

Gastronomía

Los hermanos Adrià y el barrio del Poble Sec

octubre 18, 2016



Escrito por **Xavi**

Ver a los niños corretear por las calles, tomarse algo en la plaza de El Sortidor, disfrutar del buen tiempo mientras lees un libro en un banco... **el barrio del Poble Sec es una zona donde la alegría de vivir te espera.** El próspero distrito de Sants-Montjuïc está situado entre el puerto de Barcelona y la montaña de Montjuïc, disponiendo de una localización geográfica perfecta.

En este artículo de [ShBarcelona](#) te queremos descubrir más sobre la **historia de los hermanos Adrià** en éste famoso distrito de la capital catalana.

¿Quiénes son los hermanos Adrià?

Los **hermanos Adrià** tienen un currículum envidiable y son chefs mundialmente conocidos. el hermano mayor, **Ferran Adrià**, **és el creador del famoso restaurante “El Bulli”**. Con 3 estrellas Michelin, este restaurante se mantuvo abierto desde 1961 hasta 2011, ganándole el reconocimiento mundial. Fue nombrado, en cinco ocasiones distintas como **el mejor restaurante del mundo**, llevando a los hermanos Adrià a primera línea en la escena culinaria.

Artículo relacionado: [Los mejores restaurantes mexicanos de Barcelona](#)

El más joven de los hermanos, **Albert Adrià**, fue el repostero maestro durante muchos años en el famoso restaurante familiar. Él destacó por su talento y técnica en la realización de la repostería y se ganó el estatus de mejor chef pastelero del mundo, que otorga el conocido [World's Best Pastry Chef Award](#) en el año 2015.

Los dos hermanos decidieron invertir en el Poble Sec, un conocido distrito de Barcelona. Esta inversión gastronómica dio una prosperidad real a la zona: turistas de todo el mundo han viajado aquí para probar sus platos. Según el punto de vista del chef Albert Adrià, de la ciudad de Barcelona, abrir un restaurante en la capital catalana es también una manera de “demostrar su amor por su ciudad natal y de querer darle vida”.



Albert Adrià

Restaurantes de los hermanos Adrià en Barcelona

El **Tickets** es una de los **50 mejores restaurantes del mundo**, lo que significa que tienes que reservar mesa con mínimo un mes de antelación. El restaurante en sí es un espectáculo, donde puedes comer con las manos rodeado de una decoración que recuerda a un circo. Aquí podrás comer tapas que parecen obras de arte que muestran una inspiración genuina de la gastronomía mundial. – Localización: Avenida del Paral·lel, 164

El restaurante **Patka** se especializa en la comida japonesa y peruana. Su nombre significa “unión” en Quechua, la lengua oficial de los nativos peruanos. Puedes probar menús degustación o a la carta, y siempre cocinados con sólo productos de temporada. Al contrario que el Tickets, puedes reservar mesa para la misma semana. – Localización: Carrer de Lleida, 5

En el **Bodega 1900**, destacan las tradiciones catalanas, y te servirán deliciosos platos servidos en una atmósfera ambientada en los principios del siglo XX. No te pierdas su famoso puerro con trufas, patatas crujientes con salsa de vermut y la tarta de chocolate. – Localización: Carrer de Tamarit, 91

Otros dos conocidos restaurantes que poseen estos dos geniales hermanos son el **Niño Viejo** y el **Hoja Santa**, donde sirven comida mexicana con el toque especial de los hermanos Adrià. Ambos restaurantes se encuentran localizados en la Avenida de Mistral, 54.