

LA GASTRONOMA

El blog de los foodies y demás nómadas gastronómicos de Madrid

APERTURAS IMPRESCINDIBLES TRENDYS ASEQUIBLES CLÁSICOS ASIÁTICOS BRUNCH POR BARRIO
 POR PRECIO HEALTHY MIS FAVORITOS GASTRONEWS FOTO-POSTS ESCAPADAS ¿Quién soy yo?

MIS 9 DESCUBRIMIENTOS GASTRO EN BARCELONA

Posted by [Mapi Hermida](#) × 29 Junio, 2017 at 10:29

Mis seguidores más fieles en redes sociales habrán podido constatar que últimamente me he dado algún pirulo que otro por **Barcelona**. Ya en su día os di buena cuenta de mis **rutas gastro por la ciudad** (ver post [aquí](#)) pero bien es cierto que la prospección se me había quedado un poco anticuada.

No en vano, el objetivo de este blog es siempre manteneros al tanto de las **últimas novedades del zampeo**, por lo que armada con Excel de reservas y mapa de la ciudad condal me he lanzado a recorrer los últimos destinos gastronómicos más de moda.

La odisea me ha costado tener que comer dos veces así como hacer desayuno, aperitivo, comida, merienda, cena y recena en un mismo día, pero orgullosa me siento de compartir con vosotros esta lista de una ciudad apasionante gastronómicamente, y aunque con sus más y sus menos con Madrid, sin duda merece la pena degustar en una **escapada foodie**.

1. Enigma Concept

(Carrer Sepúlveda 38-40, Barcelona // Reservas en www.enigmaconcept.es)



Mucho me costó conseguir una mesa tras la apertura de este nuevo **tempo de la gastronomía**, pero finalmente, lo conseguí. Entre **dos horas y media y tres** de experiencia dura la propuesta de **Albert Adrià** en su nuevo restaurante del barrio que se está convirtiendo ya en el epicentro gastro de Barcelona, "**El Barri**". Lo que se ha definido ya como "El Bulli del siglo XXI", es una experiencia sin precedentes con **30 cocineros para 24 comensales**, que supone un recorrido por varias salas, en las que el servicio interactúa con el propio comensal a la hora de **adivinar los "enigmas" de cada uno de los platos**.

No se permiten hacer fotos, porque la sorpresa es prioritaria para vivir al completo la experiencia de probar cerca de **40 mini-pases de cocina**. El recorrido comienza con snacks a los que le siguen **diferentes cócteles** comandados por el barman Marc Álvarez, para dar paso a una **barra japonesa** donde la materia prima toma protagonismo. Para mí, sin duda es lo que más me divirtió. El centro del menú se degusta en su **salón**, con pocas mesas y ambiente frío porque aquí el protagonista es el plato: **angulas, guisantes de lágrima, platos de caza...** Concluye la experiencia con sorpresa final en el **41º**, un speakeasy que revive la coctelería cerrada en 2014 y que ahora se reproduce tras una puerta secreta. Una experiencia para la que hay que estar preparado y dejarse llevar que es mejor conocer. Hasta aquí puedo leer. (*Precio medio: 250 euros*)

2. Disfrutar

(*Carrer de Villarroel, 163, Barcelona // Tel.: 93 348 68 96*)

Posted by [Mapi Hermida](#) × 29 Junio, 2017 at 10:29

Mis seguidores más fieles en redes sociales habrán podido constatar que últimamente me he dado algún pirulo que otro por **Barcelona**. Ya en su día os di buena cuenta de mis **rutas gastro por la ciudad** (ver post [aquí](#)) pero bien es cierto que la prospección se me había quedado un poco anticuada.

No en vano, el objetivo de este blog es siempre manteneros al tanto de las **últimas novedades del zampeo**, por lo que armada con Excel de reservas y mapa de la ciudad condal me he lanzado a recorrer los últimos destinos gastronómicos más de moda.

La odisea me ha costado tener que comer dos veces así como hacer desayuno, aperitivo, comida, merienda, cena y recena en un mismo día, pero orgullosa me siento de compartir con vosotros esta lista de una ciudad apasionante gastronómicamente, y aunque con sus más y sus menos con Madrid, sin duda merece la pena degustar en una **escapada foodie**.

hasta **Cadaqués** con una luminosa sala cerrada, culminada con una terraza que recrea el famoso pueblo pescador. De hecho, se coronó como el Mejor Interior en los **Restaurant Bar Design Awards** de 2015.

Ofrecen dos menús que oscilan entre los 20 y 30 platos con sabor a **El Bulli**. Ambientado **desenfadado en el servicio, donde todo fluye con una alabada naturalidad**. Cocina **moderna, arriesgada y con una latente personalidad** resultado del trabajo que realizan los tres chefs y el resto del equipo en jugar con distintas temperaturas y texturas para que el comensal disfrute en cada plato. Porque aquí, todo sabe rico, y aunque hay vanguardia, no experimentan con el cliente. Algunas de las exquisiteces de vanguardia son ya reconocidas en el sector gastronómico: **olivas crujientes** que explotan, la **yema de huevo rellena** con gelatina de setas, o sus míticos **macarrones** a la carbonara de gelatina servidos con una espuma. Cabe mención también a su **ravioli transparente** de pesto, la **galleta de Idiazábal** ahumado con manzana, la **caballa marinada** con coliflor al vinagre, la **ensalada líquida**, los **salmonetes** con papada o los **ñoquis** de berenjena. Sorprende de postre los **pimientos de chocolate**, aceite y sal. Sin duda, el **must de este año** y para el que conviene reservar con meses, pues gracias a platos como estos, han conseguido el premio al Mejor Nuevo Restaurante de Europa de la reconocida lista gastronómica **Opinion About Dining (OAD)**. (*Precio medio: 120 euros*)

3. Chigre 1769

(Carrer dels Sombrerers, 7, Barcelona // Tel.:93 782 63 30)

En Asturias, el chigre es el aparato que sirve para descorchar botellas de sidra y, por extensión, también se llama así al establecimiento donde antiguamente se servía sidra. De los propietarios del **Llamber**, el prestigio y éxito de este restaurante está asegurado. Una **sidrería** que “*fabla catalán*” y con un servicio especialmente cercano, como no podría ser de otra manera. Taberna que mezcla con gran arte los percebes con las anchoas o el pan de Cabrales con el *pan-tumaca*, consiguiendo el milagro. Un **batiburrillo comestible** que rescata placeres catalanes y asturianos bajo vigas, techos con pinturas desconchadas y una barra llena de objetos cotidianos que se vendían en los chigres.

Posted by [Mapi Hermida](#) × 29 Junio, 2017 at 10:29

Mis seguidores más fieles en redes sociales habrán podido constatar que últimamente me he dado algún pirulo que otro por **Barcelona**. Ya en su día os di buena cuenta de mis **rutas gastro por la ciudad** (ver post [aquí](#)) pero bien es cierto que la prospección se me había quedado un poco anticuada.

No en vano, el objetivo de este blog es siempre manteneros al tanto de las **últimas novedades del zampeo**, por lo que armada con Excel de reservas y mapa de la ciudad condal me he lanzado a recorrer los últimos destinos gastronómicos más de moda.

La odisea me ha costado tener que comer dos veces así como hacer desayuno, aperitivo, comida, merienda, cena y recena en un mismo día, pero orgullosa me siento de compartir con vosotros esta lista de una ciudad apasionante gastronómicamente, y aunque con sus más y sus menos con Madrid, sin duda merece la pena degustar en una **escapada foodie**.

Seguir leyendo en:

<http://www.lagastronoma.com/mis-9-descubrientos-gastro-en-barcelona/>