

Bon Viveur > Restaurantes > Enigma, la verdadera experiencia gastronómica de Albert Adrià

PORTADA

RESTAURANTES

NOTICIAS

LIFESTYLE

PRODUCTO

CHEFS

FOODIES

Los mejores restaurantes mexicanos de Barcelona

Buscamos en las calles de Barcelona los mejores restaurantes mexicanos. Establecimientos en los que se sigue a pies juntillas las tradiciones de este maravilloso país, en los que se innova y se ofrecen sabores absolutamente genuinos. ¡Viva México!

Por **Toni Castillo** 15 de febrero de 2017



Niño Viejo

En Barcelona, ciudad cosmopolita donde las haya, también vive México. En sus calles encontramos parte de los mejores restaurantes mexicanos del país. Establecimientos donde el respeto por las materias primas genuinas, las recetas más puras y las técnicas de elaboración tradicionales conviven con la

creatividad, un ánimo innovador y la más alta cocina. Propuestas más gastronómicas, menos formales, en las que darse el placer de saciar cuantos antojitos tengamos. Opciones para todos los gustos.

Nos calzamos unas buenas bambas y empezamos a recorrer la Ciudad Condal en busca de los mejores restaurantes mexicanos.

Hoja Santa



Hoja Santa

«Amamos México», esa es la concreta, clara y definitiva declaración de intenciones de **Hoja Santa**, el particular homenaje de **Albert Adrià y Paco Méndez a la gastronomía y la cultura mexicanas**. La intención del restaurante es transmitir los sabores y las tradiciones del país, aquellas que en cada región y cada ciudad toman una forma, a través de una visión libre y contemporánea en la que el producto principal es el único protagonista.

Destacan platos como el gazpacho de aguacate, el caldo de frijol clarificado, el tomate feo de Tudela con pico de gallo y el chichilo con hoja santa y lomo bajo.

Oaxaca



Oaxaca

Joan Bagur, un hombre que durante años recorrió México de cocina en cocina, de mesa en mesa, aprendiendo de sus gentes los secretos de la gastronomía mexicana más tradicional, es el chef de Oaxaca. El restaurante parte de esta base histórica, heredada por el cocinero de las *mayoras* que lo instruyeron, **para alumbrar una propuesta de denominada «tradicional evolucionada»**, en la que se mantienen los antiquísimos procesos de elaboración al tiempo que permite la introducción de técnicas de vanguardia y productos españoles.

En su carta encontramos elaboraciones tan especiales como las carnitas michoacanas de cerdo ibérico, la sopa azteca con tortilla nixtamalizada, queso panela, chile pasilla y aguacate o el tamal amarillito de costilla de res gallega.

Tlaxcal Cantina & Taquería Gastronómica

Tlaxcal

Dos cocineros, uno español y una mexicana, son los creadores de la cantina y taquería gastronómica Tlaxcal. Un espacio que llegó para ayudar a cambiar la percepción que se tenía de la cocina mexicana en España, contaminada por la abundancia del tex-mex, **preocupándose por ofrecer las recetas de la forma más auténtica posible**, teniendo siempre en cuenta el empleo de la mejor materia prima y el realce de los sabores protagonistas de cada una de las elaboraciones.

Con este planteamiento, encontramos una carta didáctica y simpática en la que los platos mexicanos más populares ocupan todas las líneas. Quesadillas, guacamole con totopos, ceviches, tacos, sopa de tortilla o enchiladas.

Niño Viejo



Niño Viejo

Si Hoja Santa es el restaurante mexicano propiamente dicho de Albert Adrià, el más formal y gastronómico, **Niño Viejo es el bar abierto al exterior, el puesto colocado en una plaza, el concepto más informal.** En él, un reflejo de la cocina urbana que llena de olores y colores las calles del país y el ambiente de las taquerías más cosmopolitas.

Su oferta se fundamenta en antojitos, ensaladas, cuatro platos de mar y una gran variedad de tacos, así como unos interesantes postres. Para terminar, el establecimiento dispone también de una propuesta de coctelería en la que una extensa carta hace un uso intensivo de los mejores tequilas y mezcales.

Mexcla

Mexcla

Y porque hay vida más allá de la ortodoxia y el purismo, Mexcla pone la que seguramente es una de las notas más discordantes en pleno corazón de la Villa de Gracia. **Cocina mexicana de sabor auténtico y genuino, sí, pero con toques mediterráneos constantes en cada uno de sus platillos y tapas.** Quienes van por primera vez terminan repitiendo y repitiendo y repitiendo... por algo será.

Tras comenzar con guacamole, uno de esos que provoca replantearse qué había estado comiendo uno con ese nombre hasta el momento, nada mejor que proseguir con alguno de sus deliciosos tacos, alguna de sus ensaladas, unas fajitas o uno de sus ceviches. Para rematar, nada mejor que un postre. Un pastel de cuatro chocolates con mezcal o uno de cajeta con dulce de leche de cabra pueden ser la mejor opción.