurant Veracruz p. 30
Bar Salvatge p. 73
Bar Super p. 22
Bar Verat p. 103
Bellafila p. 14
Berbena p. 74
Besta p. 41
Bistrot Levante p. 15
Bodega Bonay p. 31
Bodega La Palma p. 15
Bodega Montferry p. 63
Brabo p. 76
Brugarol p. 16
Cal Pere Tarrida p. 94
Can Campanyà p. 90
Can Culleres p. 84
Cantina Lab Can Battló p. 63
Capet p. 16
Capicua p. 91
Casa Amàlia p. 30
Colmado Puntal p. 22
Contracorrent Bistró p. 75
delaCrem Terra p. 42
Deliri p. 42
Direkte p. 43
Dos Pebrots p. 17
El Brot p. 94
El Buen Gusto p. 93
El Celler del Nou Priorat p. 64
El Ciri p. 92
El Dinou p. 95
El Filete Ruso p. 44
El Racó p. 96
Ermita de Brugués p. 96
Espai Puntal p. 23
Estraperlo p. 26
Faire Brunch p. 32
Fat Veggies p. 33

Fishølogy p. 45
Follia p. 97
Fonda Pepa p. 76
Forno Bomba p. 64
Franca p. 32
Garage Bar p. 57
GastroGaratxe p. 98
Gatblau p. 47
Glug p. 48
Granja Elena p. 65
Gresca Restaurant p. 49
L'Ànima del Vi p. 24
L'Artesana Poblenou p. 85
La Balmesina p. 69
La Bendita p. 34
La Gormanda p. 50
La Graciosa p. 77
La Mar Salada p. 26
La Nansa p. 97
La Peninsular p. 27
La Pubilla p. 77
La Salseta p. 99
La Sosenga p. 18
La Xica p. 65
Lasal del Varador p. 104
Les Finestres de Llúria p. 34
Lluerna p. 105
Lluritu p. 78
Maleducat p. 57
Marimorena p. 100
Mecànic Pizza p. 93
Mescladís Borrell p. 50
Mikan p. 51
Mineral p. 51
Monocrom p. 69
Norte p. 35
Olivos Comida y Vinos p. 66
Paral·lelo Gelato p. 78
Pirineu en Boca p. 35
Pompa p. 79
Santa Magdalena p. 79
Sartoria Panatieri Eixample p. 36
Suru p. 52
Taberna Noroeste p. 67
Teòric p. 37
Trü p. 53
Vereda Bar p. 54
Xavier Pellicer p. 38