



Adriana Setti

Adriana Setti passa quatro meses por ano viajando e procurando assunto para blogar e publicar em diversas revistas. Mergulhadora e irônica compulsiva, a jornalista mora em Barcelona desde o ano 2000

por: [Adriana Setti](#) em 04/12/2016

Os restaurantes e bares favoritos do chef Albert Adrià em Barcelona



O chef Albert Adrià (foto: divulgação)

Meses atrás, entrevistei Albert Adrià e aproveitei para descobrir onde *ele* gosta de comer. Para quem não conhece (sério?), o chef não apenas é irmão do mítico Ferran Adrià, mas também esteve todo o tempo ao seu lado no mítico El Bulli, onde se encarregava da parte doce da cozinha – não à toa, é considerado um dos mais brilhantes pâtissiers do mundo.

Desde que o restaurante mais revolucionário de todos os tempos fechou, em 2011, Albert se dedica ao projeto **elBarri**, um conjunto de bares de tapas e restaurantes fora de série em Barcelona (sobre os quais já falei várias vezes

por aqui). Pois bem, algumas das dicas de Albert saíram na matéria publicada na revista Vamos, da Latam ([clique aqui](#) para ver a versão on-line). Mas, por falta de espaço, grande parte da listinha que ele me passou ficou guardada em minha preciosa gaveta.

RESTAURANTES

Celeri

É o restaurante bastante original do chef Xavier Pellicer, recém premiado com uma estrela Michelin, onde o vegetal é o protagonista. Os pratos são elaborados com base em oito vegetais da temporada, em três versões: vegana, vegetariana e uma com proteína animal (não necessariamente em forma de carne, mas em caldos, por exemplo). Tudo muito saudável, orgânico, sustentável etc. Além de tudo o lugar é lindo de morrer.

Suculent

Fecho totalmente com Albert neste palpite. Não dá pra vir a Barcelona e não provar a “casa de comidas” que tem como um dos sócios o superchef Carlen Abellán. Quem coloca a mão na massa aqui é o garoto prodígio Toni Romero, que Adrià aponta como um dos chefs mais promissores da atualidade. A pegada é comida de vó catalã com um twist moderno. [Dá uma olhada neste post sobre o Suculent!](#)

Bacaro

É o restaurante italiano favorito de Albert Adrià (e um dos lugares que ele citou com mais convicção). Fui na dele e fiquei realmente pasma com o que provei. O lugar é minúsculo, quase indetectável. Fica escondido em um beco atrás do Mercado de la Boqueria e o cardápio muda conforme os produtos frescos do dia. É para ir com calma, a dois (não pelo caráter romântico, mas por ser um daqueles lugares que não combinam com conversas em voz alta). A comida, saborosa e com alma, vai saindo vagarosamente da cozinha e o serviço é pura simpatia. Brutal.

+ *Veja os meus posts sobre os restaurantes de Albert Adrià em Barcelona:*

[*Bodega 1900, o boteco de Albert Adrià*](#)

[*Tickets, o bar de tapas de Albert Adrià*](#)

[*Um jantar no Pakta, o nipo-peruano de Albert Adrià*](#)

BARES DE TAPAS



Almejas a la Marinera, da Cañota (foto: divulgação)

Quimet Quimet

Afinal de contas, todos amam o Quimet Quimet. Minha pergunta para Albert foi: como você ainda consegue entrar lá? Ele jura que frequenta o lugar em horários estratégicos, sem multidões. A especialidade desse cubículo superpopulado do Poble Sec são as espetaculares tapas frias: conservas, queijos, geleiras, azeitonas, patês... O vermute da casa também é considerado um dos melhores da cidade.

La Pineda

Sei irmão Ferran também é fã deste lugar, uma xarcuteria à moda antiga, no Bairro Gótico, que serve petiscos ideais para o vermute.

La Cañota

Tudo bem que este bar de tapas é dos sócios investidores de Albert Adrià. Pense assim: você acha que um cara desses iria se associar a alguém que manda mal? O lugar é grandão, sem muito charme, mas as tapas são realmente caprichadas, especialmente os bichos do mar.

Barbas

Bar de tapas de fina estampa em Plena Ramla Catalunya, moderninho e elegante. Barato não é, mas tudo o que sai da cozinha é de qualidade.

L'Òstia

Um bar de tapas fora do roteiro mais batido da Barceloneta, que se autodefine como "taverna gastronômica". O dono é da mesma família por trás do lendário La Bombeta, uma das instituições do bairro. Uma delícia de lugar.

PÂTISSERIES



Chocolate quente com framboesas do Escribà (foto: reprodução/Instagram)

Escribà

Uma das *pastelerias* mais renomadas da cidade, de Christian Escribà, parceiro, amigo e um dos mestres de Albert. A lojinha das Ramblas é uma das mais lindas de Barcelona, ainda que a da Gran Via seja mais espaçosa e menos lotada. Uma parada tão importante quanto a Sagrada Família ao visitar a cidade.

Oriol Balaguer

É um dos grande chocolatiers da Espanha e suas “boutiques” de chocolate são uma perdição. Seus bombons levam ingredientes inusitados e sua torta de oito texturas de chocolate é, provavelmente, uma das melhores sobremesas que já provei. Também faz sorvetes, croissants matadores e outras delícias.

Baixas

Outra pasteleria tradicional (que tem lá seus toques de ousadia) e imperdível para conhecer em Barcelona.

Siga @drisetti no Instagram e no Facebook