

LOIDI



plaer d'aquells que tothom s'hauria de concedir un cop a la vida, i si pot ser, un cop a l'any.

🕒 migdia

€ +60

Mallorca, 259 (Hotel Condes de Barcelona)

📞 93 445 32 42

★ **LATA-BERNA**

Juanjo Martínez, qui va ser xef executiu de l'Hotel Arts i mil coses més, ha obert un bar de tapes creatives amb raó de ser, és a dir, que la recepta es justifica. Hi trobem plats molt pensats, com una burrata amb fum de romani i compota de to, àquet amb musli, però també clàssics de tota la vida amb presentacions frapants, com unes patates d'Olot amb una malla metàl·lica que evoca les muntanyes de la Garrotxa.

🕒 migdia

€ 15-25

Torrent de les Flors, 53

📞 93 193 02 88

LOIDI

Si es vol menjar en ple centre modernista, en un lloc ben insonoritzat, ben parat i de cuina correcta, l'Hotel Condes de Barcelona posa a disposició dels bons paladars aquest establiment, obert el 2007 de la mà de Martín Berasategui. El xef basc presenta una filosofia de restaurant informal i assequible, on pot degustar-se un bon menú degustació. La cuina és d'arrel tradicional i elaborada a partir dels millors productes que ofereix el mercat.

🕒 migdia - nit

€ 30-40

Mallorca, 248 (Hotel Condes de Barcelona)

📞 93 492 92 92

★ **MANAIRÓ**

El follet es diu Jordi Herrera, inventa andròmines per coure i cuina de meravella plats a mig camí entre l'art i el conte de fades.

€ +60

Diputació, 424

📞 93 231 00 57

MERCER / LE BOUCHON

El restaurant de l'hotel Boutique Mercer –una preciositat d'edifici medieval restaurat per Rafael Moneo, amb restes de la muralla romana– és la darrera casa del xef Jean Luc Figueras. Allà ha instal·lat el que ell anomena "la seva cuina de sempre", amb plats ja clàssics de l'alta cuina barcelonina, com els canelons de cigales amb tomàquet confitat. I a Le Bouchon s'hi poden menjar tapes i platillos amb el seu segell personal.

€ 35-85

Lledó, 7

📞 93 270 34 58

MIL921

Alex Suñé, jove veterà de la cuina amb trajectòria i saber fer, ha obert negoci propi. Mil921, com ell el defineix, és cuina catalana burgesa que fa una picada d'ullet puntual a Japó. El tatakí amb soja liofilitzada conviu amb el bacallà confitat amb oli de carbó. I disposa d'un bistec tàrtar notable.

🕒 migdia

€ 40-60

Casanova, 211

📞 93 414 34 94

★ **MOMENTS**

Guardonat amb dues estrelles Michelin, aquest restaurant està guanyant nous premis i seguidors gràcies a la seva cuina tradicional catalana. Dirigit per Carme Ruscalleda i el seu fill Raül Balam, el Moments ofereix una de les millors experiències gastronòmiques de Barcelona. A l'hotel Mandarin Oriental.

€ +60

Passeig de Gràcia, 38-40

📞 93 151 87 81

★ **MONVÍNIC**

Aquest és un dels centres de divulgació del vi més importants d'Europa. El seu equip està dotat de grans sommeliers i el seu centre de documentació sacia totes les vessants de la cultura del vi. Un local únic per a descobrir vins d'arreu del món que funciona com a wine-bar i com a restaurant. Aquesta darrera vessant, centrada en la cuina tradicional amb un toc creatiu, és excel·lent, per cert.

€ 40-60

Diputació, 249 📞 93 272 61 87



L'ILLA

L'ILLA DE ROSSELLÓ RESTAURANT

Rosselló 191 • 08036 Barcelona

Tel. (+34) 93 238 63 85

Fax (+34) 93 238 87 60

hrossello@eveniahotels.com

Cuina mediterrànea basada en productes de temporada

En plena zona d'oci nocturn del eixample barceloní, trobareu el restaurant L'illa del Rosselló. Basat en cuina tradicional, de temporada i de mercat amb alguns tocs de fusió esdevé ideal per un sopar romàntic a la nostra terrassa, o per un aperitiu entre amics, fins a sopars d'empresa en els nostres salons privats.



Horari: de 13 a 15:30 h / de 20 a 23 h
Obert Daiumenges i festius / **Parking** propi
Terrassa amb jardí
Menús: Diari / D'empresa / D'especialitat creativa / Nit: 18 €
Salons: Disposa de salons privats de 16 fins a 80 persones.



EVENIA HOTELS
www.eveniahotels.com



HOTEL
MIRAMAR
BARCELONA

NADAL i SANT ESTEVE

CAP D'ANY 2013

Restaurant Forestier

Exquisida Cuina de Temporada

Menú desde 50€ per persona, IVA inclòs

restaurant@hotelmiramarbarcelona.com

Hotel Miramar Barcelona

Celebra una nit màgica i inoblidable

Menú i ball: 190€ per persona, IVA inclòs

sales@hotelmiramarbarcelona.com

TELF. 93 281 16 00 WWW.HOTELMIRAMARBARCELONA.COM