

BARCELONA

Capital de provincia. 1.621.700 habitantes. A 625 km de Madrid.

TURISMO: **Oficina de turismo**, calle Tarragona, 149-157. Tel.: 93 423 18 00. - **Barrio Gótico**. Alrededores de la Catedral y plaza Sant Jaume. - **Basílica de la Mercè**. Plaza Mercè. - **Catedral**. Plaza Catedral. - **Castillo y Montjuïc**. Parque de Montjuïc. - **Fundación Joan Miró**. Plaza Miramar, s/n. - **Gran Teatro del Liceu**. Ramblas, 61. - **Moll de la Fusta**. Port. - **Monasterio de Pedralbes**. Baixada del Monasterio, 9. - **Museo Arqueológico**. Montjuïc, plaza de Santa Madrona, s/n. - **Museo de Arte Moderno**. Parque de la Ciutadella. - **Museo de Artes Decorativas**. Palacio de la Virreina, Ramblas, 88. - **Museo de Carruajes**. Palacio de Pedralbes, Diagonal. - **Museo de Cera**. Passage Banca, 7. - **Museo de Geología**. Plaza Tilos, s/n. Parque de la Ciutadella. - **Museo de Historia de la Ciudad**. Verger, s/n. - **Museo de la Ciencia**. Teodoro Roviralta, 55. - **Museo Nacional de Arte de Catalunya**. Palacio Nacional. Parque de Montjuïc. Tel.: 93 423 71 99. - **Museo Picasso**. Montcada, 15-17. - **Museo Etnológico**. Parque de Montjuïc, plaza Santa Madrona. - **Museo Federico Marés**. Plaza Sant Lluc, 5-6. - **Museo Marítimo**. Reales Atarazanas. - **Museo Militar**. Castillo de Montjuïc. - **Nao de Santa Maria del Mar**. Moll de la Pau. - **Palacio de la Generalitat**. Plaza Sant Jaume. - **Palacio de la Música Catalana**. Amadeo Vives, 1. - **Palacio del Ayuntamiento**. Plaza Sant Jaume. - **Palacio de la Virreina**. Ramblas, 88. - **Paralelo**. Avda. del Paral·lel. - **Parque de atracciones del Tibidabo**. Montaña Tibidabo. - **Parque de la Ciutadella**. - **Parque Güell**. - **Eixample**. - **Parque Zoológico**. Parque de la Ciutadella. - **Plaza de Catalunya**. Plaza de Catalunya. - **Pueblo Español**. Ramblas. Desde la Plaza de Cataluña hasta Colón. - **Sagrada Família**. Plaza Sagrada Família.

RESTAURANTES

■ NEICHEL

9,75/10

Beltran y Rózpide, 16 bis. (08034) Tel.: 93 203 84 08. Fax: 93 205 63 69. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo, lunes, festivos y agosto. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. 2 comedor privado para hasta 25 comensales. Admite perros pequeños. Correo electrónico: neichel@neichel.es. Web: www.neichel.es.

Jean Louis Neichel, en 1981, se estableció en la Ciudad Condal, en un local de línea vanguardista, premio de interiorismo FAD. En él el chef Jean Louis ofrece una cocina de mercado, mediterránea actual, de tipo francés con acento español, sencillamente impecable, como el servicio dirigido por su esposa Evelin Fuertes. En temporada destacan productos como la becada, la trufa negra, las setas silvestres, etc. Selecto carro de quesos, con quince clases, de postres y de puros. Bodega con unos 300 vinos, al cuidado del sumiller Jose Anton. Dispone de 5 variedades de pan de elaboración propia. Es Relais Gourmand y tiene una estrella en la guía Michelin. Sin duda, uno de los mejores de Catalunya. Es

imprescindible reservar con una semana de antelación para la cena. Este año dispone de salas para celebraciones familiares y de empresa desde 4 a 60 comensales. **Especialidades y precios:** Ensalada de espárragos frescos blancos "Mario", mayonesa trufada, recula y láminas de *melanosporum* (en temporada), 24,00; crujiente de cigalas especiado y jengibre fresco, "calçot" plancha, pequeña ensalada de germinados, 26,00; cabrito lechal asado lentamente y lacado a la miel, cuscús mediterráneo con ciruelas y piñones, 26,00; torrija de haba tonga, sorbete de pera y cremoso de chocolate negro, 15,00. Menú: 55,00. Menú degustación: 75,00/90,00. **Vino de la casa:** 10 referencias diferentes que cambian cada mes, 22,00/32,00.

■ VIA VENETO

9,75/10

Ganduxer, 10-12. (08021) Tels.: 200 72 44 y 200 70 24. Fax: 93 201 60 95. Horario de 13,00 a 15,45 y de 20,45 a 23,15. Cierra sábado mediodía y domingo todo el día y del 1 al 20 de agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Aparcacoches. 7 comedores privados para hasta 95 comensales, y 50 en la sala principal. Es miembro de Barcelona Premium. Correo electrónico: pmonje@adam.es. Web: www.viavenetorestaurant.com.

Catedral de la gastronomía en Barcelona, con casi 45 años de historia, es un ejemplo de un magnífico restaurante, por su cocina, servicio, bodega y decoración. Al frente están sus propietarios, dos grandes profesionales, Josep Monje y su hijo Pedro Monje, que cuentan con un excelente equipo humano. Decoración de lujo y estilo modernista belle époque. Servicio perfecto con los maîtres Javier Oliveira y Luis González. Una de las bodegas más completas del país, a cargo del sumiller José Martínez, que puede visitarse si se solicita y que tiene más de 10.000 botellas y unas 1.000 referencias. La cocina, a cargo del chef Carlos Tejedor, es catalana, moderna y de mercado. Dispone de 5 variedades de pan de elaboración propia. Periódicamente se afrontando nuevas reformas, destacando la llevada a cabo en verano de 2011 consistente en la renovación de los salones privados. Muchas distinciones merecidas avalan la trayectoria profesional de Josep Monje y de Via Veneto. Colabora anualmente con los cursos de Ciencia y Gastronomía de Harvard y con Escuelas de Hostelería de Barcelona y Bélgica. Tiene una estrella en la Guía Michelin. A destacar que en el último año ha iniciado nuevas iniciativas gastronómicas con gran éxito, como son los menús gastronómicos de temática concreta, con el de la trufa negra y el Gran menú Histórico, que propone un viaje a través de la historia del restaurante, saboreando platos actuales y platos de otras épocas. **Especialidades y precios:** "Dim sum" (raviolis chinos) de gamba roja de Palamós con su caldo "dashi" al vapor de atún y algas, 32,90; lubina salvaje a la sal con arroz negro y navajas del Delta del Ebro, 35,00; pularda del Bergadà asada y deshuesada con setas colmenillas a la crema de trufa, 33,80; "chiboust" (crema pastelera con merengue) de frutos rojos salteados con helado de albahaca, 11,00. Menú degustación, 74,00 (vino aparte). **Vino de la casa:** Penedès "Ermita de Espiells 2009" de Juvé & Camps,

15,15; Ribera de Duero tinto "Viña Pedrosa 2007" de Bodegas Hnos. Pérez Pascuas, 36,65; Cava Brut "Reserva de la Familia" de Juvé y Camps, 31,00.

■ **LASARTE (CONDES DE BARCELONA)**

9/10

Mallorca, 259. (08008) Tel.: 93 445 32 42. Fax: 93 445 32 32. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 23,30. Cierra domingo y lunes. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Comedores privados para 16 comensales. Capacidad para 35 comensales. Correo electrónico: info@restaurantlasarte.com. Web: www.restaurantlasarte.com.

La cocina del célebre chef Martín Berasategui, poseedor de 3 estrellas Michelin, se disfruta desde el 23 de enero de 2006 en este restaurante ubicado en el hotel Condes de Barcelona. Dispone de entrada independiente y tiene capacidad para 35 comensales, cifra óptima para presentar una oferta culinaria de alto voltaje gastronómico. La carta propone una esmerada selección de las creaciones de Berasategui y una simbiosis entre las materias y los sabores de su tierra y los autóctonos de la cocina catalana. Su equipo cuenta con el chef Antonio Sáez al frente de la cocina y con José Villodre, en la dirección de sala y sumiller. La carta de vinos contiene unas 120 referencias, y hay 3 variedades de pan de elaboración propia. Tiene 2 estrellas Michelin. **Especialidades y precios:** Arroz con pulpititos, butifarra negra y guisantes, 43,00; rape asado a baja temperatura reposado sobre tocino y parmesano, percebes y cuscús de coliflor, 44,00; pichón con pencas gratinadas, cerezas y manzana, 44,00; jugo de arroz con leche y cardamomo, crema helada y bizcocho de aceite de oliva y escarcha de manzanas Reineta, 15,00. Menú, 70,00. Menú degustación, 115,00. **Vino de la casa:** No tiene.

■ **ÀBAC (HOTEL ÀBAC)**

8,5/10

Avda Tibidabo, 1 (08035) Tel.: 93 319 66 00. Fax: 93 319 45 19. Horario de 13,30 a 15,45 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo y lunes mediodía, 3 semanas en agosto y 1 semana a partir del 6 de enero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 56 comensales. 1 comedor privado para 18 comensales. Correo electrónico: info@abacbarcelona.com. Web: www.abacbarcelona.com.

Al resguardo de una de las viejas villas señoriales, que fueron lugar de descanso y recreo de épocas pasadas, y a la sombra de un extenso jardín arbolado, nace Àbac. El escenario se sitúa en las faldas de la montaña del Tibidabo, uno de los montes que preside la ciudad de Barcelona, y junto a esa vieja villa rehabilitada como pequeño hotel de lujo. Así, el protagonista es este restaurante levantado en el jardín, en donde el interior y el exterior se encuentran. Un volumen de madera que se mimetiza con el jardín. Un interior vidriado que invita a disfrutarlo. Un restaurante donde el interior no tiene más valor que el exterior y, sin embargo, sólo tiene sentido junto a él. Jordi Cruz ofrece su singular y magnífica cocina mediterránea de autor. Dispone de una importante bodega en la que se guardan

más de 900 referencias, al cuidado del sumiller Fernando Pavon. Dirige la sala Marc Font. Dispone de 4 variedades de pan de elaboración propia. Tiene dos estrellas en la Guía Michelin. **Especialidades y precios:** Ensalada de carabineros con cilantro, jugo de zanahorias cocidas y brotes jóvenes al aceite de oliva, 48,00; vieiras asadas con zanahorias, soja, *mitzuna* y una crema láctea de limón al aceite de oliva, 39,00; ternera royale con concentrado destilado de Pedro Ximenez y texturas de manzana a la sidra, 42,00; brioche con miel caramelizada, requesón, toffee, piñones tostados, crema de St. Felicien e Idiazabal, 14,00. Menú degustación, 125,00. **Vino de la casa:** No tiene.

■ **GAIG**

8,5/10

Aragó, 214. (08031) Tels.: 93 429 10 17. Fax: 93 429 70 02. Horario de 13,30 a 15,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo y lunes al mediodía, Semana Santa, 1 semana en Navidad y 3 semanas en agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Comedores privados hasta 50 comensales. Correo electrónico: info@restaurantgaig.com. Web: www.restaurantgaig.com.

Fundado en 1869 en Horta, por el bisabuelo del actual chef propietario, Carles Gaig, este restaurante cambió de ubicación en otoño del año 2004, trasladándose al *Eixample esquerre*, en el cruce de Aragó y Aribau. Su cocina, a cuyo frente está Carles Gaig, sigue la tradición catalana actualizada, utilizando los mejores productos de temporada. La carta cambia con las estaciones. Bodega completísima con unas 400 referencias, al cuidado del sumiller Paco Arza. Dirige la sala Josefina Navarro, esposa del patrón. Tiene una estrella en la Guía Michelin. Tiene 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Bogavante azul frito con alcachofas, escarola y rúcula, 39,80; filetes de lenguado con naranja y pencas de apio, 36,70; pintada *fermier* a la royale, 31,50; taten de pera de Puigcerdà con vainilla *tamitiensis*, 11,00. Menú degustación, 82,00. **Vino de la casa:** Oliver Conti 2005, 35,50.

■ **HOFMANN**

8,5/10

La Granada del Penedès, 14-16. (08006) Tel.: 93 218 71 65. Fax: 93 218 98 67. Horario de 13,30 a 15,45 y de 21,00 a 23,30. Cierra sábado, domingo, agosto y Semana Santa. Capacidad para 50-60 comensales. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: restaurante@hofmann-bcn.com. Web: www.hofmann-bcn.com.

Mey Hofmann ofrece una interesantísima cocina mediterránea, de creación, desde que en el año 1992 abrió este restaurante en su acreditada Escuela de Hostelería Hofmann, ocupando una casa antigua, del 1800, en la calle Argentería, 74-78; pero desde el pasado 15 de octubre del 2007 el restaurante se trasladó a la calle La Granada del Penedès, 14-16, continuando en el antiguo emplazamiento la Escuela. Por lo demás, todo sigue excelente, y la novedad de este año es la nueva pastelería Hofman, ubicada en la calle Flassaders, 44. La carta

cambia cada tres meses. Dirige la sala Juan Muñoz, que también cuida de la amplia bodega con unas 175 variedades. Tiene 5 variedades de pan de elaboración propia. Tiene una estrella en la Guía Michelin. **Especialidades y precios:** Calamar asado con crema de cebolla, jugo de tinta y guisantes frescos, 23,00; *zurrucutuna* de bacalao a nuestra manera, 34,00; pies de cerdo con foie y trufa en salsa de oporto, 22,00; bola sorpresa de chocolate y praliné con helado de *cognac xo* y salsa de chocolate caliente, 12,00. Menú mediodía, 45,00 (bebida y café a parte). Menú degustación (martes y miércoles noche), 55,00 (bebida y café a parte). Todos los precios son con IVA incluido. **Vino de la casa:** Viña Alberdi (DO Rioja Alta).

■ **LA DAMA**

8,5/10

Avda. Diagonal, 423, entresuelo. (08036) Tels.: 93 202 06 86 y 93 202 03 22. Fax: 93 200 72 99. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,00 a 23,30. Cierra tres semanas en agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. 4 comedores privados para 80 comensales. Correo electrónico: reservas@ladama-restaurant.com. Web: www.ladama-restaurant.com.

Inaugurado en el año 1986, propiedad de Francisco Benavent y Jordi Llovera, ocupa un espléndido entresuelo que tiene una decoración modernista hecha con exquisito gusto y lujo. El chef Josep Bullich lleva con sumo acierto la dirección de este establecimiento que está entre los mejores de la ciudad, por su cocina catalano-internacional, su magnífico marco, su extensa carta de vinos con unas 800 referencias y esmerado servicio. El comedor está bajo la jefatura de Teo García y la bodega del sumiller Francesc Mandri. La carta cambia cada tres meses. **Especialidades y precios:** Espárragos verdes y langostinos dos salsas, 28,50; espalda de cabrito asada a las finas hierbas, cazuelita de setas, 39,50; fantasía de chocolate con sorbete de frambuesa, 11,50. Menú degustación, 65/98, según temporada. **Vino de la casa:** No tiene.

■ **MOO (HOTEL OMM)**

8,5/10

Rosselló, 265. Tel.: 93 445 40 00. Fax: 93 445 40 04. Horario de 13,00 a 01,00 madrugada sin interrupción. Cierra domingo. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 60 comensales. Correo electrónico: restaurante.moo@hotelomm.es. Web: www.hotelomm.es.

Es el restaurante gastronómico del hotel Omm, una apuesta de los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, del Celler de Can Roca, en la Ciudad Condal. Propiedad de Rosa María Esteva. Su oferta se basa en la cocina catalana creativa, buscando la complejidad entre la cocina y el vino. El chef es Felip Llufríu y la dirección de sala la lleva impecablemente Xavier Ayala. Bodega inmensa con 600 referencias al cuidado de Xavier Ayala. Tiene una estrella en la Guía Michelin. Dispone de varios menús degustación. **Especialidades y precios:** Manzana caramelizada rellena de foie gras y aceite de vainilla, 15,00; macarrones de bacalao con es-

codella de puerros, 13,00; pichón a la cuchara, 22,00; chocolate y mandarina, 9,50. Menú Moo mediodía, 45,00. 5 menús degustación, entre 85 y 140. **Vino de la casa:** No tiene.

■ CINC SENTITS

8,25/10

Aribau, 58. (08011) Tels.: 93 323 94 90. Fax: 93 323 94 91. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo y lunes; 2 semanas en agosto. Capacidad para 28 comensales. American Express, Master Card, 6000 y Visa. Parquing gratuito al mediodía. Aire acondicionado. Correo electrónico: info@cincsentits.com. Web: www.cincsentits.com.

La familia Artal abrió en el año 2004 este restaurante de moderna decoración y cocina catalana contemporánea, de autor. Al frente de la cocina está el chef Jordi Artal. Amèlia Artal dirige la sala. Cuida de la bodega, Eric Vicente, en la que se guardan unas 150 referencias de vinos y cavas. La carta de vinos pone atención especial a las uvas autóctonas recuperadas de Catalunya y ha obtenido el tercer premio Carta Vi. 3 variedades de pan. El restaurante está situado en el corazón del ensanche izquierdo de Barcelona y ofrece menús de degustación en una atmósfera moderna y sofisticada, destacando el menú *business* al mediodía de lunes a martes. Un establecimiento para disfrutar de todos los sentidos. Cuenta con una carta de destilados. Todos los pescados y mariscos son salvajes. Desde el año 2008 figura a la Guía Michelin y en 2009 consigue una estrella. **Especialidades y precios:** Sólo degustaciones. Menú degustación Sensaciones, 79,00; menú degustación Esencia, 59,00. **Vino de la casa:** Maridaje normal, 30,00; maridaje premium, 50,00.

■ BOTAFUMEIRO

8/10

Mayor de Gracia, 81. (08012) Tel.: 93 218 42 30. Fax: 93 415 58 48. Horario de 13,00 a 01,00 madrugada sin interrupción. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. 7 comedores privados para hasta 300 comensales. Correo electrónico: info@botafumeiro.es. Web: www.botafumeiro.es.

José Ramón Neira, es el chef propietario de este restaurante, que desde su fundación en 1975 está considerado como la mejor marisquería de la Barcelona, uno de sus mejores restaurantes de cocina marinera y tradicional, con mariscos y pescados de primerísima calidad, que elaboran en unos impecables fogones a la vista. El establecimiento cuenta con dos partes diferenciadas. La de la barra de bar en la que también puede degustarse cualquier plato y la de las salas del fondo en las que están habilitados los diferentes comedores, decorados con elegancia, empleando maderas nobles. El servicio es diligente y muy amable. La bodega cuenta con unas 100 referencias de vinos y cavas. No hay duda de que Botafumeiro ha sido y sigue siendo uno de los templos gastronómicos más importantes de la Ciudad Condal, toda una referencia culinaria de la excelente cocina gallega, liderada por este emblemático profesional que es Moncho, para los amigos. Tiene 2 variedades de

pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Salpicón de cabra de las Rías, 24,50; mero al horno con cebolla tierna, 30,20; rodaballo salvaje con almejas, 30,20; cañas del Santo Apóstol rellenas de crema de vainilla natural, 5,00. El comensal puede optar por medias raciones. **Vino de la casa:** Albariño As Laxe, 19,95.

■ **CAELIS BY ROMAIN FORNELL (HOTEL PALACE BARCELONA) 8/10**

Gran Via de les Corts Catalanes, 668. (08010). Capacidad para 54 comensales. 1 comedor privado para 12 comensales. 1 mesa del Chef para 4 comensales. Correo electrónico: restaurantes@hotelpalacebarcelona.com. Web: www.hotelpalacebarcelona.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Palace Barcelona, reabierto el 2010 después de la remodelación del hotel, que tiene al frente el chef de reconocida fama internacional Romain Fornell, que nos ofrece una cocina francesa con un toque catalán. La bodega dispone de 400 variedades de vino y cava al cuidado del sumiller Romain Porzio que a su vez también hace las funciones de director de sala. Dispone de 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** El caviar "Aquitaine", vichyssoise en cubo de hielo, guisantes y buey de mar, salmón marinado, 36,00; el cochinillo ibérico, melocotón semi confitado, patata ratte al estragón, 32,00; el rodaballo asado berberechos y navajas, vinagreta tibia de erizo de mar, y emulsión *champagne*, 39,00; milhojas crujiente, mousse de chocolate "Jivara", cookies y sopa de frutas de la pasión, 18,00. Menú, 60/80/110 (sin bebida, IVA incluido). Menú degustación, 80,00 (sin bebida, IVA incluido). **Vino de la casa:** No tiene.

■ **FREIXA TRADICIÓ 8/10**

Sant Elías, 22. (08006) Tel.: 93 209 75 59. Fax: 93 209 79 18. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra lunes, festivos noche, Semana Santa y agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Capacidad para 45 comensales. Correo electrónico: info@freixatradicio.com. Web: www.freixatradicio.com.

Desde la marcha a Madrid de Ramon Freixa, a mediados del año 2009, sus padres continúan al frente del restaurante, que cambió el nombre de El Raco d'en Freixa por el de Freixa Tradició, ofreciendo en esta nueva etapa una exquisita cocina tradicional catalana en la que el aceite de oliva y los productos de temporada tienen gran importancia. Dori Riera cuida todos los detalles para la felicidad del comensal, en un local muy agradable. Josep M. Freixa, como en los primeros tiempos, está al frente de los fogones. Excelente bodega, con unas 150 variedades, a cargo del sumiller Eduardo Insua. A destacar las distintas variedades de pan de elaboración propia, ciertamente excelentes. **Especialidades y precios:** Canelones de asado de tres carnes, 16,05; bacalao con tomate, ciruelas y alioli, 21,60; asado de tres carnes, 21,85; milhojas con crema de vainilla, 6,42. **Vino de la casa:** Vilosell, 23,50.

■ GORRÍA

8/10

Diputación, 421. (08013) Tels.: 93 245 11 64 y 93 232 78 57. Fax: 93 232 78 57. Horario de 13,00 a 15,30 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo, festivos noche y agosto. American Express, 4B, Diners, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. Capacidad para 80 comensales más un comedor privado para hasta 12 comensales. Correo electrónico: info@restaurantegorria.com. Web: www.restaurantegorria.com.

Javier Gorría ofrece desde el año 1976 una excelente muestra de la cocina vasco-navarra, fruto de una sabia elaboración y de productos de temporada. Con el chef Fermín Segura, el *maître* Javier Rincón y el sumiller Lorenzo Manero, este restaurante está situado en el marco de una bodega cuya decoración nos traslada agradablemente a tierras vasco-navarras. La bodega es amplia, con 200 referencias. Tiene 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Espárragos de Tudela con *perretxikos*, 17,00; rodaballo a la donostiarra, 28,50; rabo de toro con *zizas*, 18,50; nísperos rellenos y sopa de coco, 6,00. Menú degustación, 50,00 (sin vino). **Vino de la casa:** Castillo de Sajazarra Reserva 2004 (DO Rioja).

■ ROIG ROBÍ

8/10

Séneca, 20. (08006) Tels.: 93 218 92 22 y 93 217 97 38. Fax: 93 415 78 42. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo y primera semana de enero. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Capacidad para unos 50 comensales. Admite perros. Correo electrónico: roigrobi@abonadosc.plus.es. Web: www.roigrobi.com.

Mercè Navarro y Joan Crosas abrieron en 1982 este restaurante, al lado de la Vía Augusta, para ofrecer su cocina, de línea catalana con un toque personal y espontáneo, fruto de su formación autodidacta. Los chefs son la propietaria y David Sansegundo, los directores de sala son el propietario y Guillem Villegas, y el sumiller es Carles Tortosa. El éxito no se hizo esperar y ha ido creciendo, porque se come muy bien, en un ambiente muy agradable. Dos comedores pequeños, cálidos junto a un jardín interior cubierto con una glorieta. El comedor privado nuevo tiene una capacidad de entre 6 a 12 comensales. Bodega con 300 referencias y 4 variedades de pan. **Especialidades y precios:** Crema de tomate y frutas con helado de roquefort, 16,00; arroz con espardenyes y alcachofas, 39,00; lubina al horno con coca de tomate confitado, 36,00; crema de yogurt con sorbete de mandarina, 9,50. Menú de temporada, 50,00, y menú degustación, 70,00. **Vino de la casa:** Can Feixes Blanc Selección, 17,00, y Can Feixes Negre Selección, 25,00.

■ SOLERA GALLEGA

7,75/10

París, 176. (08036) Tels.: 93 322 91 40 y 93 439 90 87. Fax: 93 322 91 40. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra lunes y segunda quincena de agosto.

American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. 1 comedor privado para hasta 20 comensales. Capacidad total de 70 comensales. Correo electrónico: solerag@teleline.es. Web: www.soleragallega.com.

A finales del año 1984, Manuel Fernández abrió este restaurante de ambiente marineramente en el que se pueden saborear unos deliciosos platos de marisco y pescado, de especialidades gallegas, que elabora con acierto el chef Vicente Illescas. Cocina de mercado, con gran variedad de mariscos y platos de caza en temporada, que permite un excelente viaje gastronómico por el norte de España, Galicia, Asturias y País Vasco, sin moverse de Barcelona y también platos catalanes. Buena bodega, con unos 50 vinos, al cuidado del propio patrón. En los últimos años, cuenta con el apoyo de su hijo, Javier Fernández. Dispone de 3 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Alcachofas rellenas de compota de manzana gratinadas con foie, 22,00; suprema de merluza a la plancha con chipirones en su tinta, 26,00; lenguado relleno de marisco con salsa americana, 23,00; cañas del Apostol rellenas de crema, 6,00. **Vino de la casa:** Varía según la temporada.

■ TRAGALUZ

7,75/10

Pasaje de la Concepción, 5. (08008) Tels.: 93 487 01 96 y 93 487 06 21. Fax: 93 217 01 19. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 24,00. Cierra el 1 de enero. American Express, Diners, Master Card y Visa. Terraza. Aire acondicionado. Capacidad para hasta 120 comensales. Correo electrónico: reservatragaluz@grupotragaluz.com. Web: www.grupotragaluz.com.

Al lado del Passeig de Gràcia, inició su singladura en 1990, de la mano de Rosa M. Esteva y Tomás Tarruella. Tiene una decoración muy acogedora, Premio FAD Crítica 91, en un marco espectacular, con una gran terraza con techo de cristal. Combina el diseño con mobiliario de época. La cocina de mercado, con bases tradicionales y sabores mediterráneos, es creativa y actual. La cocina está a cargo de Gerard Prat. Dirigen la sala Xavier Casals y Noelia Gimeno. Bodega con 100 referencias a cargo del sumiller Gian Luca Pagani. 3 variedades de pan de elaboración propia. Dispone, en la planta baja, de un amplio bar donde se puede fumar. Cocina completamente abierta, el antiguo Tragarrapid es ahora el japonés con barra de ostras, llamada (traga-fishhh). Regentada por Luis de Buen. **Especialidades y precios:** Tartar de *chatka*, berros, manzana y champiñones, 18,00; rodaballo salvaje a la brasa, patata, cebolla y tomate, 27,00; canelón de cigalas, salsa coral y bechamel, 17,00; torrija de pan de higos con salsa de nueces y helado de canela, 8,00. Menú, 30,00. **Vino de la casa:** Marques de Murrieta reserva, 24,00.

■ BELTXENEA

7,5/10

Mallorca, 275 (entresuelo) (08008) Tels.: 93 215 30 24 y 93 215 38 48. Fax: 93 487 00 81. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 23,30. Cierra sábado al mediodía, domingo, 15 días en agosto y la segunda quincena de diciembre. American Express, Master Card, Diners y Visa. Aire acondicionado. Comedores privados para hasta 50 comensales.

Capacidad total para 90 comensales. Terraza. Jardín. Correo electrónico: info@beltxenea.com. Web: www.beltxenea.com.

Dolores Hernández es la propietaria de este restaurante, situado en un precioso entresuelo de un edificio modernista del *eixample*, desde el año 1987. El chef es Seve Rodera y el director de sala y sumiller es Jordi Marzo. Ofrece una interesante cocina vasca-internacional muy bien realizada, a la que se suman platos de línea mediterránea. Destaca la elegancia y lujo en los comedores de tendencia modernista y la encantadora terraza-jardín. Tiene un buen servicio y una bodega muy extensa. 2 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Sopita fría de tomate con bogavante, 24,00; tronco de merluza al estilo Ondarroa, 26,00; centro de solomillo con foie y turbante de manzana al horno, 26,00; *orlea* de frutos rojos al *kümmel*, 8,00. Menú, 80,00. Menú degustación, 70,00 (sin bebidas). **Vino de la casa:** Rioja, Resera de Muga, 25,00.

■ CASA DARÍO

7,5/10

Consell de Cent, 256. (08011) Tels.: 93 453 31 35 y 93 454 76 99. Fax: 93 451 33 95. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. Cierra domingo y agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Comedores privados para hasta 30 comensales. Capacidad total de 150 comensales. Correo electrónico: casadario@casadario.com. Web: www.casadario.com.

Darío Duro fundó en el año 1969 este restaurante en el Eixample, que actualmente continúan la gestión, con la profesionalidad de siempre, Leopoldo Clavería y Abelardo Riazor que se ocupan, respectivamente, de la sala y de la bodega. El chef es Benito Sancho. La bodega tiene unas 265 referencias de vinos de diferentes denominaciones de origen, y hay hasta 4 variedades de pan de elaboración propia. Ofrece una línea de cocina de mercado y marisquería, con mariscos y pescados gallegos de primera categoría que se presentan al comensal en una carta amplia y muy variada. El local dispone de varios comedores que tienen una elegante decoración en madera noble. Desde el año 2005 el restaurante dispone de nuevos salones privados muy acogedores, destinados para comidas de negocios. **Especialidades y precios:** Crêps rellenos de marisco a la salsa de cava, 16,00; bacalao al ajo confitado, 23,50; rabo de toro al vino de Rioja, 19,90; filloas rellenas de *Chantilly* y frutos rojos, al coulis de naranja, 7,50. Menú, 50,00. Menú degustación, 40,00 (vino incluido). **Vino de la casa:** Ribeiro Campante; Albariño Monte Sacro o Rioja Añares crianza, 15,50.

■ L'ORANGERIE (G.H. FLORIDA)

7,5/10

Carretera Vallvidirera al Tibidabo, 83-93. (08035) Tel.: 93 259 30 00. Fax: 93 259 30 01. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Capacidad para 40 comensales. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. Comedores privados. Correo electrónico: lorangerie@hotellaflorida.com. Web: www.hotellaflorida.com.

Es el restaurante gastronómico del Gran Hotel Florida, situado en la misma planta de entrada al establecimiento y goza, al igual que el conjunto, de una decoración exquisita y unas magníficas vistas a la ciudad de Barcelona. El restaurante elabora una refinada cocina mediterránea de autor con productos de estación de alta calidad e ingredientes naturales a cargo del chef Miquel Fuxa. Tiene una excelente carta de vinos con unas 180 referencias de vinos, que cuida el sumiller Alberto Jaime. Un restaurante exclusivo para vivir una singular experiencia gastronómica en un ambiente singular, contemplando a vista de pájaro la capital catalana. Organiza jornadas gastronómicas. Dirige el comedor Kepa Basabe. La carta del restaurante es estacional y se cambia 3 veces al año. **Especialidades y precios:** Coca de vieiras a la brasa & jamon iberico (sobre una mermelada de cebolla roja confitada & cilantro, hierbas frescas y una ligera vinagreta de frambuesas & nueces de macadamia), 20,37; lubina a la plancha con tartar de cangrejo, pimiento, cebolla roja, lima & mayonesa de jengibre y suave crema de coliflor, 30,55; cordero a la arcilla (costillas de cordero marinadas con hierbas y cocinadas cubiertas de arcilla a 250°C, con sus raviolis de berenjena escalibada & queso de cabra y fresas glaseadas en balsamico añejo), 26,38; migas dulces (pan de especias, espuma de chocolate con leche, bombón de pasión & mango y helado de chocolate blanco), 11,11. Menú, 57,00 (sin bebida). Menú degustación, 60,00 (sin bebida). **Vino de la casa:** No tiene.

■ **NERI RESTAURANT (HOTEL NERI)**

7,5/10

Sant Sever, 5. 08002. Tel.: 933 040 655. Fax: 933 040 337. De 13.30 a 16.00 y de 20.30 a 23.00. No cierra. American Express 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 1 comedor privado para hasta 12 comensales. Correo electrónico: restaurante@hotelneri.com. Web: www.hotelneri.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Neri, abierto en el 2003, que cuenta al frente de sus fogones con el acreditado chef, Benito Iranzo, que elabora buena cocina de mercado mediterránea. Al frente de la sala, que combina elementos vanguardistas con la arquitectura del palacete del siglo XVIII, está Francesc Hormigo. La capacidad del comedor es de 30 comensales. El número aproximado de vinos y cavas distintos de la bodega es de 80 y está a cargo del sumiller Emilio Alcazar. El parking público más cercano es el parking Saba de la catedral (a 50 metros del restaurante). La carta se cambia cada 4 meses y se utilizan siempre los mejores productos de temporada. En la terraza sólo hay 2 mesas que pueden tomar la carta; el resto de mesas son más bajas y con sillas tipo butacones para un ambiente más relajado, ideal para tomar un aperitivo, una copa después de cenar o degustar la carta de “snacking”. Un restaurante con encanto para comer bien junto a la plaza más encantadora de Barcelona. Este año inauguran la terraza bar de la cuarta planta, “Roba Estesa”; increíble espacio con un pequeño jardín urbano al aire libre, donde contemplar los cielos de Barcelona y sus azoteas. **Especialidades y precios:** Raviolis de pato con foie *pôlé* y salsa trufada de setas, 16,67; falsas *espardenyes* de calamar con vieiras, lingote

de oro y migas de oliva negra, 19,44; homenaje al cerdo ibérico catalán, terrina de patata y tocino con salsa de vino rancio al aroma de canela, 20,83; bola de mousse de chocolate blanco con praliné y compota de plátano, 11,11. Menú: 20,37 (mediodías laborables); 33,33 (fin de semana mediodía). Menu degustación: 55,56. **Vino de la casa:** Nekeas blanco (D.O. Navarra) chardonnay. Nekeas tinto (D.O. Navarra) tempranillo y merlot, 4,15 la copa de vino y 12,96 la botella.

■ LA BODEGA

7,25/10

Plaza Molina, 2. (08006) Tels.: 93 217 71 85 y 93 237 84 34. Fax: 93 217 71 85. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 24,00. Cierra domingo y festivos. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 2 comedores privados para hasta 24 comensales. Correo electrónico: luis@labodegampolina.com. Web: www.labodegampolina.com.

El año 1983 José Luis Jiménez, aprovechando lo que era una antigua bodega de barrio, inauguró este restaurante que tiene dos apartados bien diferentes. En la entrada, junto al bar, unas mesitas informales y en el interior, el comedor propiamente dicho. Es un restaurante clásico en constante evolución que ha obtenido dos certificados de la ISO, la 9001 de Calidad y la 14001 de Medio Ambiente. El chef es José Antonio Maeso y elabora una cocina de mercado, tradicional. Dirige la sala Jordi Calatayud. Importante bodega, con unas 200 referencias. **Especialidades y precios:** Croquetones de carn d'olla, 3,48/unidad; suprema de merluza a la mediterránea con patatas, cebolla y tomate, 21,63 (ración); surtido de casquería: sesitos rebozados, riñones al jerez, mollejas salteadas, criadillas fritas y sangre encebollada, 19,52 (ración), 11,72 (media ración); virutas de naranja con chocolate caliente o nata, 7,70 (ración), 4,02 (media ración). **Vino de la casa:** Tinto Alges 2008 (D.O. Costers del Segre), 19,52.

■ TUSET, TW07

7,25/10

Tuset, 27 Barcelona. Tel.: 93 200 91 29. Horario: 13,00 a 16,00 y 20,30 a 24,00 h. Abierto todos los días del año. Capacidad para 170 comensales. Correo electrónico: tuset27@restaurantuset.com. Web: www.restaurantuset.com.

En el 2008 se inauguró Tuset, nuevo restaurante del grupo Corest Slow Foods, propiedad de Josep Olivé, en Barcelona. Ocupa el espacio del emblemático restaurante Reno, que abrió sus puertas el año 1954 y cerró el julio de 2007. Con este nuevo establecimiento, situado en la esquina con la Travesía de Gracia, el grupo ya dispone de cinco restaurantes en la ciudad, junto con L'Olivé, Barceloneta, Paco Meralgo y Vinya-roel. El nuevo establecimiento sigue la filosofía de este grupo de restauración y ofrece una gastronomía basada en productos de calidad y de auténtica cocina tradicional catalana. Dirigido por Oriol Olivé, hijo de Josep Olivé, quiere convertirse en un referente de la buena gastronomía en la ciudad y retomar la historia que durante más de 50 años escribió el restaurante Reno, actualizando el restaurante. Tiene una superficie de 700 metros cuadra-

dos y está concebido como una gran cocina. De esta manera, tanto la cocina como la cámara de frío —donde se guardan los productos frescos— están a la vista de los comensales y comparten espacio con la zona de comedor. El diseño interior es de Estrella Saliotti. El chef es Joan Clotet. La carta de vinos tiene unas 120 referencias, entre las cuales hay gran variedad de calidad y denominaciones de origen. **Especialidades:** Cebolla de Figueres al puñetazo con tomate y aceitunas, 8,40; tartar de atún con aguacate, 14,70; sesos de cordero a la romana, 12,30; fresones macerados con vino del Priorat, 5,50. Menú: a partir de 43,50. **Vino de la casa:** Raïmat Chardonnay y Lorenzo Cachazo y Luís Cañas Reserva, Mas petit y Baluarte roble.

■ AE (HOTEL EL PALACE)

7/10

Gran Vía Corts Catalanes, 668. (08010). Tel.: 93510 11 30. Fax: 93 318 01 48. Horario: de 11,00 a 23,00 horas. Cierre anual el 25 y 31 diciembre. American Express, 4B, Diners, Masterd Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Aparcacoches. Correo electrónico: palace@hotelpalacebarcelona.com. Web: www.hotelpalacebarcelona.com.

El Restaurante AE abre tras la reforma del Palace, en 2009. En este restaurante el protagonismo lo tiene la fusión. Las cocinas catalana, asiática y francesa se unen en una atractiva carta elaborada por el chef Romain Fornell, quien a pesar de su juventud cuenta ya en su trayectoria profesional con dos estrellas Michelin, en el restaurante Caelis, situado también en el mismo hotel. La decoración del restaurante está inspirada en las brasseries de París y ofrece un ambiente íntimo y acogedor. El director de sala es Romain Porzio. La capacidad del comedor es para 36 comensales. El número aproximado de vinos y cavas diferentes de la bodega es 50. **Especialidades y precios:** Aguacate Crab y salsa rosa, 22,00; tartar de lubina con algas, 16,00; Parmentier de trufa negra *melanosporum* y huevo frito, 26,00; risotto de espárragos, setas de temporada y parmesano, 18,00; huevos *Benedictine* el salmón ahumado, 18,00; tartar de buey a la manera del AE, patatas paja, 22,00; frutos rojos con nata y vainilla, 12,00.

■ CASA LEOPOLDO

7/10

San Rafael, 24. (08001) Tels.: 93 441 30 14 y 93 441 69 42. Fax: 93 441 30 14. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra festivos noche, lunes, agosto y Semana Santa. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 140 comensales (4 comedores: 1 de 60 comensales, 2 de 30 comensales y 1 reservado de 20 comensales). Admite perros. Correo electrónico: info@casaleopoldo.com. Web: www.casaleopoldo.com.

Dentro de los populares, es uno de los más clásicos y tradicionales. Es una auténtica taberna ilustrada, con zócalo alto de azulejos, inaugurada en el año 1929 por Leopoldo Gil, padre y abuelo de los actuales propietarios. Ofrece una cocina de línea tradicional, casera, de pescados y mariscos, que elabora el chef Roger Blanes. Trato familiar y amable. Bodega con 100 referencias. Dirige la sala

Robert Serna, que también hace las funciones de sumiller. **Especialidades y precios:** Ensalada de langostinos, 11,05; bacalao con miel y mostaza, 20,82; plancha variada de chuletitas de cabrito, sesos, riñones y solomillo de ternera, 24,99; higos borrachos con helado de vainilla, 6,27. Menú, 25,00. Menú degustación, 50,00. **Vino de la casa:** Finca La Meda D.O.Toro, 12,05.

■ CENT ONZE (HOTEL LE MERIDIEN)

7/10

Rambla, 111. (08002) Tel.: 93 316 46 60. Fax: 93 301 77 76. Horario de 13,30 a 15,30 y de 19,00 a 23,30. No cierra. Capacidad para 120 comensales. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: concierge.barcelona@lemeridien.com. Web: www.lemeridienbarcelona.es. Facebook: http://www.bit.ly/LMB_Facebook.

Es el restaurante gastronómico del hotel Le Meridien, que abrió sus puertas en otoño del año pasado para convertirse en una innovadora propuesta gastronómica que combina con maestría lo mejor de la tradición francesa y la creatividad catalana. El chef es Eugeni Cortés y el director de sala, luminosa con grandes espacios y volúmenes flexibles, es Diego Padula. La bodega, con 111 referencias, está a cargo del sumiller Ernesto Rojo. **Especialidades y precios:** Tartar de salmón marinado con aguacate y salsa de yogurt, 12,00; secreto de cerdo ibérico con puré de *topinambours* y cebollitas al Oporto, 18,00; lomo de bacalao confitado con escalivada caliente y olivada, 18,00; tarta de manzana con cereales, toffee y helado de yogurt, 6,50. Menú mediodía (lunes a viernes), 16,00; (sábado, domingos y festivos), 19,00. Menú degustación, 33,00. **Vino de la casa:** Rene Barbier (blanco y tinto) y Azpilicueta (tinto), 4,00/copa.

■ POLO RESTAURANT (HOTEL REY JUAN CARLOS I)

7/10

Av. Diagonal 661-671. (08028). Tel.: 93 364 40 40. Fax: 93 364 41 89. Horario: de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:30 horas. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Aparcacoches. Correo electrónico: polorestaurant@hrjuancarlos.com. Web: www.hrjuancarlos.com.

El Restaurante Polo está situado en la espectacular hall del Hotel Rey Juan Carlos I. Su chef Jordi Morillo y su equipo seleccionan diariamente los mejores ingredientes del mercado por el bufete y para la elaboración menú del día. Además el restaurante ofrece una completa carta y un menú degustación para los paladares más exquisitos, dentro de una línea de cocina mediterránea de autor. El comedor tiene una decoración vanguardista y una capacidad para 120 comensales. **Especialidades y precios:** Sopa de galera cebada con puré de guisantes y manzana 9,50; ensalada de caballa escabechada, tomate laminado y navajas, 15,30; ensalada de cabeza y pata, rollito de piña *katafi* y cebolla confitada, 12,00; rape con salsa de alcachofas, torta de panceta, Parmentier y mejillones, 27,50; bacalao con pulpo, medallón de puerro y cremoso de coliflor, 19,90; cordero y papada con texturas de cepas, 21,50; filete de ternera con pera Conferencia y salsa de sobrasada, 26,00; costilla de cer-

do al estilo oriental, piperada y brotes de soja, 22,80; chocolate blanco caliente y chocolate negro fría, 8,00; Chiboust de mandarina, 8,00; manzana caliente estilo 80, 9,00. Menú, 30,00. Menú degustación, 45,42 (todos los precios en IVA incorporado). **Vino de la casa:** Rene Barbier Mediterraneo embotellado especial, 17,06.

■ **UNO (MELIÀ BARCELONA)**

7/10

Avinguda Sarrià, 50. (08029) Tel.: 93 410 60 60. Fax: 93 410 60 60. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento y comedores privados para hasta 40 comensales. Correo electrónico: gemma.piquer@solmelia.com. Web: www.somelia.com.

Es el restaurante del hotel Melià Barcelona, que inició su singladura el 2008, tras la importante reforma llevada a cabo por el emblemático establecimiento hotelero. Está situado en la primera planta. La primera carta del restaurante la elabora Dani Garcia. Desde el comienzo hace un año, el restaurante y su personal cogen las riendas y orientan la cocina para potenciar las grandes recetas con un toque personal y una presentación moderna. Se van incluyendo platos de autor. La cocina combina materias primas económicas y mas selectas para hacer una carta asequible con una relación calidad precio muy buena. El chef es Carlos Cabrera. El comedor tiene una decoración moderna a cargo de Gemma Piquer. La bodega tiene unas 30 referencias y esta a cargo del sumiller Diego Tapia. Tiene 6 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Arroz untuoso de remolacha y langostinos, 11,11; carne de cordero con mojo de tomates secos y trigueros, 20,37; lubina *grillé* con tempura de verduritas al azafrán, 22,22; sinfonía de frutas, 6,02. Menú, 18,52. Menú degustación, 37,04. **Vino de la casa:** D.O. Montsant, 14,81.

■ **VISUAL (HOTEL TORRE DE CATALUNYA)**

7/10

Avda. Roma, 2-4. (08014) Tel.: 93 600 69 99. Fax: 93 600 69 77. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Horario de 13,00 a 15,30 y de 21,00 a 23,00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. 3 comedores privados para hasta 60 comensales. Correo electrónico: visual@expogrupo.com. Web: www.restaurantevisual.com.

Situado en la última planta del hotel Torre de Catalunya, es el restaurante gastronómico de este hotel y goza de unas buenas vistas de la ciudad de Barcelona. El chef es Àlex Muedra, que ofrece cocina mediterránea de autor en un ambiente relajado y agradable. Nueva decoración e iluminación del comedor, carta de vinos y menú degustación. El director de sala y sumiller es Jordi Casas. Buena bodega con 40 referencias de vinos y cavas de diferentes Denominaciones de Origen. **Especialidades y precios:** Carpaccio de rape con tartar de tomate y alcaparras, con helado de tomillo, 14,81; cochinito confitado con chalotas glaseadas y mandarina, 18,52; lubina con mollejas de pato y *shitakes* con cremoso de coliflor, 20,37; tarta de queso casero con membrillo, bizcocho de nuez y helado de albaricoque, 5,56. Menú, 29,91 (de lunes a viernes). Menú degustación, 41,67. **Vino de la casa:** Mas petit, pares balta, D.O. Penedés, 17,76 aprox.

■ LA BALSA

6,75/10

Infanta Isabel, 4 torre. (08022) Tels.: 93 211 50 48 y 93 211 10 56. Fax: 93 418 46 06. Horario de 14,00 a 15,30 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo y lunes (mediodías) y Semana Santa; en agosto abierto sólo noches con servicio *buffet*. Dineros y Visa. Terraza. Comedor privado para hasta 18 comensales. Admite perros.

Inaugurado en 1979, este restaurante que obtuvo el Premio Fad de Arquitectura, está situado en la zona alta de la ciudad, en una finca con espléndidas terrazas y su decoración es rústica. Los propietarios son los hermanos Mercedes y Antonio López Lamadrid; la cocina, que es internacional, con especial atención a la cocina catalana, está conducida por Lluís Miralpeix, siendo jefe de sala y sumiller, respectivamente, Eduardo Serra y José Ángel Gómez. La carta de vinos tiene 130 referencias. **Especialidades y precios:** Milhojas de patata con espinacas y butifarra, 10,00; creps de centollo gratinados, 17,00; magret de pato con salsa de foie, 17,50; flan de queso, 6,00. Menú (mediodía), 26,00. *Buffet* libre, 35,00. **Vino de la casa:** Añares, Preludi, Chivite, 10,50.

■ LOIDI

6,75/10

Calle Mallorca, 250. (08008). 934 929 292. Fax: 934 453 232. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,00 y de 23,00. Cierra domingo noche y 2 semanas en agosto y el día 1 de enero. American Express, 4B, Dinero, Master Card y Visa. Aire acondicionado y comedor privado para hasta 37 comensales. Capacidad total para hasta 114 comensales. Correo electrónico: info@loidi.com. Web: www.loidi.com.

Cocina con firma de autor a precios asequibles, es la propuesta de Martín Berasategui para el Restaurante Loidi de Hotel Condes de Barcelona, abierto en 2007. Loidi es un Bistrot muy contemporáneo y asequible en el que Martín Berasategui acerca su cocina a todos los públicos, una cocina de raíces tradicionales, elaborada con el mejor producto de temporada y presentada con imaginación. En homenaje a la cocina de sus orígenes en el Bodegón Alejandro, Martín Berasategui propone un menú que varía semanalmente compuesto por cuatro platos (entrante, pescado, carne y postre) a un precio muy atractivo. El chef es Tomás Closa y el director de sala, Oscar Fernández. El restaurante, diseñado por la joven arquitecta catalana Naiara Montero, posee un carácter desenfadado, muy contemporáneo y cálidamente confortable. El espacio, dividido en cuatro ambientes por originales mamparas creadas por el artista Ruth Zaragoza a partir de los conceptos culinarios de Berasategui, ofrece una sorprendente independencia e intimidad a los comensales. Loidi se configura como el perfecto contrapunto culinario en el restaurante Lasarte, también dirigido por Martín Berasategui, ambos recreando, desde la alta cocina creativa o desde el menú asequible, la singular apuesta gastronómica del Hotel Condes de Barcelona. En la bodega hay unas 55 referencias a cargo de Oscar Fernández. Opción maridaje de vinos con los menús Loidi y Martín degustación, nueva carta de cafés e infusiones y de licores y destilados. **Especialidades y**

precios: Alcachofas salteadas con papada ibérica y jugo de hinojo emulsionado, 8,33; suquet de rape con patata panadera y almejas, 11,12; presa ibérica sobre pasta rellena de manzana y jugo reducido, 11,12; capuchino de chocolate, menta, granizado de cerezas y helado de albahaca fresca, 5,56. Menú Condes, 25,00. Menú Loidi, 36,12. Menú degustación: 43,52. **Vino de la casa:** Bodega Seleccionado trimestral, 16,67.

■ **SAGARDI BCN CENTRE** **6,75/10**

Muntaner, 70-72. (08.011). Tel.: 93 706 07 06. Horario: de domingo a jueves de 10,00 h a 24,30 h y de viernes a sábado de 10,00 h a 01,00 h. Restaurante: De lunes a viernes de 13,00 h a 16,00 h. Sábados y domingos de 13,00 a 17,00 h y de 20,00 h a 24,00 h. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: sagardi@sagardi.com. Web: www.sagardi.com.

Inaugurado en el año 2007 este establecimiento del Grupo Sagardi, en el centro de Barcelona, ofrece gastronomía viva vasca, de calidad, que realiza en los fogones el chef, Manuel Jiménez. La sala, bajo la dirección de Roger Calaf, que ejerce también de sumiller, tiene una decoración al estilo sidrería y una capacidad para 92 comensales. Dispone de 1 variedad de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Alubia "nueva" de Tolosa con su guarnición, procedente del caserío Goikoetxe, hernialde, 17,60; chuleta de buey asado a la parrilla, 4,63/100 grs; rodaballo asado a la donostiarra, 24,01; tarta fina de manzana al Sagardo, 5,56. Menú, 41,70. **Vino de la casa:** Etxeita 2010, 12,97.

■ **PERE IV (HOTEL SALLES PERE IV)** **6,5/10**

Pallars, 128-130. 08018 Barcelona. Tel.: 933 209 650. Fax: 933 009 060. Horario: de 13 a 15,30 y de 20 a 22 horas. Cierre semanal el domingo. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Capacidad para 35 comensales. Aire acondicionado. Aparcamiento. Correo electrónico: restpiv@salleshotels.com. Web: www.salleshotels.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Salles Pere IV, que se abrió en el año 2003. El chef Juan Anton elabora una cocina mediterránea con toques de vanguardia. El comedor esta bajo la dirección de Carlos Suarez. Su estilo de decoración es clásico. El número aproximado de vinos y cavas distintos en la bodega es de 45. **Especialidades y precios:** Sopa de melón con menta y perlas de Cantaloup, 6,94; bacalao cocinado al vacío sobre sopa de manzana ácida, piñones y miel, 16,20; mar y montaña de meloso de ternera y langostinos, 17,59; delicia de chocolate en texturas, 5,09. Menú, 18,50. **Vino de la casa:** Rioja, 11,11.

■ **L'INDRET DE SEMON** **6,5/10**

Ganduxer, 31. (08021) Tel.: 93 201 69 31. Horario de 13,00 a 17,00. Cierra domingo, festivos y agosto. American Express, 4B, Diners y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: semon@semon.es. Web: www.semon.es.

Un selectísimo local para degustar las más tentadoras exquisiteces culinarias de Semon, al que es anexo. Singulares productos, caviar, salmón, foie-gras, quesos y la cocina de mercado que elabora Sergi Such, respetando muchísimo el producto, servida con elegancia, en un marco recoleto que dirige con acierto Juan Cardeñas. Amplia y variada bodega de vinos españoles y franceses, con más de 200 referencias de vns y cavas, a cargo de la sumiller Xènia Blanco. Imprescindible reservar mesa. Por la noche se abre sólo para grupos concertados, a partir de 20 y hasta 45 personas con propuestas acertadas adaptadas para cada cliente y ocasión. **Especialidades y precios:** Blinis de salmon ahumado Benfumat Nature, 22,00; espaldita de cabrito lechal con salteado de piña e hinojo fresco, 32,00; la lubina salvaje 'poelee', corona de parmesano rellena de verduras y salsa de piquillos, 32,00; coca de chicharrones con albaricoque y helado de crema catalana, 9,00. **Vino de la casa:** La bodega de l'Indret de Semon dispone de más de doscientas referencias, una selección principalmente de vinos la Península Ibérica. Cuenta también con A.O.C. francesas y D.O.C.G. italianas, entre otras. Se trata de una pequeña representación de la gran bodega Semon. Es una carta diseñada por Xènia Blanco, sommelier del grupo Semon, pensada para maridar nuestros platos de temporada y ofrecer al cliente periódicamente la posibilidad de descubrir variedades poco habituales.

■ LOS CARACOLES –CASA BOFARULL–

6,5/10

Escudellers, 14. (08002). Tel.: 93 301 20 41. Fax: 93 302 07 43. No cierra nunca con un horario de 13,15 a 24,00 h. Capacidad para 250 comensales. Correo electrónico: loscaracoles@loscaracoles.es. Web: www.loscaracoles.es.

En 1835 y en la zona más típica del Barrio Gótico, cerca de las Ramblas de Barcelona, la familia Bofarull funda uno de los restaurantes más carismáticos de la ciudad con el nombre de Can Bofarull. Con el paso del tiempo, uno de sus platos más famosos le da su nombre actual, Los Caracoles. Desde entonces, Cuatro generaciones más de la familia Bofarull han sabido mantener las excelencias de una cocina popular de alta calidad. Su bien ganada popularidad ha llegado a todos los rincones del mundo se ha convertido en una de las citas obligadas de todo aquel que visita Barcelona. Se caracteriza por ser un lugar frecuentado, desde siempre, por destacadas personalidades del mundo del arte, del espectáculo, de la política y de las finanzas, atraídas no sólo por el buen placer culinario, sino por el encanto de sus numerosos rincones llenos de historia. Las paredes del establecimiento están llenas a rebosar de fotografías con personajes famosos y populares. Todo este trabajo se ha visto recompensado, además de por la estimación de todos, con la obtención de la Medalla al Mérito Turístico. La calle es estrecha y cerrada al tráfico rodado. Todo el mundo lo conoce. En la fachada, junto a la puerta de entrada, salta a la vista el gran grillo que prepara los pollos al ast. En la barra del bar se puede tomar el aperitivo. Aurora y su hermano, Ramón, dirigen el establecimiento. Feliciano, el padre, el patrón, ya jubilado, todavía está al pie del cañón y saluda a los comensales. Dispone de salones privados desde

14 a 100 comensales y tiene diferentes menús para grupos. Ofrece platos fijos los días de la semana, lunes, pollo al ajillo, martes, rabo de toro, miércoles, arroz con *espardenyas*, jueves, lenguado a la naranja. **Especialidades y precios:** Sopa bullabesa, 19,33; cabrito o lechón asado, 31,86; suquet de pescadores, 36,18; *biscuit* con turrón, 5,94. Menú, 30,00. Menú degustación, 90,00. **Vino de la casa:** Rioja F. San Martín, 12,00.

■ **SENYOR PARELLADA**

6,5/10

Argentería, 37. (08003) Tel.: 93 310 50 94. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,30 a 23,30. Cierra el 25 de diciembre. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Capacidad para 80 comensales. Correo electrónico: parellada@senyorparellada.com. Web: www.senyorparellada.com.

Inaugurada en el año 1983, es una fonda de la Cataluña interior, proyectada en el centro histórico de Barcelona, aprovechando un edificio del siglo XVIII, totalmente remodelado hace unos años para recuperar el hotel Banys Orientals, de tres estrellas y 40 habitaciones. Obra de Ramón Parellada, ofrece una cocina catalana, clásica y popular, localista y de matiz muy artesano, que elabora el chef Antonio Alonso. Al frente del comedor está Ignacio Fernández. Buen servicio, buena cocina y una bodega muy cuidada, con unas 60 referencias distintas, a unos precios muy ajustados a cargo de Dani Hernández. **Especialidades y precios:** Los canalones de la Fonda Europa de Granollers, 9,20; bacalao a la llauna, 16,70; cordero del Montseny a las doce cabezas de ajo, 14,60; coca de piñones con mantecado, 4,60. **Vino de la casa:** Trepàt de la Conca de Barberà, 4,90.

■ **TEMPORADA PARADÍS**

6,5/10

Passeig Manuel Girona, 7-21. (08034) Tel.: 93 203 76 37. Fax: 93 203 61 94. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra los lunes y las noches de martes, miércoles y jueves. American Express, Diners, 6000 y Visa. Aire acondicionado. 5 comedores privados para hasta 200 personas. Correo electrónico: temporada@paradis.com. Web: www.paradis.es

En la zona de Pedralbes, este restaurante, que forma parte del grupo Paradís, abierto en 1975, en un marco con una decoración y ambiente funcional, ofrece la línea de cocina de mercado, de temporada, mediterránea, que caracteriza a los Paradís y que, en este caso, elabora el chef Carlos Terol (el chef ejecutivo es Miguel Guimerà). Dirige la sala Loreto Sanfratello. Se hace cargo de la bodega con 90 referencias, Juan Moral. Dispone de una espeléndida terraza en verano bajo las palmeras. **Especialidades y precios:** Tallarines en el foie con parmesano y balsámico, 11,00; bacalao con puré de judías, refrito de ajos y pimientos rojos, 18,55; hombro de cabrito lechal en su jugo con patatas rotas aromatizadas, 23,00; fresas "porex-pan" con mousse de yogur y crema catalana aérea, 6,10. Menú ejecutivo/businnes (de lunes al viernes), 16,00/25,00; Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Synera DO Cataluña, 10,50.

■ **CONTRASTE (HOTEL PRINCESA SOFÍA)** **6,25/10**

Avda. Pius XII, 4. (08014) Tel.: 93 508 10 10. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 24,00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Admite perros en terraza. Capacidad para 150 comensales. Correo electrónico: psofiacontraste@expogrupo.com. Web: www.princesasofia.com.

Ofrece cocina mediterránea a la carta. Al frente de los fogones se encuentra el chef Manuel Vahondo. El comedor goza de una decoración de diseño con toques étnicos y está bajo la dirección de José Luis Sicilia que a su vez ejerce de sumiller. La carta de vinos contiene unas 60 referencias. Tiene ocho variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Carpaccio de rape y salmón al limón con eneldo fresco, 15,00; lamas de magret de pato con *poelee* de frutos secos, 15,25; taco de atún rojo "vuelta y vuelta", 19,30; *buffet* de postres, 8,80. Menú, 25,00. Menú degustación (*buffet*), 33,50. **Vino de la casa:** Perelada 3 Fincas crianza, 9,00.

■ **EL BISTROT DE SANTS (HOTEL BARCELÓ HOTEL SANTS)** **6,25/10**

Plaça Països Catalans, s/n. (08014) Tel.: 93 503 53 00. Fax: 93 490 60 45. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Capacidad para 45 comensales. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Correo electrónico: sants@barcelo.com. Web: www.barcelosants.com.

Es el restaurante a la carta del Barceló Hotel Sants, que se complementa con La Cantina de L'Estació, que ofrece un apetitoso y sugestivo *buffet*. Ofrece una apetitosa y bien realizada carta mediterránea de mercado, y organiza interesantes jornadas gastronómicas. Goza de una agradable decoración y tiene unas preciosas vistas a la montaña de Montjuïc. El chef es Ramón Ribas, dirige el comedor Gisela Lampert. La bodega contiene más de 90 referencias y hay 5 variedades de pan. **Especialidades y precios:** Prensado de verduras con cremoso de queso de leche cruda de oveja, 11,50; magret de Pato mudo con agridulce de *kumquat* y vino de picapoll, 16,50; sepias a la brutesca con *calçots* y *salbitxada*, 15,60. Menú: 25,00. **Vino de la casa:** Castillo de Perelada Tinto Tres Fincas, 11,00.

■ **FILIGRANA (HOTEL CATALONIA PLAÇA)** **6,25/10**

Tarragona, 99. (08024) Tel.: 93 426 76 57/93 426 26 00. Fax: 93 426 76 59/93 426 04 00. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 23,00. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Capacidad del comedor para 45 comensales. Correo electrónico: reservas@restaurante-filigrana.com. Web: www.restaurante-filigrana.com.

Restaurante del hotel Catalonia Barcelona Plaza, bajo la dirección de Núria Solà. Acceso directo desde la calle Tarragona. Dispone de una terraza para comidas y cenas. En 2009 cambió de orientación gastronómica, basada en cocina de mercado con un toque de brasa, bajo la supervisión del chef Paco Hernandez

Parrilla con su cocina de producto de temporada de primera calidad. Carta dinámica y con múltiples sugerencias del día según el mercado del momento. La bodega, a cargo también de Núria Solà, dispone de 60 referencias. Tiene 3 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Canelon de pato trufado con bechamel de ceps, 13,88; espaldita de cabrito a la brasa, 23,15; chuletón de buey gallego -1kg., 48,15; lingote de chocolate negro *guanayà* relleno de mousse trufado, 5,09. Menú, 24,07. Menú degustación, 35,18. **Vino de la casa:** Rioja, 9,26.

■ JOSÉ LUIS

6,25/10

Av. Diagonal, 520. (08006) Tel.: 93 200 75 63. Fax: 93 200 83 12. Horario de 9,00 a 01,00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, Cheque Gourmet y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Correo electrónico: barcelona@joseluis.es. Web: www.joseluis.es.

En el año 1988, José Luis Ruiz Solaguren, uno de los más prestigiosos empresarios del mundo de la gastronomía, con varios establecimientos dedicados a la restauración en Madrid, Sevilla y Valencia, puso esta cervecería en la Diagonal, esquina con Tuset, de sobria y agradable decoración en la que no sólo ofrece sus acreditadas tapas y montaditos sino también buenos platos de cocina internacional y de mercado, que elabora la chef, Francisca Zamora. A destacar las sugerencias del día. Lo dirige, con profesionalidad, Lorenzo García. Bodega con unas cincuenta referencias. **Especialidades y precios:** Ensalada tibia de rape, 12,50; cordero al horno con patatas panadera, 12,75; bacalao a la llauna, 19,10; pudín de coco, 5,00. **Vino de la casa:** Viña Mocen blanco/Beronia tinto, 11,21/12,06.

■ LA VAQUERIA

6,25/10

Déu i Mata, 141. (08029) Tel. 93 419 07 35. Fax 93 322 12 03. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 00,30. Cierra sábado mediodía y domingo. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. Terraza. Admite perros. Capacidad para 90 personas. Correo electrónico: restaurantelavaqueria@hotmail.com. Web: www.restaurantelavaqueria.com.

Abierto en el año 1989, cerca del cruce de la Diagonal con la avenida de Sarrià, este restaurante, propiedad de Déu i Mata SL, ocupa una antigua vaquería de la que conserva un cierto aire y presenta una decoración muy singular y sugestiva. Al frente de los fogones está el chef Francisco López que realiza una cocina de mercado y de temporada. Dirige la sala Joselito Evangelista y como sumiller Antonio Garcia, de una bodega con 96 referencias de vinos y cavas. Ofrece 2 variedades de pan de elaboración propia. Por la noche, piano bar, con Luki Guri al piano y *boite* con música. **Especialidades y precios:** Huevos Vaquería, 11,80; centro filete Café de París, 20,10; rodaballo con crujiente de tocino, 27,20; tocnillo de cielo, 4,80. Menú, 20,00 (mediodía). Menú degustación, 40,00. **Vino de la casa:** Rioja Alavesa, 9,80.

■ WAVE (HOTEL W BARCELONA)

6,25/10

Plaza de la Rosa de los Vientos, 1 (08039) Tel.: 93 295 26 37. Horario de 12,30 a 01,00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Capacidad para 72 comensales. Correo electrónico: wave.barcelona@whotels.com. Web: www.w-barcelona.com/es/wave-es.

Inaugurado el año 2009, propiedad de W Barcelona, es el lugar idóneo para hacer una parada, picar algo, juntarse con amigos antes de aventuras para explorar la ciudad o el lugar ideal para después de un largo día (o noche) por Barcelona. Disfrute de vistas privilegiadas sobre WET® y las playas de San Sebastián y Barceloneta como telón de fondo. Como la sensación de una ola del mar, WAVE le ofrece una atmósfera ligera, sana y casual como también de estilo donde un rápida merienda puede convertirse en una succulenta comida o una caja W2GO está a su espera para acompañar-lo a un largo día de playa. En la cocina tenemos al chef Heinrich Moederle que elabora una cocina con inspiraciones de tapas españolas y entrantes mediterráneos así como sabores árabes y especialidades libanesas dan lugar a la creación del menú de WAVE. Con un enfoque en mariscos del mediterráneo, la cocina es sana y ligera. Para satisfacer todos los gustos, el menú asegura una mezcla de platos favoritos de todo el mundo. Tiene una bodega con 75 referencias de vinos. **Especialidades y precios:** Gambas crujientes y alcachofas - gambas rebozadas con *panko* y coco, acompañadas de alcachofas con salsa dulce picante y pisto de tomate tostado al fuego, 12,00; rollitos de bogavante con aguacate - crepes de arroz rellenas de bogavante, gambas y aguacate, con salsa de yogur picante y aliño Louie, 12,00; calamaritos - a la parrilla con aceite de hierbas y acompañados de mermelada de cebolla, 19,00; jarrete de cordero - braseada con salsa de romero y vino tinto de Rioja con col de Bruselas salteada y polenta, 23,00; suquet de rape - salteado y cocinado en su propio jugo con almejas y patatas, 28,00; espuma de vainilla de bourbon - relleno con frambuesas líquidas y crujiente de banana, 9,00. Menú, 40/50. **Vino de la casa:** Blanco: Castillo de Monjardin, Chardonnay, Navarra, 22,00; tinto: Seis de Luberti, Tempranillo, Rioja, 26,00.

■ CITRUS RESTAURANTUS

6/10

Passeig de Gràcia, 44. 08007. Tel.: 93 487 23 45. Horario de 13.00 a 16.30 y de 19.30 a 00.30. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Correo electrónico: sstotes@angrup.com. Web: www.angrup.com.

Inaugurado en 1996, propiedad de Artemi Nolla, es un tipo de restaurante que combina la cocina de siempre, mediterránea, con unos apuntes creativos, muy bien medidos, ofrece como resultado una amplia y creativa oferta. El chef es Mariano Sánchez. El restaurante cuenta también con una vinoteca que queda abierta al comedor y que presenta más de 100 entradas de vinos de todo el mundo. El establecimiento, situado en un primer piso (esquina de Passeig de Gràcia con Consell de Cent) está flaqueado por ocho amplios ventanales que proporcionan

al restaurante una gran cantidad de luz natural y una privilegiada vista al Passeig de Gràcia. Espacios amplios y diáfanos combinados con un mobiliario en tonos claros que contrastan con los colores oscuros de la estructura del local, dan como resultado un espacio confortable y equilibrado, diseñado por Antoni Arola, Premio Nacional de Diseño. Dirige el comedor, que tiene una capacidad para 150 comensales, Gerardo Díez. **Especialidades y precios:** Raviolis de gambas y verduritas con caviar de arenque y piñones, 8,20; entrecot de ternera a la plancha con salsa de foie y una gratinado de patata y calabaza, 12,30; rape asado con crema suave y salteado de espárragos y tirabeques, 12,15; cítricos (minidaditos de frutas cítricas con sopa de lima), 4,80 (todos los precios con IVA). **Vino de la casa:** No tiene.

■ SEMPRONIANA

6/10

Rosselló, 148. (08036) Tel.: 93 453 18 20. Horario de 13,30 a 16,00 y de 21,00 a 23,30. Cierra domingo y festivos. American Express, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. 2 comedores privados para 22 comensales. Capacidad para 90 comensales. Correo electrónico: semproniana@semproniana.net. Web: www.semproniana.net.

En el año 1993, Ada Parellada, de la conocida familia hostelera de los Parellada, inauguró este restaurante en el Eixample, que ocupa un local muy singular goza a su vez de una decoración también peculiar, creando una atmósfera muy concreta. En él ofrece una cocina catalana creativa que elabora el chef Joan Pluvinet. La carta cambia cada dos meses y de la dirección de la sala se encarga Ada Parellada. La bodega tiene unas 450 referencias y está a cargo de Santiago Alegre. **Especialidades y precios:** Arroz del venere que maó y sobrasada, 9,30; atún con lima, miel y cacahuets picantes, 19,65; magret de pato con manzana y queso de cabra, 17,90; *delirium tremens* de chocolate, 4,50. Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Ca n'estruch, 9,50.

■ THAI GARDENS

6/10

Diputació, 273. 08007 Barcelona. Tel.: 93 487 98 98. Horario de domingo a jueves de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 23,30 y viernes y sábado de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 00,30. American Express, Diners, 4B, Master Card, 6000 y Visa.

Abrió sus puertas en pleno corazón del Passeig de Gràcia barcelonés el septiembre de 1998, precedido por el gran éxito de su homólogo en Madrid (1995) con el objetivo de divulgar la cultura tailandesa en todas sus vertientes, no sólo de su gastronomía, sino también de su manera de ser, su filosofía de vida y sus costumbres ancestrales. Dispone de una entrada confortable y espaciosa para tomar una copa mientras se espera la mesa. En la recepción, bellas señoritas tailandesas con los típicos vestidos tradicionales dan la bienvenida. En el interior hay diversos espacios y mesas de distinta capacidad, un altillo y una sala tradicional tailandesa para sentarse a nivel de tierra mientras se saborean los platos al más puro estilo tailandés. La dirección gastronómica corre a cargo de Mme. Tasanai Phian O Phas, de nacionalidad tailandesa. **Especialidades y**

precios (con IVA incluido): Kai Satée (finas brochetas de pechuga de pollo a la plancha marinado en leche de coco y hierbas), 8,10; Pat Thai Sai Khung (tradicional preparación de tallarines salteados con langostinos, cebollas, soja, verduras y cacahuets, 8,50; Khao Niao Muamuang (clásico postre tai, mango tailandés servido con arroz endulzado y leche de coco), 9,50. Menú degustación, 31,03.

Vino de la casa: Chivite reserva D.O. Navarra, 14,50.

■ THE ECHO HEALTHY RESTAURANT (HOTEL DIAGONAL ZERO) 5,75/10

Plaza de Levante, s/n. (08019) Tel.: 93 507 80 00. Fax: 93 507 80 01. Horario de 7,00 a 23,30. Cierra los domingos por la noche. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Comedor privado para 30 comensales. Comedor para 150 comensales. Correo electrónico: echo@sbgrup.com. Web: www.hoteldiagonalzero.com/es/restaurante-the-echo-healthy.php.

Inaugurado el año 2009 y dirigido por Gerard Sobirats este restaurante es un oasis donde dejarse seducir y experimentar nuevas sensaciones. En esta privilegiada estancia donde se respira estilo, elegancia e imaginación, se han cuidado todos los detalles, para que usted se deje llevar por la fantasía en una experiencia íntima. Un restaurante innovador y sofisticado, que no sólo le ofrecerá un menú único, sino que deleitará también a los paladares más exigentes, brindando una atmósfera y un ambiente sublime. La sala con una decoración moderna la dirige Fausto Sabatini. En los fogones encontramos al chef Amos que elabora una cocina muy mediterránea. La bodega dispone de unas 17 referencias de vinos. **Especialidades y precios:** Carpaccio de vieira, 11,50; salmonetes a la plancha, 17,50; arroz meloso de galeras y cigalas, 12,00; cochinitillo deshuesado crujiente con zanahoria, 18,00; frutas anisadas con sorbete de lima, 6,50. Menu semanal, 22,00. Menú degustación, 39,00. **Vino de la casa:** Bodegas de Muller (DO Tarragona), 13,00.

■ MONCHO'S BARCELONA 5,5/10

Travessera de Gràcia, 44-46. (08021) Tel.: 93 414 66 22. Fax: 93 201 73 89. Horario de 12,00 a 01,00. No Cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcacoches. Comedores privados para hasta 450 comensales. Correo electrónico: info@monchos.com. Web: www.monchos.com.

Abierto en 1993 en un amplio local, José Ramón Neira le ha sabido dar singulares características. La cocina, a cargo del chef Hassan Magrabí, es de mercado y mediterránea y se basa en pescados y carnes a la brasa. La decoración es marinera y dirigen la sala Juan Mosquera. Está formado por dos espacios: una amplia barra de tapa con más de 250 montaditos, y que también ofrece la oportunidad de degustar una elaborada carta, en que destaca el arroz caldoso con bogavante; y un gran *buffet* de ensaladas, mariscos y guisos caseros, carnes y pescados hechos a la brasa de carbón natural y que los camareros sirven en mesa. La bodega dispone de 90 referencias. Se elaboran dos variedades de pan. **Especialidades y**

precios: Salpicón de mariscos del norte, 5,80; lubina salvaje al horno con cebolla y setas, 15,70; rollitos de lenguado y langostinos al ajillo, 17,54; leche frita flambeada, 4,50. Menú degustación, 17,30 de lunes a jueves y 20,35 viernes, fines de semana y festivos. **Vino de la casa:** Masia Bach, 11,30.

HOTELS

■ ÀBAC RESTAURANT & HOTEL

*****GL

Av. Tibidabo 1. (08.022). Tel.: 93 319 66 00. Fax: 93 319 66 01. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card 6000 y Visa. Pertenece a la Cadena Small Luxury Hotels of the World. Correo electrónico: info@abacbarcelona.com. Web: www.abacbarcelona.com.

15 habitaciones (1 estandard, 9 de deluxe, 4 suites y 1 *penthouse*), totalmente insonorizadas, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión (Bang & Olufsen) vía satélite y canal +, bañera jacuzzi con cromoterapia y ducha con rociador 40x40 efectiva lluvia, albornoz, secador de pelo, productos de acogida Hermes, servicio de habitaciones 24 horas, sábanas de hilo, persianas e iluminación con domótica "Merten", cierre electrónica y Wi-Fi. Precio habitación estandard: 320/540 euros/día (IVA incluido). Es un pequeño y lujoso hotel monumento encantador, muy exclusivo y singular, abierto el año 2008, que suma arquitectura, diseño y gastronomía. Está situado en el barrio de Sarrià-Sant Gervasi, en la zona alta de Barcelona, con vistas a la plaza Kennedy y fusionado con la vegetación de los jardines de la Tamarita. A pocos minutos de los puntos más importantes de la ciudad. Obra del arquitecto Antoni de Moragas, consta de dos edificios integrados en un jardín. El edificio centenario rehabilitado debido a su valor histórico, fue la antigua residencia de D. Madronita, una intelectual de la burguesía catalana nacida a finales del siglo XIX. Hija del famoso Dr. Andreu (conocido por su jarabe y sus pastillas para la tos), y esposa del norteamericano Max Klein (Embajador de Estados Unidos y uno de los introductores del baloncesto en España). Respecto al otro edificio, se trata de un nuevo pabellón de cristal, cubierto de celosías de madera e integrado en el jardín, por lo que paisaje y arquitectura se dan la mano en un espacio de líneas puras. La directora es Marién Iñigo Schneider. Dispone de línea Internet alta velocidad inalámbrica, parking propio cerrado cerrado y aparcacoches, jardín, spa, baño turco y jacuzzi, salas de convenciones, servicio de limousines y vehículos de lujo y restaurante Abac Restaurante.

■ EUROSTARS GRAND MARINA HOTEL

*****GL

Moll de Barcelona, s/n. (08039) Tel.: 93 603 90 00. Fax: 93 603 90 00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Gestionado por Hotusa. Correo electrónico: front.office@grandmarinahotel.com. Web: www.grandmarinahotel.com.

240 habitaciones y 51 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio

habitación doble: 250/500 euros/día. Bañado por las aguas del Mediterráneo, con la mirada fijada en la magia de Barcelona y arropado por la fuerza de su monumentalidad, este hotel que abrió sus puertas por primera vez el año 2003 afronta el reto de convertirse en un auténtico referente de la oferta hotelera de la Ciudad Condal. Dotada de las máximas comodidades y las últimas innovaciones tecnológicas, combina el lujo y el arte contemporáneo, con obras de Ràfols Casamada, Subirachs, Lluís Lleó, Miserachs... Magníficas vistas. A tener en cuenta su restaurante gastronómico. Lo dirige Carolina González Gamarra. Garaje. Aparcacoches. *Business Center*. Terraza. Gimnasio. Piscina. Sauna. Jacuzzi. Salones de convenciones. Restaurante: Aire de Mar.

■ GRAN HOTEL LA FLORIDA

*****GL

Carretera Vallvidrera al Tibidabo, 83-93. (08035) Tel.: 93 259 30 00. Fax: 93 259 30 01. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: info@hotellaflorida.com. Web: www.hotellaflorida.com.

50 habitaciones, 20 suites de diseño, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión con pantalla de plasma y vía satélite, Canal +, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y servicio 24 horas; algunas con jacuzzi privado. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 162/236 euros/día. En abril de 2003 el grupo Stein hizo realidad su sueño inaugurando su primer *resort* urbano en Barcelona, situado junto al Tibidabo. Actualmente ya no pertenece a este grupo y es un hotel independiente. Ocupa el antiguo hotel de lujo la Florida (abierto en 1924) debidamente rehabilitado tras una inversión de 42 millones de euros. Ha quedado un hotel exclusivo, diferente y único, con increíbles vistas de la ciudad y detalles excepcionales. Lo dirige Andreu Canals. Aparcamiento. Aparcacoches. Terrazas con vistas a la ciudad y jardines exóticos. Piscina interior y exterior de 37 m de largo con vistas panorámicas. Salones de convenciones y salas para celebraciones y reuniones. Tiendas. Spa con sauna, baño turco, tratamientos, etc. y Fitness Center con gimnasio. Peluquería. Lobbu Lounge. Restaurante: L'Orangerie.

■ MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

*****GL

Passeig de Gràcia, 68. (08007) Tel.: 93 488 17 17. Fax: 93 487 97 90. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: info@magestic.es. Web: www.hotelmajestic.es/www.majestichotelgroup.com.

273 habitaciones y 22 *junior suites* y 8 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión interactiva y antena parabólica y Canal +, Wi-Fi, acceso a internet alta velocidad sin cable, secador de pelo, servicio 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 133,65/410,28 euros/día. Situado en el centro comercial y de negocios de la ciudad, en el ensanche, ocupa un edificio de arquitectura neoclásica francesa, del año 1918. Hace unos años llevó a cabo una importante renovación, sin perder

su estilo. Lo dirige Gemma Ravasi. A destacar un apartamento de 300 metros cuadrados (2 habitaciones) con terraza y buenas vistas de Barcelona. Nuevo Gourmet Bar en la terraza de la planta 10. Sin duda es uno de los hoteles más emblemáticos de Barcelona. Business Center. Garaje. Aparcacoches. Piscina. Fitness. Sauna. Baño de vapor. Salones de convenciones. Restaurantes: Condal.

■ EL PALACE BARCELONA

*****GL

Gran Vía de les Corts Catalanes, 668. (08010) Tel.: 93 318 52 00. Fax: 93 318 01 48. Correo electrónico: palace@hotelpalacebarcelona.com. Web: www.hotelpalacebarcelona.com.

77 habitaciones y 48 suites, equipadas con todas las comodidades disponibles. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 205/355 euros/día. A finales del año 2009, se reabrieron las puertas de un renovado Hotel Palace. La reforma ha respetado el espíritu clásico que siempre ha caracterizado este hotel, considerado un símbolo de la tradición hotelera barcelonesa. Situado en el centro de la ciudad, muy próximo a las Ramblas y emplazado en las más prestigiosa área comercial de Barcelona, ha mantenido, desde su inauguración en el año 1919, un estilo distinto combinando su tradicional elegancia con los equipamientos modernos, lo que ha hecho de él un mítico hotel Gran Lujo. Lo dirige Juan Valls. Cuenta con el Restaurante Caelis, galardonado con una estrella Michelin, que dispone de una amplia oferta gastronómica y todos los servicios de restauración como el Bar Hall y el nuevo Cocktail Bar "Rien de rien". Restaurante: AE.

■ REY JUAN CARLOS I. BUSINESS & CITY RESORT

*****GL

Av. Diagonal 661-671 (08028) Barcelona. Tel.: 93 364 40 40. Fax: 93 364 41 12. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la Cadena HUSA y miembro de Leading Hotels of the World.

El Hotel Rey Juan Carlos I fue inaugurado por Sus Majestades Los Reyes de España pocos días antes de la apertura de los Juegos Olímpicos de 1992 en Barcelona. Cientos de proyectos y planos se hicieron realidad en un tiempo récord con la finalidad de poner en servicio un espectacular, pues obtuvo el "Premio Nacional de Arquitectura 1992-1993", y eficiente Hotel. Para su construcción se utilizar 5.000 toneladas de acero, se vertieron más de 75.000 m² de hormigón, y se montaron 10.700 m² de superficie de cristal. Sus 16 plantas, comunicadas con ascensores panorámicos, abarcan el espectacular lobby de 2.160 m². Miembro de "The Leading Hotels of the World", posee la categoría de 5 Gran Lujo y ha adquirido un fuerte posicionamiento y reconocimiento a nivel internacional. Con el propósito de lograr un complejo de lujo, el Hotel ha ido ampliando sus instalaciones, recibiendo la denominación de Hotel Rey Juan Carlos I - Business & City Resort, gracias a la suma del moderno Palacio de Congresos de Cataluña, del prestigioso Royal Fitness & Spa y del servicio de catering Prats Fatjó. El hotel dispone de 375 habitaciones y 37 suites, con aire acondicionado, caja fuerte,

minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y canal +, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas, cerradura electrónica y wifi (en todo el hotel). Admite perros. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 115/353 euros / día, IVA incluido. Alberga diferentes terrazas y piscinas exteriores así como 25.000 m² de zona verde con un jardín romántico, creado a mediados del siglo XIX. Todo este complejo se sitúa junto al Real Club de Polo, uno de los más prestigiosos clubes ecuestres de España. El Hotel Rey Juan Carlos I-Business & City Resort combina dinamismo, comodidad y servicios que necesita el hombre de negocios más exigente, junto con todas las ventajas que puede ofrecer. Así también, sus alrededores ofrecen un atractivo único, difícil de encontrar en un entorno urbano. Tiene parking propio cerrado y al aire libre, aparcacoches, jardín, piscina climatizada cubierta, piscina exterior, gimnasio, sauna, jacuzzi, peluquería, salas de convenciones, tiendas y restaurantes. Las últimas reformas son del 2008. Lo dirige Alfredo Aznar.

■ GRAN HOTEL PRINCESA SOFÍA BARCELONA

Avda. Pius XII, 4. (08014) Tel.: 93 508 10 00. Fax: 93 508 10 01. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Expo Hoteles & Resorts. Correo electrónico: psreservas@expogrupo.com. Web: www.princesasofia.com.

475 habitaciones y 25 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo, servicio 24 horas y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 140/164 euros/día. Situado en la Diagonal, en el nuevo centro de negocios y comercial, a 15 km del aeropuerto, ha sido totalmente reformado en 1998. Es muy elegante y confortable y cuenta con buenos servicios. Dispone de una Planta Club con recepción privada en el piso 18 y Lounge reservado y de un salón de banquetes en el piso 19 con vista panorámica (Top City). Lo dirige Jorge Mateu. Expo Hoteles & Resort adquirió su gestión en el 2004. Garaje. Aparcacoches. *Business Center*. Piscina cubierta y climatizada. Gimnasio. Sauna. Wellness Centre. Salón de belleza. Peluquería. 28 salas de reuniones. Tiendas. Restaurante: Contraste.

■ LE MÉRIDIEN BARCELONA

Ramblas, 111. (08002) Tel. 93 318 62 00. Fax: 93 301 77 76. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Le Meridien. Correo electrónico: concierge.barcelona@lemeridien.com. Web: www.lemeridienbarcelona.es.

192 habitaciones y 39 suites con aire acondicionado, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y pantalla de plasma, albornoz, secador de pelo, conexión a internet, servicio 24 horas, Wi-Fi y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 199/299 (vista Rambla) euros/día. Situado en La Rambla, de fachada neoclásica y con más de 40 años de historia es uno de los hoteles más emblemáticos de Barcelona. Todas las habitaciones han sido recientemente renovadas así como las áreas públicas, el

restaurante y el bar. Dispone de Business Center. Lo dirige Gonçalo Duarte-Silva. Nuevo espacio tipo cafetería "LATITUDE", ubicado en HUB/lobby. Garaje. Aparcacoches. Salones de convenciones. Restaurante: Cent Onze.

■ ME BARCELONA

Pere IV, 272-286. 08005 Barcelona. Tel. 933 672 070. Fax 933 672 051. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Pertenece a la cadena Sol Meliá. Correo electrónico: me.barcelona@melia.com. Web: www.me-barcelona.com.

235 habitaciones y 23 suites, con todo tipo de comodidades e instalaciones actuales. Precio habitación doble: desde 145/185 euros/día. Dispone de habitaciones para minusválidos. Este moderno hotel, diseñado por el reconocido arquitecto francés Dominique Perrault, cuenta con 29 plantas y está ubicado en el área del 22@, en el distrito tecnológico y más moderno de Barcelona. Inaugurado el año pasado, en sus instalaciones ofrece un amplio abanico de servicios exclusivos como el Àngels & Kings Bar, el restaurante Dos Cielos de los hermanos Torres, la exclusiva planta VIP The Level, el Sky Food Bar Restaurant & Lounge y el Yhi Spa. Como buque insignia de la marca, el hotel ME Barcelona by Meliá ofrece un concepto hotelero hasta ahora inédito, moderno y lleno de contrastes. Su estructura fresca y su amplia variedad de espacios inspiran una energía que fusiona arte, vida, gastronomía y cultura al tiempo que ofrece una experiencia única a quienes se alojan en él. Ha sido nombrado como uno de los mejores nuevos hoteles del mundo en la It List de la revista Travel + Leisure, por su arquitectura, diseño, servicios y originalidad. Lo dirige Enrique Escofet. Párking propio cerrado, aparcacoches, piscina, gimnasio, sauna, jacuzzi, peluquería, Wi-Fi en todo el hotel, salones de convenciones, tiendas, restaurantes: Dos Cielos y DO2 by Hermanos Torres, dirigido por los chefs Sergio y Javier Torres.

■ MELIÁ BARCELONA

Avda. Sarrià, 50. (08029) Tel.: 93 410 60 60. Fax: 93 321 51 79. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Sol Meliá. Correo electrónico: melia.barcelona@solmelia.com. Web: www.meliabarcelona.com.

333 habitaciones, 21 suites, con aire acondicionado, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo, servicio 24 horas y cerradura electrónica. Wi-Fi. Habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 135/210 euros/día. Lujoso hotel situado en el centro de la nueva Barcelona, junto a los lugares de moda y a sólo 5 minutos de los más importantes centros comerciales y la zona de negocios. Fue construido en 1975 y se ha ido renovando; desde principios de 2006 cuenta con 10 plantas totalmente renovadas, spa con piscina y servicio real. Es uno de los más prestigiosos y emblemáticos hoteles de Barcelona, que responde a un alto *standing*. A destacar la atención personal y su espléndido *buffet* de desayunos, uno de los mejores del país. Lo dirige Ruth Abellán. Garaje. Aparcacoches. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Tienda. Restaurante Artemis. Brunch.

■ MIRAMAR BARCELONA

Plaza Carlos Ibáñez 3 Tel.: 93 281 16 00. Fax: 93 281 16 01. No cierra. American Express, Diners, 6000 y Visa. Pertenece a la Cadena Small Luxury Hotels of the World. Correo electrónico: info@hotelmiramabarcelona.com. Web: www.hotelmiramabarcelona.com.

67 habitaciones y 8 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, televisión vía satélite, Canal + y Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 150/350 euros/día. Inaugurado en el año 2006, goza de una situación privilegiada en la montaña de Monjuïc, frente al puerto de Barcelona, ocupando el antiguo edificio de TVE Estudios de Miramar, ubicados a cinco minutos de Colón, con vistas a la ciudad y al puerto espectaculares. Lo dirige Isaac Mestre. Garaje. Aparcacoches. Piscina climatizada. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Peluquería. Sala de convenciones. Tiendas. Restaurante: Forestier.

■ OMM

Rosselló, 265. (080) Tel.: 93 445 40 00. Fax: 93 445 40 04. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: reservas@hotelomm.es. Web: www.hotelomm.es.

83 habitaciones y 8 suites, con aire acondicionado, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo, servicio 24 horas, Wi-Fi y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 210/450 euros/día. El Grupo Tragaluz, de Rosa Esteva, abrió en 2004 su primer hotel en el centro de Barcelona, cerca del restaurante Tragaluz, que ocupa 6 plantas. Un proyecto del joven arquitecto Juli Capella, pensado para personas que huyen de los espacios impersonales y quieren disfrutar de un descanso en un entorno agradable. Sorprende al entrar la amplitud del espacio, una gran sala sin columnas, con el bar y coctelería, el restaurante y un lugar para leer o descansar. Destaca su interiorismo, obra de Sandra Tarruella e Isabel López. Lo dirige Jordi Maestro. Este año ampliará el número de habitaciones e inaugurará un Spa Relajación. Garaje. Piscina. Restaurante: Moo.

■ W BARCELONA

Plaza de la Rosa de los Vientos, 1. (08039) Tel.: 93 295 28 00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena W Hotels Worldwide de Starwood Hotels & Resorts. Correo electrónico: whateverwhenever.wbarcelona@whotels.com. Web: www.w-barcelona.

406 habitaciones y 67 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo, Wi-Fi, servicio habitaciones 24 horas y cierre electrónico. Admite perros. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 270/425 euros/día. Ubicado al final de la playa de la Barceloneta, el nuevo emblema de la hostelería

moderna, inaugurado el pasado 1 de octubre de 2009. El W Barcelona, diseñado por el vanguardista arquitecto Ricardo Bofill, nos trae una combinación sin precedentes de entretenimiento, servicios, delicias gastronómicas, vida nocturna y hospitalidad a uno de los destinos más excitantes de España y de Europa. Una cadena hotelera totalmente innovadora en su sector, ofrece una experiencia de estilo de vida contemporáneo con una completa oferta de servicios. También ofrece a sus huéspedes el primer Bliss® Spa de España, un restaurante de autor a cargo de Carles Abellan, el visionario chef catalán premiado con una estrella Michelin. Eclipse es el bar situado en la planta 26, desde el que puede contemplar una panorámica impresionante del Mediterráneo, también tiene el W BAR para cócteles y el restaurante WAVE, WET, un conjunto de bar y piscina, rodeado de varias terrazas, zonas de sol, cabañas privadas totalmente equipadas. También dispone de SWEAT, una vanguardista sala de fitness totalmente equipada. Dispone de 2.100 metros cuadrados espectaculares de espacio a disposición del público, que pueden acomodar desde pequeñas reuniones ultramodernas a grandes convenciones. Lo dirige Richard Brekelmans.

■ AC VICTORIA SUITES

Avda. Pedralbes, 16. (08034) Tel.: 93 206 99 00. Fax. 93 280 52 67. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena AC Hotels. Correo electrónico: acvictoriasuites@ac-hotels.com. Web: www.victoriabcn.com/www.ac-hotels.com.

50 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Canal +, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Pre una habitación doble: 90/300 euros/día. Hotel situado en Pedralbes, el barrio residencial más elegante de Barcelona, inaugurado el año 1973 y completamente reformado en el 2007, cuando se incorporó a la cadena AC. Dispone de 50 suites amplias y bien decoradas. A destacar su oferta gastronómica en el restaurante Neichel. También tiene bar con terraza y AC Lounge. Tranquilo y acogedor. Lo dirige Maraya Perinat. Aparcamiento propio cerrado. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante: Neichel.

■ BARCELÓ HOTEL ATENEA MAR

Pg. García Faria, 37-47 (08019) Tel.: 93 531 60 40. Fax. 531 60 90. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: ateneamar@barcelo.com. Web: www.barceloateneamar.com.

187 habitaciones y 4 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y secador de pelo, Wi-Fi. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 80/190 euros/día. Inaugurado a finales del 2003, está situado en el frente marítimo de la ciudad y es un hotel que ocupa un edificio de nueva construcción, muy confortable y que se esmera en el nivel gastronómico de su restaurante. Lo dirige Juan Barranco. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

■ BARCELÓ HOTEL SANTS

Plaza Països Catalans, s/n. (08014) Tel. 93 503 53 00. Fax: 93 490 60 45. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Barceló Clavel Hoteles. Correo electrónico: sants@barcelo.com. Web: www.barcelosants.com.

364 habitaciones y 14 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 85/240 euros/día. Dispone de habitaciones para discapacitados. Junto a la Feria de Muestras y el Palacio de Congresos, este hotel abierto en 1992 cuenta con una arquitectura moderna y acceso, mediante ascensor, a la estación central de Sants. Muy confortable y agradable, tiene un cuidado especial por la gastronomía en sus restaurantes y una excelente oferta para banquetes y convenciones en sus salas de reuniones, con los últimos avances tecnológicos, con capacidad para 1.500 personas. Lo dirige Antonio Cintas. Habitaciones totalmente reformadas, incorporando butaca Fjord, silla Wired, lámpara Tab T, mesa de cama y cojín ergonómico de trabajo, así como equipamientos y servicios de nueva generación: TV-Sat HD 422", ipod/iphone dock, secador 2.000W, minibar deluxe, welcome tray (kettle, té y café), WiFi gratuito, caja fuerte, amenities, plancha de vapor, ducha efecto lluvia (Kaldewei), room service, laundry service y climatización. Aparcamiento. Gym Fitness Center. Sauna. Salones de convenciones. Tiendas. Cyber Corner. Restaurantes: La Cantina de L'Estació y El Bistrot de Sants.

■ BARCELONA CATEDRAL

Capellans, 4 (08002). Tel.: 93 304 22 55. Fax: 93 304 23 66. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la Cadena Gestora Izaka. Correo electrónico: hotel@barcelonacatedral.com. Web: www.barcelonacatedral.com.

79 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo, cierre electrónico. Admite perros. Wi-fi gratuito en Business Center, en las habitaciones de pago 10,80/24 horas. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio de la habitación doble: 129/399 euros/día. Inaugurado en el 2006, y valorado como excelente por el 93% de sus clientes se encuentra situado inmejorablemente en el gótico, junto a la Catedral y las Ramblas. Es un hotel exclusivo, moderno y confortable. Tiene piscina, gimnasio, terraza-chillout, parking, salas de reuniones y restaurante: 4 Capellans, que ofrece cocina Mediterránea, a la carta, menú mediodía, banquetes, aperitivos y catering; con espectacular terraza al aire libre, ideal para eventos y celebraciones. El hotel propone actividades diferentes y exclusivas, tanto para particulares como para empresas. Algunas de estas actividades son gratuitas, como los paseos por el gótico y la Ciudad Vieja o la disponibilidad de bicicletas. A destacar las clases de cocina, cada mes de septiembre a junio, catas de vinos y para empresas, incentivos, ofrece la propuesta de taller de cocina o Cooking team building o las cenas Lip Dub, donde la empresa elige una música que esté en sintonía con la filosofía de la compañía y a través de una coreografía sencilla se realiza un video

profesional y que se puede utilizar como herramienta comercial en las redes sociales. Otras actividades pueden encontrarse en la agenda (partidos de fútbol del FC Barcelona, obras de teatro, conciertos, eventos deportivos,...) o simplemente aprovechar las propuestas culturales o de compras que una ciudad tan cosmopolita como Barcelona puede ofrecer. Lo dirige Anna Castan.

■ BARCELONA MAR

Provençals, 10. (08019) Tel.: 93 266 52 00. Fax: 93 266 52 07. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Grup Atica 21. Correo electrónico: info.bcnmar@atica21hotels.com.

75 habitaciones insonorizadas, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 59/226 euros/día. Inaugurado el año 2000, está situado en la zona de playas, muy tranquila, aunque alejada del centro de la ciudad. El hotel ocupa un nuevo edificio de moderna construcción, funcional y cómodo. Constituye uno de los últimos hoteles del Gupo Atica 21 en Barcelona, que años pasados había estado gestionado por la cadena hotelera Husa. Lo dirige Borja Izquierdo. Garaje. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.

■ BARCELONA COLONIAL

Vía Laietana, 3. (08003) Tel.: 93 319 22 52. Fax: 93 315 14 39. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Grupo Hotelero Gargallo. Correo electrónico: colonial@gargallohotels.es. Web: www.gargallohotels.es.

82 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, Wi-Fi, secador de pelo y cierre electrónico. Admite perros. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 160/270 euros/día. Inaugurado el año 2009 y dirigido por Miguel Gargallo. Ubicado en la antigua sede del Banco Hispano Colonial, edificio de principios del siglo XX que destaca por ser el primero que se construyó en la Vía Laietana. En el barrio gótico de la ciudad, cerca de las Ramblas, Plaza de Cataluña y Paseo Marítimo.

■ CATALONIA BARCELONA PLAZA

Plaza Espanya, 6-8. (08014) Tel. 93 426 26 00. Fax: 93 426 04 00. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: plaza.comercial@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.com.

338 habitaciones y 9 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 184/314 euros/día. Inaugurado a comienzos del año 1993, está situado frente al recinto ferial, con una vista magnífica, desde sus habitaciones, de la plaza España y del espléndido Palacio de Montjuïc. Tiene un cuidado diseño y

goza de una avanzada tecnología. A destacar la suite del reloj, muy original. Amplio y vistoso hall, con patio interior, en el que se sirven los desayunos. Lo dirige Lourdes Sitjà. Garaje. Piscina exterior cubierta y climatizada. Gimnasio. Salones de convenciones. Tiendas. Restaurante: Gourmet.

■ CATALONIA CÓRCEGA

Córcega, 368. (08037) Tel.: 93 280 19 19. Fax: 93 208 08 57. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: corcega@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

77 habitaciones y 2 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 83/410 euros/día. Situado en zona céntrica, próxima al Passeig de Gràcia, fue inaugurado el año pasado y posee habitaciones cuidadas y acogedoras, con mobiliario moderno. Lo dirige Jordi Alcoriza. Restaurante.

■ CATALONIA PLAÇA CATALUNYA (ANTES DUQUES DE BERGARA)

Bergara, 11. (08002) Tel.: 93 301 51 51. Fax: 93 317 34 42. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: catalunya@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

145 habitaciones y 3 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 453,70 euros/día. Inaugurado en el año 1989, ocupa un edificio modernista de finales del siglo XIX, restaurado y ampliado en su totalidad en 1998 y con la fachada restaurada de hace poco, que está situado en el centro de la Ciudad Condal, justo al lado de la Plaça de Catalunya. Ambiente elegante y atención de detalle en el servicio. Lo dirige Rupert Rafel. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.

■ CATALONIA PARK PUTXET

Putxet, 68-74. (08023) Tel.: 93 212 51 58. Fax: 93 418 58 17. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: putxet@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

151 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 52/325 euros/día. Situado junto al parque Putxet, goza de la tranquilidad propia de una de las mejores zonas residenciales de Barcelona, cercana a la calle Balmes y a la ronda General Mitre. Fue construido en 1975 y las últimas reformas son del año 2000. Lo dirige Carlos Allué. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

■ CATALONIA RAMBLAS

Pelai, 28. (08001) Tel.: 93 316 84 00. Fax: 93 316 84 01. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: ramblas@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

217 habitaciones y 4 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio suite: 118/620 euros/día. Inaugurado el año pasado en el centro de la ciudad, ocupa un edificio modernista, antigua sede del diario *La Vanguardia*. Ofrece una zona de aguas y relajación con gran variedad de servicios y tratamientos de salud y belleza. Destaca su restaurante gastronómico Pelai, con una selecta cocina de mercado ofrecida en un íntimo espacio para 50 personas. Todas las habitaciones ofrecen el máximo confort resaltando las suites con terraza y piscina. Lo dirige Rita Gámez López. Aparcacoches. Wi-Fi. Jardín. Piscina. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Salones de convenciones. Restaurante: Pelai.

■ CATALONIA SUITE

Muntaner, 505. (08022) Tel.: 93 212 80 12. Fax: 93 211 23 17. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: suite@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

77 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 119/225 euros/día. Inaugurado en 1986, está situado en una de las zonas residenciales de la parte alta de la ciudad. Todas sus habitaciones tienen salón, tipo suite y son confortables. El servicio es amable. Lo dirige Xavier Pérez. El año 2005 acometió una importante reforma tanto en la fachada como en el interior. Pronto la conexión Wi-Fi será gratuita en todo el hotel. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

■ CONDES DE BARCELONA

Passeig de Gràcia, 73-75. (08014) Tel.: 93 445 00 00. Fax: 93 445 32 32. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Condes Hotels. Correo electrónico: info@condesdebarcelona.com. Web: www.condesdebarcelona.com.

232 habitaciones y 3 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, acceso a internet a través de la TV, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 135/215 euros/día. Con una inmejorable situación céntrica, ocupa dos magníficos palacios decimonónicos modernistas, la casa E. Batlló (1895) y la casa J. Daurella (1872). Tiene la categoría de "hotel monumento" otorgado por la Generalitat y goza de un diseño vanguardista. Lo dirige

Albert Labastida. Renovado en el 2002 y recientemente ampliado con el máximo rigor arquitectónico y funcional para crear un hotel moderno de gran categoría, con amplias y luminosas habitaciones, diseñadas para el máximo confort y bienestar, algunas con jacuzzi y terraza. Además de la terraza Condes Terrace Bar, recientemente se ha abierto una terraza, Alaire Terrace Bar, en la octava planta que ocupa la cubierta del edificio Center y ofrece una singular perspectiva de la ciudad y un esmerado servicio de bar durante todo el año, con cócteles y snacks, de las 6 de la tarde a las 2 de la madrugada, y por la noche se amplía la oferta gastronómica con una carta de gustosos tentempiés. Sus restaurantes están asesorados por Martín Berasategui. Garaje. Aparcacoches. Piscina exterior. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Restaurantes: Lasarte y Loidi.

■ DIAGONAL ZERO

Plaza de Levante, s/n. (08019) Tel.: 93 507 80 00. Fax: 93 507 80 01. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena SB Hoteles. Correo electrónico: reservazero@sbgrup.com. Web: www.hoteldiagonalzero.com.

247 y habitaciones y 15 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio 24 horas y cierre electrónico. Admite perros. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 90/332 euros/día. Inaugurado en el año 2009 se encuentra junto al centro Comercial Diagonal Mar. Buena comunicación con el centro de la ciudad y el aeropuerto. También ofrece The 15th Lounge, localizado en la planta 15, para uso exclusivo de los clientes que reserven habitaciones Ejecutiva, Suite y *Jacuzzi Suite*, con servicios exclusivos, zona de internet, snacks y bebidas gratuitas, revistas y prensa nacional e internacional. La gran sala Ballroom América, con 6 metros de altura y 5 salones adicionales, todos ellos totalmente equipados y con luz natural. El Cocktail-Bar con una terraza exterior chill-out y el mejor ambiente, también apto para coffee breaks y cócteles. Gimnasio, SPA y Wellness Center con todo tipo de tratamientos personales. Piscina exterior panorámica y solarium en la planta 17. Restaurante.

■ EUROSTARS ANGLÍ

Anglí, 60. (08017) Tel.: 93 206 99 44. Fax: 93 206 99 45. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Eurostars. Correo electrónico: info@eurostarsangli.com. Web: www.eurostarsangli.com.

47 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Admite perros. Precio habitación doble: 75/250 euros/día. Inaugurado el 2007, este hotel está ubicado en la parte alta de la ciudad, cerca de la Vía Augusta y ocupa un moderno edificio de nueva construcción, rebosante de diseño. Resulta confortable. Lo dirige Estel·la Ferré. Garaje. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.

■ GALLERY HOTEL

****S

Rosselló, 249. (08008) Tel.: 93 415 99 11. Fax: 93 415 91 84. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: galleryhotel@galleryhoteles.com. Web: www.galleryhotel.com.

110 habitaciones y 5 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, fax, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y servicio 24 horas. Dispone de habitaciones para discapacitados (3). Precio habitación doble: 125/255 euros/día. Inaugurado en el año 1991 y redecorado totalmente en el 2002, está situado en el centro de la ciudad de Barcelona, entre el Passeig de Gràcia y la Rambla de Catalunya, en plena zona comercial y de negocios. Combina unas instalaciones funcionales y modernas con un servicio personalizado. En los salones y en las habitaciones dispone de internet inalámbrico y las suites tienen DVD. En la terraza-jardín ofrece cenas con música en directo los meses de junio y julio. Han hecho reformas en el Hall y en la terraza. Lo dirige Norma Galofré. Garaje. Aparcacoches. Terraza-Jardín. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Business Center. Restaurante: Café del Gallery, que durante todo el año organiza actividades gastronómicas.

■ GRAN HOTEL BARCINO

Jaume I, 6. (08003) Tel. 93 302 20 12. Fax: 93 301 42 42. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Gargallo. Correo electrónico: barcino@gargallohotels.es. Web: www.gargallohotels.com.

68 habitaciones, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, zona Wi-Fi, secador de pelo y cerradura electrónica. Admite perros. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 155/265 euros/día. Situado en pleno barrio gótico y zona comercial, junto a la catedral, al Ayuntamiento, Palau de la Generalitat y las Ramblas, es un hotel moderno, inaugurado el año 1996. Lo dirige Miguel Gargallo Llaquet.

■ GRAN HOTEL CATALONIA

Balmes, 142-146. (08008) Tel.: 93 415 90 90. Fax: 93 415 22 09. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: grancatalonia@hoteles-catalonia.es. Web: hoteles-catalonia.es.

84 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo, servicio 24 horas y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 83/480 euros/día. Situado en el centro de la ciudad, en la mejor zona comercial y de servicios, en pleno Eixample barcelonés. Fue inaugurado en noviembre de 1991 y está dotado de los avances más modernos de la técnica hotelera. Es elegante, con moderna decoración y muy confortable. Servicio esmerado. Es uno de los más emblemáticos hoteles de la cadena. Lo dirige Montse Mata. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

■ GUITART GRAND PASSAGE

Muntaner, 212. (08036) Tel.: 93 201 03 06. Fax: 93 201 00 04. No cierra. Cadena Guitart Hoteles. Correo electrónico: mpons@guitarthotels.com.

40 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y secador de pelo. Precio suite: 100/177 euros/día. Edificio de original arquitectura situado en la una zona de negocios importante de Barcelona entre el Passeig de Gràcia y la Avenida Diagonal. Todas sus habitaciones son suites. Fue inaugurado en el año 1990 y se reformó totalmente hace unos años. Lo dirige Montserrat Pons. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante: Come Prima.

■ H10 MARINA BARCELONA

Av. Bogatell, 64-68. (08005) Tel.: 93 309 79 17. Fax: 93 309 97 62. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Group H10 Hotels. Correo electrónico: h10.marina.barcelona@h10.es. Web: www.h10hoteles.com.

210 habitaciones y 28 *junior suites*, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, alborno, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 100/290 euros/día. Ubicado en la zona del puerto olímpico, se inauguró en el año 2003, en un edificio singular, de nueva construcción orientado al mar. Muy tranquilo y muy moderno. Lo dirige Javier García. A destacar el Bar Dionissos donde se sirven vinos y tapas y que cuenta con una bodega con más de 200 referencias. Garaje. Conexión Wi-Fi en todo el hotel. Piscina exterior con un bar abierto en verano y piscina interior, dentro del Wellness Marina, donde se hacen tratamientos. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Salones de convenciones. Restaurante: Dionissos.

■ HESPERIA PRESIDENTE

Avda. Diagonal, 570. (08021) Tel.: 93 200 21 11. Fax: 93 209 51 06. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hotel@hesperia-presidente.com. Web: www.hesperia-presidente.es.

151 habitaciones y 1 suite con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, alborno, secador de pelo, servicio 24 horas y cerradura electrónica. Admite perros. Precio habitación doble: 109/399 euros/día. Situado en la zona de negocios y comercios, entre la plaza Francesc Macià y el Passeig de Gràcia, el hotel se encuentra en pleno centro, se inauguró en el año 1964 y la última reforma se llevó a cabo en 1994. A comienzos del año 2004 se incorporó a la cadena Hesperia y se reformó totalmente, de forma que en la actualidad presenta un diseño vanguardista y singular, que causa admiración. Lo dirige José María Ripa. Garaje. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante.

■ HUSA ARENAS

Capitán Arenas, 20. (08034) Tel.: 93 280 03 03. Fax: 93 280 33 92. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Husa.

60 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite y Canal +. Admite perros. Precio habitación doble: 73/250 euros/día. Situado en zona residencial, fue renovado en 1991. Lo dirige Cristina Sedó. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

■ HUSA AVENIDA PALACE

****S

Gran Vía de les Corts Catalanes, 605-607. (08007) Tel.: 93 301 96 00. Fax: 93 318 12 34. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadenas Husa y SRS. Correo electrónico: avpalace@husa.es. Web: www.avenidapalace.com.

127 habitaciones, 15 suites y 9 ejecutivas, insonorizadas, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 116/208 euros/día. Con una situación muy céntrica, fue inaugurado en 1952 y ha sido a lo largo de su historia uno de los hoteles más emblemáticos, clásico y tradicional de la Ciudad Condal. En 1998 acometió unas importantes reformas para, sin perder su espíritu de siempre, adecuarse al confort y la tecnología de la hostelería actual. Inauguración de la *Suite The Beatles*. Lo dirige Alejandro Vilallonga Cairó. Tiendas. Salones de convenciones. Piano Bar. Restaurante.

■ ICÀRIA BARCELONA

Avda. Icària, 195. (08005) Tel.: 93 221 82 00. Fax: 93 221 24 58. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena SB Hotels. Correo electrónico: reservasicaria@sbgrup.com. Web: www.hotelicariabarcelona.com.

156 habitaciones y 24 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, servicio 24 horas, acceso a internet, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 100/130 euros/día. Inaugurado el año 2005, está situado en la zona de la Villa Olímpica, junto al Poble Nou y ocupa un edificio de nueva construcción, con atmósfera cosmopolita, decoración *high-tech* y connotaciones relativas al distrito 22@. Las habitaciones son amplias y confortables, con cuidada decoración. También tiene habitaciones familiares adaptadas para 4 personas. Dispone de mil metros cuadrados de salones multifuncionales y de Wi-Fi en todo el hotel, gratuito. Lo dirige Marc Camps. Nuevo lounge bar y coctelería Vanity Room. Servicio de masajes relajantes en la zona Spa. Garaje. Piscina. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Salón de belleza Vanity Room. Salones de convenciones. Restaurante.

www.guiagourmand.com

■ NERI

Sant Sever, 5. (08002) Tel.: 93 304 06 55. Fax: 93 304 337. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Ánima Hotels. Correo electrónico: info@hotelneri.com. Web: www.hotelneri.com.

14 habitaciones, 7 *junior suites* y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas, cerradura electrónica y Wi-Fi. Habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 214,58/357,64 euros/día. Inaugurado el año 2003, ocupa un palacete del siglo XVIII, en el corazón de la Barcelona gótica, situado en la encantadora plaza de Sant Felip Neri, junto a la catedral ya pocos metros del Palau de la Generalitat y del Ayuntamiento de la ciudad. Establecimiento único que ofrece una exclusiva combinación de antigüedad, vanguardismo y encanto. Un lugar que permite un equilibrio entre la historia y una actitud decididamente moderna. Este año han inaugurado la terraza bar de la cuarta planta, "Roba Esteba"; increíble espacio con un pequeño jardín urbano al aire libre, donde contemplar los cielos de Barcelona y sus azoteas. Atención personalizada. Lo dirige Minerva Lumbierres. Biblioteca. Terraza-Solarium. Pequeña sala de convenciones. Restaurante gastronómico de cocina de mercado.

■ NH CONSTANZA

Deu y Mata 69-99 (08029). Tel.: 93 281 15 00. Fax: 93 410 03 35. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Pertenece a la Cadena NH. Correo electrónico: nhconstanza@nh-hotels.com. Web: www.nh-hotels.com.

301 habitaciones y 7 suites, con aire acondicionado, minbar, televisión con Canal +, secador de pelo. Servicio de habitaciones 24 horas y cierre electrónico. Admed perros. Wifi en todo el hotel. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio de la habitación doble: 105/290 euros / día. Es un hotel construido hace pocos años, inaugurado en el mes de febrero de 2007, con un diseñado en un estilo único. Está concebido en torno a amplios y luminosos espacios, destacando sus vanguardistas interiores realizados en basalto, vidrio, lacados en blanco y negro y hormigón, en un ambiente de arte contemporáneo, y utilizando materiales en el exterior como el acero inoxidable, vidrio y "travertino" romano. Siguiendo la pauta que NH Hoteles imprime a sus establecimiento con su sello inconfundible en una oferta que combina estilo, gastronomía, equipo tecnológico y confort. NH Constanza es un edificio totalmente nuevo diseñado por Rafael Moneo, Lucho Marcial y Solá Morales. Su arquitectura interior combina una decoración moderna y de diseño. Se sitúa entre la avenida Diagonal y la calle Numancia, en pleno corazón de la zona empresarial de la Ciudad Condal. Lo dirige Montserrat Torres. El hotel ofrece todos los servicios para que el cliente disfrute de una feliz estancia. Restaurante Nhube, Spa Elysium, solarium, piscina cubierta climatizada, gimnasio, sauna, sala de convenciones y parking propio cerrado.

■ NH PÓDIUM

Bailén, 4-6. (08010) Tel.: 93 265 02 02. Fax: 93 265 05 06. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena NH Hoteles. Correo electrónico: nhpodium@nh-hotels.com. Web: www.nh-hotels.com.

145 habitaciones, con aire acondicionado, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, servicio 24 horas y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 114/299 euros/día. Inaugurado en el año 1992, está situado en una de las zonas principales del ensanche modernista, entre la Plaça de Catalunya y el Passeig de Sant Joan. De línea arquitectónica moderna, conserva su singular fachada de principios de siglo, en contraste con el diseño interior de vanguardia, con espacios amplios, luminosos y funcionales. Dispone de habitaciones adaptadas para discapacitados. Incorpora todos los “detalles” de la cadena NH. Lo dirige Sara Grau. Aparcamiento. Piscina exterior. Gimnasio. Sauna. Solarium. Salones de convenciones. Restaurante: Corella.

■ SALLÉS HOTEL PERE IV

Carrer Pallars, 128-130. 08018. Tel. 933 209 650. Fax 933 009 060. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Pertenece a la cadena Sallés Hotels. Correo electrónico: info@salleshotels.com. Web: www.saleshotels.com.

191 habitaciones y 4 *juniors suites* con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo, *room service* 24 horas y cerradura electrónica. Tiene Wi-Fi gratuito en todo el hotel. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 75/120 euros/día. Ubicado en el 22 @, la nueva zona tecnológica de Barcelona. Cercano a la zona de la Villa Olímpica, Torre Agbar, el Auditori y el Teatre Nacional de Catalunya, a 10 minutos de la playa y a 2 km. del centro de la ciudad, este hotel abrió sus puertas el 2003 y lo dirige Magnus Haggren. Dispone de *spa* con piscina climatizada, jacuzzi, gimnasio, sauna, *hamman* y duchas de tratamiento. Ofrecen también servicio de masajes. Párking propio cerrado. Sala de convenciones y restaurante con el nombre: Garum Restaurant.

■ SIXTYTWO BARCELONA

Passeig de Gracia 62. (08007). Tel.: 93 272 41 80. Fax: 93 272 41 81. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la cadena Hoteles Independiente. Correo electrónico: hotel@sixtywohotel.com. Web: www.sixtywohotel.com.

44 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo, servicio de habitaciones de 7,00 a 23,00 y cierre electrónico. Albornoz en las habitaciones Privileges y la suite. Wifi en todo el hotel. Habitaciones para minusválidos. Precio de la habitación doble: 140/350 euros/día. Inaugurado en el año 2009, el SixtyTwo es un hotel boutique para amantes de la exclusividad, la privacidad de un pequeño hotel y el

servicio personalizado. Las habitaciones están equipadas con televisores Bang & Olufsen, teléfono de Jacob Jensen, grifería de Tangent, productos de baño Etro, iPod Station, Cafetera Nespresso y Wifi. La mitad de sus habitaciones tienen vistas al emblemático Paseo de Gracia, la otra mitad en un tranquilo, amplio y muy luminoso patio interior tradicional del barrio del Eixample. Lo dirige Alex Tétard. Las últimas reformas son del 2011. Entre las actividades gastronómicas gratuitas para los clientes hay que destacar que cada miércoles, de 19,30 a 20,30, se organiza una cata gratuita de vinos de Cataluña. También el Sixtytwo Cocktail Lounge, de Octubre a abril, todos los jueves, viernes y sábados de 7 a 12. Los viernes, música en vivo. Parking no propio, a precio concertado a unos 20 m. Sala de convenciones.

■ TORRE DE CATALUNYA

Avda. Roma, 2-4 (08014) Tel.: 93 600 69 99. Fax: 93 600 69 77. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Expo Hotels & Resort. Correo electrónico: tcreervas@expogrup.com. Web: www.torreatalunya.com.

259 habitaciones y 13 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite e interactiva, Wi-Fi, ADSL, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 78/264 euros/día. Situado junto a la estación de Sants, ocupa una moderna torre de 23 plantas, con buenas vistas de toda Barcelona, en las superiores, en las que se ubica el restaurante. Muy moderno, este hotel se inauguró el año 2003. Dispone de Wi-Fi en las áreas públicas. Lo dirige Esther Comín. Garaje cerrado. Salones de convenciones. Spa completo. Piscina interior. Restaurante: Visual.

■ ZENIT BARCELONA

Santaló, 8. (08021) Tel.: 93 241 18 00. Fax: 93 241 18 05. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Zenit. Correo electrónico: dirbarcelona@zenithoteles.com/barcelona@zenithoteles.com. Web: www.zenithoteles.com.

71 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 65/350 euros/día. Cerca de la Diagonal, está situado junto a la plaza de Francesc Macià. Inaugurado en 2006. Lo dirige Nuria Segoviano. Parking con tarifa concertada al lado del hotel. Salón de reuniones. Restaurante Mediterrània con menú del día, carta y menús para grupos. Cafetería.

■ ZENIT BORRELL

Comte Borrell, 208. (08029). Tel.: 93 452 55 66. Fax: 93 452 55 60. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la Cadena Zenit Hoteles. Correo electrónico: dirborrell@zenithoteles.com. Web: www.zenithoteles.com.

74 habitaciones y 1 *junior suite*, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y hay +, albornoz, ssacador de pelo y cierre electrónico. Wifi en las habitaciones y el resto del hotel. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio de la habitación doble: 65/350 euros / día. Inaugurado en el año 2004, está situado en el barrio del Eixample de Barcelona, muy cerca del hospital clínico y una parada de metro del Paseo de Gracia. Ofrece habitaciones insonorizadas con conexión inalámbrica a internet gratuita y decoración moderna. El restaurante del Hotel, el Marés, sirve cocina mediterránea e internacional y dispone de una terraza al aire libre, muy agradable. También hay un bar con una gran TV. El dirige Núria Guà. Dispone también de parking propio cerrado y sala de convenciones.

BARBERÀ DEL VALLÈS

28.633 habitantes. A 18 km de Barcelona.

HOTELES

■ EUROSTARS BARBERÀ PARC

Carretera N-150, km 6,700. (08210) Tel.: 93 700 39 00. Fax: 93 700 39 10. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Pertecene a la Cadena Hotusa. Correo electrónico: reservas@eurostarsbarberaparc.com. Web: www.eurostarsbarberaparc.com.

115 habitaciones y 5 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión con Canal +, conexión PC (Wi-Fi) y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 65/150 euros/día. Inaugurado en abril de 2002, se erige en el núcleo financiero del Vallès y en la zona lúdico-comercial Baricentro (Barberà del Vallès). Ofrece una excelente red de comunicaciones con Barcelona, de la que le separan sólo 14 km, al igual que del Circuito de Catalunya (Montmeló). Lo dirige Jordi Artiga. Aparcamiento. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

CARDONA

5.226 habitantes. A 99 km de Barcelona.

HOTELES

■ PARADOR DE TURISMO DE CARDONA

Castell de Cardona. (08261) Tel.: 93 869 12 75. Fax: 93 869 16 36. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: cardona@parador.es. Web: www.parador.es.

51 habitaciones y 3 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo y servicio de habitaciones 24

horas. Precio habitación doble: 176,85/188,89 euros/día. Dispone de habitaciones para minusválidos. Ubicado en un magnífico castillo románico lombardo del siglo IX, sobre una colina de casi 500 metros sobre el río Cardoner, este Parador, inaugurado en 1976, tiene una magnífica presencia y unas vistas, sobre la población y el contorno, únicas. Lo dirige Jaime Sebastián. Aparcamiento. Jardín. Gimnasio. Sauna. Salones de convenciones. Restaurante.

CASTELLDEFELS

58.663 habitantes. A 19 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ TORRE BARONA (GRAN HOTEL REY DON JAIME) 6,5/10

Av. del Hotel, 22. (08860) Tel.: 93 665 13 00/93 635 17 01. Fax: 93 664 51 51. Horario de 13,00 a 15,30 y de 20,00 a 23,30. No cierra. American Express, Diners, MasterCard y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 5 comedores privados para hasta 450 comensales. Capacidad para 210 comensales. Cadena Grupo Soteras. Correo electrónico: donjaime@grup-soteras.com. Web: www.grup-soteras.com.

Abierto desde 1955, pertenece al gran hotel Rey Don Jaime, con un estilo rústico, lo dirige Santiago Sotersas. Cocina mediterránea elaborada por el chef José Luis Janez. El director de sala es Enrique Osuna. La bodega tiene 139 referencias. Menú, 30,00 (diario), 35,00 (fin de semana). **Vino de la casa:** No tiene.

HOTELES

■ GRAN HOTEL REY DON JAIME *****

Av. del Hotel, 22. (08860) Tel.: 93 665 13 00. Fax: 93 664 51 51. No cierra. American Express, Diners, MasterCard y Visa. Cadena Grup Soteras. Correo electrónico: donjaime@grup-soteras.com. Web: www.grup-soteras.com.

211 habitaciones y 9 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo, minibar, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 60/80 euros/día. En la década de los años cuarenta se construyó este hotel en la colina de Torre Barona, justo al lado de dicha torre y en un lugar con buenas vistas panorámicas al mar Mediterráneo. Poco antes de las olimpiadas se levantó la parte nueva, con las comodidades y confort de la hostelería moderna. Rodeado de pinos, es muy tranquilo y con buenos servicios. También la parte antigua ha sido totalmente remodelada con suites de 5 estrellas. Si pueden, pidan la 337, con TV incluso en la bañera de hidromasaje. Lo dirige José Ignacio Tejedor. En enero de 2005 se inauguró un palacio de congresos, junto al hotel con vista al mar, con una capacidad para 350 personas. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Piscina exterior y piscina climatizada cubierta. Gimnasio. Sauna. Squash. *Boutique*. Galería de arte. Salones de convenciones. Tiendas. Business Center. Restaurantes: Mirador y Pérgola.

CERDANYOLA DEL VALLÈS

57.959 habitantes. A 14 km de Barcelona.

HOTELES

■ EUROSTARS PARC DEL VALLES

C. Artesans, 8 (Parque tecnológico). (08290) Tel.: 93 692 06 61. Fax: 93 692 04 82. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: direccion@eurostarsparcdelvalles.com. Web: www.eurostarshotel.com.

75 habitaciones y 8 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 65/150 euros/día. Inaugurado en el año 1992, el hotel ha sido reformado en su totalidad en el año 2004. Pertenece al grupo Hotusa, el cual dispone de su marca propia Eurostars Hoteles. Se encuentra situado en una zona muy tranquila, a 14 kilómetros de Barcelona y junto a las autopistas AP-7, AP-18 y B-30. Ocupa un moderno edificio de nueva construcción. Dispone de una planta ejecutiva y tiene conexión Wi-Fi e internet en todas sus habitaciones. Lo dirige Gerard Moreno y tiene la Q de Qualitat y la ISO 9001/2000. Aparcamiento exterior gratuito. Jardín. Piscina. Gimnasio. Squash. Sauna. Salones de convenciones. Restaurante: Mediterráneo.

LA GARRIGA

13.942 habitantes. A 38 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ D'ORS GOURMET (HOTEL BALNEARIO DE BLANCAFORT)

7/10

Mina, 7. (08530) Tel.: 93 861 92 07. Fax: 93 861 23 90. Horario de 20,30 a 23,00. Tanca de octubre a mayo. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Capacidad total para 120 comensales. Correo electrónico: info@balnearioblancafort.com. Web: www.balnearioblancafort.com.

Un lugar mágico, en los jardines del Gran Hotel Balneario Blancafort, para saborear una comida ligera, una cena a la luz de los luceros, en un ambiente tranquilo para relajarse, con una decoración árabe-oriental. Cocina mediterránea elaborada por el chef Miguel Calzado. El director de sala es Alexis Muñoz. La bodega tiene 30 referencias y el sumiller es Miquel Puigdomènech. El comedor tiene capacidad para 100 personas y, como es exterior, puede fumar. Dispone de 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Lubina envuelta en hoja de plátano y arcilla acompañada de un *ragout* de verduritas, 24,42; rabo de buey relleno, todo un clásico de nuestra cocina, relleno de manitas melosas y salsa de vino tinto del Priorat, 21,42; pecados de chocolate (7 texturas de chocolate), 5,67. Menú, 20,00. Menú degustación, 50,00/60,00 (maridaje incluido). **Vino de la casa:** Sumarroca, 14,00.

■ TERMES LA GARRIGA

6,5/10

Banys, 23. (08530) Tel.: 96 871 79 86. Fax: 96 871 78 87. Horario de 13,30 a 15,00 y de 20,30 a 22,00. No cierra. American Express, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Capacidad para 40 comensales en el comedor y 60 en la terraza. Pertenece al Grupo Peralada. Correo electrónico: termes@termes.com. Web: www.termes.com.

El restaurante del hotel balneario Termes La Garriga, abierto desde el año 1992, ofrece una cuidada gastronomía, dentro de una línea de cocina dietética, mediterránea y de mercado, que elabora con acierto el chef, Josep Cabanas. El comedor, bajo la dirección de Dolores Sánchez, tiene una decoración rústica provenzal. La carta de vinos contiene unas 30 variedades de vinos y cavas. **Especialidades:** Ensalada tibia de queso de cabra con nueces y mermelada de tomate; espalda de cordero sin trabajo con salsa de senderuelas; espuma de yogurt con nueces caramelizadas. Menú, 42,00. Menú degustación, 35,30. **Vino de la casa:** 3 Fincas Castillo Peralada, 12,15.

HOTELES

■ GRAN HOTEL BALNEARIO BLANCAFORT

Mina, 7. (08530) Tel.: 93 860 56 00. Fax: 93 861 23 90. No cierra. American Express, 4B, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la cadena Small Luxury Hotels. Correo electrónico: ebarri@balnearioblancafort.com. Web: www.balnearioblancafort.com.

126 habitaciones y 29 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo y servicio habitaciones 24 horas. Dispone de habitaciones adaptadas para discapacitados. Precio habitación doble: 158/236 euros/día. Situado en una zona incondicionalmente modernista vinculada al arte, música y literatura desde el siglo XIX, el original balneario Blancafort se convirtió, a partir de comienzos de 2005, en un resort de lujo pensado para ofrecer las máximas comodidades en sus instalaciones y las máximas atenciones en sus servicios. Ocupa 7 edificios de 3 pisos y se ha rediseñado totalmente el centro termal, ampliándose a casi 3000 m². Dispone también de centro de belleza, centro médico y centro de negocios. Tiene un espacio para congresos y convenciones y la Galería Raspall para la promoción de obras artísticas. Ofrece servicio de misa los sábados por la tarde. Lo dirige Ricardo Page. Aparcamiento. Aparcacoches. Jardín. Piscina climatizada cubierta y piscina exterior. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Peluquería. Sala de convenciones. Tiendas. Nuevas piscinas exteriores de agua termal todo el año. Restaurantes: D'Ors Gourmet, Iwaki, Sotto l'Acqua y Rincón de Lola.

■ TERMES LA GARRIGA

Banys, 23. (08530) Tel.: 93 871 70 86. Fax: 93 871 78 87. No cierra. American Express, Master Card y Visa. Pertenece a la cadena Grupo Peralada. Correo electrónico: termes@termes.com. Web: www.termes.com.

22 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, Wi-fi, albornoz y secador de pelo. Precio habitación doble: 212,04/281,30 euros/día. Situado en el centro de la población, a tan sólo 20 minutos de Barcelona, el balneario y el confortable hotel empezaron a funcionar en 1874, ocupando un singular edificio *noucentista* totalmente restaurado. A destacar sus magníficas instalaciones termales (*forfaits* antiestrés, adelgazamiento, belleza, etc.) y su restaurante que ofrece con esmero una cuidada cocina gastronómica. El aroma de la naturaleza y el fluido constante de las aguas hipertermales crean una relajante atmósfera, una gran sensación de paz y tranquilidad que invade a los que lo visitan. Lo dirige Meritxell C. Blanch. Aparcamiento. Aparcacoches. Jardín. Piscina con agua termal y piscina exterior. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Peluquería. Sala de convenciones. Restaurante: Termes La Garriga.

GAVÀ

44.531 habitantes. A 18 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ LES MARINES

8/10

C. Calafell, 21-23. (08850) Tel.: 93 633 35 70. Fax: 93 633 18 31 y 93 633 35 71. Horario de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra domingo noche y lunes todo el día. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Comedores privados, salón de banquetes y terraza, con capacidad total para hasta 350 comensales. Admite perros. Correo electrónico: reservas@lesmarines.com. Web: www.lesmarines.com.

Pepe Tejero abrió este restaurante en 1993, situado en un bello paraje rodeado de pinos y cercano al mar. En un hermoso y amplio marco, con una terraza preciosa, ofrece una cocina catalano francesa, mediterránea de mercado, que elabora con sumo acierto los chefs Mikel Peinador y José Luís Pol. La carta cambia dos veces al año. El comedor, que tiene una decoración de línea ampurdanesa, está dirigido por Manuel Tejada y Daniel Cabedo. Buena bodega, con más de 100 vinos distintos, al cuidado del sumiller Juan Antonio Piñero. Tiene acceso para discapacitados en todo el recinto. **Especialidades y precios:** Ensalada de colas de langostinos y espárragos trigueros, 17,17; lomo de lubina salvaje con laminas de trufa, 25,00; cochinillo deshuesado y prensado en su propio jugo, 18,50; carro de pastelería de elaboración propia, 8,12. Menú, 21,30. Menú degustación, 33,33. **Vino de la casa:** Martínez La Cuesta Reserva, 18,24.

www.guiagourmand.com

GRANOLLERS

58.940 habitantes. A 29 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ FONDA EUROPA

6,75/10

Anselm Clavé, 1. (08400) Tel.: 93 870 03 12. Fax: 93 870 79 01. Horario de 13,00 a 15,45 y de 20,30 a 23,30. Cierra el 25 de diciembre. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. 6 comedores privados para hasta 80 comensales. Correo electrónico: reservashotel@casafondaeuropa.com. Web: www.casafondaeuropa.com.

En manos de la familia Parellada, desde hace siete generaciones, esta fonda es una de las más antiguas de Catalunya y su inauguración se remonta al año 1714. Situada en el centro de la población, está declarada Patrimonio Municipal. Ofrece una cocina tradicional catalana, de línea popular. Al frente de los fogones está el chef Anotnio Alonso y dirige la amplia sala José Ramon Arredondo. La bodega tiene unas 150 referencias y esta a cargo del sumiller Ezequiel Alonso. En la planta superior dispone de 37 habitaciones, de singular decoración. Salones privados de 6 a 30 comensales para empresas con cobertura Wi-Fi y celebraciones familiares. **Especialidades y precios:** Canelones de asado con trufa de Centelles, 9,21; cordero del Montseny a las doce cabezas de ajo, 14,62; pulpo a la brasa con patatas rotas y aceite de *nyora*, 11,94; naranja a la naranja, 3,61. **Vino de la casa:** Marmellans D.O. Montsant, 4,44.

HOTELES

■ APARTHOTEL ATENEA VALLES

Magallanes s/n. Esquina Aragó. (08400) Tel.: 93 879 48 20. Fax: 93 879 34 61. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la cadena City Hotels. Correo electrónico: atenea@city-hotels.es. Web: www.aparthotelateneavalles.com.

84 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, teléfono directo, televisión vía satélite, albornoz, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 75/90 euros/día. Inaugurado el año 1999, se encuentra situado en el centro de Granollers, en un moderno edificio de nueva construcción, que incorpora líneas de diseño en la decoración. Tiene acceso inmediato al circuito de Montmeló y a las principales vías de comunicación. Lo dirige Marta Marimón. Aparcamiento. Garaje. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Salones de convenciones. Restaurante Atenea.

■ CIUTAT GRANOLLERS HOTEL

Avda. Turó Brugué, 2. (08400) Tel.: 93 879 62 20. Fax: 93 879 58 46. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: granollers@ciutathotels.com. Web: www.ciutathotels.com.

111 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, secador de pelo, albornoz, y cerradura electrónica. Admite perros. Precio habitación doble: 62,96/240,74 euros/día. Moderno y confortable hotel, inaugurado en 1992 y remodelado en el 2008, está situado a sólo 5 minutos del centro de la ciudad, en la carretera de Mataró-La Roca. Tiene un diseño vanguardista y cuenta con un centro Fitness (Kurhotel) y el nuevo Spá Calmness con tratamientos de salud y belleza. Ofrece los servicios de un 4 estrellas, lleno de atenciones, con especial dedicación a reuniones, convenciones y congresos. Dispone de habitaciones para discapacitados. Lo dirige José Luís Delgado. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Paddle, Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Baño turco. Flotarium. Salones de convenciones. Restaurante City con menú del día.

L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

248.150 habitantes. A 8 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ EVO

8,5/10

Gran Vía 144 (Hotel Hesperia Tower). 08907. Tel.: 934 135 030. Fax: 934 135 017. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingos y festivos. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado, aparcamiento y aparcacoches. Correo electrónico: evo@hesperia-tower.com. Web: www.evorestaurante.com.

Situado en la cúpula de cristal del Hotel Hesperia Tower. Su dirección gastronómica estaba a cargo del prestigioso chef Santi Santamaria. Evo es una abreviatura de "evolución", palabra y concepto de acuerdo con la atmósfera arquitectónica conseguida por el arquitecto Richard Rogers y fué una nueva propuesta gastronómica de Santamaria. Su carta es una oda al producto, que apuesta por una mezcla de proximidad, amable y mediterránea, con la tierra como fuente esencial de inspiración y la fuerza que aportan el sabor y el olor de la naturaleza. Su equipo, a cuyo frente está el chef Ismael Alegría, está al servicio del progreso del arte culinario y su línea es la misma de los afamados Can Fabes y Santceloni, fiel a unas bases y unas técnicas con más de 25 años de prestigio internacional. Todo esto lo ha convertido en el lugar ideal para celebraciones colectivas o privadas, así como para las comidas de negocios en un entorno marcado por una arquitectura potente y una cocina de gran importancia. La atmósfera de Evo es moderna, sin lujos superfluos y gran personalidad. Su ambiente está marcado por las vistas a un espacio único en Europa, destinado a convertirse en icono de Barcelona y en referente de la gastronomía catalana. Dirige el comedor, con una capacidad para 70 comensales, Luis Garcia. La bodega tiene 750 referencias y está al cuidado de Echalié Arnaud. **Especialidades y precios:** Ancas de rana crujientes con yogurt griego aliñado, 38,00; anguila del Delta del Ebro a la brasa con *ragút* de setas y pimientos, 33,00; pollo del Prat asado con cigalas y peras a la canela, 49,00; *Saint Honore* con crema y *Chantilly*, 18,00. Menú Evolight:

38,00. Menú degustación: 146,00. **Vino de la casa:** Cuvee Santamaria "Finca Fondo del Frare" '07 – Cava, 49,70; Cuvee Santamaria "Finca Montagut" '08 Chardonnay, 60,50; Cuvee Santamaria "Finca el Panta" '06 Merlot, 59,40.

■ SPIRAL (HOTEL PORTA FIRA)

7/10

Plaza Europa, 45. (08907) L'Hospitalet de Llobregat. Tel.: 93 362 02 90. Correo electrónico: hotelportafira@h-santos.com. Web: www.hotelbarcelonaportafira.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel del mismo nombre, de la cadena Santos, situado frente a la entrada de la Fira Gran Vía de l'Hospitalet. Premiado como mejor rascacielos del mundo 2010. El chef, David Del Amo (chef ejecutivo Miguel Guimerá), ofrece una línea de cocina mediterránea con fusión oriental. El comedor, es amplio y luminoso, con una capacidad para hasta 160 comensales. Ofrece ocho variedades de pan. La carta de vinos tiene unas sesenta referencias y la bodega está al cuidado del sumiller Ros Muñoz, que ejerce también de director de sala. **Especialidades y precios:** Carpaccio de ceps con vinagreta de piñones, romero y cítricos 14,50; tataki de atún con aguacate y sésamo crujiente, 17,00; presa ibérica con suave aroma a canela y cítricos; mousse de yogur con fresas Porexpan, 5,35. Menu: 20,00 de lunes a viernes mediodía. **Vino de la casa:** Olvena crianza denominación de Origen Somontano.

HOTELES

■ HESPERIA TOWER

Gran Vía 144. 08907. Tel.: 93 413 50 00. Fax: 93 413 50 10. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: hotel@hesperia-tower.com. Web: www.hesperia-tower.com.

239 habitaciones y 41 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones adaptadas para minusválidos. Precio habitación doble: 99/399 euros/día. Pertenece a la cadena Hoteles Hesperia. El director es Roger Grau. Convertido, desde el año 2006, en un referente del nuevo *skyline* de Barcelona, el Hotel Hesperia Tower, diseñado por el prestigioso arquitecto Richard Rogers y los catalanes Alonso y Balaguer, ha pasado a formar parte del paisaje del área metropolitana barcelonesa. La torre de 105 metros y 27 pisos de altura culmina con una impresionante cúpula acristalada que alberga el restaurante EVO de Santi Santamaria. El hotel cuenta con 280 habitaciones de lujo, 12 suites dúplex con jacuzzi en el dormitorio, 7 suites ejecutivas y una suite presidencial. Asimismo, dispone de un Centro de Convenciones y Congresos de 5.000 metros², un innovador centro deportivo y *spa* urbano de alto nivel, dirigido por la cadena de centros deportivos y salud Metropolitan, así como las nuevas oficinas centrales de la cadena Hesperia en el edificio anexo. El Hotel Hesperia Tower ofrece mil comodidades que hacen de la excelencia del servicio una rutina. Desde sus bares y restaurantes, uno de ellos

galardonado con una estrella Michelin, a la exclusiva Planta Ejecutiva Tower Club, el Shuttle Service gratuito al aeropuerto o la asistencia personalizada durante todo su evento. Ofrece Wi-Fi gratuito en todas sus dependencias. Parking propio, cerrado, aparcacoches, jardín, piscina climatizada y cubierta, gimnasio, sauna, jacuzzi, sala de convenciones, tiendas, restaurantes: EVO, Bouquet, Azimut (privado) y Axis.

■ PORTA FIRA

Plaza Europa, 45-48. (08908) L'Hospitalet de Llobregat. Tel.: 93 297 35 00. Fax: 93 297 35 09. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Pertenece a la cadena Hoteles Santos. Correo electrónico: hotelportafira@h-santos.com. Web: www.h-santos.es.

320 habitaciones y suites con aire acondicionado, minibar, televisión con canal satélite, caja fuerte, albornoz, servicio de habitaciones 24 horas, teléfono directo, cerradura electrónica, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 70-80/140-160 euros/día. Inaugurado el mes de febrero de 2010, es el primer hotel en Barcelona de la cadena Santos. Está situado frente a la entrada de la Fira Gran Via de l'Hospitalet. Disfruta de una singular construcción, obra del prestigioso arquitecto japonés, Toyo Hito, ocupando un edificio de nueva construcción de 24 plantas, en forma de flor de loto, de color rojo, que por su atrevido diseño futurista debe pasar a formar parte del Skyline de Barcelona. Dispone en la planta 17 de una zona Wellness, con ducha de contrastes, sauna, cabinas de masajes y gimnasio. Jardín. Gimnasio. También tiene un completo Business center, parking cerrado subterráneo, helipuerto en la azotea, salas de convenciones, con capacidad para hasta 1.000 personas, preparadas para cualquier tipo de evento, jardín japonés en la plataforma que rodean el edificio, un espectacular hall con grabados del proyecto del propio arquitecto y restaurante: Porta Fira. Lo dirige Oscar Bermejo.

■ AC SOM

Arquitectura, 1. (08908) Tel.: 93 445 82 00. Fax: 93 445 82 01. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena SC Hotels. Correo electrónico: acsom@ac-hotels.com. Web: www.ac-hotels.com.

102 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 60/220 euros/día. Premio Arquitectura 2001 por su diseño y singular arquitectura, este hotel se inauguró en el año 2001 y se renovó en el 2005. Está cercano al aeropuerto y a tan sólo 1 kilómetro de la Feria de Barcelona. Las habitaciones resultan cómodas y agradables, en las que se cuidan los detalles. Recientemente se han realizado reformas. Lo dirige Eva Domínguez. Garaje. Gimnasio. Restaurante. Salón de reuniones con luz natural.

IGUALADA

36.817 habitantes. A 66 km de Barcelona.

HOTELES

■ AMÉRICA

Ctra. Nacional II, km 553. (08700) Tel.: 93 803 10 00. Fax: 93 805 00 78. Cierra una quincena en agosto. American Express, Master Card, 6000 y Visa.

52 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, secador de pelo y camas con masaje relax. Precio habitación doble: 79 euros/día. Hotel de gestión familiar, tiene unas instalaciones superiores a su categoría de tres estrellas. Está situado en la antigua carretera N-II, en una zona tranquila, a las afueras de la ciudad. Resulta confortable. El gerente es José Huerta. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Salones de convenciones. Restaurante América.

MANRESA

76.500 habitantes. A 60 km de Barcelona.

TURISMO: Basílica-Colegiata de Santa Maria. Cueva de Sant Ignasi. Puente viejo.

RESTAURANTES

■ ALIGUÉ

7,5/10

Ctra. de Vic. Barriada el Guix, 8-10 (08240) Tels.: 93 873 79 33 y 93 873 25 62. Horario de 13,00 a 15,45 y de 20,30 a 22,45. Cierra domingo noche. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6.000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Comedores privados. Capacidad para 60 comensales. Correo electrónico: info@restaurantaligue.es. Web: www.restaurantaligue.es.

Junto al tradicional restaurante de carretera, fundado por los padres hace más de 40 años, los hermanos Aligué abrieron en los años ochenta un comedor adjunto, con entrada propia, en el que ofrecen una cocina de mercado, evolutiva y moderna, a partir de las recetas de Cataluña y del País Vasco, sin olvidar interesantes platos de pasta italiana, que al igual que la repostería, se elaboran en la casa. Agustín cuida de los fogones y dirige la sala. La carta de vinos tiene unas 350 referencias. Dispone de 4 variedades de pan de elaboración propia. Este restaurante es toda una referencia gastronómica en la comarca del Bages. **Especialidades y precios:** Bacalao con corona de escalivada y pil pil de pistachos, 14,60; merluza con chipirones y espárragos trigueros, 16,50; solomillo de buey con hígado fresco y salsa de vino de oporto, 25,50; bufanda de chocolate con peras, 6,90. Menú, 35,00. Menú degustación, 55,00. **Vino de la casa:** Abadal (DO Bages), 17,50.

MASQUEFA

7.414 habitantes. 256 m de altitud. A 20 km de Barcelona

RESTAURANTES

■ TRIBIA

7,5/10

Finca de Can Bonastre de Sta. Magdalena. Ctra. B-224. Km 13,2 (08783) Tel.: 93 772 87 67. Fax: 93 772 79 29. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 130 comensales. Correo electrónico: hotel@canbonastre.com. Web: www.canbonastre.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Can Bonastre, que ofrece una cocina tradicional catalana que elabora con buen acierto la chef Laura Clols. Dirige la sala Gloria Jimenez. Importante bodega, con vinos de la propia firma, así como otros. Abierto desde 2006, este restaurante augura un prometedor futuro. La magia del entorno permite degustar la alta cocina en un ambiente relajado y elegante. Una bóveda catalana, propia de la antigua bodega de Can Bonastre, es el espacio elegido para la ubicación de este restaurante, que contrasta con la modernidad y sobriedad de la decoración. El nombre de Tribia rinde homenaje a la tradición vitícola de esta tierra y su gente, y responde a las variedades de uva blanca que se cultivaba en Cataluña durante la Edad Media según el libro *Sent Soví*. En la misma masía también hay el restaurante Foods&Cups, abierto de viernes a lunes con una cocina más informal basada en ensaladas, tapas, carne y pescado a la plancha. Como novedad cabe destacar la nueva sala de crianza de vinos convertida en restaurante. La Sala de Barricas es una de las salas disponibles para eventos, ya sea tipo cocktail como en la mesa. Una inmersión sin igual en la cultura milenaria del vino en la antigua sala de barricas de la bodega, originaria del S.XIX, y convertida en restaurante dedicado a los cinco sentidos. **Especialidades y precios:** Huevos con foie caramelizado, patata confitada y trufa; arroz de vieiras y gambas; solomillo de ternera con foie caramelizado y salsa porto; el pastel de "l'avi Martí". Menú, 45,00. Menú degustación: 65,00. **Vino de la casa:** Erumir crianza, 5,50.

HOTELES

■ CAN BONASTRE WINE RESORT

*

Finca Can Bonastre de Santa Magdalena Ctra. B224, km 13,2 (08783) Tel.: 93 772 87 67. Fax: 93 772 79 29. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: hotel@canbonastre.com. Web: www.canbonastre.com.

10 habitaciones y 2 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión, antena parabólica, vía satélite, albornoz, secador de pelo, *room service* 24 horas, cerradura electrónica, Canal +, Wi-Fi. Spá. Dispone de habitaciones adaptadas para discapacitados. Precio habitación doble: 347/398 euros/día (incluido: detalle de bienvenida, desayuno, acceso

al spa y visita a la bodega). Inaugurado en 2006. El hotel y la Bodega Can Bonastre están ubicados en una finca del siglo XVI, situada en un entorno incomparable sobre una suave colina a los pies del macizo de Montserrat. Se trata de un terreno óptimo, con una extensión total de 100 hectáreas entre los viñedos y la masía histórica, para el cultivo de las variedades blancas y tintas con las que se elaboran nuestros vinos. La tradición de sus cultivos armoniza con la modernidad de las instalaciones en un espacio pensado para el relax y el contacto con la naturaleza. Un tranquilo paseo a través de las viñas o contemplar los atardeceres desde los jardines harán su estancia memorable. Lo dirige Roger Vallès. Rutas en helicóptero y helipuerto propio. Aparcamiento propio. Jardín. Piscina Climatizada. Sauna. Jacuzzi. Peluquería. Sala de convenciones. Tiendas. Restaurante Tribia. Visitas guiadas en bodega propia. Cursos de cata de vinos. Excursiones. Rutas en quads, 4 x 4, bicicleta. Senderismo. El hotel ofrece experiencias de un día para disfrutar del ACBUA Spá, una sesión de cata, participar en la vendimia o visitar la bodega sin necesidad de alojarse.

PALLEJÀ

10.535 habitantes. A 19 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ PARADIS PALLEJÀ

7/10

Prat de la Riba, 119. (08780) Tels.: 93 663 00 96 y 93 663 00 98. Fax: 93 663 00 97. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00 viernes y sábado. De martes a domingo, de 13,00 a 16,00. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Jardines. 6 comedores privados para hasta 250 comensales. Correo electrónico: palleja@paradis.es. Web: www.paradis.es/paradiscatering.com.

Inaugurado en 1965, ocupa una antigua casa señorial del año 1889 y tiene ambientes diferenciados, como el rústico, el modernista y el funcional, según los salones. Cuenta con el sugestivo *reboost*, un rincón agradable para el aperitivo y ciertas elaboraciones caseras. Al frente de los fogones está el chef Beatriz Romero (el chef ejecutivo és Miguel Guimerà), que elabora un tipo de cocina mediterránea; de enero a marzo ofrece también las tradicionales *calçotades*. Dirige la bodega, con unas 150 referencias, Javier González que también dirige la sala. En el año 2008 se ha ampliado la parte principal de la casa y una bodega totalmente renovada. Cuenta con una tienda de *delicatessen*. **Especialidades y precios:** Lasaña de setas, rúcula y parmesano, 11,00; presa ibérica con cerezas y azahar, 18,50; cabrito en cocción 12 horas con puré de fríjoles de Santa Pau, 25,00; tres texturas de chocolate e infusión de lima kéfir. Menú, 28,50; menú degustación, 40,00. **Vino de la casa:** Synera DO Catalunya, 10,50.

SABADELL

200.545 habitantes. A 20 km de Barcelona.

HOTEL S

■ CATALONIA GRAN HOTEL VERDI

Avda. Francesc Macià, 62. (08206) Tel.: 93 723 11 11. Fax: 93 723 12 32. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: verdi@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

194 habitaciones y 1 suite con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 43/325 euros/día. Inaugurado en 1992, es de moderno diseño y está localizado en el nuevo eje Macià de Sabadell, centro comercial y de negocios de la ciudad. Cuenta con grandes salones con capacidad de hasta 400 personas. Resulta muy confortable y se considera una de las mejores opciones hoteleras de la ciudad. Lo dirige Jordi Jiménez. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

■ CATALONIA SABADELL

Plaza Catalunya, 10-12. (08201) Tel.: 93 727 92 00. Fax: 93 727 86 17. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Catalonia. Correo electrónico: sabadell@hoteles-catalonia.es. Web: hoteles-catalonia.es.

108 habitaciones y 2 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 43/325 euros/día. Situado en el nuevo centro de expansión de la ciudad, cabeza del Eje Macià, la mejor zona residencial de Sabadell, con un gran parque de 45 hectáreas, este nuevo hotel ocupa un edificio singular de moderna concepción, que presenta todas las ventajas e innovaciones de la tecnología actual. Muy buena comunicación con el centro. Especializado en banquetes y celebraciones. Lo dirige Jordi Sallés. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante.

SANT CELONI

15.544 habitantes. A 45 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ CAN FABES

9,75/10

Sant Joan, 6. (08470) Tel.: 93 867 28 51. Fax: 93 867 38 61. Horario de 13,30 a 15,30 y de 20,30 a 22,30. Cierra domingo noche, lunes todo el día, primera quincena de febrero y primera quincena de julio. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa.

Aire acondicionado. Aparcamiento. 1 comedor privado para hasta 16 comensales. Capacidad total para 80 comensales. Admite perros. Correo electrónico: canfabes@canfabes.com. Web: www.canfabes.com.

Tras el lamentable fallecimiento, el año pasado de Santi Santamaria, considerado como uno de los grandes chefs de Europa, su esposa Àngels Serra, con todo el equipo del establecimiento sigue adelante con este restaurante que desde el año 1981 desarrolla una gran labor, que ha alcanzado altísimas cotas, como las 3 estrellas Michelin. En un local encantador, que combina el ambiente elegante y rústico en una vieja casona, ofrece unos originales platos mediterráneos, con aromas del Montseny y del Maresme. Importante bodega con unos 650 vinos, al cuidado de Joan Carles Ibáñez. Es Relais Gourmand y miembro de Traditions & Qualité. A destacar la colaboración de Xavier Pellicer en la cocina y de Àngels Serra y Ruben Mallart en la sala. El establecimiento acabó en el año 2003 una reforma muy importante que supuso una nueva cocina, bodega, comedor y espacio de hotel.

Especialidades y precios: Gambas rojas. Los raviolis al estilo Santi Santamaria y en versión Xaver Pellicer, 69,00; espaldita de cochinillo ibérico, confitada, crujiente y asada al horno, 76,00; pescado de la lonja de Blanes, con habitas y crestas de gallo, 69,00; tubo de chocolate acompañado por sus buñuelos, 30,00. Menú, 130,00. Menú degustación, 212,00.

SANT ESTEVE DE SESROVIRES

26.170 habitantes. 56 m de altitud. A 32 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ CAN AMAT PARADÍS

7,25/10

Ctra. N-II, km 585, entre Martorell y Abrera, Urb. Can Amat. Sant Esteve de Sesrovires. (08781) Tel.: 93 771 40 27. Fax: 93 771 47 03. Horario de 13,00 a 17,00 de lunes a domingo; y de 21,00 a 23,00 los viernes y sábados. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Aparcacoches. Terraza. 8 comedores privados para hasta 500 comensales. Correo electrónico: canamat@paradis.es. Web: www.paradis.es / www.paradiscatering.com.

Emplazado dentro de la urbanización Can Amat, ocupa una mansión catalana del año 1890, restaurada en 1965, con salones rústicos y modernos, de cuidada decoración. El chef es Juan Martínez y Javier Borrazas y el chef ejecutivo es Miguel Guimerà, de los restaurantes de la zona Catalunya con una amplia renovación de las cartas en los restaurantes y con ganas de mejorar la oferta gastronómica, una nueva oferta gastronómica con un buffet de "taula casolana" a 12 euros de lunes a viernes y 18,50 el fin de semana, eventos, catering y restaurante a la carta. Dirige la sala Mary López que también ejerce las funciones de sumiller de la notable bodega, en la que se encuentran unas 90 especificaciones. Tiene una cocina despensa y una nueva bodega donde degustar un aperitivo y participar en *show cooking*; también se

han remodelado los salones privados. Dispone de un huerto propio y las frutas y verduras son de cosecha propia, recogidas el día antes del consumo. **Especialidades y precios:** Canelón de pato con crema de setas y crujiente de sésamo; San Pedro a la parrilla en infusión de hinojo; cochinitillo ibérico crujiente con matices dulces; milhojas de chocolate crujiente. Menú fin de semana, 28,50. Menú degustación, 35,00. **Vino de la casa:** Synera DO Catalunya, 10,50.

■ CLUB DE GOLF BARCELONA

7/10

Carretera de Martorell-Capellades Km. 19,5. (08635). Tel.: 93772 61 45. Fax: 93 772 88 10. Horario: de 8,00 a 21,00 horas. Cierra lunes y el día de Navidad. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 3 comedores privados para hasta 300 comensales. Correo electrónico: golf@mallol.eu. Web www.mallol.eu.

Inaugurado en el año 2008, este restaurante propiedad de Abdón Tarrats (El Molino del Mallol, de Montblanc), está situado en el campo de golf Masía Bach y disfruta de espléndidas vistas. Ofrece una cocina de línea tradicional catalana y de mercado, que elabora en mucho acierto la chef, Ana Pascual. El comedor es amplio y luminoso y tiene una capacidad para hasta 120 comensales. Está a cargo del propio Abdón. La carta de vinos presenta unas 70 referencias y el sumiller es Albert Roig. **Especialidades y precios:** Carpaccio de calabacín con virutas de foie, 10,95; torta de ibérico con tomate y mozzarella, 11,95; huevos trufados y estrellados con patatas, 9,25; mejillones de roca a la llauna, 9,65; caracoles a la pimienta, 15,15; mil hojas de pulpo a la pimienta de la Vera, 13,25; costillitas de cabrito a la brasa, 19,75; tiramisú de Lola, 5,85; bavaois de miel y mato, 5,85; mousse de tres chocolates, 5,65. Menú, 14,95. Menú degustación: 57,60. **Vino de la casa:** Viña Heredad y Masía Bach Extrissim, 8,80.

SANT CUGAT DEL VALLÈS

73.774 habitantes. A 20 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ VERMELL

6,5/10

Cèsar Martinell, 2. (08206) Tel.: 93 544 26 70. Fax: 93 544 26 71. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Ànima Hotels. Correu electrònic: info@hotel-santcugat.com. Web: www.hotel-santcugat.com.

Es el restaurante del hotel Sant Cugat, que cambió su imagen, decoración, ambiente y gastronomía en los últimos tiempos. Su carta es muy mediterránea y tradicional y ofrece dos opciones anuales, verano e invierno adecuando así la elaboración de la misma a los productos de temporada por el chef German Espinosa. Ofrece un "Menu de Medio día", de lunes a sábado, por 15,74 euros, con bebida incluida (festivos no incluidos). Para los huéspedes del hotel se ofrece el "Menu de Noche", de lunes a jueves por 23,15 euros, con bebida incluida (festivos no

incluidos). Dispone de una sala privada para una capacidad máxima de 22 comensales. La sala la dirige David Sintes. La Terraza Vermell es el lugar preferido de la población para disfrutar de la cocina del restaurante, en un espacio muy natural, relajado y fresco. "Xiringo Lounge" ha sido el cambio del verano 2009, para disfrutar de un buen vermut, tapas, mojitos, caipirinhas y más... desde que empieza el buen tiempo hasta que se acaba. Los salones ofrecen un espacio diáfano de 400 m² que puede adaptarse a las necesidades para la celebración de reuniones, eventos de empresa, familiares y bodas. Para los clientes del restaurante, convenciones y banquetes se ofrece el parking del hotel gratuito. **Especialidades y precios:** Canelón de bacalao relleno de verduras con pil-pil de butifarra y polvo de romesco, 11,57; merluza y judías del "ganxet" con maracuyá, ravioli de berberechos y su jugo, 17,59; solomillo, mini flan de patata al tomillo y verduras, 18,98; drácula, 6,48. Menú degustación, 37,03. **Vino de la casa:** Viña d'en Greg, 8,33.

HOTELES

■ SANT CUGAT HOTEL & RESTAURANT

C. Cèsar Martinell, 2. (08206) Tel.: 93 544 26 70. Fax: 93 544 26 71. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Habitat Hotels. Correo electrónico: info@hotel-santcugat.com. Web: www.hotel-santcugat.com.

88 habitaciones y 9 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, secador de pelo y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 80/282 euros/día. Inaugurado en el año 2004, quiere ser un hotel para la ciudad y de la ciudad en la que se ubica. Se encuentra situado en la rambla del Cellar, en pleno corazón de la localidad. Ocupa un edificio nuevo de forma elíptica. Dispone de 400 metros cuadrados de salones totalmente equipados tanto para conferencias como para banquetes. Tiene buenas vistas al monasterio de Sant Cugat. Wi-Fi gratuito en todo el hotel. Lo dirige Antonio Ortega. Garaje. Jardín. Salones de convenciones. Biblioteca. Restaurante: Vermell.

SANT JUST DESVERN

15.327 habitantes. A 7 km de Barcelona.

HOTELES

■ HESPERIA SANT JUST

Frederic Mompou, 1. (08960) Tel.: 93 473 25 17. Fax: 93 473 24 50. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Cadena Hesperia Hoteles. Correo electrónico: hotel@hesperia-santjust.com. Web: www.hesperia-santjust.es.

150 habitaciones y 12 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, secador de pelo y cerradura

electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 59/74 euros/día. Ubicado junto a TV3, en pleno centro de la zona industrial del Baix Llobregat y al lado de la salida de la autopista A-2, fue inaugurado en 1989 y es un hotel moderno, confortable y con buenas instalaciones. Lo dirige Isabel Sanz. Aparcamiento. Garaje. Gimnasio. Jacuzzi. Sauna. Salones de convenciones. Squash. Bar Frecuencia. Restaurante: Alambi.

SANT PERE DE RIBES

28.066 habitantes. A 42,7 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ IBAI (OSTERÍA IBAI)

7/10

Els Parellades, s/n. (08810). Tel.: 93 896 54 90. Fax: 93 343 54 11. No cierra. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. American Express, Diners, Master card, 6000 y Visa. Capacidad total para 54 comensales. Correo electrónico: ibai@ibaiosteria.com. Web: www.ibaiosteria.com.

Ibai es una antigua casa colonial del siglo XIX situada en uno de los barrios más antiguos de Sant Pere de Ribes –Los Parellades, junto a la riera–, totalmente restaurada y convertida en una ostería que dispone de restaurante y de habitaciones. Pertenece al Grupo Sagardi. Abierta desde el año 2003, esta ostería, el objetivo principal de la cual es acariciar al cliente, dispone de huerto propio así como de un horno de pan para ofrecer productos de auténtica calidad. Ibai cuenta, además, de una bodega privado con una oferta de más de 100 referencias de vinos de la zona y del resto del país, ofreciendo la posibilidad de realizar catas de vinos, cenas de grupo o reuniones de carácter más formal. El servicio es muy cordial y amable. El chef es Manuel Jiménez, que tiene una gran experiencia como cocinero. La sala la dirige Rosanna Espachs. **Especialidades y precios:** Esqueixada de bacalao y tomate, 14,81; canelones de la Osteo con foie gras y trufa, 14,81; chuletón de buey al estilo Irata con patatas, 22,22; torrijas con helado de canela, 5,55. Menú degustación, 49,07. **Vino de la casa:** Etxeita'09, 12,96.

HOTELES

■ OSTERÍA IBAI

Els Parellades, s/n. (08810). Tel.: 93 896 54 90. Fax: 93 343 54 11. No cierra. American Express, Diners, Master card, 6000 y Visa. Correo electrónico: ibai@ibaiosteria.com / reservas@sagardi.com. Web: www.ibaiosteria.com.

Ibai es una antigua casa colonial del siglo XIX situada en uno de los barrios más antiguos de Sant Pere de Ribes –Los Parellades, junto a la riera–, totalmente restaurada y convertida en una ostería que dispone de restaurante y de 11 habitaciones y 3 suites, entre las que destaca el "Pequeño Ibai" con acceso indepen-

diente. Pertenece al Grupo Sagardi. Abierta desde el año 2003, esta ostería, el objetivo principal es acariciar al cliente, dispone de huerto propio así como de un horno de pan para ofrecer productos de auténtica calidad. Ibai cuenta, además, de una bodega privada con una oferta de más de 100 referencias de vinos de la zona y del resto del país, ofreciendo la posibilidad de realizar catas de vinos, cenas de grupo o reuniones de carácter más formal. Todas las habitaciones disponen de aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y canal +, servicio de habitaciones las 24 horas, albornoz, zapatillas, secador de pelo y cerradura electrónica. Tiene también habitaciones para minusválidos. El precio de la habitación doble es de 148,15 euros/día. Cuenta con zonas con Wi-Fi y dispone de parking propio al aire libre, jardín, piscina y sala de convenciones. Otros servicios que ofrece son alquiler de coches y servicio de taxis, prensa, tintorería, biblioteca, material de ofimática para reuniones de empresa y preparación de bolsas de picnic. Lo dirige Rosanna Espachs y el servicio es muy cordial y amable. Restaurante Ibai.

SANT POL DE MAR

2.819 habitantes. A 50 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ CARMÉ RUSCALLEDA – SANT PAU

9/10

Nou, 10. 08395. Tel.: 93 760 06 62. Fax: 93 760 09 50. Cierra domingo noche, lunes y jueves mediodía, tres primeras semanas de mayo y noviembre. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: santapau@ruscalledda.cat. Web: www.ruscalledda.cat.

Carmé Ruscalledda, considerada una de las mejores cocineras del mundo, ofrece en su restaurante del Maresme, en el norte de Barcelona, una cocina contemporánea, con productos impecables de las tierras catalanas y el mar Mediterráneo. El restaurante ocupa una vieja mansión con jardín que da al mar. Importantísima carta de vinos nacionales y extranjeros, con unas 650 referencias, al cuidado del sumiller Joan Lluís Gómez. Está incluido en la guía Relais & Chateaux y tiene 3 estrellas en la guía Michelin. **Especialidades:** Ravioli vegetal y jamon Joselito, zanahoria, daikon, berenjena, calabacín, 45,00; pez loro 2011, curry suave, regaliz, judías *chaypte*, 48,00; potro de los pirineos, bala de hierbas, setas y vegetales (temporada), 45,00; postres temáticos en dos servicios, 24,00. Menú degustación: 146,00. **Vino de la casa:** No tiene.

**Planifique sus viajes con la
GUIA GOURMAND 2012
También por internet:
www.guiagourmand.com**

SANT SADURNÍ D'ANOIA

11.617 habitantes. A 44 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ EL MIRADOR DE LES CAVES

6,5/10

Ctra. de l'Ordal a Sant Sadurní d'Anoia, km 3,800. Els Casots. (08770) Subirats. Tel.: 93 899 31 78. Fax: 93 899 33 88. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra domingo y lunes noche y una quincena en agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 120/350 comensales. Correo electrónico: info@miradorcaves.com. Web: www.miradorcaves.com.

En un montículo situado a unos 4 km de Sant Sadurní, con una vista preciosa de todo el valle y la capital del cava, desde 1980, los hermanos Sánchez ofrecen cocina catalana mediterránea y de mercado. Al frente de los fogones está Albert, que realiza elaboraciones muy cuidadas, mientras que Francesc dirige el comedor. Bodega con unas 50 referencias, en la que no faltan los cavas de la región. Ofrece una variedad de pan de elaboración propia. Desde hace unos años disponen de una nueva gran sala para convenciones y todo tipo de actos. Se ha introducido el nuevo menú "Subirats" con degustación de platos típicos de la zona y arroz de pato mudo. **Especialidades y precios:** Caracoles guisados al estilo de Subirats, 16,00; arroz de pato mudo del Penedes, 13,50; entrecot a la llosa, 18,00; tarta de manzana al Calvados, 6,50. Menú, 22,00. Menú degustación, 30,00. **Vino de la casa:** Rene Barbier Mediterrani, 8,00.

SITGES

25.642 habitantes. A 40 km de Barcelona.

TURISMO: Casco antiguo. Museo de Cau Ferrat. Museo Maricel del Mar.

RESTAURANTES

■ EL VELERO

8/10

Paseo de la Ribera, 38. (08870) Tel.: 93 894 20 51. Fax: 93 894 15 14. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,30. Cierra lunes no festivos y domingo noche en invierno. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza cubierta. 2 comedores privados para hasta 40 comensales. Correo electrónico: elvelero@restaurantevelero.com. Web: www.restaurantevelero.com.

Florencio Martínez, en la cocina y David Martínez, en la sala y la bodega, se encargan de hacer disfrutar cada día al comensal con profundos sabores mediterráneos frente a la playa de la Ribera. Un producto de excelente calidad, mediterráneo y de mercado, en un marco familiar, pero, moderno, elegante, pero, acogedor. Cuenta con una extensa selección de aguas, aceites, puros, digestivos y una amplísima bodega subterránea con unas 300 referencias y más de 3.500 botellas

y un vino propio. Cocina y bodega galardonadas en distintas ocasiones. Organiza interesantes jornadas gastronómicas y cenas maridajes para grupos pequeños. En el año 2005 ganó el premio Gastronomía que entrega anualmente la Asociación de Gourmets de Tarragona. **Elaboraciones y precios:** Milhojas de patata y butifarra del Perol con reducción de vino tinto caramelizado, 15,00; bogavante a la americana con arroz Pilaff, 30,00; rape a la piña con cebolla caramelizada, ajos fritos y piña, 23,00; torrija de Malvasia con helado de crema, 7,00. Menú, 25,00. Menú degustación: 48,00. **Vino de la casa:** La Caseta de Fusta (elaboración propia), 18,00.

■ MARICEL

8/10

Passeig de la Ribera, 6. (08870) Tel.: 93 894 20 54. Fax: 93 894 38 96. Horario de 13,30 a 16, 30 y de 20,30 a 23,30. Cierra martes noche, miércoles todo el día y segunda quincena de noviembre. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. Comedor privado para hasta 25 comensales. Capacidad total para 85 comensales. Correo electrónico: restaurante@maricel.es. Web: www.maricel.es.

José Luis Capo inauguró este prestigioso restaurante en el año 1991, que goza de una situación privilegiada frente al mar, con una agradable terraza, en primera línea. En un marco elegante, decorado con maderas nobles y cuadros de artistas locales, ofrece la cocina bien elaborada, de línea mediterránea de mercado y de autor, llena de inquietudes. El chef, Louis Philippe Capo Fourny, es hijo del propietario y se ha incorporado después de recorrer durante varios años las mejores cocinas de Europa. La sala la dirige Dominique Fourny. Esmerado servicio. Bodega a cargo de Kamal Abou Zid con más de 250 referencias. **Especialidades y precios:** Pulpo a la gallega con parmentier de pistachos, 23,80; rape con jugo de suquet, picada y ajos tiernos confitados, 27,40; molleja de ternera glaseada con crema de colmenillas y espárragos, 24,80; lingote de chocolate, haba *tonka* y cumbre de cacao, 9,20. Menú degustación, 70,00. **Vino de la Casa:** Creu de l'Avit, 14,34.

■ ESMARRIS

7,5/10

Avda. Miralpeix, 12. (08870) Tel.: 93 810 90 00. Fax: 93 810 90 01. Horario de 20,00 a 00,00. Cierra domingo, lunes y enero. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza para 48 comensales. 2 comedores privados para hasta 36 comensales. Correo electrónico: info_sitges@dolce.com. Web: www.dolcesitges.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Dolce Sitges. Ofrece un nuevo concepto culinario, con 3 exclusivos menús degustación, de cocina mediterránea, de autor, que elabora con profesionalidad el chef Jaume Balada. Dirige el comedor Jordi Torremorell, que ejerce igualmente las funciones de sumiller, cuidando la bodega que contiene 82 referencias de vinos y cavas. Ofrece 4 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Crema de revozuelos con taco de foie y

verduras en escabeche, 11,40; vieiras asadas con espárragos blancos avellanas y trufa de verano, 23,80; presa de Cerdo, "ral de Avinyo" con cerezas, habas tiernas y queso tupi de Sort, 20,40; plato de sandía en texturas, 5,75. Menú degustación, a partir de 48,00, (bebidas a parte). **Vino de la Casa:** Sumarroca, 9,43.

HOTELES

■ DOLCE SITGES

Avda. Miralpeix, 12. (08870) Tel.: 93 810 90 00. Fax: 93 810 90 01. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Cadena Dolce International. Correo electrónico: info_sitges@dolce.com. Web: www.dolcesitges.com.

260 habitaciones y 3 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, internet, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: desde 147/212 euros/día. Inaugurado en el 2004, está situado en un entorno privilegiado, a las afueras de la población, en un paraje muy tranquilo, rodeado de un campo de golf. El resort dispone de lujosas habitaciones todas con terraza y vistas al mar a la zona de piscinas. A destacar su *spa* Dolce Vital, con todos los servicios y su gran Centro de Conferencias. Lo dirige Francisco José Jiménez. Garaje. Aparcacoches. Jardín. Piscina climatizada cubierta y exterior. Gimnasio. Sauna. Jacuzzi. Tiendas. 3 bares. Salones de convenciones. Restaurantes: Verema, La Punta y Esmarris.

■ ANTEMARE

Avda. Verge de Montserrat, 48-50. (08870) Tel.: 93 894 70 00. Fax: 93 894 63 01. No cierra. American Express, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece a la cadena Iber-sol. Correo electrónico: antemare@antemare.com. Web: www.antemare.com.

113 habitaciones y 3 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite. Precio habitación doble: 154/190 euros/día. Inaugurado el año 1973, se encuentra situado en el sector residencial de Sitges, a 50 metros de la playa. El hotel está compuesto de seis edificios rodeados de jardines y dispone de un centro de talasoterapia. Las habitaciones se renovaron en el año 2004 y todas son exteriores con terraza. Tiene Wi-Fi con tarjetas pre-pago. Lo dirige Alejandro Guia. Jardín. Piscina exterior. Jacuzzi exterior climatizado. Solarium. 13 salones de convenciones. Bar Chill Out. Restaurante.

■ CALIPOLIS

Avda. Sofia, 2. (08870) Tel.: 93 894 15 00. Fax: 93 894 07 64. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Correo electrónico: info@hotelcalipolis.com. Web: www.hotelcalipolis.com.

163 habitaciones, 7 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono, televisión vía satélite y Canal +, secador de pelo y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 92,59/175,93 euros/día. Situado en la primera línea de

mar, tiene buenas vistas de la playa, de la que dista muy pocos metros y goza de una ubicación muy céntrica en la bella población. Consta de once plantas. Desde la gran reforma para la puesta al día del establecimiento, realizada recientemente, ha quedado espléndido, muy cómodo y agradable, con habitaciones renovadas, con toldos eléctricos exteriores. Dispone de Wi-Fi en todo el hotel. Restaurante a tener en cuenta, con vistas preciosas. Lo dirige J. M. Mori. Garaje. Piscina exterior. Bar cafetería. Salones de convenciones. Nueva coctelería CLC. Restaurante Mirador, opción de menú y carta. Los fines de semana de verano, opción de buffet libre gastronómico al mediodía.

■ ESTELA

Av. Port d'Aiguadolç, s/n. (08870) Tel.: 93 811 45 45. Fax: 93 811 45 46. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa.

64 habitaciones con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo y televisión vía satélite. Precio habitación doble: 109/148 euros/día. Situado en el puerto de Aiguadolç, es un hotel diferente, rebosante de arte, con obras de destacados artistas catalanes como Tharrats, Subirachs, Josep Bofill... y algunas habitaciones pintadas por Antonio Xaus (la 105) y Marc Vilallonga (la 106). Pida que le expliquen lo que ocurrió en octubre de 1993. A destacar también la suite Estela (401), con una gran terraza y excelentes vistas. Moderno, confortable, único. Lo dirige Xavier Castellví. Garaje. Piscina. Sauna. Salones de convenciones. Salas de arte. Tiendas. Restaurante Iris, que ofrece una cocina mediterránea y de mercado, elaborada por el chef Jaume Rius; la dirección de sala es de Cristina González con la ayuda de Manuel Marín. Menú pescador, 36,00. Menú degustación, 45,00. No cierra.

■ MELIÀ SITGES

**** S

Joan Salvat Papasseit, s/n. 08810. Tel.: 93 811 08 11. Fax: 93 894 90 97. No cierra. American Express 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Pertenece la cadena Sol Melià. Correo electrónico: melia.sitges@solmelia.com. Web: www.solmelia.com.

294 habitaciones y 13 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y Canal +, Wi-Fi, albornoz, secador de pelo, servicio de habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Situado delante del puerto deportivo de Sitges, tiene vistas al mar en todas las habitaciones, gracias a su estructura piramidal. Dispone de 18 salas polivalentes de reuniones para congresos de hasta 1.400 personas, y de un auditorio para 1.307 personas. Precio habitación doble: 91,67/250 euros/día. Lo dirige Miguel Ferreres. Dispone de habitaciones para discapacitados. Inaugurado en 1992, las últimas reformas se han hecho el área de restauración con una decoración minimalista y actual. Parking propio, jardín, piscina, gimnasio, sauna, jacuzzi, peluquería, sala de convenciones y restaurante Noray.

TERRASSA

199.817 habitantes. 325 m de altitud. A 33 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ DON CÁNDIDO

7,25/10

Rambla Pare Alegre, 98. (08224) Tel.: 93 733 33 00. Fax: 93 733 08 49. Horario: de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 22,30. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. 4 comedores privados para hasta 60 comensales. Correo electrónico: hoteldoncandido@cirsa.com. Web: www.hoteldoncandido.com.

Es el restaurante gastronómico del hotel Don Cándido, en el que el chef, Rafael de la Rosa, elabora una cocina mediterránea e internacional, en el marco de un comedor de moderna decoración y que dirige el *maitre* Carlos Álvarez. En la bodega hay unas 40 referencias distintas de vinos y cavas. Tiene carta de aguas y de tes ingleses. **Especialidades y precios:** Ensalada de boquerones y caballo, 9,20; atún grill con hummus de garbanzos, 14,95; lacado de buey, 13,35; sushi de arroz con leche de frambuesa, 4,50. Menú, 13,95. Menú degustación, 32,10. **Vino de la casa:** Melquior Selección, 13,00.

■ EL PALADAR

PC

Carrer Marti Alegre, 16 (zona Vapor Gran). Tel.: 93 783 90 95. Correo electrónico: elpaladar@thmanagement.com.

Desde el pasado día 17 de agosto de 2011, Terrassa cuenta con un auténtico restaurante cubano, en el que se pueden degustar las especialidades más representativas de la cocina de Cuba. Éste es el sueño hecho realidad de Xema Puigdemont y su esposa, Pilar. Gran conocedor de la hostelería caribeña, este profesional de la asesoría nacional e internacional de hoteles, cuenta con la sapiencia culinaria y prestigio del chef Dorgis Manuel Valdés, que ha trabajado en los mejores hoteles de la isla grande del Caribe, y del maestro coctelero, Alcides Fuero. En los fogones, el protagonista es el marisco, especialmente la langosta y los camarones y en la carta de sugerencias encontramos crema tibia de plátano y calabacín; ensalada Varadero, gazpacho tropical (hecho a base de frutas tropicales), canoa de marisco a la caribeña, escabeche oasis cubano, pasta isla del Caribe y ensalada fría de pollo. Como platos principales, vaca frita, ropa vieja (uno de los símbolos culinarios del país), pulpo criollo, pollo frito al ajillo, filete de tilapia (pescado) al limón, lechón asado "criollito" cubano, camarones flameados a la habanera y langosta mariposa al estilo de Camagüey. Para terminar, canoa de helado pico turquino, canasta de arroz con leche, brocheta de fruta tropical y sirope de chocolate, timbal de guayaba con queso, dulce de coco y queso crema y plátano maduro flameado con ron añejo. Menú del día (compuesto de unas sugerencias mixtas de cocina cubana e internacional), 12,00.

HOTELES

■ DON CÁNDIDO

Rambleta Pare Alegre, 98. (08224) Tel.: 93 733 33 00. Fax: 93 733 08 49. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: info@hoteldoncandido.com. Web: www.hoteldoncandido.com.

107 habitaciones y 2 suites, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, secador de pelo, servicio habitaciones 24 horas y cerradura electrónica. Precio habitación doble: 56,48/128,70 euros/día. Dispone de habitaciones para minusválidos. Hotel de planta circular bien comunicado con la red de autopistas. Inaugurado en 1992, dispone de grandes salones para convenciones, celebraciones y eventos, con una capacidad de casi 500 personas y destaca su jardín colgante. Habitaciones exteriores. Lo dirige David Pardillo. Garaje. Piano bar. Gimnasio. Sauna. Peluquería. Centro Spa Oquo con jacuzzis. Business Center. Wi-Fi. Salones de convenciones. Restaurante: Don Cándido.

■ VAPOR GRAN

C. Portal Nou, 42. (08221) Tel.: 93 736 90 30. Fax: 93 736 90 31. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: info@hotelvaporgran.com. Web: www.hotelvaporgran.com.

77 habitaciones y 2 suites presidenciales, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite, Wi-Fi, secador de pelo y servicio habitaciones. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 60,19/133,33 euros/día. Inaugurado a finales del 2007, se encuentra en un singular edificio de nueva construcción, situado en un entorno histórico, concretamente en un antiguo vapor téxtil convertido hoy en el centro comercial y de negocios de la ciudad. De arquitectura moderna e innovadora, está diseñado como hotel de negocios, contando con Business Center, internet, etc. Lo dirige Irene Ruiz. Aparcamiento. Cafetería. Fitness Centre. Jacuzzi. Solarium. Salones de convenciones. Restaurante: Mun (cocina evocativa, a cargo del chef Santi Ortiz).

VACARISSES

5.094 habitantes. A 40 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ EL CINGLE

8,5/10

Plaza Mayor, s/n. (08233) Tel.: 93 828 02 33. Fax: 93 835 96 42. Horario de martes a domingo, de 13,00 a 15,30; de jueves a sábado, de 21,00 a 23,00. Cierra lunes y las noches de martes, miércoles, jueves y domingo; Del 2 al 12 de enero, Semana santa y del 5 al 14 de septiembre. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Capacidad para 60 comensales. Admite perros. Correo electrónico: elcingle@elcingle.com. Web: www.elcingle.com.

Montse Estruch es el *alma mater* de este entrañable restaurante, en el que lleva más de 30 años de singladura, ya que fue inaugurado en 1974. Cuenta con el apoyo en la cocina de Jordi Llobet. Estamos ante un gran restaurante que sorprende, a cuantos van por primera vez, por su decoración, servicio y sobre todo, cocina: de autor, creativa y de innovación. Són miembros del slow food. Al frente del comedor está Fernando Riquelme. Importante bodega, con más de 300 referencias de vinos catalanes, nacionales y de otros países. El pan es artesanal de panadero. Decoración artística y platos en la línea 5 continentes. Durante el verano dispone espacio en el jardín para cenas con velas, junto a la iglesia, con una vista maravillosa de las montañas de Montserrat. **Especialidades y precios:** Gambas D.O. Palamós dentro de su nido de pasta fresca de hierbas y flores, 34,00; cabrito de Tòrrec (La Noguera) asado a los aromas del campo; canelones del risco, con sábana de enmentaler, un paseo por las nubes - Bellini - Harry's bar, 9,90. Menú semanal mediodía (de martes a viernes), 29,00. Menú degustación, 71,00. **Vino de la casa:** 12 lunas D.O. Somontano, 27,00.

VIC

38.747 habitantes. A 69 km de Barcelona.

HOTELES

■ PARADOR DE VIC-SAU

Paratge el Bac de Sau. (08500) Vic. Tel.: 93 812 23 23. Fax: 93 812 23 68. No cierra. American Express. Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: vic@parador.es. Web: www.parador.es.

37 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y secador de pelo. Dispone de habitaciones para minusválidos. Precio habitación doble: 137,04/149,07 euros/día. Inaugurado en el año 1972, está situado a 15 km de Vic, con vista panorámica del pantano de Sau, que queda a sus pies, en un paraje montañoso y solitario, en el que finaliza la carretera. El parador recrea una típica casona señorial de la tierra. Es muy tranquilo, cómodo y agradable. Fácil de localizar por la buena señalización existente y con todas las comodidades características de la cadena Paradores. Lo dirige Antonio Campos González. Aparcamiento. Garaje. Jardín. Piscina. Tenis. Salones de convenciones. Restaurante.

GUIA GOURMAND 2012

**Una importante referencia
para los viajes**

www.guiagourmand.com

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

36.687 habitantes. A 50 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ CAL TON

7/10

Casal, 8. (08720) Tel.: 93 890 37 41. Horario: de 13,00 a 16,00 y de 20,30 a 22,30. Cierra festivos y los martes por la noche y los lunes todo el día, por Semana Santa y las 3 primeras semanas de agosto. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 2 comedores privados para hasta 20 comensales.

Desde el año 1982, Antonio Mata ofrece una cocina de mercado que elabora él mismo con acierto y buena técnica culinaria, utilizando selecta materia prima. Los resultados son muy positivos. La carta cambia semanalmente. Montserrat Mata y su marido Álvaro Salas atienden el comedor, que tiene una decoración moderna y resulta agradable. En la bodega hay unas 200 referencias de cavas y vinos.

Especialidades y precios: Ensalada de magret de pato *mut* del Penedès con *arell* y manzana, 12,00; rape a la crema de almendras y espárragos verdes, 23,00; lechón al horno con reducción de ron y piña, 20,00; crema catalana con confitura de naranja y espuma de caramelo, 7,00. Menú Penedès, 30,00. Menú degustación, 45,00. **Vino de la casa:** Penedès, 14,00.

HOTELES

■ HOTEL AIR PENEDÈS (ANTES ALFA PENEDÈS)

Ctra. N-340, km 1.209. (08720) Tel.: 93 817 20 26. Fax: 93 817 22 45. No cierra. American Express, Master Card, Diners y Visa. Correo electrónico: comercial@alfapenedes.com. Web: www.alfapenedes.com.

58 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, Wi-Fi en todo el hotel, televisión vía satélite y secador de pelo. Habitaciones para discapacitados. Admite perros. Precio habitación doble: 50,93/55,56 euros/día. Inaugurado en agosto de 1991, se encuentra situado a unos 2 km del centro de Vilafranca al lado de la salida 30, Santa Margarida i els Monjos, de la autopista A-7. Cómodo y muy tranquilo. Lo dirige Sara Fabrega. En el año 2007 se hicieron reformas en el hall y la recepción, así como en el bar. Hay servicio de restaurante para cenas de lunes a viernes no festivos. Este año se han renovado las instalaciones eléctricas, los aires acondicionados y calefacción y se ha vuelto a pintar todo el hotel. Zona de sofás en la terraza. Aparcamiento. Jardín. Piscina. Salones de convenciones. El restaurante solo ofrece desayunos bufet.

■ DOMO

Francesc s, 2-4. (08720) Tel.: 93 817 24 26. Fax: 93 817 08 53. No cierra. American Express, Diners, Master Card y Visa. Correo electrónico: info@domohotel.com. Web: www.domohotel.com.

43 habitaciones y 1 suite, con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión por cable, Wi-Fi en todo el hotel, secador de pelo y cerradura electrónica. Habitaciones para discapacitados. Precio habitación doble: 55,55/64,82 euros/día. Abierto en marzo de 1991, está situado a la entrada de la población viniendo de Tarragona y es un hotel dedicado a los empresarios con habitaciones equipadas para adaptar cualquier tipo de ordenador, menús de trabajo, etc. Se puede hacer uso privado del SPA con un suplemento de 30,00. Muy bien comunicado. Lo dirige Olga Bertran. Aparcamiento. Garaje. Salones de convenciones. Restaurante: Calderí.

VILANOVA I LA GELTRÚ

62.826 habitantes. A 50 km de Barcelona.

RESTAURANTES

■ LA CUCANYA

7,5/10

Racó de Santa Llúcia, s/n. (08800) Tel.: 93 815 19 34. Fax: 93 814 43 54. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra martes excepto festivos o vísperas (julio y agosto abre todos los días) y primera quincena de noviembre. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Aparcamiento. Terraza. Parque infantil. Helipuerto. Comedores privados para hasta 120 comensales. Correo electrónico: info@restaurantlacucanya.com. Web: www.restaurantlacucanya.com.

Está situado a las afueras de Vilanova i la Geltrú, en un bello paraje sobre el mar, con vistas espléndidas y amplias terrazas ajardinadas. Fundado en el año 1978 por la familia italiana Cappelletti, actualmente está dirigido y gestionado por sus actuales propietarios, Ambrosio Alcover y su esposa Pilar Ballester, que han conseguido dar continuidad y al mismo tiempo una nueva dimensión a este tradicional restaurante que sigue manteniendo su tradicional cocina italiana artesana con pasta fresca que elaboran ellos mismos, junto a una completa oferta de cocina marinera y del país. El segundo chef (desde hace más de 15 años), Andres Herreros pasa a jefe de cocina por jubilación de Joan Batet. La bodega está bien surtida con más de 130 de especificaciones de vinos y cavas, al cuidado de Carlos Alcover. Como novedad, tiene carta de aguas (con 20 referencias nacionales o de importancia) y del servicio de vinos a copas (8 referencias mediante dispensador climatizado con compensador de nitrógeno). Dispone de 3 variedades de pan de elaboración propia. **Especialidades y precios:** Spaghetti a la corsara, 11,68; arroz marinero con sepia y gambas, 20,65; gall del Penedes al vinagre de Parellada, 15,41; un postre del carro de pastelería de la casa, 6,40. Menú especial, 36,00. Menú selección gourmand (con maridaje de vinos), 45,00. **Vino de la casa:** Blanco, Tinto, Rosado de Cavas Masachs, 9,75.

■ PEIXEROT

7/10

Paseo Marítimo, 56. (08800) Tels.: 93 815 06 25 y 93 815 28 18. Fax: 93 815 04 50. Horario de 13,00 a 16,00 y de 21,00 a 23,00. Cierra domingo noche y 25 de diciembre.

American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 y Visa. Aire acondicionado. Aparca-coches. 5 comedores para 150 comensales. Correo electrónico: peixerot.restaurante@gmail.com. Web: www.peixerot.com.

En toda la zona, es una institución incuestionable. Propiedad de Jordi Mestres, el prestigio y renombre de su cocina marinera, muy acreditada, se basa en la intachable frescura de los mejores pescados y mariscos del Mediterráneo. Son célebres sus arroces, *suquets* y guisos marineros. Notable bodega con 150 referencias, a cargo del sumiller Nicolas Fascini. El chef es Jonathan Alejos y lo dirige Carlos Iturat. Tienen una zona del bar de tapas. **Especialidades y precios:** Pulпитos salteados, 30,62; bacalao encebollado con almendra y tomillo, 16,00; zarzuela de marisco y bogavante, 32,50; carpaccio de piña al kirsch con helado de yogurt y fresa, 6,50. Menú 18,90. **Vino de la casa:** Ermita d'Espiells (Juvé y Camps).

■ LA FITORRA

6,5/10

Isaac Peral, 8, Platja Ribes Roges. (08800) Tel.: 93 815 11 25. Fax: 93 815 67 19. Horario de 13,30 a 16,00 y de 20,30 a 23,00. Cierra domingo noche y lunes todo el día; en julio y agosto cierra el lunes todo el día y el martes a mediodía; y del 2 a 16 de enero y 15 días en noviembre. American Express, Diners, Master Card y Visa. Aire acondicionado. Terraza. 10 comedores privados para hasta 100 comensales. Correo electrónico: reservas@hotelcesar.net. Web: www.lafitorra.com.

En los años ochenta, las hermanas Nolla, Esther y M. Teresa, deciden independizar el restaurante del hotel César y con el nombre de La Fitorra ubicarlo en un edificio propio al lado de aquél. Esther Nolla se encarga de la dirección de los pequeños e íntimos comedores, de decoración moderna. Y Alberto Escuder de los fogones, que elabora cocina mediterránea de mercado con platos se inspiran en la tradición gastronómica de Catalunya, a los que se da una evolución. Como novedad cabe destacar la nueva ubicación del comedor en medio del Jardín del hotel Cèsar, en una *orangerie* preciosa que da la sensación de comer en el exterior. Amplitud, buena decoración. Además ofrecen coctails. **Especialidades y precios:** Hojas de espinacas frescas/pasas/piñones/bacon y huevo, 7,50; arroz de pescado (min. 2 pers.), 13,50; sepia a la bruta con alioli, 10,50; merengues rellenos de sorbete, 6,50. Menú, 12,50 (de martes a viernes mediodía), 19,98 (noche y fin de semana). **Vino de la casa:** Alsina i Sardà, 7,50.

HOTELES

■ CÉSAR

Isaac Peral, 4. (08800) Tel.: 93 815 11 25. Fax: 93 815 67 19. No cierra. American Express, 4B, Diners, Master Card y Visa. Cadena Best Western. Correo electrónico: reservas@hotelcesar.net. Web: www.hotelcesar.net.

33 habitaciones y 3 suites con aire acondicionado, caja fuerte, minibar, teléfono directo, televisión vía satélite y secador de pelo. Admite perros. Precio habitación

doble: 85/105 euros/día. Precio habitación doble: 75/85 euros/día. Situado a 50 metros de la playa, este hotel de las hermanas Nolla tiene más de cien años; su larga historia arranca de la Fonda Universo, situada cerca de la estación. En 1950, la segunda generación trasladó la fonda a la actual ubicación, una antigua casa de indios. Tiene Wi-Fi. Han hecho reformas en el jardín y zona de masajes que se ofrecen a la carta.



GUÍA GOURMAND

Muy útil en el momento de escoger los mejores restaurantes y hoteles de Catalunya, Andorra y otros lugares de interés

**La guía de
Catalunya y Andorra**



a espaiet

guies per veure i viure

AROLA EDITORS

Guies per als qui els agrada mirar el territori amb ulls pausats, curiosos, amb l'esperit obert per deixar-se sorprendre.

www.arolaeditors.com

