

BARCELONA

Capital de província. 1.621.700 habitants. A 625 km de Madrid.

TURISME: Oficina de turisme, carrer Tarragona, 149-157. Tel.: 93 423 18 00.
 - **Barri Gòtic**. Entorn de la Catedral i plaça Sant Jaume. - **Basilica de la Mercè**. Plaça Mercè. - **Catedral**. Plaça Catedral. - **Castell i Montjuïc**. Parc de Montjuïc. - **Fundació Joan Miró**. Plaça Miramar, s/n. - **Gran Teatre del Liceu**. Rambles, 61. - **Moll de la Fusta**. Port. - **Monestir de Pedralbes**. Baixada del Monestir, 9. - **Museu Arqueològic**. Montjuïc, plaça de Santa Madrona, s/n. - **Museu d'Art Modern**. Parc de la Ciutadella. - **Museu d'Arts Decoratives**. Palau de la Virreina, Rambles, 88. - **Museu de Carruatges**. Palau de Pedralbes, Diagonal. - **Museu de Cera**. Passatge Banca, 7. - **Museu de Geologia**. Plaça Til·lers, s/n. Parc de la Ciutadella. - **Museu d'Història de la Ciutat**. Verger, s/n. - **Museu de la Ciència**. Teodor Roviralta, 55. - **Museu Nacional d'Art de Catalunya**. Palau Nacional. Parc de Montjuïc. Tel.: 93 423 71 99. - **Museu Picasso**. Montcada, 15-17. - **Museu Etnològic**. Parc de Montjuïc, plaça Santa Madrona. - **Museu Federic Marés**. Plaça Sant Lluc, 5-6. - **Museu Marítim**. Reials Drassanes. - **Museu Militar**. Castell de Montjuïc. - **Nau de Santa Maria del Mar**. Moll de la Pau. - **Palau de la Generalitat**. Plaça Sant Jaume. - **Palau de la Música Catalana**. Amadeu Vives, 1. - **Palau de l'Ajuntament**. Plaça Sant Jaume. - **Palau de la Virreina**. Rambles, 88. - **Paral·lel**. Av. del Paral·lel. - **Parc d'atraccions del Tibidabo**. Muntanya Tibidabo. - **Parc de la Ciutadella**. - **Parc Güell**. - **Eixample**. - **Parc Zoològic**. Parc de la Ciutadella. - **Plaça de Catalunya**. - **Poble Espanyol**. Rambles. Des de la plaça de Catalunya fins a Colom. - **Sagrada Família**. Plaça Sagrada Família.

RESTAURANTS

■ NEICHEL

9,75/10

Beltran i Rózpide, 16 bis. (08034) Tel.: 93 203 84 08. Fax: 93 205 63 69. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge, dilluns, festius i agost. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. 2 menjadors per a fins 25 comensals. Admet gossos petits. Correu electrònic: neichel@neichel.es. Web: www.neichel.es.

El 1981 Jean Louis Neichel es va establir a la Ciutat Comtal, en un local de línia avantguardista, premi d'interiorisme FAD. Allí el xef Jean Louis ofereixen una cuina de mercat, mediterrània actual, de tipus francès amb accent espanyol, senzillament impecable, com el servei dirigit per la seva esposa Evelin Fuertes. En temporada destaquen productes com la becada, la tòfona negra, els bolets silvestres, etc. Selecciona carro de formatges, amb quinze classes, de postres i de cigars. Celler amb uns 300 vins, a cura del sommelier Jose Anton. És Relais Gourmand i té una estrella a la guia Michelin. Sens dubte, un dels millors de Catalunya. És imprescindible reservar amb una setmana d'antelació per al sopar. Aquest any disposa de sales per a celebracions familiars i d'empreses desde 4 a 60 comensals. **Especialitats**

i preus: Amanida d'espàrrecs frescos blancs "Mario", maionesa trufada, recula i làmines de *melanosporum* (en temporada), 24,00; cruixent d'escamarlans especiat i gingebre fresc, "calçot" planxa, petita amanida de germinats, 26,00; cabrit de llet rostit lentament i lacat a la mel, cuscús mediterrànies amb prunes i pinyons, 26,00; torrada de Santa Teresa de fava tonga, sorbet de pera i cremós de xocolata negra, 15,00. Menú: 55,00. Menú degustació: 75,00/90,00. **Vi de la casa:** 10 referències diferents que canvien cada mes.

■ VIA VENETO

9,75/10

Ganduxer, 10-12. (08021) Tels: 200 72 44 i 200 70 24. Fax: 93 201 60 95. Horari de 13,00 a 15,45 i de 20,45 a 23,15. Tanca dissabte migdia i diumenge tot el dia i de l'1 al 20 d'agost. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Aparcacotxes. 7 menjadors privats per fins a 95 comensals, i 50 a la sala principal. És membre de Barcelona Premium. Correu electrònic: pmonje@adam.es. Web: www.viavenetorestaurant.com.

Catedral de la gastronomia a Barcelona, amb gairebé 45 anys d'història, és un exemple d'un magnífic restaurant, per la seva cuina, servei, celler i decoració. Al capdavant hi ha els seus propietaris, dos grans professionals, Josep Monje i el seu fill Pedro Monje, que compten amb un excel·lent equip humà. Decoració de luxe i estil modernista *belle époque*. Servei perfecte amb els maîtres Javier Oliveira i Luis González. Una dels cellers més completes del país, a càrrec del sommelier José Martínez, que pot visitar si es demana i que té més de 10.000 ampolles i unes 1.000 referències. La cuina, a càrrec del xef Carlos Tejedor, és catalana, moderna i de mercat. Disposa de 5 varietats de pa d'elaboració pròpia. Periòdicament s'afrontan noves reformes, destacant la portada a terme a l'estiu de 2011 consistent en la renovació dels salons privats. Moltes distincions merescudes avalen la trajectòria professional de Josep Monje i de Via Veneto. Col·labora anualment amb els cursos de Ciència i Gastronomia de Harvard i amb Escoles d'Hosteleria de Barcelona i Bèlgica. Té una estrella a la Guia Michelin. Cal destacar que en l'últim any ha iniciat noves iniciatives gastronòmiques amb gran èxit, com són els menús gastronòmics de temàtica concreta, amb el de la tòfona negra i el Gran menú Històric, que proposa un viatge a través de la història del restaurant, assaborint plats actuals i plats d'altres èpoques. **Especialitats i preus:** "Dim sum" (raviolis xinesos) de gamba vermella de Palamós amb el seu brou "dashi" al vapor de tonyina i algues, 32,90; llobarro salvatge a la sal amb arròs negre i navalles del Delta de l'Ebre, 35,00; pularda del Berguedà rostida i desossada amb bolets múrgoles a la crema de tòfona, 33,80; "chiboust" (crema pastissera amb merenga) de fruits vermells saltats amb gelat d'alfàbrega, 11,00. Menú degustació, 74,00 (vi a part). **Vi de la casa:** Penedès "Ermita d'Espiells 2009" de Juvé & Camps, 15,15; Ribera de Duero negre "Viña Pedrosa 2007" de Cellers Hnos Pérez Pascuas, 36,65; Cava Brut "Reserva de la Família" de Juvé i Camps, 31,00.

■ LASARTE (CONDES DE BARCELONA)

9/10

Mallorca, 259. (08008) Tel.: 93 445 32 42. Fax: 93 445 32 32. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,30 a 23,30. Tanca diumenge i dilluns. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats per a fins a 16 comensals. Capacitat per a 35 comensals. Correu electrònic: info@restaurantlasarte.com. Web: www.restaurantlasarte.com.

La cuina del cèlebre xef Martín Berasategui, posseïdor de 3 estrelles Michelin, es gaudeix des del 23 de gener de 2006 en aquest restaurant ubicat a l'hotel Condes de Barcelona. Disposa d'entrada independent i té capacitat per a 35 comensals, xifra òptima per presentar una oferta culinària d'alt voltatge gastronòmic. La carta proposa una acurada selecció de creacions de Berasategui i una simbiosi entre les matèries i els sabors de la seva terra i els autòctons de la cuina catalana. Amb la direcció de Berasategui, el seu equip compta amb el xef Antonio Sáez i Josep Villodre, en la direcció de la sala i sommelier. La carta de vins conté unes 120 referències, i disposa de 3 varietats de pa d'elaboració pròpia. Té 2 estrelles Michelin. **Especialitats i preus:** Arròs amb popets, botifarra negra i pèsols, 43,00; rap rostit a baixa temperatura reposat sobre cansalada i parmesà, percebes i cuscús de coliflor, 44,00; colomí amb penques gratinades, cireres i poma, 44,00; suc d'arròs amb llet i cardamom, crema gelada i bescuit d'oli d'oliva i gebre de pomes Reineta, 15,00. Menú, 70,00. Menú degustació, 115,00. **Vi de la casa:** No en té.

■ ÀBAC (HOTEL ÀBAC)

8,5/10

Av. Tibidabo, 1 (08035) Tel.: 93 319 66 00. Fax: 93 319 45 19. Horari de 13,30 a 15,45 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge i dilluns al migdia, 3 setmanes a l'agost i 1 setmana a partir del 6 de gener. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 56 comensals. 1 menjador privat per a 18 comensals. Correu electrònic: info@abacbarcelona.com. Web: www.abacbarcelona.com.

Al resguard d'una de les velles viles senyoriales, que van ser lloc de descans i esbarjo d'èpoques passades, i a l'ombra d'un extens jardí poblat d'arbres, neix Àbac. L'escenari se situa a les faldilles de la muntanya del Tibidabo, una de les muntanyes que presideix la ciutat de Barcelona, i al costat d'aquesta vella vila rehabilitada com a petit hotel de luxe. Així, el protagonista és aquest restaurant aixecat al jardí, on l'interior i l'exterior es troben. Un volum de fusta que es mimetitza amb el jardí. Un interior vidrat que convida a gaudir-lo. Un restaurant, on l'interior no té més valor que l'exterior, i tanmateix, només té sentit al seu costat. Jordi Cruz ofereix la seva singular i magnífica cuina mediterrània d'autor. Disposa d'un important celler en el qual es guarden de més de 900 referències, a cura del sommelier Fernando Pavon. Disposa de 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. Té dues estrelles a la Guia Michelin. **Especialitats i preus:** Amanida de gambots amb coriandre, suc de pastanagues cuites i brots joves a l'oli d'oliva, 48,00; vieires rostides amb pastanagues, soja, mitzuna i una crema làctia de llimona a l'oli d'oliva, 39,00; vedella royale amb concentrat destil·lat de Pedro Ximenez i textures de poma a la sidra,

42,00; brioix amb mel caramel·litzada, mató, toffee, pinyons torrats, crema de St Felicien i Idiazabal, 14,00. Menú degustació, 125,00. **Vi de la casa:** No en té.

■ GAIG

8,5/10

Aragó, 214. (08031) Tel.: 93 429 10 17. Fax: 93 429 70 02. Horari de 13,30 a 15,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge, festius, dilluns al migdia, Setmana Santa, 1 setmana per Nadal i 3 setmanes a l'agost. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats per fins a 50 comensals. Correu electrònic: info@restaurantgaig.com. Web: www.restaurantgaig.com.

Fundat el 1869 a Horta pel besavi de l'actual xef propietari, Carles Gaig, aquest restaurant va canviar d'ubicació durant la tardor de l'any 2004, i es traslladà a l'esquerra de l'Eixample, a la cruïlla d'Aragó i Aribau. La seva cuina, al capdavant de la qual hi ha Carles Gaig, segueix la tradició catalana actualitzada, utilitzant els millors productes de temporada. La carta canvia amb les estacions. Celler completíssim, amb unes 400 referències, a cura del sommelier Paco Arza. Dirigeix la sala Josefina Navarro, esposa del patró. Té una estrella a la Guia Michelin. Té 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Llamàntol blau fregit amb carxofes, escarola i ruca, 39,80; filets de llenguado amb taronja i penques d'api, 36,70; pintada *fermier* a la royale, 31,50; taten de pera de Puigcerdà amb vainilla *tamitiensis*, 11,00. Menú degustació, 82,00. **Vi 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. Horari de 13,30 a 15,45 i de 21,00 a 23,30. Tanca dissabte, diumenge, agost i Setmana Santa. Capacitat per a 50-60 comensals. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: restaurante@hofmann-bcn.com. Web: www.hofmann-bcn.com.

Mey Hofmann ofereix una interessantíssima cuina mediterrània, de creació, des que l'any 1992 va obrir aquest restaurant, en la seva acreditada Escola d'Hostaleria Hofmann, que ocupava una casa antiga, del 1800, al carrer Argenteria, 74-78. Des d'octubre del 2007 el restaurant es va traslladar al carrer la Granada del Penedès, 14-16, tot i que l'Escola continua en l'antic emplaçament. D'altra banda, tot segueix excel·lent i, com a novetat d'enguany, s'ha obert la pastisseria Hofman ubicada al carrer Flassaders, 44. La carta canvia cada tres mesos. Dirigeix la sala Joan Muñoz, que també cuida de l'ampli celler, amb unes 175 varietats. Disposa de 5 varietats de pa d'elaboració pròpia. Té una estrella a la Guia Michelin. **Especialitats i preus:** Calamar rostit amb crema de ceba, suc de tinta i pèsols frescos, 23,00; *zurrucutuna* de bacallà a la nostra manera, 34,00; peus de porc amb foie i tòfona amb salsa de porto, 22,00; bola sorpresa de xocolata i praliné amb gelat de cognac xo i salsa de xocolata calenta, 12,00. Menú migdia, 45,00 (beguda i cafè a part). Menú degustació (dimarts i dimecres nit), 55,00 (beguda i cafè a part). Tots els preus són amb IVA inclòs. **Vi de la casa:** Viña Alberdi (DO Rioja Alta).

■ LA DAMA

8,5/10

Av. Diagonal, 423, entresòl. (08036) Tels.: 93 202 06 86 i 93 202 03 22. Fax: 93 200 72 99. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,00 a 23,30. Tanca tres setmanes a l'agost. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. 4 menjadors privats per fins a 80 comensals. Correu electrònic: reservas@ladama-restaurant.com. Web: www.ladama-restaurant.com.

Inaugurat l'any 1986, propietat de Francisco Benavent i Jordi Llovera, ocupa un esplèndid entresòl que té una decoració modernista feta amb exquisit gust i luxe. El xef Josep Bullich porta amb gran encert la direcció d'aquest establiment, que se situa entre els millors de la ciutat, per la seva cuina catalanointernacional, el seu magnífic marc, l'extensa carta de vins (amb unes 800 referències) i l'acurat servei. El menjador està sota la direcció de Teo García i el celler va a càrrec del sommelier Francesc Mandri. La carta canvia cada tres mesos. **Especialitats i preus:** Espàrrecs verds i llagostins dues salses, 28,50; espatlla de cabrit rostida a les fines herbes, cassoleta de bolets, 39,50; fantasia de xocolata amb sorbet de gerds, 11,50. Menú degustació, 65/98, segons temporada. **Vi de la casa:** No en té.

■ MOO (HOTEL OMM)

8,5/10

Rosselló, 265. Tel.: 93 445 40 00. Fax: 93 445 40 04. Horari de 13,00 a 01,00 de la matinada sense interrupció. Tanca diumenge. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 60 comensals. Correu electrònic: restaurant.moo@hotelomm.es. Web: www.hotelomm.es.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Omm, una aposta dels germans Joan, Josep i Jordi Roca, del Celler de Can Roca, a la Ciutat Comtal. La propietària és Rosa Maria Esteva. La seva oferta es basa en la cuina catalana creativa, que cerca la complexitat entre la cuina i el vi. El xef és Felip Llufríu i la direcció de sala la porta impecablement Xavier Ayala. Celler immens amb 600 referències a cura de Xavier Ayala. Té una estrella a la Guia Michelin. Compta amb diferents menús de degustació. **Especialitats i preus:** Poma caramel·litzada farcida de foie gras i oli de vainilla, 15,00; macarrons de bacallà amb escudella de porros, 13,00; colomí a la cullera, 22,00; xocolata i mandarina, 9,50. Menú Moo migdia, 45,00. 5 menús degustació, entre 85 i 140. **Vi de la casa:** No en té.

■ CINQ SENTITS

8,25/10

Aribau, 58. (08011) Tels.: 93 323 94 90. Fax: 93 323 94 91. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge i dilluns; Setmana Santa i 2 setmanes a l'agost. Capacitat per a 32 comensals. American Express, Master Card, 6000 i Visa. Pàrquing gratuït el migdia. Aire condicionat. Correu electrònic: info@cincsentits.com. Web: www.cincsentits.com.

La família Artal va obrir l'any 2004 aquest restaurant de moderna decoració i cuina catalana contemporània, d'autor. Al capdavant de la cuina hi ha el xef

Jordi Artal. Amèlia Artal dirigeix la sala. Té cura del celler, Eric Vicente, en la qual es guarden unes 150 referències de vins i caves. La carta de vins posa atenció especial als raïms autòctons recuperats de Catalunya i ha obtingut el tercer premi Carta Vi. 3 varietats de pa. El restaurant està situat al cor de l'eixample esquerre de Barcelona i ofereix menús de degustació en una atmosfera moderna i sofisticada, destacant el menú *business* al migdia de dilluns a dimarts. Un establiment per gaudir de tots els sentits. Compta amb una carta de destil·lats. Tots els peixos i mariscs són salvatges. Des de l'any 2008 figura a la Guia Michelin i el 2009 aconsegueix una estrella. **Especialitats i preus:** Només degustacions. Menú degustació Sensacions, 79,00; menú degustació Essència, 59,00. **Vi de la casa:** Maridatge normal, 30,00; maridatge premium, 50,00.

■ BOTAFUMEIRO

8/10

Major de Gràcia, 81. (08012) Tel.: 93 218 42 30. Fax: 93 415 58 48. Horari de 13,00 a 01,00 de la matinada sense interrupció. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. 7 menjadors privats per fins a 300 comensals. Correu electrònic: info@botafumeiro.es. Web: www.botafumeiro.es.

José Ramón Neira, és el xef propietari d'aquest restaurant, que des de la seva fundació el 1975 està considerat com la millor marisqueria de Barcelona, un dels seus millors restaurants de cuina marinera i tradicional, amb mariscs i peixos de primeríssima qualitat, que elaboren en uns impecables fogons a la vista. L'establiment compta amb dues parts diferenciades. La de la barra de bar en la que també pot degustar qualsevol plat i la de les sales del fons en què estan habilitats els diferents menjadors, decorats amb elegància, emprant fustes nobles. El servei és diligent i molt amable. El celler compta amb unes 100 referències de vins i caves. No hi ha dubte que Botafumeiro ha estat i segueix sent un dels temples gastronòmics més importants de la Ciutat Comtal, tota una referència culinària de l'excel·lent cuina gallega, liderada per aquest emblemàtic professional que és Moncho, per als amics. Té 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Amanida de cabra de les Ries, 24,50; mero al forn amb ceba tendra, 30,20; turbot salvatge amb cloïsses, 30,20; canyes del Sant Apòstol farcides de crema de vainilla natural, 5,00. El comensal pot optar per mitges racions. **Vi 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). Capacitat per a 54 comensals. 1 menjador privat per a 12 comensals. 1 taula del xef per a 4 comensals. Correu electrònic: restaurantes@hotelpalacebarcelona.com. Web: www.hotelpalacebarcelona.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Palace Barcelona, reobert el 2010 després de la remodelació de l'hotel, que té al capdavant el xef de fama molt reconeguda, Romain Fornell, que ens ofereix una cuina francesa amb un toc cata-

là. El celler disposa de 400 varietats de vi i cava a cura del sommelier Romain Porzio que a la vegada també fa les funcions de director de sala. Disposa de 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** El caviar "Aquitaine", vichyssoise en cub de gel, pèsols i bou de mar, salmó marinat, 36,00, el garrí ibèric, préssec semi confitat, patata ratte al estragó, 32,00; el turbot rostit escopinyes i navalles, vinagreta tèbia d'eriçó de mar, i emulsió xampany, 39,00; milfulls cruixent, mousse de xocolata "Jivara", galetes i sopa de fruites de la passió, 18,00. Menú, 60/80/110 (sense beguda, IVA inclòs). Menú degustació, 80,00 (sense beguda, IVA onclòs). **Vi de la casa:** No en té.

■ FREIXA TRADICIÓ

8/10

Sant Elies, 22. (08006) Tel.: 93 209 75 59. Fax: 93 209 79 18. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca dilluns, festius nit, Setmana Santa i agost. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Capacitat per a 45 comensals. Correu electrònic: info@freixatradicio.com. Web: www.freixatradicio.com.

Des de la marxa a Madrid de Ramon Freixa, a meitats de l'any 2009, els seus pares continuen amb el restaurant, que va canviar el nom d'El Racó d'en Freixa per el de Freixa Tradició, oferint en aquesta nova etapa una exquisida cuina tradicional catalana en la qual l'oli d'oliva i els productes de temporada tenen gran importància. Dori Riera cuida tots els detalls per a la felicitat del comensal, en un local molt agradable. Com en els primers temps, Josep M. Freixa està al front dels fogons. Excel·lent celler, amb unes 150 varietats, a cura del sommelier Eduardo Insua. A destacar les diferents varietats de pa d'elaboració pròpia, certament excel·lents. **Especialitats i preus:** Canelons de rostit de tres carns, 16,05; bacallà amb tomàquet, prunes i allioli, 21,60; rostit de tres carns, 21,85; milfulls amb crema de vainilla, 6,42. **Vi de la casa:** Vilosell, 23,50.

■ GORRÍA

8/10

Diputació, 421. (08013) Tels.: 93 245 11 64 i 93 232 78 57. Fax: 93 232 78 57. Horari de 13,00 a 15,30 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge, festius nit i agost. American Express, 4B, Diners, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. Capacitat per a 80 comensals més un menjador privat per a fins a 12 comensals. Correu electrònic: info@restaurantegorria.com. Web: www.restaurantegorria.com

Javier Gorría ofereix des del 1976 una excel·lent mostra de la cuina basconavarresa, fruit d'una sàvia elaboració i de productes de temporada. Amb el xef Fermín Segura, el *maître* Javier Rincón i el sommelier Lorenzo Manero, aquest restaurant està situat en el marc d'un celler, la decoració del qual ens trasllada agradablement a terres del País Basc i Navarra. El celler és ampli, amb 200 referències, i amb 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Espàrrecs de Tudela amb *perretxikos*, 17,00; turbot a la donostiarra, 28,50; cua de toro amb zizas, 18,50; nespres farcits i sopa de coco, 6,00. Menú degustació, 50,00 (sense vi). **Vi de la casa:** Castillo de Sajazarra Reserva 2004 (DO Rioja).

■ ROIG ROBÍ

8/10

Séneca, 20. (08006) Tels.: 93 218 92 22 i 93 217 97 38. Fax: 93 415 78 42. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge i primera setmana de gener. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Capacitat per a uns 50 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: roigrobi@abonadosc.plus. Web: www.roigrobi.com.

Mercè Navarro i Joan Crosas van obrir el 1982 aquest restaurant, al costat de la Via Augusta, per oferir la seva cuina, de línia catalana amb un toc personal i espontani, fruit de la seva formació autodidacta. Els xefs són la propietària i David Sansegundo, els directors de sala són el propietari i Guillem Villegas, i el sommelier és Carles Tortosa. L'èxit no es va fer esperar i ha anat creixent, perquè s'hi menja molt bé i en un ambient molt agradable. Dos menjadors (un per a fumadors) petits, càlids, al costat d'una terrassa jardí interior cobert amb una glorieta. El menjador privat nou té una capacitat d'entre 6 a 12 comensals. Celler important amb més de 300 referències i 4 varietats de pa. **Especialitats i preus:** Crema de tomàquet i fruites amb gelat de roquefort, 16,00; arròs amb espardeñyes i carxofes, 39,00; llobarro al forn amb coca de tomàquet confitat, 36,00; crema de iogurt amb sorbet de mandarina, 9,50. Menú de temporada, 50,00, i menú degustació, 70,00. **Vi de la casa:** Can Feixes Blanc Selecció, 17,00, i Can Feixes Negre Selecció, 25,00.

■ SOLERA GALLEGA

7,75/10

París, 176. (08036) Tels.: 93 322 91 40 i 93 439 90 87. Fax: 93 322 91 40. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 00,30. Tanca els dilluns i la segona quinzena d'agost. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. 1 menjador privat per fins a 20 comensals. Capacitat total per a 70 comensals. Correu electrònic: solerag@teleline.es. Web: www.soleragallega.com.

A finals de l'any 1984, Manuel Fernández va obrir aquest restaurant d'ambient mariner en el qual es poden assaborir uns deliciosos plats de marisc i peix, d'especialitats gallegues, que elabora amb encert el xef Vicente Illescas. Cuina de mercat, amb gran varietat de mariscs i plats de cacera en temporada, que permet un excel·lent viatge gastronòmic pel nord d'Espanya, Galícia, Astúries i País Basc, sense moure's de Barcelona, a banda de plats catalans. Bon celler, amb uns 50 vins, a cura del mateix patró. En els darrers anys compta amb el suport del seu fill, Javier Fernández. Disposa de 3 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Carxofes farcides de compota de poma gratinades amb foie, 22,00; suprema de lluç a la planxa amb xipirons en la seva tinta, 26,00; llenguado farcit de marisc amb salsa americana, 23,00; canyes de l'Apòstol farcides de crema, 6,00. **Vi de la casa:** Varia segons temporada.

■ TRAGALUZ

7,75/10

Passatge de la Concepció, 5. (08008) Tels.: 93 487 01 96 i 93 487 06 21. Fax: 93 217 01 19. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 24,00. Tanca l'1 de gener. American

Express, Diners, Master Card i Visa. Terrassa. Aire condicionat. Capacitat per fins a 120 comensals. Correu electrònic: reservas.tragaluz@grupotragaluz.com. Web: www.grupo-tragaluz.com.

Situat al costat del Passeig de Gràcia, va iniciar la seva singladura l'any 1990, de la mà de Rosa M. Esteva i Tomás Tarruella. Presenta una decoració molt acollidora, Premi FAD crítica 91, en un marc espectacular, amb una gran terrassa amb sostre de vidre. Combina el disseny amb mobiliari d'època. La cuina, amb bases tradicionals i de mercat, amb sabors mediterranis, és creativa i actual, i va a càrrec de Gerard Prat. Dirigeix la sala Xavier Casals i Noelia Gimeno. Celler amb 100 referències a càrrec del sommelier Gian Luca Pagani. 3 varietats de pa d'elaboració pròpia. Disposa, a la planta baixa, d'un ampli bar on és permès de fumar. Cuina completament oberta, l'antic Tragarrapid es ara japonès amb barra d'ostres (traga-fishhh). Regentada per Luis de Buen. **Especialitats i preus:** Tàrtar de *chatka*, créixens, poma i xampinyons, 18,00; turbot salvatge a la brasa, patata, ceba i tomàquet, 27,00; caneló d'escamarlans, salsa coral i beixamel, 17,00; torrada de Santa Teresa de pa de figues amb salsa de nous i gelat de canyella, 8,00. Menú, 33,00. **Vi de la casa:** Marques de Murrieta reserva, 24,00.

■ BELTXENEA

7,5/10

Mallorca, 275, entresòl. (08008) Tels.: 93 215 30 24 i 93 215 38 48. Fax: 93 487 00 81. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,30 a 23,30. Tanca dissabte al migdia, diumenge, 15 dies a l'agost i la segona quinzena de desembre. American Express, Master Card, Diners i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats per fins a 50 comensals, i capacitat total per a 90 comensals. Terrassa. Jardí. Correu electrònic: info@beltxenea.com. Web: beltxenea.com.

Dolores Hernández és la propietària d'aquest restaurant, situat en un preciós entresòl d'un edifici modernista de l'Eixample des de l'any 1987. El xef és Seve Roderia i el director de sala i sommelier és Jordi Marzo. Ofereix una interessant cuina bascointernacional molt ben realitzada, a la qual s'hi sumen plats de línia mediterrània. Destaca l'elegància i el luxe dels menjadors de tendència modernista i l'encantadora terrassa-jardí. Té un bon servei i un celler molt extens. Disposa de 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Sopeta freda de tomàquet amb llamàntol, 24,00; tronc de lluç a l'estil Ondarroa, 26,00; centre de filet amb foie i turbant de poma al forn, 26,00; orlea de fruits vermells al *kümmel*, 8,00. Menú, 80,00. Menú degustació, 70,00 (sense begudes). **Vi de la casa:** Rioja, Reserva de Muga, 25,00.

■ CASA DARIÓ

7,5/10

Consell de Cent, 256. (08011) Tels.: 93 453 31 35 i 93 454 76 99. Fax: 93 451 33 95. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 24,00. Tanca diumenges i agost. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Menjadors privats per fins a 30 comensals. Capacitat total de 150 comensals. Correu electrònic: casadario@casadario.com. Web: www.casadario.com.

Darío Duro va fundar l'any 1969 aquest restaurant a l'Eixample, que actualment continuen la gestió, amb la professionalitat de sempre, Leopoldo Clavería i Abelardo Riazor (director de sala i sommelier respectivament). El xef és Benito Sancho. El celler té unes 265 referències de vins de diferents denominacions de origen, i disposen de 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. Ofereix una línia de cuina de mercat i marisqueria, amb mariscs i peixos gallecs de primera categoria que es presenten al comensal en una carta àmplia i molt variada. El local disposa de diversos menjadors, que tenen una elegant decoració en fusta noble. Des de l'any 2005, el restaurant disposa de nous salons privats molt acollidors, destinats a àpats de negocis. **Especialitats i preus:** Creps farcits de marisc a la salsa de cava, 16,00; bacallà a l'all confitat, 23,50; cua de toro al vi de Rioja, 19,90; filloas farcides de *Chantilly* i fruits vermells, al coulis de taronja, 7, 50. Menú, 50,00. Menú degustació, 40,00 (vi inclòs). **Vi de la casa:** Ribeiro Campante, Albariño Monte Sacro o Rioja Añares Criança, 15,50.

■ L'ORANGERIE (G.H. FLORIDA)

7,5/10

Carretera de Vallvidrera al Tibidabo, 83-93. (08035) Tel.: 93 259 30 00. Fax: 93 259 30 01. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. No tanca. Capacitat per a 40 comensals. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. Menjadors privats. Correu electrònic: lorangerie@hotellaflorida.com. Web: www.hotellaflorida.com.

És el restaurant gastronòmic del Gran Hotel Florida, situat en la mateixa planta d'entrada a l'establiment i gaudeix, de la mateixa manera que tot el conjunt, d'una decoració exquisida i d'unes magnífiques vistes vers la ciutat de Barcelona. Aquest restaurant elabora una refinada cuina mediterrània d'autor amb productes estacionals d'alta qualitat i ingredients naturals a càrrec del xef Miquel Fuxa. Té una excel·lent carta de vins amb unes 180 referències, una responsabilitat del sommelier Alberto Jaime. Un restaurant exclusiu per viure una singular experiència gastronòmica en un ambient singular, contemplant a vista d'ocell la capital catalana. Organitza jornades gastronòmiques. Dirigeix el menjador Kepa Basabe. La carta del restaurant és estacional i es canvia tres vegades a l'any. **Especialitats i preus:** Coca de vieires a la brasa & pernil ibèric (sobre una melmelada de ceba vermella confitada & coriandre, herbes fresques i una lleugera vinagreta de gerds & nous de macadàmia), 20,37; llobarro a la planxa amb tàrtar de cranc, pebrot, ceba vermella, llima & maionesa de gingebre i suau crema de coliflor, 30,55; xai a l'argila (costelles de xai marinades amb herbes i cuinades cobertes d'argila a 250°C, amb els seus raviolis d'albergínia escalivada & formatge de cabra i maduixes glacejades en balsàmic vell), 26,38; molles dolços (pa d'espècies, escuma de xocolata amb llet, bombó de passió & mango i gelat de xocolata blanca), 11,11. Menú, 57,00 (sense beguda). Menú degustació, 60,00 (sense beguda). **Vi de la casa:** No en té.

■ 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 i de 20.30 a 23.00. No cierra. American Express 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire acondicionat. Terraza. 1 comedor privado para hasta 12 comensales. Correu electrònic: restaurante@hotelneri.com. web: www.hotelneri.com

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Neri, obert l'any 2003, que compta al capdavant dels fogons amb l'acreditat xef Benito Iranzo, que elabora una bona cuina de mercat mediterrània. Dirigeix la sala, que combina elements avantguardistes amb l'arquitectura del palauet del segle XVIII, Francesc Hormigo. La capacitat del menjador és de 30 comensals. El nombre aproximat de vins i caves del celler és de 80 i està a cura del sommelier Emilio Alcazar. L'aparcament públic més proper és el Saba de la catedral (a 50 metres del restaurant). La carta canvia cada 4 mesos i s'utilitzen sempre els millors productes de temporada. A la terrassa només hi ha 2 taules que poden anar a la carta; la resta de taules són més baixes i amb cadires tipus butacons per a un ambient més relaxat, ideal per prendre un aperitiu, una copa després de sopar o degustar la carta de "snacking". Un restaurant amb encant per menjar al costat de la plaça més encantadora de Barcelona. Aquest any inauguren la terrassa bar de la quarta planta, "Roba Estesa"; increïble espai amb un petit jardí urbà a l'aire lliure, on contemplar els cels de Barcelona i els seus terrats. **Especialitats i preus:** Raviolis d'ànec amb foie *poêlé* i salsa trufada de bolets, 16,67; falses espadenyes de calamar amb vieires, lingot d'or i molles d'oliva negra, 19,44; homenatge al porc ibèric català, terrina de patata i cansalada amb salsa de vi ranci a l'aroma de canyella, 20,83; bola de mousse de xocolata blanca amb praliné i compota de plàtan, 11,11. Menú: 20,37 (migdies laborables); 33,33 (cap de setmana migdia). Menú degustació: 55,55. **Vi de la casa:** Nekeas blanc (D.O. Navarra) chardonnay. Nekeas negre (D.O. Navarra) tempranillo i merlot, 4,15 la copa de vin i 12,96 la botella.

■ LA BODEGA

7,25/10

Plaça Molina, 2. (08006) Tels.: 93 217 71 85 i 93 237 84 34. Fax: 93 217 71 85. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 24,00. Tanca diumenges i festius. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 2 menjadors privats per fins a 24 comensals. Correu electrònic: luis@labodegapmolina.com. Web: www.labodegapmolina.com.

L'any 1983 José Luis Jiménez, aprofitant un antic celler de barri, va inaugurar aquest restaurant que té dos apartats ben diferents. A l'entrada, al costat del bar, unes quantes taules informals, i a l'interior, el menjador pròpiament dit. És un restaurant clàssic en constant evolució, que fins al moment present ha obtingut dos certificats de la ISO, el 9001 de Qualitat i el 14001 de Medi Ambient. El xef és José Antonio Maeso i elabora una cuina de mercat, tradicional. Dirigeix la sala Jordi Calatayud. Important celler amb unes 200 referències. **Especialitats i preus:** Croquetones de carn d'olla, 3,48/unitat; suprema de lluç a la mediterrània amb patates, ceba i tomàquet, 21,63 (ració); assortiment de triperia: cervellets arrebossats, ronyons al xerès, pedrers

saltejades, turmes fregides i sang amb ceba, 19,52 (ració), 11,72 (mitja ració); encenalls de taronja amb xocolata calenta o nata, 7,70 (ració), 4,02 (mitja ració). **Vi de la casa:** Negre Alges 2008 (DO Costers del Segre), 19,52.

■ TUSET, TW07

7,25/10

Tuset, 27 Barcelona. Tel.: 93 200 91 29. Horari: 13.00 a 16.00 i 20.30 a 24.00 h. Obert tots els dies de l'any. Capacitat per a 170 comensals. Correu electrònic: tuset27@restaurantuset.com. Web: www.restaurantuset.com.

El juny del 2008 s'inaugurà el Tuset, nou restaurant del grup Corest Slow Foods, propietat de Josep Olivé. Ocupa l'espai de l'emblemàtic restaurant Reno, que va obrir les seves portes l'any 1954 i va tancar el juliol de 2007. Amb aquest nou establiment, situat en la cantonada amb la Travessera de Gràcia, el grup ja disposa de cinc restaurants a la ciutat, juntament amb L'Olivé, Barceloneta, Paco Meralgo i Vinya-roel. El nou establiment segueix la filosofia d'aquest grup de restauració i ofereix una gastronomia basada en productes de qualitat i d'autèntica cuina tradicional catalana. Dirigit per Oriol Olivé, fill de Josep Olivé, vol convertir-se en un referent de la bona gastronomia a la ciutat i reprendre la història que durant més de 50 anys va escriure el restaurant Reno, tot actualitzant-lo. Té una superfície de 700 metres quadrats i està concebut com una gran cuina. D'aquesta manera, tant la cuina com la cambra de fred —on es guarden els productes frescos— estan a la vista dels comensals i comparteixen espai amb la zona de menjador. El disseny interior és d'Estavella Salietti. El xef és Joan Clotet. La carta de vins té unes 120 referències, entre les quals hi ha gran varietat de qualitat i denominacions d'origen. **Especialitats i preus:** Ceba de Figueres al cop de puny amb tomàquet i olives, 8,40; tartar de tonyina amb alvocat, 14,70; cervells de xai a la romana, 12,30; maduixots macerats amb vi del Priorat, 5,50. Menú: a partir de 43,50. **Vi de la casa:** Raïmat Chardonnay i Lorenzo Cachazo i Luís Cañas Reserva, Mas petit y Baluarte roble.

■ AE (HOTEL EL PALACE)

7/10

Gran Via Corts Catalanes, 668. (08010). Tel: 93.510 30. Fax: 93 318 01 48. Horari: de 11,00 a 23,00 hores. Tancament anual el 25 i el 31 de desembre. American Express, 4B, Dinars, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Aparcacotxes. Correu electrònic: palace@hotelpalacebarcelona.com. Web: www.hotelpalacebarcelona.com.

El Restaurant AE obre després de la reforma del Palace, el 2009. En aquest restaurant el protagonisme el té la fusió. Les cuines catalana, asiàtica i francesa s'uneixen en una atractiva carta elaborada pel xef Romain Fornell, que malgrat la seva joventut compta ja en la seva trajectòria professional amb dues estrelles Michelin, al restaurant Caelis, situat també al mateix hotel. La decoració del restaurant està inspirada en les brasseries de París i ofereix un ambient íntim i acollidor. El director de sala és Romain Porzio. La capacitat del menjador és per a 36 comensals. El nombre aproximat de vins i caves diferents del celler és 50. **Especialitats i preus:** Alvocat Crab i salsa rosa, 22,00; tàrtar de llobarro amb al-

gues, 16,00; Parmentier de tòfona negra *melanosporum* i ou fregit, 26,00; *risotto* d'espàrrecs, bolets de temporada i parmesà, 18,00; ous Benedictine al salmó fumat, 18,00; tàrtar de bou a la manera de l'AE, patates palla, 22,00; fruits vermells amb nata i vainilla; 12,00.

■ CASA LEOPOLDO

7/10

Sant Rafael, 24. (08001) Tels.: 93 441 30 14 i 93 441 69 42. Fax: 93 441 30 14. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca festius nit, dilluns, agost i Setmana Santa. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 140 comensals (4 menadors: 1 de 60 comensals, 2 de 30 comensals i 1 reservat de 20 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: info@casaleopoldo.com. Web: www.casaleopoldo.com.

Dins dels populars, és un dels més clàssics i tradicionals. És una autèntica taverna il·lustrada, amb sòcol alt de rajoles, inaugurada l'any 1929 per Leopoldo Gil, pare i avi dels actuals propietaris. Ofereix una cuina de línia tradicional, casolana, de peixos i mariscs, que elabora el xef Roger Blanes. Tracte familiar i amable. Celler amb 100 referències. Dirigeix la sala Robert Serna, que també fa les funcions de somelier. **Especialitats i preus:** Amanida de llagostins, 11,05; bacallà amb mel i mostassa, 20,82; planxa variada de costelletes de cabrit, cervells, ronyons i filet de vedella, 24,99; figues borratxes amb gelat de vainilla, 6,27. Menú, 25,00. Menú degustació, 50,00. **Vi de la casa:** Finca La Meda DO Toro, 12,05..

■ CENT ONZE (HOTEL LE MERIDIEN)

7/10

Rambla, 111. (08002) Tel.: 93 316 46 60. Fax: 93 301 77 76. Horari de 13,30 a 15,30 i de 19,00 a 23,30. No tanca. Capacitat per a 120 comensals. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: conciierge.barcelona@lemeridien.com. Web: www.lemeridienbarcelona.es. Facebook: http://www.bit.ly/LMB_Facebook.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Le Meridien, que va obrir les seves portes la tardor de l'any passat per convertir-se en una innovadora proposta gastronòmica que combina amb mestria el millor de la tradició francesa i la creativitat catalana a mans del xef Eugenio Cortés. El director de sala, lluminosa amb grans espais i volums flexibles, és Diego Padula. El celler amb 111 referències està a cura del somelier Ernesto Rojo. **Especialitats i preus:** Tàrtar de salmó marinat amb alvocat i salsa de iogurt, 12,00; secret de porc ibèric amb puré de *topinambours* i cebetes al Porto, 18,00; llom de bacallà confitat amb escalfada calenta i olivada, 18,00; pastís de poma amb cereals, toffee i gelat de iogurt, 6,50. Menú migdia (dilluns a divendres), 16,00; (dissabtes, diumenges i festius), 19,00. Menú degustació, 33,00. **Vi de la casa:** René Barbier (blanc i negre) i Azpilicueta (negre), 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. Horari: de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,30. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000

i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Aparcacotxes. Correu electrònic: polorestaurant@hrjuancarlos.com. Web: www.hrjuancarlos.com.

El Restaurant Polo està situat a l'espectacular vestíbul de l'hotel Rey Juan Carlos I. El seu xef Jordi Morillo i el seu equip seleccionen diàriament els millors ingredients del mercat pel bufet i per a l'elaboració del menú del dia. A més el restaurant ofereix una completa carta i un menú degustació per als paladars més exquisits, dins d'una línia de cuina mediterrània d'autor. El menjador té una decoració avantguardista i una capacitat per a 120 comensals. **Especialitats i preus:** Sopa de galera ordi amb puré de pèsols i poma 9,50; amanida de verat escabetchada, tomàquet laminat i navalles, 15,30; amanida de cap i pota, rotllet de pinya katafi i ceba confitada, 12,00; rap amb salsa de carxofes, coca de cansalada, Parmentier i musclos, 27,50; bacallà amb pop, medalló de porro i cremós de coliflor, 19,90; xai i papada amb textures de ceps, 21,50; filet de vedella amb pera Conferència i salsa de sobrassada, 26,00; costella de porc a l'estil oriental, piperada i brots de soja, 22,80; xocolata blanca calenta i xocolata negra freda, 8,00; Chiboust de mandarina, 8,00; poma calenta estil 80, 9,00. Menú, 30,00. Menú degustació, 45,42 (tots els preus en IVA incorporat). Vi de la casa: Rene Barbier Mediterranean embotellat especial, 17,06.

■ UNO (MELIÀ BARCELONA)

7/10

Avinguda Sarrià, 50. (08029) Tel.: 93 410 60 60. Fax: 93 410 60 60. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament i menjadors privats per fins a 40 comensals. Correu electrònic: gemma.piquer@solmelia.com. Web: www.somelia.com.

És el restaurant de l'hotel Melià Barcelona, que va iniciar la seva singladura el 2008, després de la important reforma portada a terme per l'emblemàtic establiment hotelier. Està situat a la primera planta. La primera carta del restaurant l'elabora Dani Garcia. Des del començament fa un any, el restaurant i el seu personal agafen les regnes i orienten la cuina per potenciar les grans receptes amb un toc personal i una presentació moderna. Es van incloent plats d'autor. La cuina combina matèries primeres econòmiques i més selectes per fer una carta assequible amb una relació qualitat preu molt bona. El xef és Carlos Cabrera. El menjador té una decoració moderna a càrrec de Gemma Piquer. El celler té unes 30 referències i està a càrrec del sommelier Diego Tapia. Té 6 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Arròs untuós de remolatxa i llagostins, 11,11; carrera de xai amb mojo de tomàquets secs i de marge, 20,37; llobarro *grillé* amb tempura de verdures al safrà, 22,22; simfonia de fruites, 6,02. Menú, 18,52. Menú degustació, 37,04. **Vi de la casa:** D.O. Montsant, 14,81.

■ VISUAL (HOTEL TORRE DE CATALUNYA)

7/10

Av. Roma, 2-4 (08014) Tel.: 93 600 69 99. Fax: 93 600 69 77. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Horari de 13,00 a 15,30 i de 21,00 a 23,00. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. 3 menjadors privats per

fins a 60 comensals. Correu electrònic: visual@expogrup.com. Web: www.restaurante-visual.com.

Situat a l'última planta de l'hotel Torre de Catalunya, és el restaurant gastronòmic d'aquest hotel i gaudeix d'unes bones vistes sobre la ciutat de Barcelona. El xef és Àlex Muedra, que ofereix cuina mediterrània d'autor, en un ambient relaxat i agradable. Nova decoració i il·luminació del menjador, carta de vins i menú degustació. El director de sala i sommelier és Jordi Casas. Bon celler amb 40 referències de vins i caves de diferents Denominació d'Origen. **Especialitats i preus:** Carpaccio de rap amb tàrtar de tomàquet i tàperes, amb gelat de farigola, 14,81; garrí confitat amb escalunyes glacejades i mandarina, 18,52; llobarro amb pedrers d'ànec i *shitakes* amb cremós de coliflor, 20,37; pastís de formatge casolà amb codony, pa de pessic de nou i gelat d'albercoc, 5,56. Menú, 29,91 (de dilluns a divendres). Menú degustació, 41,67. **Vi de la casa:** Mas petit, pares balta, D.O. Penedès, 17,76 aprox.

■ LA Balsa

6,75/10

Infanta Isabel, 4 torre. (08022) Tels.: 93 211 50 48 i 93 211 10 56. Fax: 93 418 46 06. Horari de 14,00 a 15,30 i de 21,00 a 23,30. Tanca diumenge y dilluns (migdia) i Setmana Santa; a l'agost obert només per les nits amb servei buffet. Diners i Visa. Terrassa. Menjador privat per fins a 18 comensals. Admet gossos.

Inaugurat el 1979, aquest restaurant que va obtenir el Premi Fad d'Arquitectura està situat a la zona alta de la ciutat, en una finca amb esplèndides terrasses i la seva decoració és rústica. Els propietaris són els germans Mercedes i Antonio López Lamadrid. La cuina, que és internacional, però amb especial atenció a la cuina catalana, està conduïda per Lluís Miralpeix, essent cap de sala i sommelier, respectivament, Eduardo Serra i José Àngel Gómez. La carta de vins té 130 referències. **Especialitats i preus:** Milfulles de patata amb espinacs i botifarra, 10,00; creps de cabra gratinada, 17,00; magret d'ànec amb salsa de foie, 17,50; flam de formatge, 6,00. Menú (migdia), 26,00. Bufet lliure, 35,00. **Vi de la casa:** Añares, Preludi, Chivite, 10,50.

■ LOIDI

6,75/10

Carrer Mallorca, 250. (08008). 934 929 292. Fax: 934 453 232. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,00 i de 23,00. Tanca diumenge nit i 2 setmanes a l'agost i el dia 1 de gener. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat i menjador privat per fins a 37 comensals. Capacitat total per a fins 114 comensals. Correu electrònic: info@loidi.com. Web: www.loidi.com.

Cuina amb signatura d'autor a preus assequibles, és la proposta de Martín Berasategui per al Restaurant Loidi d'Hotel Comtes de Barcelona, obert l'any 2007. Loidi és un Bistrot molt contemporani i assequible en el qual Martín Berasategui apropa la seva cuina a tots els públics, una cuina d'arrels tradicionals, elaborada amb el millor producte de temporada i presentada amb

imaginació. En homenatge a la cuina dels seus orígens en el Bodegón Alejandro, Martín Berasategui proposa un menú que varia setmanalment compost per quatre plats (entrant, peix, carn i postres) a un preu molt atractiu. El xef és Tomás Closa i el director de sala, Oscar Fernández. El restaurant, dissenyat per la jove arquitecta catalana Naiara Montero, posseeix un caràcter desenfadat, molt contemporani i càlidament confortable. L'espai, dividit en quatre ambients per originals mampares creades per l'artista Ruth Zaragoza a partir dels conceptes culinaris de Berasategui, ofereix una sorprenent independència i intimitat als comensals. Loidi es configura com el perfecte contrapunt culinari al restaurant Lasarte, també dirigit per Martín Berasategui, tots dos recreant, des de l'alta cuina creativa o des del menú assequible, la singular aposta gastronòmica de l'Hotel Comtes de Barcelona. Al celler hi ha unes 55 referències a càrrec d'Oscar Fernandez. Opció maridatge de vins amb els menús Loidi i Martín degustació, nova carta de cafès i infusions i de licors i destil·lats. **Especialitats i preus:** Carxofes saltejades amb papada ibèrica i suc de fonoll emulsionat, 8,33; suquet de rap amb patata panadera i cloïsses, 11,12; presa ibèrica sobre pasta farcida de poma i suc reduït, 11,12; caputxí de xocolata, menta, granissat de cireres i gelat d'alfàbrega fresca, 5,56. Menú Comtes, 25,00. Menú Condes, 25,00. Menú Loidi, 36,12. Menú degustació: 43,52. **Vi de la casa:** Celler Seleccionat trimestral, 16,67.

■ SAGARDI BCN CENTRE

6,75/10

Muntaner, 70-72. (08011). Tel.: 93 706 07 06. Horari: diumenge a dijous de 10:00h a 24:30h i de divendres a dissabte de 10:00h a 1:00h. Restaurant: dilluns a divendres de 13:00h a 16:00h. Dissabtes i diumenges de 13:00 a 17h i de 20:00h a 24:00h. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: sagardi@sagardi.com. Web: www.sagardi.com.

Inaugurat l'any 2007 aquest establiment del Grup Sagardi, al centre de Barcelona, ofereix gastronomia viva basca de qualitat, que realitza als fogons el xef, Manel Jiménez. La sala, sota la direcció de Roger Calaf, que exerceix també de sommelier, té una decoració a l'estil sidreria i una capacitat per a 92 comensals. Disposa d'una varietat de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Mongeta "nova" de Tolosa amb la seva guarnició, procedent del mas Goikoetxe, hernialde, 17,60; costella de bou rostit a la graella; 4,63/100 grs; turbot rostit a la donostiarra, 24,01; pastís fi de poma al Sagardoz, 5,56. Menú, 41,70. **Vi 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. Horari de 13 a 15,30 i de 20 a 22 horas. Tancament semanal el diumenge. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Capacitat per a 35 comensals. Aire condicionat. Aparcament. Correu electrònic: restpiv@salleshotels.com. Web: www.salleshotels.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Salles Pere IV, que es va obrir l'any 2003. El xef Juan Anton elabora una cuina mediterrània amb tocs d'avantguarda. El menjador esta sota la direcció de Carlos Suarez. El seu estil de decoració és clàssic. El nombre aproximat de vins i caves diferents al celler és de 45. **Especialitats i preus:** Sopa de meló amb menta i perles de Cantaloup, 6,94; bacallà cuinat al buit sobre sopa de poma àcida, pinyons i mel, 16,20; mar i muntanya de melós de vedella i llagostins, 17,59; delícia de xocolata en textures, 5,09. Menú, 18,50. **Vi de la casa:** Rioja, 11,11.

■ L'INDRET DE SEMON

6,5/10

Ganduxer, 31. (08021) Tel.: 93 201 69 31. Horari de 13,00 a 17,00. Tanca diumenge, festius i agost. American Express, 4B, Diners i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: semon@semon.es. Web: www.semon.es.

Un selectíssim local per degustar les més temptadores exquisitats culinàries de Semon, al qual és annex. Singulars productes, caviar, salmó, foie gras, formatges i la cuina de mercat que elabora Sergi Such, respectant moltíssim el producte, servida amb elegància, en un marc apartat que dirigeix amb encert Juan Cardeñas. Ampli i variat celler de vins espanyols i francesos, amb més de 200 referències de vins i caves a càrrec de la sommelier Xènia Blanco. És imprescindible reservar taula. A la nit s'obre només per a grups concertats (d'entre 20 i 45 persones) amb propostes adaptades per a cada client i ocasió. **Especialitats i preus:** Blinis de salmó fumat Benfumat Nature, 22,00; espatlleta de cabrit de llet amb saltat de pinya i fonoll fresc, 32,00; el llobarro salvatge 'poelee', corona de parmesà farcida de verdures i salsa de piquillos, 32,00; coca de llardons amb albercoc i gelat de crema catalana, 9,00. **Vi de la casa:** El celler de l'Indret de Semon disposa de més de dues-centes referències, una selecció principalment de vins la Península Ibèrica. Compta també amb A.O.C. franceses i D.O.C.G. italianes, entre d'altres. Es tracta d'una petita representació del gran celler Semon. És una carta dissenyada per Xènia Blanco, sommelier del grup Semon, pensada per maridar els nostres plats de temporada i oferir al client periòdicament la possibilitat de descobrir varietats poc habituals.

■ LOS CARACOLES –CASA BOFARULL–

6,5/10

Escudellers, 14. (08002). Tel.: 93 301 20 41. Fax: 93 302 07 43. No tanca mai amb un horari de 13,15 a 24,00 hores. Capacitat per a 250 comensals. Correu electrònic: loscaracoles@loscaracoles.es. Web: www.loscaracoles.es.

El 1835 i a la zona més típica del Barri Gòtic, a prop de les Rambles de Barcelona, la família Bofarull funda un dels restaurants més carismàtics de la ciutat amb el nom de Can Bofarull. Amb el pas del temps, un dels seus plats més famosos li dóna el seu nom actual, Los Caracoles. Des de llavors, Quatre generacions més de la família Bofarull han sabut mantenir les excel·lències d'una cuina popular d'alta qualitat. La seva ben guanyada popularitat ha arribat

a tots els racons del món i s'ha convertit en una de les cites obligades de tot aquell que visita Barcelona. Es caracteritza per ser un lloc freqüentat, des de sempre, per destacades personalitats del món de l'art, de l'espectacle, de la política i de les finances, atretes no només pel bon plaer culinari, sinó per l'encant dels seus nombrosos racons plens d'història. Les parets de l'establiment estan plenes a vessar de fotografies amb personatges famosos i populars. Tota aquesta feina s'ha vist recompensada, a banda de per l'estimació de tothom, amb l'obtenció de la Medalla al Mèrit Turístic. El carrer és estret i tancat al transit rodat. Tothom el coneix. A la façana, al costat de la porta d'entrada, salta a la vista el gran grill que prepara els pollastres a l'ast. A la barra del bar es pot prendre l'aperitiu. L'Aurora i el seu germà, Ramon, dirigeixen l'establiment. Feliciano, el pare, el patró, ja jubilat, encara està al peu del canó i saluda als comensals. Disposa de salons privats des de 14 a 100 comensals i té diferents menús per a grups. Ofereix plats fixos els dies de la setmana, dilluns, pollastre amb alls, dimarts, cua de toro, dimecres, arròs amb esparidenyes, dijous, llenguado a la taronja. **Especialitats i preus:** Sopa bullabessa, 19,33; cabrit o garrí rostit, 31,86; suquet de pescadors, 36,18; bescuit amb torró, 5,94. Menú, 30,00. Menú degustació, 90,00. **Vi de la casa:** Rioja F. Sant Martín, 12,00.

■ SENYOR PARELLADA

6,5/10

Argenteria, 37. (08003) Tel.: 93 310 50 94. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,30 a 23,30. Tanca el 25 de desembre. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Capacitat per a 80 comensals. Correu electrònic: parellada@senyorparellada.com. Web: www.senyorparellada.com.

Inaugurada l'any 1983, és una fonda de la Catalunya interior, projectada al centre històric de Barcelona que aprofita un edifici del segle XVIII, totalment remodelat fa uns anys per recuperar l'hotel Banys Orientals, de 3 estrelles i 40 habitacions. Obra de Ramon Parellada, ofereix una cuina catalana, clàssica i popular, localista i de matís molt artesà, que elabora el xef Antonio Alonso. Al capdavant del menjador trobem Ignacio Fernández. Bon servei, bona cuina i un celler molt cuidat, amb unes 60 referències distintes, a uns preus molt ajustats, a càrrec de Daniel Hernández. **Especialitats i preus:** Els canalons de la Fonda Europa de Granollers, 9,20; bacallà a la llauna, 16,70; xai del Montseny a les dotze cabeces d'all, 14,60; coca de pinyons amb *matecado*, 4,60. **Vi de la casa:** Trepat 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. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Tanca dilluns i les nits de dimarts, dimecres i dijous. American Express, Diners, 6000 i Visa. Aire condicionat. 5 menjadors privats per fins a 200 persones. Correu electrònic: temporada@paradis.com. Web: www.paradis.es.

A la zona de Pedralbes, aquest restaurant, que forma part del grup Paradís, obert el 1975, en un marc amb una decoració i ambient funcional, ofereix la línia de cuina de mercat, de temporada, mediterrània i que en aquest cas elabora el xef Carlos Terol (el xef executiu és Miguel Guimerà). Dirigeix la sala Loreto Sanfratello. Té cura del celler, amb 90 referències, Juan Moral. Disposa d'una esplèndida terrassa a l'estiu sota les palmeres. **Especialitats i preus:** Tallarines al foie amb pomesà i balsàmic, 11,00; bacallà amb puré de mongetes, refregit d'all i pebrots vermells, 18,55; espatlla de cabrit lletó en el seu suc amb patates trenca-des aromatitzades, 23,00; maduixes "porex-pan" amb mousse de iogurt i crema catalana, 6,10. Menú executiu/businnes (de dilluns a divendres), 16,00/25,00; menú degustació, 30,00. **Vi de la casa:** Synera DO Catalunya, 10,50.

■ CONTRASTE (HOTEL PRINCESA SOFÍA)

6,25/10

Av. Pius XII, 4. (08014) Tel.: 93 508 10 10. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 24,00. No tanca. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Admet gossos a la terrassa. Capacitat per a 150 comensals. Correu electrònic: psofiacontraste@expogrup.com. Web: www.princesasofia.com.

L'hotel Princesa Sofía ofereix cuina mediterrània a la carta. Al capdavant dels fogons hi ha el xef Manuel Vahondo. El menjador gaudeix d'una decoració de disseny amb tocs ètnics i està sota la direcció de José Luis Sicília, que al seu torn exerceix de sommelier. La carta de vins conté una seixantena de referències. Té vuit varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Carpaccio de rap i salmó a la llimona amb anet fresc, 15,00; lloms de magret d'ànec amb *poêlé* de fruits secs, 15,25; dau de tonyina vermella "tomb i tomb", 19,30; buffet de postres, 8,80. Menú, 25,00. Menú degustació (buffet), 33,50. **Vi de la casa:** Peralada 3 Fincas criança, 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. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Capacitat per a 45 comensals. No tanca. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Correu electrònic: sants@barcelo.com. Web: www.barcelosants.com

És el restaurant a la carta del Barceló Hotel Sants, que es complementa amb La Cantina de l'Estació, que ofereix un apetitós i suggestiu buffet. Té una suggerent i ben realitzada carta mediterrània de mercat, i organitza interessants jornades gastronòmiques. Gaudeix d'una agradable decoració i té unes precioses vistes a la muntanya de Montjuïc. El xef és Ramon Ribas, el menjador està dirigit per Gisela Lampert. El celler conté més de 90 referències i hi ha 5 varietats de pa. **Especialitats i preus:** Premsatge de verdures amb cremós de formatge de llet crua d'ovella, 11,50; magret d'ànec mut amb agredolç de *kumquat* i vi de picapoll, 16,50; sèpietes a la brutasca amb calçots i salbitxada, 15,60. Menú: 25,00. **Vi de la casa:** Castillo de Perelada Negre Tres Finques, 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. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,30 a 23,00. No Tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Capacitat del menjador per a 45 comensals. Correu electrònic: reservas@restaurante-filigrana.com. Web: www.restaurante-filigrana.com.

Restaurant de l'hotel Catalonia Barcelona Plaza, sota la direcció de Núria Solà. Accés directe desde el carrer Tarragona. Disposa d'una terrassa per dinars i sopars. L'any 2009 va canviar d'orientació gastronòmica, basada en cuina de mercat amb un toc de brasa, sota la supervisió del xef Paco Hernandez Parrilla amb la seva cuina de producte de temporada de primera qualitat. Carta dinàmica i amb múltiples suggeriments del dia segons el mercat del moment. El celler, a càrrec també de Núria Solà, disposa de 60 referències. Té 3 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Caneló d'ànec trufat amb beixamel de ceps, 13,88; espatlleta de cabrit a la brasa, 23,15; mitjana de bou gallec -1kg., 48,15; lingot de xocolata negra guanay farcit de mousse trufat, 5,09. Menú, 24,07 Menú degustació, 35,18. **Vi 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. Horari de 9,00 a 01,00. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, Xec Gourmet i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Correu electrònic: barcelona@joseluis.es. Web: www.joseluis.es.

L'any 1988, José Luis Ruíz Solaguren, un dels més prestigiosos empresaris del món de la gastronomia, amb diversos establiments dedicats a la restauració a Madrid i Sevilla, va obrir aquesta cervesseria a la Diagonal, cantonada amb Tuset, de sòbria i agradable decoració, en què no només ofereix les seves acreditades tapes i *montaditos* sinó també bons plats de cuina internacional i de mercat, que elabora la xef Francisca Zamora. Cal destacar les suggerències del dia. El dirigeix, con professionalitat, Lorenzo García. Celler amb unes cinquanta referències. **Especialitats i preus:** Amanida tèbia de rap, 12,50; xai al forn amb patates panadera, 12,75; bacallà a la llauna, 19,10; púding de coco, 5,00. **Vi de la casa:** Viña Mocen blanc (Roda)/Beronia (Rioja) negre, 11,21/12,06.

■ LA VAQUERIA

6,25/10

Déu i Mata, 141. 08029. Tel. 93 419 07 35. Fax 93 322 12 03. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 00,30. Tanca el dissabte al migdia i el diumenge. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. Terrassa. Admet gossos. Capacitat per a 90 persones. Correu electrònic: restaurantelavaqueria@hotmail.com. Web: www.restaurantelavaqueria.com.

Obert l'any 1989, a prop de l'encreuament de la Diagonal amb l'avinguda de Sarrià, aquest restaurant, propietat de Déu i Mata SL, ocupa una antiga

vaqueria de la que conserva un cert aire i presenta una decoració molt singular i suggestiva. Al capdavant dels fogons hi ha el xef Francisco López que realitza una cuina de mercat i de temporada. Dirigeix la sala Joselito Evangelista, i com a solmelier Antonio Garcia, amb una bodega amb 86 referències de vins i caves. Ofereix 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. A la nit, piano bar, amb Luki Guri al piano i *boîte* amb música. **Especialitats i preus:** Ous La Vaqueria, 11,80; centre filet Cafè de París, 20,10; rêmol amb cruixent de cansalada, 27,20; *tocinillo de cielo*, 4,80. Menú, 20,00 (migdia). Menú degustació, 40,00. **Vi de la casa:** Rioja Alavesa, 9,80.

■ WAVE (HOTEL W BARCELONA)

6,25/10

Plaça de la Rosa dels Vents, 1 (08039) Tel.: 93 295 26 37. Horari de 12,30 a 01,00. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire acondicionat. Aparcament. Capacitat per a 72 comensals. Correu electrònic: wave.barcelona@whotels.com. Web: www.w-barcelona.com/es/wave-es.

Inagurat l'any 2009, propietat de W Barcelona, és el lloc idoni per fer una parada, picar alguna cosa, juntar-se amb amics abans d'aventures per explorar la ciutat o el lloc ideal per després d'un llarg dia (o nit) per Barcelona. Gaudeixi de vistes privilegiades sobre WET® i les platges de San Sebastià i Barceloneta com teló de fons. Com la sensació d'una onada del mar, WAVE li ofereix una atmosfera lleugera, sana i casual com també d'estil on un ràpid berenar pot convertir-se en un succulent menjar o una caixa W2GO està a la seva espera per acompanyar-lo a un llarg dia de platja. A la cuina tenim al xef Heinrich Moederle que elabora una cuina amb inspiracions de tapes espanyoles i entrants mediterrànies així com sabors àrabs i especialitats libaneses donen lloc a la creació del menú de WAVE. Amb un enfoc en mariscos del mediterrani, la cuina és sana i lleugera. Per satisfer tots els gustos, el menú assegura una barreja de plats favorits de tot el món. Té un celler amb 75 referències de vins. **Especialitats i preus:** Gambes cruixents i carxofes - gambes arrebossades amb panko i coco, acompanyades de carxofes amb salsa dolça picant i samfaina de tomàquet torrat al foc, 12,00; rotllets de llamàntol amb alvocat - creps d'arròs farcides de llamàntol, gambes i alvocat, amb salsa de iogurt picant i amaniment Louie, 12,00; calamarsets - a la graella amb oli d'herbes i acompanyats de melmelada de ceba, 19,00; jarret de xai - brasa amb salsa de romaní i vi negre de Rioja amb col de Brussel·les saltejada i polenta, 23,00; suquet de rap - saltat i cuinat en el seu propi suc amb cloïsses i patates, 28,00; escuma de vainilla de bourbon - farcit amb gerds líquides i cruixent de banana, 9,00. Menú, 40/50. **Vi de la casa:** Blanc: Castillo de Monjardin, Chardonnay, Navarra, 22,00; negre: Seis de Luberry, Tempranillo, Rioja, 26,00.

www.guiagourmand.com

■ CITRUS RESTAURANTUS

6/10

Passeig de Gràcia, 44. 08007. Tel.: 93 487 23 45. Horari de 13.00 a 16.30 i de 19.30 a 00.30. No tanca. American Express, Dinners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Correu electrònic: sstres@angrup.com. Web: www.angrup.com.

Inaugurat l'any 1996 i propietat d'Artemi Nolla, forma part d'un tipus de restaurant que combina la cuina de sempre, mediterrània, amb uns apunts creatius, molt ben mesurats, ofereix com a resultat una àmplia i creativa oferta. El xef és Mariano Sánchez. El restaurant compta també amb una vinoteca que queda oberta al menjador i que presenta més de 100 entrades de vins de tot el món. L'establiment, situat en un primer pis (cantonada de Passeig de Gràcia amb Consell de Cent) està flanquejat per vuit amplis finestrals que proporcionen al restaurant una gran quantitat de llum natural i una privilegiada vista sobre el Passeig de Gràcia. Espais amplis i diàfans combinats amb un mobiliari en tons clars que contrasten amb els colors foscos de l'estructura del local, donen com a resultat un espai confortable i equilibrat, dissenyat per Antoni Arola, Premi Nacional de Disseny. Dirigeix el menjador, amb una capacitat per a 150 comensals, Gerardo Díez. **Especialitats i preus:** Raviolis de gambes i verduretes amb caviar d'arengada i pinyons, 8,20; entrecot de vedella a la planxa amb salsa de foie i una gratinat de patata i carabassa, 12,30; rap rostit amb crema suau i saltat d'espàrrecs i tirabecs, 12,15; *cítricus* (minidadets de fruites cítriques amb sopa de llima), 4,80 (tots els preus son amb IVA). **Vi de la casa:** No en té.

■ SEMPRONIANA

6/10

Rosselló, 148. (08036) Tel.: 93 453 18 20. Horari de 13,30 a 16,00 i de 21,00 a 23,30. Tanca domingó i festivos. American Express, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. 2 menjadors privats per fins a 22 comensales. Capacitat per a 90 comensals. Correu electrònic: semproniana@semproniana.net. Web: www.semproniana.net

L'any 1993, Ada Parellada, de la coneguda família hostelera dels Parellada, va inaugurar aquest restaurant a l'Eixample, que ocupa un local molt singular i que gaudeix al seu torn d'una decoració també peculiar, que crea una atmosfera molt concreta. S'hi ofereix una cuina catalana creativa, que elabora el xef Joan Pluvinet. La carta canvia cada dos mesos i de la direcció de la sala s'encarrega Ada Parellada. El celler té unes 450 referències i està a càrrec de Santiago Alegre. **Especialitats i preus:** Arròs del venere que maó i sobrassada, 9,30; tonyina amb llima, mel i cacauets picants, 19,65; magret d'ànec amb poma i formatge de cabra, 17,90; *delirium tremens* de xocolata, 4,50. Menú degustació, 30,00. **Vi de la casa:** Ca n'estruch, 9,50.

■ THAI GARDENS

6/10

Diputació, 273. 08007 Barcelona. Tel.: 93 487 98 98. Horari de diumenge a dijous de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 23,30 i dilluns i dissabte de 13,00 a 16,00 y de 20,00 a 00,30. American Express, Dinners, 4B, Master Card, 6000 i Visa.

Va obrir les seves portes en ple cor del Passeig de Gràcia de Barcelona el setembre de 1998, precedit pel gran èxit del seu homòleg de Madrid (1995), amb l'objectiu de divulgar la cultura tailandesa en totes les seves vessants, no només de la seva gastronomia, sinó també de la seva manera de ser, la seva filosofia de vida i els seus costums ancestrals. Disposa d'una entrada confortable i espaiosa per a prendre una copa mentre s'espera taula. A la recepció, belles senyoretes tailandeses amb els típics vestits tradicionals donen la benvinguda. A l'interior hi ha diversos espais i taules de diversa capacitat, un altell i una sala tradicional tailandesa per a seure a nivell de terra mentre s'assaboreixen els plats al més pur estil tailandès. La direcció gastronòmica és a càrrec de Mme. Tasanai Phian O Phas, de nacionalitat tailandesa. **Especialitats i preus (amb IVA inclòs):** Kai Satee (fines broquetes de pit de pollastre a la planxa marinat en llet de coco i herbes), 8,10; Pat Thai Sai Khung (tradicional preparació de tallarines saltades amb llagostins, cebes, soia, verdures i cacauets), 12,80; Khao Niao Muamuang (clàssic postre tai, mango tailandès servit amb arròs endolcit i llet de coco), 9,50. Menú degustació, 31,03. **Vi de la casa:** Chivite reserva D.O. Navarra, 14,50.

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

Plaça de Llevant, s/n. (08019) Tel.: 93 507 80 00. Fax: 93 507 80 01. Horari de 7,00 a 23,30. Tanca els diumenges a la nit. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Menjador privat per a 30 comensals. Menjador per a 150 comensals. Correu electrònic: echo@sbgrup.com. Web: www.hoteldiagonalzero.com/es/restaurante-the-echo-healthy.php.

Inagurat l'any 2009 i dirigit per Gerard Sobirats aquest restaurant és un oasis on deixar-se seduir i experimentar noves sensacions. En aquesta privilegiada estada on es respira estil, elegància i imaginació, s'han cuidat tots els detalls, perquè vostè es deixi portar per la fantasia en una experiència íntima. Un restaurant innovador i sofisticat, que no només li oferirà un menú únic, sino que deleitarà també als paladars més exigents, brindant una atmosfera i un ambient sublim. La sala amb una decoració moderna la dirigeix Fausto Sabatini. Als fogons trobem al xef Amos que elabora una cuina molt mediterrània. El celler disposa d'unes 17 referències de vins. **Especialitats i preus:** Carpaccio de vieira, 11,50; molls a la planxa, 17,50; arròs melós de galeres i escamarlans, 12,00; garrí desossat cruixent amb pastanaga, 18,00; fruites anisades amb sorbet de llima, 6,50. Menú setmanal, 22,00. Menú degustació, 39,00. **Vi de la casa:** Cellers 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. Horari de 12,00 a 01,00. No Tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcacotxes. Menjadors privats per fins a 450 persones. Correu electrònic: info@monchos.com. Web: www.monchos.com.

Obert el 1993 en un ampli local, José Ramón Neira li ha sabut oferir singulars característiques. La cuina, a càrrec del xef Hassan Magrabí, és de mercat i mediterrània i es basa en peixos i carns a la brasa. La decoració és marinera i dirigeix la sala Juan Mosquera. Està format per dos espais: una àmplia barra de tapa amb més de 250 *montaditos*, i que també ofereix l'oportunitat de degustar una elaborada carta, en què destaca l'arròs caldós amb llamàntol, i un gran bufet d'amanides, mariscs i guisats casolans, carns i peixos fets a la brasa de carbó d'alzina i que els cambrers serveixen a la taula. El celler disposa de 90 referències. S'elaboren dues varietats de pa. **Especialitats i preus:** Còctel de marisc del nord, 5,80; llobarro salvatge al forn amb ceba i bolets, 15,70; rotllets de llenguado i llagostins amb alls, 17,54; llet fregida flamejada, 4,50. Menú degustació, 17,30 de dilluns a dijous i 20,35 caps de setmana i festius. **Vi de la casa:** Masia Bach, 11,30.

HOTELS

■ ABAC RESTAURANT & HOTEL

*****GL

Av. Tibidabo 1. (08022). Tel.: 93 319 66 00. Fax: 93 319 66 01. No tanca. American Express, 4B, Diners Master Card 6000 i Visa. Pertany a la cadana: Small Luxury Hotels of the World. Correu electrònic: info@abacbarcelona.com. Web: www.abacbarcelona.com.

15 habitacions (1 estàndard, 9 de luxe, 4 suites i 1 *penthouse*), totalment insonoritzades, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió (Bang & Olufsen) via satèl·lit i canal +, banyera jacuzzi amb cromoteràpia i dutxa amb ruixador 40x40 efecte pluja, barnús, secador de cabell, productes d'acollida Hermès, servei d'habitacions 24 hores, llençols de fil, persianes i il·luminació amb domàtica "Merten", tancament electrònic i Wi-Fi. Preu habitació doble: 320/540 euros/dia (IVA inclòs), És un petit i luxós hotel monument encantador, molt exclusiu i singular, obert l'any 2008, que suma arquitectura, disseny i gastronomia. Està situat al barri de Sarrià-Sant Gervasi, la zona alta de Barcelona, amb vistes a la plaça Kennedy i fusionat amb la vegetació dels jardins de la Tamarita. A pocs minuts dels punts més importants de la ciutat. Obra de l'arquitecte Antoni de Moragas, consta de dos edificis integrats en un jardí. L'edifici centenari rehabilitat degut al seu valor històric, fou l'antiga residència de D. Madronita, una intel·lectual de la burgesia catalana nascuda a finals del segle XIX. Filla del famós Dr. Andreu (conegut per el seu xarop i les seves pastilles per la tos), i esposa del norteamericà Max Klein (Embaixador d'Estats Units i un dels introductors del bàsquet a Espanya). Respecte a l'altre edifici, es tracta d'un nou pabelló de vidre, cobert de gelosies de fusta i integrat en el jardí, de manera que paisatge i arquitectura es donen la mà en un espai de línies pures. La directora és Marién Iñigo Schneider. parking propi tancat i aparcacotxes, jardí, spa, bany turc i jacuzzi, sales de convencions, servei de limousines i vehicles de luxe i restaurant Abac Restaurant.

www.guiagourmand.com

■ EUROSTARS GRAND MARINA HOTEL

*****GL

Moll de Barcelona, s/n. (08039) Tel.: 93 603 90 00. Fax: 93 603 90 00. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Gestionat per Hotusa. Correu electrònic: front.office@grandmarinahotel.com. Web: www.grandmarinahotel.com.

240 habitacions i 51 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell, servei 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 250/500 euros/dia. Banyat per les aigües del Mediterrani, amb la mirada fixada en la màgia de Barcelona i abrigat per la força de la seva monumentalitat, aquest hotel que obrí les seves portes per primera vegada l'any 2003 afronta el repte de convertir-se en un autèntic referent de l'oferta hotelera de la Ciutat Comtal. Dotat amb les màximes comoditats i les últimes innovacions tecnològiques, combina el luxe i l'art contemporani, amb obres de Ràfols Casamada, Subirachs, Lluís Lleó, Miserachs... Magnífiques vistes. Cal tenir en compte el seu restaurant gastronòmic. El dirigeix Carolina González Gamarra. Garatge. Aparcacotxes. Business Center. Terrassa. Gimnàs. Piscina. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Restaurant: 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 tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@hotellaflorida.com. Web: www.hotellaflorida.com

50 habitacions, 20 suites de disseny, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió amb pantalla de plasma i via satèl·lit, Canal +, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i servei 24 hores; algunes de les habitacions també tenen jacuzzi privat. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 162/236 euros/dia. L'abril de 2003 el grup Stein va fer realitat el seu somni inaugurant el primer *resort* urbà a Barcelona, situat al costat mateix del Tibidabo. Actualment ja no pertany a aquest grup i és un hotel independent. Ocupa l'antic hotel de luxe la Florida (obert el 1924), degudament rehabilitat després d'una inversió de 42 milions d'euros. Ha quedat un hotel exclusiu, diferent i únic, amb increïbles vistes de la ciutat i detalls excepcionals. El dirigeix Andreu Canals. Aparcament. Aparcacotxes. Terrasses amb vistes a la ciutat i jardins exòtics. Piscina interior i exterior de 37 m de llarg amb vistes panoràmiques. Salons de convencions i sales per a celebracions i reunions. Botigues. Spa amb sauna, bany turc, tractaments, etc. i Fitness Center amb gimnàs. Perruqueria. Lobbu Lounge. Restaurant L'Orangerie.

■ MAJESTIC HOTEL & SPA BARCELONA

*****GL

Passeig de Gracia, 68. (08007) Tel.: 93 488 17 17. Fax: 93 487 97 90. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@majestic.com. Web: www.hotelmajestic.es / www.majestichotelgroup.com.

273 habitacions i 22 *junior suites* i 8 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió interactiva i antena parabòlica i Canal +, Wi-Fi, accés internet alta velocitat sense cable, assecador de cabell, servei 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 133,65/410,28 euros/dia. Situat al centre comercial i de negocis de la ciutat, a l'Eixample, ocupa un edifici d'arquitectura neoclàssica francesa, de l'any 1918. Fa uns anys va dur a terme una important renovació, sense perdre el seu estil. El dirigeix Gemma Ravasi. Cal destacar un apartament de 300 m² (2 habitacions) amb terrassa i bones vistes de Barcelona. Nou Gourmet Bar a la terrassa de la planta 10. Sens dubte és un dels hotels més emblemàtics de Barcelona. Business Center. Garatge. Aparcacotxes. Piscina. Fitness. Sauna. Bany de vapor. Salons de convencions. Restaurants Condal.

■ EL PALACE BARCELONA

*****GL

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

77 habitacions i 48 suites, que gaudeixen de totes les comoditats possibles. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 205/355 euros/dia. A finals de l'any 2009 es reobriren les portes d'un renovat Hotel Palace. La reforma ha respectat l'esperit clàssic que sempre ha caracteritzat aquest hotel, considerat un símbol de la tradició hotelera barcelonina. Situat al centre de la ciutat, molt pròxim a les Rambles i ubicat en la més prestigiosa àrea comercial de Barcelona, ha mantingut, des de la seva inauguració l'any 1919, un estil distint combinant la seva tradicional elegància amb els equipaments moderns, cosa que n'ha fet un mític hotel Gran Luxe. El dirigeix Juan Valls. Compta amb el Restaurant Caelis que disposa d'una àmplia oferta gastronòmica i tots els serveis de restauració com el Bar Hall i el nou 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 tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la Cadena HUSA i membre de Leading Hotels of the World.

L'Hotel Rey Juan Carlos I va ser inaugurat per Ses Majestats Els Reis d'Espanya pocs dies abans de l'obertura dels Jocs Olímpics de 1992 a Barcelona. Centenars de projectes i plànols es van fer realitat en un temps rècord amb la finalitat de posar en servei un espectacular, ja que va obtenir el "Premio Nacional de Arquitectura 1992-1993", i eficient Hotel. Per a la seva construcció es van utilitzar 5.000 tones d'acer, es van abocar més de 75.000 m² de formigó, i es van muntar 10.700 m² de superfície de vidre. Les seves 16 plantes, comunicades amb ascensors panoràmics, abasten l'espectacular lobby de 2.160 m². Membre de "The Leading Hotels of the World", té la categoria de 5 Gran Luxe i ha adquirit un fort posicionament i reconeixement a nivell internacional. Amb el propòsit d'aconseguir un complex

de luxe, l'Hotel ha anat ampliant les seves instal·lacions, rebent la denominació d'Hotel Rey Juan Carlos I - Business & City Resort, gràcies a la suma del modern Palau de Congressos de Catalunya, del prestigiós Royal Fitness & Spa i del servei de càtering Prats Fatjó. L'hotel disposa de 375 habitacions i 37 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores, pany electrònic i wifi (a tot l'hotel). Admet gossos. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 115/353 euros/dia, IVA inclòs. Alberga diferents terrasses i piscines exteriors així com 25.000 m² de zona verda amb un jardí romàntic, creat a mitjan segle XIX. Tot aquest complex es situa al costat del Real Club de Polo, un dels més prestigiosos clubs eqüestres d'Espanya. L'Hotel Rey Juan Carlos I - Business & City Resort combina dinamisme, comoditat i serveis que necessita l'home de negocis més exigent, juntament amb tots els avantatges que pot oferir. Així també, els seus voltants ofereixen un atractiu únic, difícil de trobar en un entorn urbà. Disposa d'aparcament propi tancat i a l'aire lliure, aparcament, jardí, piscina climatitzada coberta, piscina exterior, gimnàs, sauna, jacuzzi, perruqueria, sales de convencions, botigues i restaurants. Les últimes reformes són del 2008. El dirigeix Alfredo Aznar.

■ GRAN HOTEL PRINCESA SOFÍA BARCELONA

Avda. Pius XII, 4. (08014) Tel.: 93 508 10 00. Fax: 93 508 10 01. No tanca. American Express, 4B, Dinners, Master Card i Visa. Cadena Expo Hoteles & Resorts. Correu electrònic: psreservas@expogrup.com. Web: www.princesasofia.com.

475 habitacions i 25 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell, servei 24 hores i pany electrònic. Preu habitació doble: 140/164 euros/dia. Situat a la Diagonal, en el nou centre de negocis i comercial, a 15 km de l'aeroport, ha estat totalment reformat el 1998. És molt elegant i confortable i compta amb bons serveis. Disposa d'una Planta Club amb recepció privada al pis 18è i Lounge reservat i d'un saló de banquets al pis 19è amb vista panoràmica (Top City). El dirigeix Jorge Mateu. Expo Hotels & Resort va adquirir la seva gestió l'any 2004. Garatge. Aparcacotxes. Business Center. Piscina coberta i climatitzada. Gimnàs. Sauna. Wellness Centre. Saló de bellesa. Perruqueria. 28 sales de reunions. Botigues. Restaurant Contraste.

■ LE MÉRIDIEEN BARCELONA

Rambles, 111. (08002) Tel. 93 318 62 00. Fax: 93 301 77 76. American Express, 4B, Dinners, Master Card i Visa. Cadena Le Meridien. Correu electrònic: concierge.barcelona@lemeridien.com. Web: www.lemeridienbarcelona.es.

192 habitacions i 39 suites amb aire condicionat, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i pantalla de plasma, barnús, assecador de cabell, connexió a internet, servei 24 hores, Wi-Fi i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 199/299 (vista Rambla) euros/dia. Situat a la Rambla, de façana neoclàssica i amb més de 40 anys d'història, és un dels

hotels més emblemàtics de Barcelona. Totes les habitacions han estat recentment renovades, de la mateixa manera que les àrees públiques, el restaurant i el bar. Disposa de Business Center. Està dirigit per Gonçalo Duarte-Silva. Nou espai tipus cafeteria "LATITUDE", ubicat a HUB/lobby. Garatge. Aparcacotxes. Salons de convencions. Connexió Wi-Fi. Restaurant: Cent Onze.

■ ME BARCELONA

Pere IV, 272-286. 08005 Barcelona. Tel. 933 672 070. Fax 933 672 051. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Pertany a la cadena Sol Meliá. Correu electrònic: me.barcelona@melia.com. Web: www.me-barcelona.com.

235 habitacions i 23 suites, amb tot tipus de comoditats i instal·lacions actuals. Preu habitació doble: 145/185 euros/dia. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Aquest modern hotel, dissenyat pel reconegut arquitecte francès Dominique Perrault, compta amb 29 plantes i està ubicat en l'àrea del 22@, al districte tecnològic més modern de Barcelona. Inaugurat l'any passat, a les seves instal·lacions ofereix un ampli ventall de serveis exclusius com l'Angels & Kings Bar, el restaurant Dos Cels dels germans Torres, l'exclusiva planta VIP The Level, el Sky Food Bar Restaurant & Lounge i el Yhi Spa. Com a vaixell insígnia de la marca, l'hotel ME Barcelona by Meliá ofereix un concepte hotelier fins ara inèdit, modern i ple de contrastos. La seva estructura fresca i la seva àmplia varietat d'espais inspiren una energia que fusiona art, vida, gastronomia i cultura mentre ofereix una experiència única a qui s'allotja en ell. Ha estat nomenat com un dels millors nous hotels del món en l'lt List de la revista Travel + Leisure, per la seva arquitectura, disseny, serveis i originalitat. El dirigeix Enrique Escofet. Pàrquing propi tancat, aparcacotxes, piscina, gimnàs, sauna, jacuzzi, perruqueria, Wi-fi a tot l'hotel, salons de convencions, botigues. Restaurants: Dos Cels i D02 by Hermanos Torres, dirigit pels xefs Sergio i Javier Torres.

■ MELIÁ BARCELONA

Av. Sarrià, 50. (08029) Tel.: 93 410 60 60. Fax: 93 321 51 79. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Cadena Sol Meliá. Correu electrònic: melia.barcelona@solmelia.com. Web: www.meliabarcelona.com.

333 habitacions, 21 suites, amb aire condicionat, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell, servei 24 hores i pany electrònic. Wi-Fi. Habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 135/210 euros/dia. Luxós hotel situat al centre de la nova Barcelona, al costat dels llocs de moda i a només 5 minuts dels més importants centres comercials i de la zona de negocis. Va ser construït el 1975 i s'ha anat renovant; des de principis de 2006 compta amb 10 plantes totalment renovades, Spa amb piscina i servei reial. És un dels més prestigiosos i emblemàtics hotels de Barcelona, que respon a un alt *standing*. Cal destacar l'atenció personal i el seu esplèndid buffet d'esmorzars, un dels millors del país. El dirigeix Ruth Abellán. Garatge. Aparcacotxes. Gimnàs. Sauna. Hamamm. Salons de convencions. Botiga. Restaurant Artemis. Brunch.

■ MIRAMAR BARCELONA

Plaça Carlos Ibáñez 3 Tel.: 93 281 16 00. Fax: 93 281 16 01. No tanca. American Express, Diners, 6000 i Visa. Pertany a la Cadena Small Luxury Hotels of the World. Correu electrònic: info@hotelmiramarbarcelona.com. Web: www.hotelmiramarbarcelona.com.

67 habitacions i 8 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, televisió via satèl·lit, Canal + i Wi-Fi, barnús, assecador de cabell, servei 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 150/350 euros/dia. Inaugurat l'any 2006, gaudeix d'una situació privilegiada en la muntanya de Monjuïc, enfront del port de Barcelona, ocupant l'antic edifici de TVE "Estudis de Miramar", ubicats a cinc minuts de Colom, amb espectaculars vistes sobre la ciutat i el port. El dirigeix Isaac Mestre. Garatge. Aparcacotxes. Piscina climatitzada. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Perruqueria. Sala de convencions. Botigues. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Restaurant Forestier.

■ OMM

Rosselló, 265. (080) Tel.: 93 445 40 00. Fax: 93 445 40 04. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: reservas@hotelomm.es. Web: www.hotelomm.es.

83 habitacions i 8 suites, amb aire condicionat, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell, servei 24 hores, Wi-Fi i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 210/450 euros/dia. El Grup Tragaluz, de Rosa Esteva, va obrir l'any 2004 el seu primer hotel al centre de Barcelona, ben a prop del restaurant Tragaluz, al costat del Passeig de Gràcia, que ocupa 6 plantes. Un projecte del jove arquitecte Juli Capella pensat per a persones que fugen dels espais impersonals i volen gaudir d'un descans en un entorn agradable. Sorpren en entrar l'amplitud de l'espai, una gran sala sense columnes, on hi ha el bar i la cocteleria, el restaurant i un lloc per llegir o descansar. Destaca també el seu interiorisme, obra de Sandra Tarruella i Isabel López. Disposa d'habitacions per a fumadors i minusvàlids. El dirigeix Jordi Maestro. Aquest any ampliarà el nombre d'habitacions i inaugurarà un Spa Relaxació. Garatge. Piscina. Restaurant Moo.

■ W BARCELONA

Plaça de la Rosa dels Vents, 1. (08039) Tel.: 93 295 28 00. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena W Hotels Worldwide de Starwood Hotels & Resorts. Correu electrònic: whateverwhenever.wbarcelona@whotels.com. Web: www.w-barcelona.com

406 habitacions i 67 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell, Wi-Fi, servei habitacions 24 hores i tancament electrònic. Admet gossos. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 270/425 euros/dia.

Ubicat al final de la platja de la Barceloneta, el nou emblema de l'hosteleria moderna, inaugurat el passat 1 d'octubre de 2009. El W Barcelona, dissenyat per el vanguardista arquitecte Ricardo Bofill, ens porta una combinació sense precedents d'entreteniment, serveis, delícies gastronòmiques, vida nocturna i hospitalitat a un dels destins més excitants d'Espanya i d'Europa. Una cadena hotelera totalment innovadora en el seu sector, ofereix una experiència d'estil de vida contemporani amb una completa oferta de serveis. També ofereix als seus hostes el primer Bliss® Spa d'Espanya; un restaurant d'autor a càrrec de Carles Abellan, el visionari xef català premiat amb una estrella Michelin. Eclipse és el bar situat a la planta 26, desde el que es pot contemplar una panoràmica impressionant del Mediterràni, també té el W BAR per còctels i el restaurant WAVE; WET, un conjunt de bar i piscina, rodejat de varies terrasses, zones de sol, cabanes privades totalment equipades. També disposa de SWEAT, una vanguardista sala de fitness totalment equipada. Disposada de 2.100 metres quadrats espectaculars d'espai a disposició del públic, que poden acomodar des de petites reunions ultramodernes a grans convencions. El dirigeix Richard Brekelmans.

■ AC VICTORIA SUITES

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

50 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Canal +, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 90/300 euros/dia. Hotel situat a Pedralbes, el barri residencial més elegant de Barcelona, inaugurat l'any 1973 i completament reformat el 2007, quan es va incorporar a la cadena AC. Disposada de 50 suites àmplies i ben decorades. A destacar la seva oferta gastronòmica en el restaurant Neichel. També té bar amb terrassa i AC Lounge. Tranquil i acollidor. El dirigeix Maraya Perinat. Aparcament propi tancat. Piscina. Salons de convencions. Restaurant Neichel.

■ BARCELÓ HOTEL ATENEA MAR

Pg. Garcia Faria, 37-47 (08019) Tel.: 93 531 60 40. Fax. 531 60 90. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: ateneamar@barcelo.com. Web: www.barceloateneamar.com.

187 habitacions i 4 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i assecador de cabell, Wi-Fi. Disposada d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 80/190 euros/dia. Inaugurat a la fi del 2003, està situat en el front marítim de la ciutat i és un hotel que ocupa un edifici de nova construcció, molt confortable i que s'aplica en el nivell gastronòmic del seu restaurant. El dirigeix Juan Barranco.Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

■ BARCELÓ HOTEL SANTS

Plaça Paisos Catalans, s/n. (08014) Tel. 93 503 53 00. Fax: 93 490 60 45. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena Barceló Clavel Hoteles. Correu electrònic: sants@barcelo.com. Web: www.barcelosants.com.

364 habitacions i 14 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 85/240 euros/dia. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Al costat de la Fira de Mostres i el Palau de Congressos, aquest hotel obert el 1992 compta amb una arquitectura moderna i accés, mitjançant ascensor, a l'estació central de Sants. Molt confortable i agradable, té una cura especial per la gastronomia en els seus restaurants i una excel·lent oferta per a banquets i convencions a les seves sales de reunions, amb els últims avenços tecnològics, amb capacitat per fins a 1.500 persones. El dirigeix Antonio Cintas. Habitacions totalment reformades, incorporant butaca Fjord, cadira Wired, llum Tab T, taula de llit i coixí ergonòmic de treball, així com equipaments i serveis de nova generació: TV-Sat HD 422", ipod/iphone dock, assecador 2.000W, minibar deluxe, welcome tray (kettle, te i cafè), WiFi gratuït, caixa forta, amenities, planxa de vapor, dutxa efecte pluja (Kaldewei), room service, laundry service i climatització. Aparcament. Gym Fitness Center. Sauna. Salons de convencions. Botigues. Cyber Corner. Restaurants La Cantina de l'Estació i El Bistrot de Sants.

■ BARCELONA CATEDRAL

Capellans, 4 (08002). Tel.: 93 304 22 55. Fax: 93 304 23 66. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la Cadena Gestora Izaka. Correu electrònic: hotel@barcelonacatedral.com. Web: www.barcelonacatedral.com.

79 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell, tancament electrònic. Admet gossos. Wi-fi gratuït al Business Center, a les habitacions de pagament 10,80/24 hores. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu de l'habitació doble: 129/399 euros/dia. Inaugurat el 2006, i valorat com excel·lent pel 93% dels seus clients es troba situat immillorablement al gòtic, al costat de la Catedral i les Rambles. És un hotel exclusiu, modern i confortable. Té piscina, gimnàs, terrassa-chillout, pàrking, sales de reunions i restaurant: 4 Capellans, que ofereix cuina mediterrània, a la carta, menú migdia, banquets, aperitius i càtering, amb espectacular terrassa a l'aire lliure, ideal per a esdeveniments i celebracions. L'hotel proposa activitats diferents i exclusives, tant per a particulars com per a empreses. Algunes d'aquestes activitats són gratuïtes, com les passejades pel gòtic i la Ciutat Vella o la disponibilitat de bicicletes. A destacar les classes de cuina, cada mes de setembre a juny, tast de vins i per a empreses, incentius, ofereix la proposta de taller de cuina o Cooking team building o els sopars Lip Dub, on l'empresa tria una música que estigui en sintonia amb la filosofia de la companyia i a través d'una co-

reografia senzilla es realitza un vídeo professional i que es pot utilitzar com a eina comercial a les xarxes socials. Altres activitats poden trobar-se en l'agenda (partits de futbol del FC Barcelona, obres de teatre, concerts, esdeveniments esportius,...) o simplement aprofitar les propostes culturals o de compres que una ciutat tan cosmopolita com Barcelona pot oferir. El dirigeix Anna Castan.

■ BARCELONA MAR

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

75 habitacions insonoritzades, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 59/226 euros/dia. Inaugurat l'any 2000, està situat a la zona de platges, molt tranquil·la, encara que allunyada del centre de la ciutat. L'hotel ocupa un nou edifici de moderna construcció, funcional i còmode. És un dels hotels del Grup Atica 21 a Barcelona, que anys passats havia estat gestionat per la cadena hotelera Husa. El dirigeix Borja Izquierdo. Garatge. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.

■ BARCELONA COLONIAL

Via Laietana, 3. (08003) Tel.: 93 319 22 52. Fax: 93 315 14 39. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Cadena Grupo Hotelero Gargallo. Correu electrònic: colonial@gargallohotels.es. Web: www.gargallohotels.es.

82 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, Wi-fi, assecador de cabell i tancament electrònic. Admet gossos. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 160/270 euros/dia. Inaugurat l'any 2009 i dirigit per Miguel Gargallo. Ubicat a l'antiga seu del Banco Hispano Colonial, edifici de principis del segle XX que destaca per ser el primer que es va construir a la Via Laietana. Situat al barri Gòtic de la ciutat, a prop de les Rambles, Plaça de Catalunya i Passeig Marítim.

■ CATALONIA BARCELONA PLAZA

Plaça Espanya, 6-8. (08014) Tel. 93 426 26 00. Fax: 93 426 04 00. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Catalonia. Correu electrònic: plaza.comercial@hoteles-catalonia.es. Web:www.hoteles-catalonia.com.

338 habitacions i 9 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 184/314 euros/dia. Inaugurat al començament de l'any 1993, està situat enfront del recinte firal, con una vista magnífica, des de les seves habitacions, de la plaça Espanya i de l'esplèndid Palau de Montjuïc. Té un acurat disseny i gaudeix de tecnologia avançada. Cal destacar la suite del rellotge, molt original. Ampli i vistós hall, amb pati interior, en el

qual se serveixen els esmorzars. El dirigeix Lourdes Sitjà. Garatge. Piscina exterior coberta i climatitzada. Gimnàs. Salons de convencions. Restaurant Gourmet.

■ CATALONIA CÒRCEGA

Còrsega, 368. (08037) Tel.: 93 280 19 19. Fax: 93 208 08 57. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Catalonia. Correu electrònic: corcega@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

77 habitacions i 2 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe i televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minisvàlids. Preu habitació doble: 83/410 euros/dia. Situat en zona cèntrica, pròxima al passeig de Gràcia, va ser inaugurat l'any passat i posseeix habitacions cuidades i acollidores, amb mobiliari modern. El dirigeix Jordi Alcoriza. Restaurant.

■ CATALONIA PLAÇA CATALUNYA (ABANS DUQUES DE BERGARA)

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

145 habitacions i 3 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 453,70 euros/dia. Inaugurat l'any 1989, ocupa un edifici modernista de finals del segle XIX, restaurat i ampliat en la seva totalitat el 1998 i amb la façana restaurada fa molt poc, que està situat al centre de la Ciutat Comtal, just al costat de la plaça de Catalunya. Ambient elegant i atenció detallada en el servei. El dirigeix Rupert Rafel. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.

■ CATALONIA PARK PUTXET

Putxet, 68-74. (08023) Tel.: 93 212 51 58. Fax: 93 418 58 17. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Catalonia. Correu electrònic: putxet@hoteles-catalonia.es. Web: hoteles-catalonia.es.

151 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 52/325 euros/dia. Situat al costat del parc Putxet, gaudeix de la tranquil·litat pròpia d'una de les millors zones residencials de Barcelona, pròxima al carrer Balmes i a la ronda General Mitre. Va ser construït el 1975 i les últimes reformes són de l'any 2000. El dirigeix Carlos Allué. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

Consulteu-la en els vostres viatges

■ CATALONIA RAMBLAS

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

217 habitacions i 4 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu suite: 118/620 euros/dia. Inaugurat l'any passat al centre de la ciutat, ocupa un edifici modernista que va ser l'antiga seu del diari *La Vanguardia*. Ofereix una zona d'aigües i relaxació amb gran varietat de serveis i tractaments de salut i bellesa. Destaca igualment el seu restaurant gastronòmic Pelai, amb una selecta cuina de mercat oferta en un íntim espai per a 50 persones. Totes les habitacions ofereixen el màxim confort, però en ressalten les suites amb terrassa i piscina. El dirigeix Rita Gámez López. Aparcacotxes. Wi-Fi. Jardí. Piscina. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Restaurant: Pelai.

■ CATALONIA SUITE

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

77 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 119/225 euros/dia. Inaugurat el 1986, està situat en una de les zones residencials de la part alta de la ciutat. Totes les seves habitacions tenen saló, tipus suite i són confortables. El servei és amable. El dirigeix Xavier Pérez. El any 2005 va realitzar una important reforma tant a la façana com a l'interior. Ben aviat la connexió Wi-Fi serà gratuïta a tot l'hotel. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

■ CONDES DE BARCELONA

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

232 habitacions i 3 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, accés a internet a través de la TV, barnús, assecador de cabell, Wi-Fi i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 135/215 euros/dia. Amb una situació immillorable, al centre de la ciutat, ocupa dos magnífics palaus modernistes del segle XIX modernistes, la casa E. Batlló (1895) i la casa J. Daurella (1872). Té la categoria d'“hotel monument” atorgat per la Generalitat i gaudeix d'un disseny avantguardista. El dirigeix Albert Labastida. Renovat el 2002 i recentment

ampliat amb el màxim rigor arquitectònic i funcional per crear un hotel modern de gran categoria, amb àmplies i lluminoses habitacions, especialment dissenyades per al màxim confort i benestar, algunes amb jacuzzi i terrassa. A més de la terrassa Condes Terrace Bar, recentment s'ha obert una nova terrassa, Alaire Terrace Bar, en la vuitena planta que ocupa tota la coberta de l'edifici Center i ofereix una singular perspectiva de la ciutat i un acurat servei de bar durant tot l'any, amb còctels i snacks, des de les 6 de la tarda fins a les 2 de la matinada, i a la nit s'amplia l'oferta gastronòmica amb una carta de gustosos pisolabis. Els seus restaurants estan assessorats per Martín Berasategui. Garatge. Aparcacotxes. Piscina exterior. Gimnàs. Sauna. Salons de convencions. Restaurants: Lasarte i Loidi.

■ DIAGONAL ZERO

Plaça de Llevant, s/n. (08019) Tel.: 93 507 80 00. Fax: 93 507 80 01. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena SB Hoteles. Correu electrònic: reservaszero@sbgrup.com. Web: www.hoteldiagonalzero.com.

247 habitacions i 15 suites amb aire acondicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-fi, barnús, assecador de cabell, servei 24 hores i tancament electrònic. Admet gossos. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 90/332 euros/dia. Inaugurat l'any 2009 es troba junt al centre Comercial Diagonal Mar. Bona comunicació amb el centre de la ciutat i l'aeroport. També ofereix The 15th Lounge, localitzat a la planta 15, per a ús exclusiu dels clients que reservin habitacions Executiva, Suite i Jacuzzi Suite, amb serveis exclusius, zona d'internet, snacks i begudes gratuïtes, revistes i premsa nacional i internacional. La gran sala Ballroom Amèrica, amb 6 metres d'alçada i 5 salons addicionals, tots ells totalment equipats i amb llum natural. El Cocktail-Bar amb una terrassa exterior chill-out i el millor ambient, també apte per coffee breaks i còctels. Gimnàs, SPA i Wellness Center amb tot tipus de tractaments personals. Piscina exterior panoràmica i solàrium a la planta 17. Restaurant.

■ EUROSTARS ANGLÍ

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

47 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Admet gossos. Preu habitació doble: 75/250 euros/dia. Inaugurat l'any 2007, aquest hotel està ubicat a la part alta de la ciutat, a prop de la Via Augusta i ocupa un modern edifici de nova construcció, curull disseny. Resulta confortable. El dirigeix Estel·la Ferré. Garatge. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.

■ GALLERY HOTEL

Rosselló, 249. (08008) Tel.: 93 415 99 11. Fax: 93 415 91 84. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: galleryhotel@galleryhoteles.com. Web: www.galleryhotel.com.

110 habitacions i 5 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, fax, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i servei 24 hores. Disposa d'habitacions per a discapacitats (3). Preu habitació doble: 125/255 euros/dia. Inaugurat l'any 1991 i reddecorat totalment el 2002, està situat al centre de la ciutat de Barcelona, entre el Passeig de Gràcia i la Rambla de Catalunya, en plena zona comercial i de negocis. Combina unes instal·lacions funcionals i modernes amb un servei personalitzat. Als salons i a les habitacions disposa d'internet inalàmbric i les suites tenen DVD. A la terrassa-jardí ofereix sopars amb música en directe els mesos de juny i juliol. Han fet reformes al hall i a la terrassa. El dirigeix Norma Galofré. Garatge. Aparcacotxes. Terrassa-jardí. Gimnàs. Sauna. Salons de convencions. Business Center. Restaurant Café del Gallery, que durant tot l'any organitza activitats gastronòmiques.

■ GRAN HOTEL BARCINO

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

68 habitacions, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, zona Wifi, assecador de cabell i pany electrònic. Admet gossos. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 155/265 euros/dia. Situat en ple barri gòtic i zona comercial, al costat de la catedral, de l'Ajuntament, del Palau de la Generalitat de Catalunya i de les Rambles, és un hotel modern, inaugurat l'any 1996. El dirigeix Miguel Gargallo Llaquet.

■ GRAN HOTEL CATALONIA

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

84 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell, servei 24 hores i pany electrònic. Preu habitació doble: 83/480 euros/dia. Està situat al centre de la ciutat, en la millor zona comercial i de serveis, en ple Eixample de Barcelona. Va ser inaugurat el novembre de l'any 1991 i està dotat dels perfeccionaments més moderns que ofereix la tècnica hotelera. És elegant, amb moderna decoració i molt confortable. Presenta un servei acurat. És un dels més emblemàtics hotels de la cadena. El dirigeix Montse Mata. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

■ GUITART GRAND PASSAGE

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

40 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i assecador. Preu suite: 100/177 euros/dia. Edifici d'original arquitectura situat en una de les zones importants de Barcelona, entre el Passeig de Gràcia i l'Avinguda Diagonal. Totes les habitacions són suites. Fou inaugurat el 1990 i reformat totalment fa poc. El dirigeix Montserrat Pons Garatge. Salons de convencions. Restaurant Come Prima.

■ H10 MARINA BARCELONA

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

210 habitacions i 28 *junior suites*, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, barnús, assecador de cabell, Wi-Fi i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 100/290 euros/dia. Ubicat en la zona del port olímpic, va ser inaugurat l'any 2003 en un edifici singular, de nova construcció orientat al mar. Molt tranquil i molt modern. El dirigeix Javier García. Cal destacar el Bar Dionissos, on se serveixen vins i tapes i que compta amb un celler amb més de 200 referències. Garatge. Connexió Wi-Fi a tot l'hotel. Piscina exterior amb un bar obert a l'estiu i piscina interior, dins del Wellness Marina, on es fan tractaments. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Restaurant: Dionissos.

■ HESPERIA PRESIDENTE

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

151 habitacions i 1 suite amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, barnús, assecador de cabell, servei 24 hores i pany electrònic. Admet gossos. Preu habitació doble: 109/399 euros/dia. Situat a la zona de negocis i comerços, entre la plaça Francesc Macià i el Passeig de Gràcia, l'hotel es troba en ple centre, es va inaugurar l'any 1964 i l'última reforma es va dur a terme el 1994. A començaments de l'any 2004 s'incorporà a la cadena Hesperia i es va reformar totalment, de manera que en l'actualitat presenta un disseny avantguardista i singular que causa admiració. El dirigeix José Maria Ripa. Garatge. Piscina. Salons de convencions. Restaurant.

■ HUSA ARENAS

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

60 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal+. Admet gossos. Preu habitació doble: 73/250 euros/dia. Situat en zona residencial, va ser renovat el 1991. El dirigeix Cristina Sedó. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

■ HUSA AVENIDA PALACE

****S

Gran Via de les Corts Catalanes, 605-607. (08007) Tel.: 93 301 96 00. Fax: 93 318 12 34. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadenes Husa i SRS. Correu electrònic: avpalace@husa.es. Web: www.avenidapalace.com.

127 habitacions, 15 suites i 9 executives, insonoritzades, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 116/208 euros/dia. Amb una situació molt cèntrica, va ser inaugurat el 1952 i ha estat al llarg de la seva història un dels hotels més emblemàtics, clàssics i tradicionals de la Ciutat Comtal. El 1998 va dur a terme unes importants reformes per, sense perdre l'esperit de sempre, adequar-se al confort i la tecnologia de l'hosteleria actual. Inauguració de la Suite The Beatles. El dirigeix Alejandro Vilallonga Cairó. Botigues. Salons de convencions. Piano Bar. Restaurant.

■ ICÀRIA BARCELONA

Av. Icària, 195. (08005) Tel.: 93 221 82 00. Fax: 93 221 24 58. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena SB Hotels. Correu electrònic: reservasicaria@sgrup.com. Web: www.hotelicariabarcelona.com.

156 habitacions i 24 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe i televisió via satèl·lit i Canal +, servei 24 hores, accés a internet, barnús, assecador de cabell, Wi-Fi i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 100/130 euros/dia. Inaugurat l'any 2005, està situat a la zona de la Vila Olímpica, al costat del Poblenou, i ocupa un edifici de nova construcció, amb atmosfera cosmopolita, decoració high-tech i connotacions relatives al districte 22@. Les habitacions són àmplies i confortables, amb acurada decoració. També té habitacions familiars aptes per a 4 persones. Disposa de mil metres quadrats de salons multifuncionals i de Wi-Fi a tot l'hotel, gratuït. El dirigeix Marc Camps. Nou lounge bar i cocteleria Vanity Room. Servei de massatges relaxants a la zona Spa. Garatge. Piscina. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Saló de bellesa Vanity Room. Salons de convencions. Restaurant.

■ NERI

Sant Sever, 5. (08002) Tel.: 93 304 06 55. Fax: 93 304 337. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena Ànima Hotels. Correu electrònic: info@hotelneri.com. Web: www.hotelneri.com.

14 habitacions, 7 *junior suites* i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores, pany electrònic i Wi-Fi. Habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 214,58/357,64 euros/dia. Inaugurat l'any 2003, ocupa un palauet del segle XVIII, al cor de la Barcelona gòtica, situat en l'encantadora plaça de Sant Felip Neri, al costat de la catedral i a pocs metres del Palau de la Generalitat i de l'Ajuntament de la ciutat. Establiment únic que ofereix una exclusiva combinació d'antiguitat, avantguardisme i encant. Un lloc que permet un equilibri entre la història i una actitud decididament moderna. Aquest any han inaugurat la terrassa bar de la quarta planta, "Roba Esteba"; increïble espai amb un petit jardí urbà a l'aire lliure, on contemplar el cel de Barcelona i els seus terrats. Atenció personalitzada. El dirigeix Minerva Lumbierres. Biblioteca. Terrassa-solarium. Petita sala de convencions. Restaurant gastronòmic de cuina de mercat.

■ NH CONSTANZA

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

301 habitacions i 7 suites, amb aire condicionat, minibar, TV amb Canal +, assecador de cabells. Servei d'habitacions 24 hores i tancament electrònic. Admed gossos. Wifi a tot l'hotel. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 105/290 euros/dia. És un hotel construït fa pocs anys, inaugurat el mes de febrer de 2007, amb un dissenyat en un estil únic. Està concebut al voltant de amplis i lluminosos espais, destacant els seus avantguardistes interiors realitzats en basalt, vidre, lacats en blanc i negre i formigó, en un ambient d'art contemporani, i utilitzant materials en l'exterior com l'acer inoxidable, vidre i "travertí" romà. Seguint la pauta que NH Hoteles imprimeix als seus establiments amb el seu segell inconfusible en una oferta que combina estil, gastronomia, equip tecnològic i confort. NH Constanza és un edifici totalment nou dissenyat per Rafael Moneo, Lucho Marcial i Solá Morales. La seva arquitectura interior combina una decoració moderna i de disseny. Se situa entre l'avinguda Diagonal i el carrer Numància, al centre de la zona de negocis de la Ciutat Comtal. El dirigeix Montserrat Torres. L'hotel ofereix tots els serveis perquè el client gaudeixi d'una felicitat estada. Restaurant Nhuba, spa Elysium, terrassa, piscina coberta climatitzada, gimnàs, sauna, sala de convencions i pàrquing propi tancat.

■ NH PÓDIUM

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

145 habitacions, amb aire condicionat, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, servei 24 hores i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 114/299 euros/dia. Inaugurat l'any 1992, està situat en una de les zones principals de l'Eixample modernista, entre la plaça de Catalunya i el passeig de Sant Joan. De línia arquitectònica moderna, conserva la seva singular façana de principis de segle, en contrast amb el disseny interior d'avantguarda, amb espais amplis, lluminosos i funcionals. Disposa d'habitacions adaptades per a discapacitats. Incorpora tots els detalls de la cadena NH. El dirigeix Sara Grau. Pàrquing. Piscina exterior. Gimnàs. Sauna. Solarium. Salons de convencions. Restaurant Corella.

■ SALLÉS HOTEL PERE IV

Carrer Pallars, 128-130. 08018. Tel. 933 209 650. Fax 933 009 060. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Pertany a la cadena Sallés Hotels. Correu electrònic: info@salleshotels.com. Web: www.salleshotels.com.

191 habitacions i 4 *junior suites* amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell, *room* servei 24 hores i pany electrònic. Té Wi-Fi gratuït a tot l'hotel. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 75/120 euros/dia. Ubicat al 22 @, la nova zona tecnològica de Barcelona, proper a la zona de la Vila Olímpica, la Torre Agbar, l'Auditori i el Teatre Nacional de Catalunya, a 10 minuts de la platja i a 2 km del centre de la ciutat, aquest hotel va obrir les seves portes l'any 2003 i el dirigeix Magnus Haggren. Disposa d'*spa* amb piscina climatitzada, jacuzzi, gimnàs, sauna, *hamman* i dutxes de tractament. Ofereixen també servei de massatges. Pàrking propi tancat. Sala de convencions i restaurant amb el nom Garum Restaurant.

■ SIXTYTWO BARCELONA

Passeig de Gracia 62. (08007). Tel.: 93 272 41 80. Fax: 93 272 41 81. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la cadena Hoteles Independiente. Correu electrònic: hotel@sixtywohotel.com. Web: www.sixtywohotel.com.

44 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell, servei d'habitacions de 7,00 a 23,00 i tancament electrònic. Barnús a les habitacions Privileges i la suite. Wifi a tot l'hotel. Habitacions per a minusvàlids. Preu de l'habitació doble: 140/350 euros/dia. Inaugurat l'any 2009, el SixtyTwo és un hotel boutique per a amants de l'exclusivitat, la privacitat d'un petit hotel i el servei personalitzat. Les habitacions estan equipades amb

televisors Bang & Olufsen, telèfon de Jacob Jensen, aixetes de Tangent, productes de bany Etro, iPod Station, Cafetera Nespresso i Wifi. La meitat de les habitacions tenen vistes a l'emblemàtic Passeig de Gràcia, l'altra meitat en un tranquil, ampli i molt lluminós pati interior tradicional del barri de l'Eixample. El dirigeix Alex Tétard. Les últimes reformes són del 2011. Entre les activitats gastronòmiques gratuïtes per als clients cal destacar que cada dimecres, de 19,30 a 20,30, s'organitza un tast gratuït de vins de Catalunya. També el Sixtytwo Cocktail Lounge, d'octubre a abril, tots els dijous, divendres i dissabtes de 7 a 12. Els divendres, música en viu. Aparcament no propi, a preu concertat a uns 20 m. Sala de convencions.

■ TORRE DE CATALUNYA

Av. Roma, 2-4 (08014) Tel.: 93 600 69 99. Fax: 93 600 69 77. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Expo Hotels & Resort. Correu electrònic: tcreservas@expogrup.com. Web: www.torrecatalunya.com.

259 habitacions i 13 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i interactiva, assecador de cabell, Wi-Fi, ADSL i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 78/264 euros/dia. Situat al costat de l'estació de Sants, ocupa una moderna torre de 23 plantes; en les superiors, on s'ubica el restaurant, es gaudeix de molt bones vistes de tot Barcelona. Molt modern, aquest hotel es va inaugurar l'any 2003. Disposa de Wi-Fi en les àrees públiques. El dirigeix Esther Comín. Garatge tancat. Salons de convencions. Spa complet. Piscina interior. Restaurant Visual.

■ ZENIT BARCELONA

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

71 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 65/350 euros/dia. Situat aprop de la Diagonal i de la plaça de Francesc Macià. Inaugurat el 2006. El dirigeix Nuria Segoviano. Pàrquing amb tarifa concertada al costat de l'hotel. Saló de reunions, restaurant Mediterrània amb menú del dia, carta i menús per a grups. Cafeteria.

■ ZENIT BORRELL

Comte Borrell, 208. (08029). Tel.: 93 452 55 66. Fax: 93 452 55 60. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la Cadena Zenit Hoteles. Correu electrònic: dirborrell@zenithoteles.com. Web: www.zenithoteles.com.

74 habitacions i 1 *junior suite*, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i hi ha +, barnús, assecador de cabell i tancament

electrònic. Wifi a les habitacions i a la resta de l'hotel. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu de l'habitació doble: 65/350 euros/dia. Inaugurat l'any 2004, està situat al barri de l'Eixample de Barcelona, molt a prop de l'hospital clínic i una parada de metro del passeig de Gràcia. Ofereix habitacions insonoritzades amb internet Wi-Fi gratuït i decoració moderna. El restaurant de l'Hotel, el Marés, serveix cuina mediterrània i internacional i disposa d'una terrassa a l'aire lliure, molt agradable. També hi ha un bar amb una gran TV. El dirigeix Núria Guia. Disposa també de pàrquing propi tancat i sala de convencions.

BARBERÀ DEL VALLÈS

28.633 habitants. A 18 km de Barcelona.

HOTELS

■ EUROSTARS BARBERÀ PARC

Carretera Nacional 150, km 6,700 (08210). Tel.: 93 700 39 00. Fax: 93 700 39 10. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Pertany a la Cadena Hotusa. Correu electrònic: reservas@eurostarsbarberaparc.com. Web: www.eurostarsbarberaparc.com.

115 habitacions i 5 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió amb Canal +, connexió PC (Wi-Fi) i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 65/150 euros/dia. Inaugurat l'abril de 2002, s'erigeix en el nucli financer del Vallès i la zona ludicocomercial Baricentre, de Barberà del Vallès. Ofereix una excel·lent xarxa de comunicacions amb la ciutat de Barcelona, de la qual el separen només 14 km, igual que del Circuit de Catalunya (Montmeló). El dirigeix Jordi Artiga. Aparcament. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

CARDONA

5.226 habitants. A 99 km de Barcelona.

HOTELS

■ PARADOR DE TURISMO DE CARDONA

Castell de Cardona. (08261) Tel.: 93 869 12 75. Fax: 93 869 16 36. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: cardona@parador.es. Web: www.parador.es.

51 habitacions i 3 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió i Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores. Preu habitació doble: 176,85/188,89 euros/dia. Disposa d'habitacions per a fumadors. Ubicat en un magnífic castell romànic llombard del segle IX, sobre un tossal de gairebé 500 metres sobre el riu Cardoner, aquest Parador, inaugurat el 1976, té una mag-

nífica presència i unes vistes, sobre la població i el contorn, úniques. El dirigeix Jaime Sebastián. Aparcament. Jardí. Gimnàs. Sauna. Salons de convencions. Restaurant.

CASTELLDEFELS

58.663 habitants. A 19 km de Barcelona.

RESTAURANTS

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

Av. de l'Hotel, 22. (08860) Tel.: 93 665 13 00/93 635 17 01. Fax: 93 664 51 51. Horari de 13,00 a 15,30 i de 20,00 a 23,30. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire acondicionat. Aparcament. Terrassa. 5 menjadors privats per a fins 450 comensals. Capacitat per a 210 comensals. Cadena Grup Soteras. Correu electrònic: donjaime@grup-soteras.com. Web: www.grup-soteras.com.

Obert des de 1955, pertany al gran hotel Rey Don Jaime, amb un estil rústic, el dirigeix Santiago Sotersas. Cuina mediterrània elaborada pel xef José Luís Janez. El director de sala és Enrique Osuna. El celler té 139 referències. Menú, 30,00 (diari), 35,00 (cap de setmana). **Vi de la casa:** No en té.

HOTELS

■ GRAN HOTEL REY DON JAIME ****

Av. de l'Hotel, 22. (08860) Tel.: 93 665 13 00. Fax: 93 664 51 51. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Grup Soteras. Correu electrònic: donjaime@grup-soteras.com. Web: www.grup-soteras.com.

211 habitacions i 9 suites, amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe, minibar, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 60/80 euros/dia. En la dècada dels anys quaranta es va construir aquest hotel al tossal de Torre Barona, just al costat de la dita torre i en un lloc amb bones vistes panoràmiques al mar Mediterrani. Poc abans de les olimpíades es va aixecar la part nova, amb les comoditats i confort de l'hoteleria moderna. Envoltat de pins, és molt tranquil i amb bons serveis. També la part antiga ha estat totalment remodelada amb suites de 5 estrelles. Si poden, demanin la 337, amb TV fins i tot a la banyera d'hidromassatge. El dirigeix José Ignacio Tejedor. El gener de 2005 es va inaugurar un palau de congressos, al costat de l'hotel, amb vista al mar, amb una capacitat per a 350 persones. Aparcament. Garatge. Jardí. Piscina exterior i piscina climatitzada coberta. Gimnàs. Sauna. Esquaix. Boutique. Galeria d'art. Salons de convencions. Botigues. Business Center. Restaurants Mirador i Pèrgola.

**Si li agraden els bons restaurants
i els millors hotels
Consulti la guia gourmand 2012**

CERDANYOLA DEL VALLÈS

57.959 habitants. A 14 km de Barcelona.

HOTELS

■ EUROSTARS PARC DEL VALLES

Artesans, 8 (Parc tecnològic). (08290) Tel.: 93 692 06 61. Fax: 93 692 04 82. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: direccio@eurostarsparcdelvalles.com. Web: www.eurostarshotel.com.

75 habitacions i 8 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions adaptades per a discapacitats. Preu habitació doble: 65/150 euros/dia. Inaugurat l'any 1992, l'hotel ha estat reformat en la seva totalitat l'any 2004. Pertany al grup Hotusa, el qual disposa de la seva marca pròpia Eurostars Hotels. Es troba situat en una zona molt tranquil·la, a 14 quilòmetres de Barcelona i justament al costat de les autopistes AP-7, AP-18 i B-30. Ocupa un modern edifici de nova construcció. Disposa d'una planta executiva i té connexió Wi-Fi internet a totes les seves habitacions. El dirigeix Gerard Moreno i té la Q de qualitat i la ISO 9001/2000. Aparcament exterior gratuït. Jardí. Piscina. Gimnàs. Esquaix. Sauna. Salons de convencions. Restaurant Mediterrani.

LA GARRIGA

13.942 habitants. A 38 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ D'ORS GOURMET (HOTEL BALNEARIO DE BLANCAFORT)

7/10

Mina, 7. (08530) Tel.: 93 861 92 07. Fax: 93 861 23 90. Horari de 20,30 a 23,00. Tanca d'octubre a maig. Capacitat per a 120 comensals. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Correu electrònic: info@balnearioblancafort.com. Web: www.balnearioblancafort.com.

Un lloc màgic, en els jardins del Gran Hotel Balneari Blancafort, per assaborir un menjar lleuger, un sopar a la llum dels estels, en un ambient tranquil per relaxar-se, amb una decoració àrab-oriental. Cuina mediterrània elaborada pel xef Miguel Calzado. El director de sala és Alexis Muñoz. El celler té 30 referències i el sommelier és Miquel Puigdomènech. El menjador té capacitat per a 100 persones i, com que és exterior, es pot fumar. Disposa de 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Llobarro embolicat en fulla de plàtan i argila acompanyada d'un *ragout* de verduretes, 24,42; cua de bou farcida, tot un clàssic de la nostra cuina, farcit de peus melosos i salsa de vi negre del Priorat, 21,42; pecats de xocolata (7 textures de xocolata), 5,67. Menú, 20,00. Menú degustació, 50,00/60,00 (maridatge inclòs). **Vi 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. Horari de 13,30 a 15,00 i de 20,30 a 22,00. No tanca. American Express, Master Card i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Capacitat per a 40 comensals i 60 a la terrassa. Pertany al Grup Peralada. Correu electrònic: termes@termes.com. Web: www.termes.com.

El restaurant de l'hotel balneari Termes La Garriga, obert des de l'any 1992, ofereix una acurada gastronomia, dins d'una línia de cuina dietètica, mediterrània i de mercat, que elabora amb encert el xef, Josep Cabanas. El menjador, sota la direcció de Dolores Sánchez, té una decoració rústica provençal. La carta de vins conté unes 30 varietats de vins i caves. **Especialitats:** Amanida tèbia de formatge de cabra amb nous i melmelada de tomàquet; espatlla de xai sense feina amb salsa de moixernons, escuma de iogurt amb nous caramel·litzades. Menú, 42,00. Menú degustació, 35,30. **Vi de la casa:** 3 Fincas Castell de Peralada, 12,15.

HOTELS

■ GRAN HOTEL BALNEARIO BLANCAFORT

Mina, 7. (08530) Tel.: 93 860 56 00. Fax: 93 861 23 90. No tanca. American Express, 4B, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la cadena Small Luxury Hotels. Correu electrònic: ebarri@balnearioblancafort.com. Web: www.balnearioblancafort.com.

126 habitacions i 29 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell i servei d'habitacions 24 hores. Disposa d'habitacions adaptades per a discapacitats. Preu habitació doble: 158/236 euros/dia. Situat en una zona incondicionalment modernista vinculada a l'art, música i literatura des del segle XIX, l'original balneari Blancafort es va convertir, a partir de començaments de 2005, en un *resort* de luxe pensat per oferir les màximes comoditats a les seves instal·lacions i les màximes atencions en els seus serveis. Ocupa 7 edificis de 3 pisos i hi ha redissenyat totalment el centre termal, que s'ha ampliat a gairebé 3.000 m². Disposa també de centre de bellesa, centre mèdic i centre de negocis. Té un espai per a congressos i convencions i la Galeria Raspall per a la promoció d'obres artístiques. Ofereix servei de missa els dissabtes al vespre. El dirigeix Ricardo Page. Pàrquing. Servei d'aparcacotxes. Jardí. Piscina climatitzada coberta i piscina exterior. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Perruqueria. Sala de convencions. Botigues. Noves piscines exteriors d'aigua termal tot l'any. Restaurants: D'Ors Gourmet, Iwaki Sotto l'Acqua i Rincón de Lola.

**LA SEVA ASSESSORA EN ELS
VIATGES PER GAUDIR DE BONS
RESTAURANTS I HOTELS**

■ TERMES LA GARRIGA

Banys, 23. (08530) Tel.: 93 871 70 86. Fax: 93 871 78 87. No tanca. American Express, Master Card i Visa. Pertany a la cadena Grup Peralada. Correu electrònic: termes@termes.com. Web: www.termes.com.

22 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Canal +, barnús, Wi-Fi i assecador de cabell. Preu habitació doble: 212,04/281,30 euros/dia. Situat al centre de la població, a tan sols 20 minuts de Barcelona, el balneari i el confortable hotel van començar a funcionar el 1874, ocupant un singular edifici noucentista totalment restaurat. Cal destacar les seves magnífiques instal·lacions termals (forfets antiestrés, aprimament, bellesa, etc.) i el seu restaurant, que ofereix una acurada cuina gastronòmica. L'aroma de la natura i el fluid constant de les aigües hipertermals creen una atmosfera relaxant, una gran sensació de pau i tranquil·litat que envaeix els que el visiten. El dirigeix Meritxell C. Blanch. Ha estat el primer balneari d'Espanya a obtenir el certificat ISO 9002 com a reconeixement a la qualitat de les seves instal·lacions hoteleres i serveis termals. Aparcament. Servei d'aparcacotxes. Jardí. Piscina amb aigua termal i piscina exterior. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Perruqueria. Sala de convencions. Restaurant: Termes La Garriga.

GAVÀ

44.531 habitants. A 18 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ LES MARINES

8/10

Calafell, 21-23. (08850) Tel.: 93 633 35 70. Fax: 93 633 35 71. Horari de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Tanca diumenge nit i dilluns tot el dia. American Express, 4B, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Menjadors privats, de banquets i terrassa, amb capacitat per a 350 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: reservas@lesmarines.com. Web: www.lesmarines.com.

Pepe Tejero va obrir aquest restaurant el 1993, situat en un bell paratge envoltat de pins i pròxim al mar. En un bell i ampli marc, amb una terrassa preciosa, ofereix una cuina catalanofrancesa, mediterrània de mercat, que elaboren amb encert els xefs Mikel Peinador i José Luis Pol. La carta canvia dos cops cada any. El menjador, que té una decoració de línia empordanesa, està dirigit per Manuel Tejada i Daniel Cabedo. Bon celler, amb més de 100 vins diferents, a cura del sommelier Juan Antonio Piñero. Té accés per a discapacitats a tot el recinte. **Especialitats i preus:** Amanida de cues de llagostins i espàrrecs de marge, 17,17; llom de llobarro salvatge amb làmines de tòfona, 25,00; garrí desossat i premsat en el seu propi suc, 18,50; carro de pastisseria d'elaboració pròpia, 8,12. Menú, 21,30. Menú degustació, 33,33. **Vi de la casa:** Martínez La Cuesta Reserva, 18,24.

GRANOLLERS

58.940 habitants. A 29 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ FONDA EUROPA

6,75/10

Anselm Clavé, 1. (08400) Tel.: 93 870 03 12. Fax: 93 870 79 01. Horari de 13,00 a 15,45 i de 20,30 a 23,30. Tanca el 25 de desembre. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. 6 menjadors privats per fins a 80 comensals. Correu electrònic: reser-vashotel@casafondaeuropa.com. Web: www.casafondaeuropa.com.

En mans de la família Parellada des de fa set generacions, la fonda és una de les més antigues de Catalunya i la seva inauguració es remunta al 1714. Situada al centre de la població, està declarada Patrimoni Municipal. Ofereix una cuina tradicional catalana, de línia popular. Al capdavant dels fogons hi ha el xef Anotnio Alonso i dirigeix l'àmplia sala José Ramon Arredondo. El celler té unes 150 referències i està a cura del sommelier Ezequiel Alonso. A la planta superior disposa de 37 habitacions, de singular decoració. Salons privats de 6 a 30 comensals amb cobertura Wi-Fi i celebracions familiars. **Especialitats i preus:** Canelons de rostit amb tòfona de Centelles, 9,21; xai del Montseny a les dotze cabeces d'all, 14,62; pop a la brasa amb patates trencades i oli de nyores, 11,94; taronja a la taronja, 3,61. **Vi de la casa:** Marmellans D.O. Montsant, 4,44.

HOTELS

■ APARTHOTEL ATENEA VALLES

Magallanes s/n, cantonada amb Aragó. (08400) Tel.: 93 879 48 20. Fax: 93 879 34 61. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la cadena City Hotels. Correu electrònic: atenea@city-hotels.es. Web: www.aparthotelateneavalles.com.

84 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, telèfon directe, televisió via satèl·lit, barnús, assecador de cabell i pany electrònic. Preu habitació doble: 75/90 euros/dia. Inaugurat l'any 1999, es troba situat al centre de Granollers, en un modern edifici de nova construcció, que incorpora línies de disseny en la decoració. Té accés immediat al circuit de Montmeló i a les principals vies de comunicació. El dirigeix Marta Marimón. Aparcament. Garatge. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Salons de convencions. Restaurant Atenea.

■ CIUTAT GRANOLLERS HOTEL

Av. Turó Brugué, 2. (08400) Tel.: 93 879 62 20. Fax: 93 879 58 46. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: granollers@ciutathotels.com. Web: www.ciutathotels.com.

111 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, assecador de cabell, barnús i pany electrònic. Ad-

met gossos. Preu habitació doble: 62,96/240,74 euros/dia. Modern i confortable hotel, inaugurat el 1992 i remodelat el 2008, està situat a només 5 minuts del centre de la ciutat, a la carretera de Mataró-La Roca. Té un disseny avantguardista i compta amb un centre Fitness (Kurhotel) i el nou Spa Calmness amb tractaments de salut i bellesa. Ofereix els serveis d'un 4 estrelles, ple d'atencions, amb especial dedicació a reunions, convencions i congressos. Disposa d'habitacions per a discapacitats. El dirigeix José Luís Delgado. Aparcament. Garatge. Jardí. Paddle, Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Bany turc. Flotarium. Salons de convencions. Restaurant City amb menú del dia.

L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

248.150 habitants. A 8 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ EVO

8,5/10

Gran Vía 144 (Hotel Hesperia Tower). 08907. Tel.: 934 135 030. Fax: 934 135 017. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenges i festius. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat, aparcament i aparcacotxes. Correu electrònic: evo@hesperia-tower.com. Web: www.evorestaurante.com.

Està situat en la cúpula de vidre de l'Hotel Hesperia Tower. La seva adreça gastronòmica estava a càrrec del prestigiós xef Santi Santamaria. Evo és una abreviatura d'"evolució", paraula i concepte d'acord amb l'atmosfera arquitectònica aconseguida per l'arquitecte Richard Rogers i va ser una nova proposta gastronòmica de Santamaria. La seva carta és una oda al producte, que aposta per una barreja de proximitat, amable i mediterrània, amb la terra com a font essencial d'inspiració, i la força que aporten el sabor i l'olor de la naturalesa. El seu equip humà, al capdavant del qual es troba el xef Ismael Alegria, està al servei del progrés de l'art culinari i la seva línia és la mateixa dels afamados Can Fabes i Santceloni, fidel a unes bases i unes tècniques amb més de 25 anys de prestigi internacional. Tot això l'ha convertit en el lloc ideal per a celebracions col·lectives o privades, així com per als menjars de negocis en un entorn marcat per una arquitectura potent i una cuina de gran importància. L'atmosfera de l'Evo és moderna, sense luxes superflus i gran personalitat. El seu ambient està marcat per les vistes a un espai únic a Europa, que neix destinat a convertir-se en una icona de Barcelona i en un referent de la gastronomia catalana. Dirigeix el menjador, amb una capacitat per a 70 comensals, Luis Garcia. El celler té 750 referències i està a cura de Arnaud Echalièr. **Especialitats:** Anques de granota cruixents amb iogurt grec amanit, 38,00; anguila del Delta de l'Ebre a la brasa amb *ragut* de bolets i pebrots, 33,00; pollastre del Prat rostit amb escamarlans i peres a la canyella, 49,00; Saint Honore amb crema i *Chantilly*, 18,00. Menú Evolight: 38,00. Menú degustació: 146,00. **Vi de la casa:** Cuvée Santamaria "Finca Fondo del Frare" '07 - Cava, 49,70; Cuvée Santamaria "Finca Montagut" '08 Chardonnay, 60,50; Cuvée Santamaria "Finca el Panta" '06 Merlot, 59,40

■ SPIRAL (HOTEL PORTA FIRA)

7/10

Plaça Europa, 45. 08907 L'Hospitalet de Llobregat. Tel.: 93 362 02 90. Correu electrònic: hotelportafira@h-santos.com. Web: www.hotelbarcelonaportafira.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel del mateix nom, de la cadena Santos, situat enfront de l'entrada de la Fira Gran Via de L'Hospitalet. Premiat com el millor rascacels del món 2010. El xef, David del Almo (xef executiu Miguel Guimerá), ofereix una línia de cuina mediterrània amb fusió oriental. El menjador, és ampli i lluminós, amb una capacitat per fins a 160 comensals. Ofereix vuit varietats de pa. La carta de vins té unes seixanta referències i el celler està a cura del sommelier Ros Muñoz, que exerceix també de director de sala. **Especialitats i preus:** Carpaccio de ceps amb vinagreta de pinyons, romaní i cítrics 14,50; *tataki* de tonyina amb alvocat i sesam cruixent, 17,00; presa ibèrica amb suau aroma a canyella i cítrics; mousse de iogurt amb maduixes Porexpan, 5,35. Menu: 20,00 de dilluns a divendres migdia. **Vi de la casa:** Olvena criança Denominació d'Origen Somontano.

HOTELS

■ HESPERIA TOWER

Gran Via 144. 08907. Tel.: 93 413 50 00. Fax: 93 413 50 10. No tanca. American Express, Diners, Màster Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: hotel@hesperia-tower.com. Web: www.hesperia-tower.com.

239 habitacions i 41 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Disposa d'habitacions adaptades per a minusvàlids. Preu habitació doble: 99/399 euros/dia. Pertany a la cadena Hotels Hesperia. El director és Roger Grau. Convertit, des de l'any 2006, en un referent del nou *skyline* de Barcelona, l'Hotel Hesperia Tower, dissenyat pel prestigiós arquitecte Richard Rogers i els catalans Alonso i Balaguer, ha passat a formar part del paisatge de l'àrea metropolitana barcelonina. La torre de 105 metres i 27 pisos d'altura culmina amb una impressionant cúpula de vidre que acull el restaurant EVO de Santi Santamaria. L'hotel compta amb 280 habitacions de luxe, 12 suites dúplex amb jacuzzi en el dormitori, 7 suites executives i una suite presidencial. Així mateix, disposa d'un Centre de Convencions i Congressos de 5.000 m², un innovador centre esportiu i *spa* urbà d'alt nivell, dirigit per la cadena de centres esportius i salut Metropolitan, així com les noves oficines centrals de la cadena Hesperia en l'edifici annex. L'Hotel Hesperia Tower ofereix mil comoditats que fan de l'excel·lència del servei una rutina. Des dels seus bars i restaurants, un d'ells guardonat amb una estrella Michelin, a l'exclusiva Planta Executiva Tower Club, el Shuttle Service gratuït a l'aeroport o l'assistència personalitzada durant tot el seu esdeveniment. Ofereix Wi-Fi gratuït en totes les seves dependències. Pàrquing propi, tancat, aparcacotxes, jardí, piscina climatitzada i coberta, gimnàs, sauna, jacuzzi, sala de convencions i botigues. Restaurants: Evo, Bouquet, Azimut (privat) i Axis.

■ PORTA FIRA

Plaça Europa, 45-48. (08907) L'Hospitalet de Llobregat. Tel.: 93 297 35 00. Fax: 93 297 35 09. No tanca. American Express, 4B, Diners, Marter Card i Visa. Pertany a la cadena Hoteles Santos. Correu electrònic: hotelportafira@h-santos.com. Web: www.h-santos.es.

320 habitacions i suites amb aire condicionat, minibar, televisió amb canal satel·lit, caixa forta, barnús, servei d'habitacions 24 hores, telèfon directe, pany electrònic, Wi-Fi i assecador de cabell. Inaugurat el mes de febrer del 2010, és el primer hotel a Barcelona de la cadena Santos. Està situat enfront de l'entrada de la Fira Gran Via de L'Hospitalet. Gaudeix d'una singular construcció, obra del prestigiós arquitecte japonès, Toyo Hito, ocupant un edifici de nova construcció de 24 plantes, en forma de flor de lotus, de color vermell, que pel seu atrevit disseny futurista ha de passar a formar part del Skyline de Barcelona. Disposa a la planta 17 d'una zona Wellness, amb dutxa de contrastos, sauna, cabines de massatges i gimnàs. Jardí. Gimnàs. També té un complet Business center, parking tancat subterrani, heliport al terrat, sales de convencions, amb capacitat per fins a 1.000 persones, preparades per a qualsevol tipus d'esdeveniment, jardí japonès a la plataforma que rodeja l'edifici, un espectacular hall amb grabats del projecte del propi arquitecte i restaurant: Porta Fira. El dirigeix Oscar Bermejo.

■ AC SOM

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

102 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satel·lit i Canal +, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 60/220 euros/dia. Premi Arquitectura 2001 pel seu disseny i singular arquitectura, aquest hotel es va inaugurar l'any 2001 i es va renovar el 2005. Està pròxim a l'aeroport i a tan sols 1 km de la Fira de Barcelona. Les habitacions resulten còmodes i agradables, en les quals es cuiden els detalls. Recentment s'han realitzat reformes. El dirigeix Eva Domínguez. Garatge. Gimnàs. Restaurant. Saló de reunions amb llum natural.

IGUALADA

36.817 habitants. A 66 km de Barcelona.

HOTELS

■ AMÉRICA

Ctra. Nacional II, km 553. (08700) Tel.: 93 803 10 00. Fax: 93 805 00 78. Tanca una quinzena a l'agost. American Express, Master Card, 6000 i Visa.

52 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, assecador de cabell i llits amb massatge relax. Preu habitació doble: 79 euros/dia. Hotel de gestió familiar, té unes instal·lacions superiors a la seva categoria de 3 estrelles. Està situat en l'antiga carretera N-II, en una zona tranquil·la, als afores de la ciutat. Resulta confortable. El gerent és José Huerta. Aparcament. Jardí. Piscina. Salons de convencions. Restaurant Amèrica.

MANRESA

71.772 habitants. A 67 km de Barcelona.

TURISME: Basílica-Colegiata de Santa Maria. Cova de Sant Ignasi. Pont vell.

RESTAURANTS

■ ALIGUÉ

7,5/10

Ctra. de Vic. Barriada el Guix, 8-10 (08240) Tels.: 93 873 79 33 i 93 873 25 62. Horari de 13,00 a 15,45 i de 20,30 a 22,45. Tanca diumenge nit. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6.000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Menjadors privats. Capacitat per a 60 comensals. Correu electrònic: info@restaurantaligue.es. Web: www.restaurantaligue.es.

Al costat del tradicional restaurant de carretera, fundat pels pares fa més de 40 anys, els germans Aligué van obrir durant els anys vuitanta un menjador adjunt, amb entrada pròpia, en el qual ofereixen una cuina de mercat, evolutiva i moderna, a partir de les receptes de Catalunya i del País Basc, sense oblidar interessants plats de pasta italiana, que, igual que la pastisseria, s'elaboren a la casa. Agustín té cura dels fogons i dirigeix la sala. La carta de vins té unes 350 referències. Disposa de 4 varietats de pa d'elaboració pròpia. Aquest restaurant és tota una referència gastronòmica a la comarca del Bages. **Especialitats i preus:** Bacallà amb corona d'escalivada i pil pil de festucs, 14,60; lluç amb xipirons i espàrrecs de marge, 16,50; filet de bou amb fetge fresc i salsa de vi de porto, 25,50; bufanda de xocolata amb peres, 6,90. Menú, 35,00. Menú degustació, 55,00. **Vi de la casa:** Abadal (DO Bages), 17,50.

MASQUEFA

7.414 habitants. 256 m d'altitud. A 20 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ TRIBIA

7,5/10

Finca de Can Bonastre de Santa Magdalena. Ctra. B224, km 13,2 (08783) Tel.: 93 772 87 67. Fax: 93 772 79 29. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 130 comensals. Correu electrònic: hotel@canbonastre.com. Web: www.canbonastre.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Can Bonastre, que ofereix una cuina tradicional catalana que elabora amb bon encert la xef Laura Clols. Dirigeix la sala Glòria Jimenez. Important celler, amb vins de la pròpia signatura. Obert des de 2006, aquest restaurant augura un prometedor futur. La màgia de l'entorn permet degustar l'alta cuina en un ambient relaxat i elegant. Una volta catalana, pròpia de l'antic celler de Can Bonastre, és l'espai triat per a la ubicació d'aquest restaurant, que contrasta amb la modernitat i sobrietat de la decoració. El nom de "Tribia" ret homenatge a la tradició vitícola d'aquesta terra i a la seva gent, i respon a les varietats de raïm blanc que es conreava a Catalunya durant l'edat mitjana, segons el llibre *Sent Soví*. A la mateixa masia també hi ha el restaurant Foods&Cups, obert de divendres a dilluns amb una cuina més informal basada en amanides, tapes, carn i peix a la planxa. Com a novetat cal destacar la nova sala de criança de vins convertida en restaurant. La Sala de Barriques és una de les sales disponibles per a esdeveniments, ja sigui tipus cocktail com a la taula. Una immersió sense igual en la cultura mil·lenària del vi a l'antiga sala de bótes del celler, originària del segle XIX, i convertida en restaurant dedicat als cinc sentits. **Especialitats i preus:** Ous amb foie caramel·litzat, patata confitada i tòfona; arròs de vieires i gambes; filet de vedella amb foie caramel·litzat i salsa porto, el pastís de "l'avi Martí". Menú, 45,00. Menú degustació: 65,00. **Vi de la casa:** Erumir criança, 5,50.

HOTELS

■ 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 tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: hotel@canbonastre.com. Web: www.canbonastre.com.

10 habitacions i 2 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió, antena parabòlica, via satèl·lit, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores, pany electrònic, Canal + i Wi-Fi. Spa. Disposa d'habitacions adaptades per a discapacitats. Preu habitació doble: 347/398 euros/dia (inclòs detall de benvinguda, esmorzar, accés al spa i visita al celler. Inaugurat el 2006. L'hotel i el Celler Can Bonastre estan ubicats en una finca del segle XVI, situada en un entorn incomparable sobre un suau tossal als peus del massís de Montserrat. Es tracta d'un terreny òptim, amb una extensió total de 100 hectàrees entre les vinyes i la masia històrica, per al conreu de les varietats blanques i negres amb què s'elaboren els nostres vins. La tradició dels seus conreus harmonitza amb la modernitat de les instal·lacions en un espai pensat per al relax i el contacte amb la natura. Un tranquil passeig a través de les vinyes o la contemplació dels capvespres des dels jardins faran l'estada memorable. El dirigeix Roger Vallès. Rutes en helicòpter i heliport propi. Pàrquing propi. Jardí. Piscina climatitzada. Sauna. Jacuzzi. Perruqueria. Sala de convencions. Botigues. Restaurant Tribia. Visites guiades al celler propi. Cursos de tast de vins. Excursions. Rutes en quads, 4 x 4, bicicleta. Senderisme.

L'hotel ofereix experiències d'un dia per gaudir de l'ACBUA Spa, una sessió de cata, participar en la verema o visitar el celler sense necessitat d'allotjar-se.

PALLEJÀ

10.535 habitants. A 19 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ PARADIS PALLEJÀ

7/10

Prat de la Riba, 119. (08780) Tels.: 93 663 00 96 i 93 663 00 98. Fax: 93 663 00 97. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00 divendres i dissabte. De dimarts a diumenge, de 13,00 a 16,00. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Jardins. 6 menjadors privats per fins a 250 comensals. Correu electrònic: palleja@paradis.es. Web: www.paradis.es/pradiscatering.com.

Inaugurat el 1965, ocupa una antiga casa senyorial de l'any 1889 i té ambients diferenciats, com el rústic, el modernista i el funcional, segons els salons. Compta amb el suggestiu rebost, un racó agradable per a l'aperitiu i determinades elaboracions casolanes. Al capdavant dels fogons hi ha la xef Beatriz Romero (el xef executiu és Miguel Guimerà), que elabora un tipus de cuina mediterrània; de gener a març ofereix també les tradicionals calçotades. Dirigeix el celler, amb unes 150 referències, Javier González que també dirigeix la sala. L'any 2008 va ampliar la part principal de la casa i un celler totalment renovat. Compta amb una botiga de *delicatessen*. **Especialitats i preus:** Lassanya de ceps, rúcula i parmesà, 11,00; presa ibèrica amb cireres i tarongina, 18,50; cabrit en cocció 12 hores amb puré de fesols de Santa Pau, 25,00; tres textures de xocolata i infusió de lima keffir. Menú, 28,50; menú degustació, 40,00. **Vi de la casa:** Synera DO Catalunya, 10,50.

SABADELL

200.545 habitants. A 20 km de Barcelona.

HOTELS

■ CATALONIA GRAN HOTEL VERDI

Av. Francesc Macià, 62. (08206) Tel.: 93 723 11 11. Fax: 93 723 12 32. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Catalonia. Correu electrònic: verdi@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

194 habitacions i 1 suite amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 43/325 euros/dia. Inaugurat el 1992, és de modern disseny i està localitzat en el nou Eix Macià de Sabadell, centre comercial i de negocis de la ciutat. Compta amb grans salons amb capacitat per fins a 400 persones. Resulta molt confortable i es considera una de les millors

opcions hoteleres de la ciutat. El dirigeix Jordi Jiménez. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

■ CATALONIA SABADELL

Plaça Catalunya, 10-12. (08201) Tel.: 93 727 92 00. Fax: 93 727 86 17. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Catalonia. Correu electrònic: sabadell@hoteles-catalonia.es. Web: www.hoteles-catalonia.es.

108 habitacions i 2 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàids. Preu habitació doble: 43/325 euros/dia. Situat en el nou centre d'expansió de la ciutat, cap de l'Eix Macià, la millor zona residencial de Sabadell, amb un gran parc de 45 hectàrees, aquest nou hotel ocupa un edifici singular de moderna concepció, que presenta tots els avantatges i innovacions de la tecnologia actual. Molt bona comunicació amb el centre. Especialitzat en banquets i celebracions. El dirigeix Jordi Sallés. Garatge. Salons de convencions. Restaurant.

SANT CELONI

15.544 habitants. A 45 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ CAN FABES

9,75/10

Sant Joan, 6. (08470) Tel.: 93 867 28 51. Fax: 93 867 38 61. Horari de 13,30 a 15,30 i de 20,30 a 22,30. Tanca diumenge nit, dilluns tot el dia, primera quinzena de febrer i primera quinzena de juliol. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. 1 menjador privat per fins a 16 comensals. Capacitat total per a 80 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: canfabes@canfabes.com. Web: www.canfabes.com.

Després del lamentable mort, l'any passat de Santi Santamaria, considerat com un dels grans xefs d'Europa, la seva esposa Àngels Serra, amb tot l'equip de l'establiment segueix endavant amb aquest restaurant que des de l'any 1981 desenvolupa una gran feina, que ha aconseguit altíssimes cotes de reconeixement, com les 3 estrelles a la Michelin. En un local encantador, que combina l'ambient elegant i rústic en una vella casassa, ofereix uns originals plats mediterranis, amb aromes del Montseny i del Maresme. Important celler amb uns 650 vins, a cura de Joan Carles Ibañez. És Relais Gourmand i membre de Traditions & Qualité. Cal destacar la col·laboració de Xavier Pellicer a la cuina i d'Àngels Serra i Ruben Mallart a la sala. L'establiment va acabar l'any 2003 una reforma molt important que va suposar una nova cuina, celler, menjador i espai d'hotel. **Especialitats i preus:** Gambes vermelles. Els raviolis a l'estil Santi Santamaria i en versió Xaver Pellicer, 69,00; espatlleta de garrí ibèric, confitada, cruixent i rostida al forn, 76,00; peix de

la llotja de Blanes, amb favetes i crestes de gall, 69,00 ; tub de xocolata acompanyat pels seus bunyols, 30,00. Menú, 130,00. Menú degustació, 212,00.

SANT ESTEVE DE SESROVIRES

26.170 habitants. 56 m d'altitud. A 32 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ CAN AMAT PARADÍS

7,25/10

Ctra. N-II, km 585, entre Martorell i Abrera, Urb. Can Amat. Sant Esteve de Sesrovires. (08781) Tel.: 93 771 40 27. Fax: 93 771 47 03. Horari de 13,00 a 17,00 de dilluns a diumenge; i de 21,00 a 23,00 els divendres i dissabtes. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Aparcacotxes. Terrassa. 8 menjadors privats per fins a 500 comensals. Correu electrònic: canamat@paradis.es. Web: www.paradis.es / www.paradiscatering.com.

Emplaçat dins de la urbanització Can Amat, ocupa una mansió catalana de l'any 1890, restaurada el 1965, amb salons rústics i moderns, d'acurada decoració. El xef és Juan Martínez i Javier Borraz i el xef executiu és Miguel Guimerà, dels restaurants de la zona Catalunya amb una àmplia renovació de les cartes als restaurants i amb ganes de millorar l'oferta gastronòmica, una nova oferta gastronòmica amb un bufet de "taula casolana" a 12 euros de dilluns a divendres i 18,50 el cap de setmana, esdeveniments, catering i restaurant a la carta. Dirigeix la sala Mary López que també exerceix les funcions de sommelier de la notable celler, on es troben unes 90 especificacions. Té una cuina rebost i un nou celler on degustar un aperitiu i participar en show cooking, també s'han remodelat els salons privats. Disposa d'un hort propi i les fruites i verdures són de collita pròpia, recollides el dia abans del consum. **Especialitats i preus:** Caneló d'ànec amb crema de bolets i cruixent de sèsam; Sant Pere a la graella en infusió de fonoll; garrí ibèric cruixent amb matisos dolços, milfulls de xocolata cruixent. Menú cap de setmana, 28,50. Menú degustació, 35,00. **Vi de la casa:** Synera DO Catalunya, 10,50.

■ CLUB DE GOLF BARCELONA

7/10

Carretera de Martorell-Capellades Km. 19,5. (08635). Tel.: 93 772 61 45. Fax: 93 772 88 10. Horari de 8,00 a 21,00h. Tanca dilluns i el dia de Nadal. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 3 menjadors privats per fins a 300 comensals. Correu electrònic: golf@mallol.eu. Web www.mallol.eu.

Inaugurat l'any 2008, aquest restaurant propietat de Abdón Tarrats (El Molí del Mallol, de Montblanc), està situat al camp de golf Masia Bach i gaudeix d'esplèndides vistes. Ofereix una cuina de línia tradicional catalana i de mercat, que elabora en molt encert la xef, Ana Pascual. El menjador és ampli i lluminós i té una capacitat per fins a 120 comensals. Està a càrrec del propi Abdon. La carta de vins presenta unes 70 referències i el sommelier és Albert Roig. **Especialitats i preus:** Carpaccio

de carbassó amb encenalls de foie, 10,95; coca d'ibèric amb tomàquet i mozzarella, 11,95; ous trufats i estrellats amb patates, 9,25; musclos de roca a la llauna, 9,65; cargols al pebre, 15,15; mil fulls de pop al pebre de la Vera, 13,25; costelletes de cabrit a la brasa, 19,75; tiramisú de Lola, 5,85; *bavarois* de mel i mató, 5,85, mousse de tres xocolatas, 5,65. Menú, 14,95. Menú degustació: 57,60. **Vi de la casa:** Vinya Heredad i Masia Bach Extrissim, 8,80.

SANT CUGAT DEL VALLÈS

73.774 habitants. A 20 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ 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 i Visa. Cadena Ànima Hotels. Correu electrònic: info@hotel-santcugat.com. Web: www.hotel-santcugat.com.

És el restaurant de l'hotel Sant Cugat, que va canviar la seva imatge, decoració, ambient i gastronomia els darrers temps. La seva carta és molt mediterrània i tradicional i ofereix dues opcions anuals, estiu i hivern, adequant d'aquesta manera la seva elaboració als productes de temporada pel xef German Espinosa. Ofereix un "Menú de Migdia", de dilluns a dissabte, per 15,74 euros, amb beguda inclosa (festius no inclosos). Per als hostes de l'hotel s'ofereix el "Menú de Nit", de dilluns a dijous per 23,15 euros, amb beguda inclosa (festius no inclosos). Disposa d'una sala privada amb una capacitat màxima de 22 comensals. La sala la dirigeix David Sintes. La Terrassa Vermell és el lloc preferit de la població per gaudir de la cuina del restaurant, en un espai molt natural, relaxat i fresc. "Xiringo Lounge" ha estat el canvi de l'estiu 2009, per gaudir d'un bon vermut, tapes, mojitos, caipirinhas i més... des que comença el bon temps fins que s'acaba. Els salons ofereixen un espai diàfan de 400 m² que pot adaptar-se a les necessitats per a la realització de reunions, esdeveniments d'empresa, familiars i casaments. Per als clients del restaurant, convencions i banquets s'ofereix l'aparcament gratuït de l'hotel. **Especialitats i preus:** Caneló de bacallà farcit de verdures amb pil-pil de botifarra i pols de romesco, 11,57; lluç i mongetes del "ganxet" amb maracuià, ravioli d'escopinyes i el seu suc, 17,59; filet, mini flam de patata a la farigola i verduretes, 18,98; dràcula, 6,48. Menú degustació, 37,03. **Vi de la casa:** Vinya d'en Grec, 8,33.

HOTELS

■ SANT CUGAT HOTEL & RESTAURANT

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

88 habitacions i 9 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 80/282 euros/dia. Inaugurat l'any 2004, vol ser un hotel per a la ciutat i de la ciutat en què s'ubica. Es troba situat a la rambla del Cellar, en ple cor de la localitat. Ocupa un edifici nou de forma el·líptica. Disposa de 400 metres quadrats de salons totalment equipats tant per a conferències com per a banquets. Té bones vistes al monestir de Sant Cugat. Wi-Fi gratuït a tot l'hotel. El dirigeix Antonio Ortega. Garatge. Jardí. Salons de convencions. Biblioteca. Restaurant: Vermell.

SANT JUST DESVERN

15.327 habitants. A 7 km de Barcelona.

HOTELS

■ HESPERIA SANT JUST

Frederic Mompou, 1. (08960) Tel.: 93 473 25 17. Fax: 93 473 24 50. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Cadena Hesperia Hotels. Correu electrònic: hotel@hesperia-santjust.com. Web: www.hesperia-santjust.es.

150 habitacions i 12 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i Canal +, Wi-Fi, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 59/74 euros/dia. Ubicat al costat mateix de les instal·lacions de TV3, en ple centre de la zona industrial del Baix Llobregat i al costat de la sortida de l'autopista A-2, va ser inaugurat el 1989 i és un hotel modern, confortable i amb bones instal·lacions. El dirigeix Isabel Sanz. Aparcament. Garatge. Gimnàs. Jacuzzi. Sauna. Salons de convencions. Esquaix. Bar Frecuencia. Restaurant Alambi.

SANT PERE DE RIBES

28.066 habitants. A 42,7 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ IBAI (OSTERÍA IBAI)

7/10

Els Parellades, s/n. (08810). Tel.: 93 896 54 90. Fax: 93 343 54 11. No tanca. Horari: de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. American Express, Diners, Màster card, 6000 i Visa. Capacitat total per a 54 comensals. Correu electrònic: ibai@ibaiosteria.com. Web: www.ibaiosteria.com.

Ibai és una antiga casa colonial del segle XIX situada en un dels barris més antics de Sant Pere de Ribes —Els Parellades, al costat de la riera—, totalment restaurada i convertida en una osteria que disposa de restaurant i d'habitacions. Pertany al Grup Sagardí. Oberta des de l'any 2003, aquesta osteria, l'objectiu principal de la

qual és acaronar al client, disposa d'hort propi així com d'un forn de pa per a oferir productes d'autèntica qualitat. Ibai compta, a més, d'un celler privat amb una oferta de més de 100 referències de vins de la zona i de la resta del país, oferint la possibilitat de realitzar cates de vins, sopars de grup o reunions de caràcter més formal. El servei és molt cordial i amable. El xef és Manel Jiménez, que té una gran experiència com a cuiner. La sala la dirigeix Rosanna Espachs. **Especialitats i preus:** Esqueixada de bacallà i tomàquet, 14,81; canelons de la Osteo amb foie gras i tòfona, 14,81; mitjana de bou a l'estil Irata amb patates, 22,22; llesques amb ou amb gelat de canyella, 5,55. Menú degustación, 49,07. **Vi de la casa:** Etxeita'09, 12,96.

HOTELS

■ OSTERIA IBAI

Els Parellades, s/n. (08810). Tel.: 93 896 54 90. Fax: 93 343 54 11. No tanca. American Express, Diners, Màster card, 6000 i Visa. Correu electrònic: ibai@ibaiosteria.com/ reservas@sagardi.com. Web: www.ibaiosteria.com.

Ibai és una antiga casa colonial del segle XIX situada en un dels barris més antics de Sant Pere de Ribes —Els Parellades, al costat de la riera—, totalment restaurada i convertida en una osteria que disposa de restaurant i d'11 habitacions i 3 suites, entre les quals destaca el "Petit Ibai" amb accés independent. Pertany al Grup Sagardí. Oberta des de l'any 2003, aquesta osteria, l'objectiu principal de la qual és acaronar al client, disposa d'hort propi així com d'un forn de pa per a oferir productes d'autèntica qualitat. Ibai compta, a més, d'un celler privat amb una oferta de més de 100 referències de vins de la zona i de la resta del país, oferint la possibilitat de realitzar cates de vins, sopars de grup o reunions de caràcter més formal. Totes les habitacions disposen d'aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i canal +, servei d'habitacions les 24 hores, barnús, sabatilles, assecador de cabell i pany electrònic. Té també habitacions per a minusvàlids. El preu de l'habitació doble és de 148,15 euros/dia. L'hotel té zones amb Wi-Fi i disposa de pàrquing propi a l'aire lliure, jardí, piscina i sala de convencions. Altres serveis que ofereix són lloguer de cotxes i servei de taxis, premsa, tintoreria, biblioteca, material d'ofimàtica per a reunions d'empresa i preparació de bosses de picnic. Ho dirigeix Rosanna Espachs i el servei és molt cordial i amable. Restaurant Ibai.

SANT POL DE MAR

2.819 habitants. A 50 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ CARME RUSCALLEDA - SANT PAU

9/10

Nou, 10. 08395. Tel.: 93 760 06 62. Fax: 93 760 09 50. Tanca diumenge nit, dilluns i dijous migdia, tres primeres setmanes de maig i novembre. American Express, Diners, Master Card i Visa. Correu electronic: santapau@ruscallede.cat. Web: www.ruscallede.cat.

Carme Ruscalleda, considerada com una de les millors cuineres del món, ofereix en el seu restaurant al Maresme, al nord de Barcelona, una cuina contemporànea, amb productes impecables de les terres catalanes i la mar Mediterrània. El restaurant ocupa una vella mansió amb jardí que dona al mar. Importantíssima carta de vins nacionals i estrangers, amb unes 650 referències, a cura del sommelier Joan Lluís Gómez. Està inclosa a la guia Relais & Chateaux i té 3 estrelles a la guia Michelin. **Especialitats i preus:** Ravioli vegetal i pernil Joselito, pastanaga, daikon, albergínia, carbassó, 45,00; peix lloro 2011, curri suau, regalèssia, mongetes chaypte, 48,00; poltre dels Pirineus, bala d'herbes, bolets i vegetals (temporada), 45,00; postres temàtics en dos serveis, 24,00. Menú degustació: 146,00. **Vi de la casa:** No en té.

SANT SADURNÍ D'ANOIA

11.617 habitants. A 44 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ 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. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca diumenge i dilluns nit i una quinzena a l'agost. Capacitat per a 120 i 350 comensals. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Correu electrònic: info@miradorcaves.com. Web: www.miradorcaves.com.

En un monticle situat a uns 4 km de Sant Sadurní, amb una vista preciosa de tota la vall i la capital del cava, des de 1980 els germans Sánchez ofereixen cuina catalana mediterrània i de mercat. Al capdavant dels fogons hi ha Albert, que realitza elaboracions molt cuidades, mentre que Francesc dirigeix el menjador. Celler amb unes 50 referències, en què no falten els caves de la regió. Ofereix una varietat de pa d'elaboració pròpia. Des de fa uns anys disposen d'una nova gran sala per a convencions i tot tipus d'actes. S'ha introduït el nou menú "Subirats" amb degustació de plats típics de la zona i arròs d'ànec mut. **Especialitats i preus:** Cargols guisats a l'estil de Subirats, 16,00; arròs d'ànec mut del Penedès, 13,50; entrecot a la llosa, 18,00; pastís de poma al Calvados, 6,50. Menú, 22,00. Menú degustació, 30,00. **Vi de la casa:** René Barbier Mediterrani, 8,00.

**LA GUIA GOURMAND
ASSESSORA ALS VIATGERS
EN ELS SEUS VIATGES
CONSULTEU-LA**

SITGES

25.642 habitants. A 40 km de Barcelona.

TURISME: Casc antic. Museu de Cau Ferrat. Museu Maricel del Mar.

RESTAURANTS

■ EL VELERO

8/10

Passeig de la Ribera, 38. (08870) Tel.: 93 894 20 51. Fax: 93 894 15 14. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,30. Tanca dilluns no festius i diumenge nit a l'hivern. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa coberta. 2 menjadors privats per fins a 40 comensals. Correu electrònic: elvelero@restaurantevelero.com. Web: www.restaurantevelero.com.

Florencio Martínez, a la cuina, i David Martínez, a la sala i al celler, s'encarreguen de fer gaudir cada dia el comensal amb profunds sabors mediterranis enfront de la platja de la Ribera. Un producte d'excel·lent qualitat, mediterrani i de mercat, en un marc familiar però modern, elegant però acollidor. Compta amb una extensa selecció d'aigües, olis, cigars, digestius i un amplíssim celler subterrani amb unes 300 referències i més de 3.500 ampolles i un vi pròpi. Disposa de 2 varietats de pa d'elaboració pròpia. Cuina i celler guardonats en diverses ocasions. Organitza interessants jornades gastronòmiques i sopars maridatge per a grups petits. L'any 2005 va guanyar el premi Gastronomia que entrega anualment l'Associació de Gurmets de Tarragona. **Especialitats i preus:** Milfulls de patata i botifarra del Perol amb reducció de vi negre caramel·litzat, 15,00; llamàntol a l'americana amb arròs Pilaff, 30,00; rap a la pinya amb ceba caramel·litzada, alls fregits i pinya, 23,00; torrada de Santa Teresa de Malvasia amb gelat de crema, 7,00. Menú, 25,00. Menú degustació: 48,00. **Vi de la casa:** La Caseta de Fusta (elaboració pròpia), 18,00.

■ MARICEL

8/10

Passeig de la Ribera, 6. (08870) Tel.: 93 894 20 54. Fax: 93 894 38 96. Horari de 13,30 a 16,30 i de 20,30 a 23,30. Tanca dimarts nit, dimecres tot el dia i segona quinzena de novembre. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. Menjador privat per fins a 25 comensals. Capacitat total per a 85 comensals. Correu electrònic: restaurante@maricel.es. Web: www.maricel.es.

José Luis Capo va inaugurar aquest prestigiós restaurant l'any 1991, que gaudeix d'una situació privilegiada enfront del mar, amb una agradable terrassa, en primera línia. En un marc elegant, decorat amb fustes nobles i quadres d'artistes locals, ofereix la cuina ben elaborada, de línia mediterrània de mercat i d'autor, plena d'inquietuds. El xef, Louis Philippe Capo Fourny, és fill del propietari i s'hi ha incorporat enguany després de recórrer durant varis anys les millors cuines d'Europa. Acurat servei. Celler a càrrec de Kamal Abou Zid amb unes 250 re-

ferències. **Especialitats i preus:** Pop a la gallega amb Parmentier de festucs, 23,80; rap amb suc de suquet, picada i alls tendres confitats, 27,40; pedrer de vedella glacejada amb crema de múrgoles i espàrrecs, 24,80; lingot de xocolata, fava tonka i cimera de cacau, 9,20. Menú degustació, 70,00. **Vi de la Casa:** Creu de l'Avit, 14,34.

■ ESMARRIS

7,5/10

Av. Miralpeix, 12. (08870) Tel.: 93 810 90 00. Fax: 93 810 90 01. Horari de 20,00 a 00,00. Tanca diumenge, dilluns i gener. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa per a 48 comensals. 2 menjadors privats per fins a 36 comensals. Correo electrónico: info_sitges@dolce.com. Web: www.dolcesitges.com.

És el restaurant gastronòmic de l'hotel Dolce Sitges. Ofereix un nou concepte culinari, amb tres exclusius menús degustació, de cuina mediterrània, d'autor, que elabora amb professionalitat el xef Jaume Balada. Dirigeix el menjador Jordi Torremorell, que exerceix igualment les funcions de sommelier i té cura del celler, que conté 82 referències de vins i caves. Ofereix quatre varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** Crema de rossinyols amb tac de foie i verdures en escabetx, 11,40; Vieiras rostides amb espàrrecs blancs avellanes i tòfona d'estiu, 23,80; presa de Porc, "ral d'Avinyó" amb cireres, faves tendres i formatge tupi de Sort, 20,40; plat de síndria en textures, 5,75. Menú degustació, a partir de 48,00 (begues a part). **Vi de la casa:** Sumarroca, 9,43.

HOTELS

■ DOLCE SITGES

Av. Miralpeix, 12. (08870) Tel.: 93 810 90 00. Fax: 93 810 90 01. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Cadena Dolce International. Correu electrònic: info_sitges@dolce.com. Web: www.dolcesitges.com.

260 habitacions i 3 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, internet, barnús, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores, Wi-Fi i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: des de 147/212 euros/dia. Inaugurat el 2004, està situat en un entorn privilegiat, als afores de la població, en un paratge molt tranquil, envoltat d'un camp de golf. El resort disposa de luxoses habitacions, totes amb terrassa i vistes al mar o a la zona de piscines. Cal destacar el seu Spa "Dolce Vital", amb tots els serveis i el seu gran Centre de Conferències. El dirigeix Francisco José Jiménez. Garatge. Servei d'aparcotxes. Jardí. Piscina climatitzada coberta i exterior. Gimnàs. Sauna. Jacuzzi. Botigues. 3 bars. Salons de convencions. Restaurants: Verema, La Punta i Esmarris.

■ ANTEMARE

Av. Verge de Montserrat, 48-50. (08870) Tel.: 93 894 70 00. Fax: 93 894 63 01. No tanca. American Express, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Pertany a la cadena Ibersol. Correu electrònic: antemare@antemare.com. Web: www.antemare.com.

113 habitacions i 3 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe i televisió via satèl·lit. Preu habitació doble: 154/190 euros/dia. Inaugurat l'any 1973, està situat en el sector residencial de Sitges, a 50 metres de la platja. L'hotel està compost de sis edificis envoltats de jardins i disposa d'un centre de talassoteràpia. Les habitacions es van renovar l'any 2004 i totes són exteriors amb terrassa. Té Wi-Fi amb targetes prepagament. El dirigeix Alejandro Guia. Jardí. Piscina exterior. Jacuzzi exterior climatitzat. Solàrium. 13 salons de convencions. Bar Chill Out. Restaurant.

■ CALIPOLIS

Av. Sofia, 2. (08870) Tel.: 93 894 15 00. Fax: 93 894 07 64. No tanca. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Correu electrònic: info@hotelcalipolis.com. Web: www.hotelcalipolis.com.

163 habitacions, 7 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon, televisió via satèl·lit i Canal +, assecador de cabell, Wi-Fi i pany electrònic. Preu habitació doble: 92,59/175,93 euros/dia. Situat en la primera línia de mar, té bones vistes de la platja, de la qual dista molt pocs metres i gaudeix d'una ubicació molt cèntrica en la bella població. Consta d'onze plantes. Des de la gran reforma per a la posada al dia de l'establiment, realitzada recentment, ha quedat esplèndid, molt còmode i agradable, amb habitacions renovades, amb tendals elèctrics exteriors. Restaurant a tenir en compte, amb vista precioses. El dirigeix J.M. Mori. Garatge. Piscina exterior. Bar cafeteria. Salons de convencions. Nova cocteleria CLC. Restaurant Mirador, opció de menú i carta. Els caps de setmana d'estiu, opció de bufet lliure gastronòmic al migdia.

■ ESTELA

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

64 habitacions amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe i televisió via satèl·lit. Preu habitació doble: 109/148 euros/dia. Situat al port d'Aiguadolç es un hotel diferent, desbordant d'art, amb obres de destacats artistes catalans com Tharrats, Subirachs, Josep Bofill... i algunes habitacions pintades per Antonio Xaus (la 105) i Marc Vilallonga (la 106). Demani que li expliquin què hi va ocórrer l'octubre de 1993. A destacar també la suite Estela (401), amb una gran terrassa i excel·lents vistes. Modern, confortable, únic. El dirigeix Xavier Castellví. Garatge. Piscina. Sauna. Salons de convencions. Sales d'art. Botigues. Restaurant Iris, que ofereix una cuina mediterrània i de mercat, elaborada pel xef

Jaume Rius, la direcció de sala és de Cristina González amb l'ajuda de Manuel Marín. Menú pescador, 36,00. Menú degustació, 45,00. No tanquen.

■ MELIÀ SITGES

****S

Joan Salvat Papasseit, s/n. 08810. Tel.: 93 811 08 11. Fax: 93 894 90 97. No tanca. American Express 4B, Diners, Màster Card, 6000 i Visa. Pertany a la cadena Sol Melià. Correu electrònic: melia.sitges@solmelia.com. Web: www.solmelia.com.

294 habitacions i 13 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i canal +, Wi-Fi, barnús, assecador de pèl, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Situat davant del port esportiu de Sitges, té vistes al mar en totes les habitacions, gràcies a la seva estructura piramidal. Disposa de 18 sales polivalents de reunions per a congressos de fins a 1.400 persones, i d'un auditori per a 1.307 persones. Preu habitació doble: 91,67/250 euros/dia. El dirigeix Miguel Ferreres. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Inaugurat el 1992, les últimes reformes s'han fet a l'àrea de restauració amb una decoració minimalista i actual. Pàrquing propi, jardí, piscina, gimnàs, sauna, jacuzzi, perruqueria, sala de convencions, botigues i restaurant Noray.

TERRASSA

199.817 habitants. 325 m d'altitud. A 33 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ DON CÁNDIDO

7,25/10

Rambleta Pare Alegre, 98. (08224) Tel.: 93 733 33 00. Fax: 93 733 08 49. Horari: de 13,00 a 16,00 i de 20,00 a 22,30. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. 4 menjadors privats per fins a 60 comensals. Correu electrònic: hoteldoncandido@cirsa.com. Web: www.hoteldoncandido.com.

Restaurant gastronòmic de l'hotel Don Cándido, en què el xef, Rafael de la Rosa, elabora una cuina mediterrània i internacional, en el marc d'un menjador de moderna decoració, canviada l'últim any, i que dirigeix el màitre Carlos Álvarez. Al celler hi ha unes 40 referències de vins. Té carta d'aigües i de tes anglesos. **Especialitats i preus:** Amanida de seitons i cavall, 9,20; tonyina grill amb humus de cigrons, 14,95; lacat de bou, 13,35; sushi d'arròs amb llet de gerds, 4,50. Menú, 13,95. Menú degustació, 32,10. **Vi de la casa:** Melquior Selecció, 13,00.

■ EL PALADAR

PC

Carrer Martí Alegre, 16 (zona Vapor Gran). Tel.: 93 783 90 95. Correu electrònic: elpaladar@thmanagement.com.

Des del passat dia 17 d'agost de 2011, Terrassa compta amb un autèntic restaurant cubà, on es poden degustar les especialitats més representatives de la

cuina de Cuba. Aquest és el somni fet realitat de Xema Puigdemont i la seva esposa, Pilar. Gran coneixedor de l'hostaleria caribenya, aquest professional de l'assessoria nacional i internacional d'hotels, compta amb la sapiència culinària i prestigi del xef Dorgis Manuel Valdés, que ha treballat en els millors hotels de l'illa gran del Carib, i del mestre cocteler, Alcides Fiero. En els fogons, el protagonista és el marisc, especialment la llagosta i les gambetes i en la carta de suggeriments trobem crema tèbia de plàtan i carbassó; amanida Varadero, gaspatxo tropical (fet a base de fruites tropicals), canoa de marisc a la caribenya, escabetx oasi cubà, pasta illa del Carib i amanida freda de pollastre. Com plats principals, vaca fregida, roba vella (un dels símbols culinàries del país), pop crioll, pollastre fregit amb alls, filet de tilàpia (peix) a la llimona, garrí rostit "Criollita" cubà, gambetes flamejats a l'havanera i llagosta papallona a l'estil de Camagüey. Per acabar, canoa de gelat bec Turquino, cistella d'arròs amb llet, broqueta de fruita tropical i xarop de xocolata, timbal de guaiaba amb formatge, dolç de coco i formatge crema i plàtan madur flamejat amb rom anyenc. Menú del dia (compost d'uns suggeriments mixtes de cuina cubana i internacional), 12,00.

HOTELS

■ DON CÁNDIDO

Rambla Pare Alegre, 98. (08224) Tel.: 93 733 33 00. Fax: 93 733 08 49. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: info@hoteldoncandido.com. Web: www.hoteldoncandido.com.

107 habitacions i 2 suites, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, assecador de cabell, servei d'habitacions 24 hores i pany electrònic. Preu habitació doble: 56,48/128,70 euros/dia. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Hotel de planta circular perfectament comunicat amb la xarxa d'autopistes. Inaugurat l'any 1992, disposa de grans salons per a tot tipus de convencions, celebracions i esdeveniments, amb una capacitat màxima de gairebé 500 persones, i destaca el seu jardí penjat. Totes les habitacions són exteriors. El dirigeix David Pardillo. Garatge. Piano bar. Gimnàs. Sauna. Perruqueria. Centre Spa "Oquo" amb jacuzzis. Business center. Salons de convencions. Restaurant Don Cándido.

■ VAPOR GRAN

Portal Nou, 42. (08221) Tel.: 93 736 90 30. Fax: 93 736 90 31. No tanca. American Express, Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: info@hotelvaporgran.com. Web: www.hotelvaporgran.com.

77 habitacions, 2 suites presidencials, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit, Wi-Fi, assecador de cabell i servei d'habitacions. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 60,19/133,33 euros/dia. Inaugurat a finals de l'any 2007, es troba en un singular edifici de nova construc-

ció, situat en un entorn històric, concretament en un antic vapor tèxtil convertit avui en centre comercial i de negocis de la ciutat. D'arquitectura moderna i innovadora, està dissenyat com a hotel de negocis, i compta amb Business Center, internet, etc. El dirigeix Irene Ruiz. Pàrquing. Cafeteria. Fitness Center. Jacuzzi. Solarium. Salons de convencions. Restaurant Mun (cuina evocativa, a càrrec del xef Santi Ortiz).

VACARISSES

5.094 habitants. A 40 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ EL CINGLE

8,5/10

Plaça Major, s/n. (08233) Tel.: 93 828 02 33. Fax: 93 835 96 42. Horari de dimarts a diumenge, de 13,00 a 15,30; de dijous a dissabte, també de 21,00 a 23,00. Tanca dilluns i les nits de dimarts, dimecres, dijous i diumenge; del 2 al 12 de gener, Setmana Santa i del 5 al 14 de setembre. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Capacitat per a 60 comensals. Admet gossos. Correu electrònic: elcingle@elcingle.com. Web: www.elcingle.com.

Montse Estruch és l'*alma mater* d'aquest entranyable restaurant, en què porta més de 30 anys de singladura, ja que va ser inaugurat el 1974. Compta amb el suport a la cuina de Jordi Llobet. Estem davant d'un gran restaurant que sorprèn, a tothom que hi va per primera vegada, per la seva decoració, servei i, sobretot, cuina: d'autor, creativa i d'innovació. Són membres de slow food. Al capdavant del menjador hi ha Fernando Riquelme. Important celler, amb més de 300 referències de vins catalans, nacionals i d'altres països. El pa és artesanal de forner. Decoració artística i plats en la línia 5 continents. A l'estiu disposa espai al jardí per a sopars amb espelmes, al costat de l'església, amb una vista meravellosa de les muntanyes de Montserrat. **Especialitats i preus:** Gambes D.O Palamòs dins el seu niu de pasta fresca d'herbes i flors, 34,00; cabrit de tòrrec (La Noguera) rostit als aromes del camp; canelons del cingle, amb llençol d'enmentaler; un passeig pels núvols – Bellini – Harry's bar, 9,90. Menú setmanal migdia (de dimarts a divendres), 29,00. Menú degustació, 71,00. **Vi de la casa:** 12 lunas D.O Somontano, 27,00.

VIC

38.747 habitants. A 69 km de Barcelona.

HOTELS

■ PARADOR DE VIC-SAU

Paratge el Bac de Sau. (08500) Vic. Tel.: 93 812 23 23. Fax: 93 812 23 68. No tanca. American Express. Diners, Master Card i Visa. Correu electrònic: vic@parador.es. Web: www.parador.es.

37 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Preu habitació doble: 137,04/149,07 euros/dia. Inaugurat l'any 1972, està situat a 15 km de Vic, amb vista panoràmica del pantà de Sau, que queda als seus peus, en un paratge muntanyós i solitari, on finalitza la carretera. El parador recrea una típica casassa senyorial de la terra. És molt tranquil, còmode i agradable. Fàcil de localitzar per la bona senyalització existent i amb totes les comoditats característiques de la cadena Paradores. El dirigeix Antonio Campos González. Aparcament. Garatge. Jardí. Piscina. Tennis. Salons de convencions. Restaurant.

VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

36.687 habitants. A 50 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ CAL TON

7/10

Casal, 8. (08720) Tel.: 93 890 37 41. Horari: de 13,00 a 16,00 i de 20,30 a 22,30. Tanca festius i dimarts a la nit i dilluns tot el dia, per Setmana Santa i les 3 primeres setmanes d'agost. American Express, 4B, Dinners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 2 menjadors privats per fins a 20 comensals.

Des de l'any 1982, Antonio Mata ofereix una cuina de mercat que elabora ell mateix amb encert i bona tècnica culinària, utilitzant selecta primera matèria. Els resultats són molt positius. La carta canvia setmanalment. Montserrat Mata i el seu marit Álvaro Salas atenen el menjador, que té una decoració moderna i resulta agradable. Al celler hi ha unes 200 referències de caves i vins. **Especialitats i preus:** Amanida de magret d'ànec mut del Penedès amb arell i poma, 12,00; rap a la crema d'ametlles i espàrrecs verds, 23,00; porcell al forn amb reducció de rom i pinya, 20,00; crema catalana amb confitura de taronja i escuma de caramel, 7,00. Menú Penedès, 30,00. Menú degustació, 45,00. **Vi de la casa:** Penedès, 14,00.

HOTELS

■ HOTEL AIR PENEDEÈS (ABANS ALFA PENEDEÈS)

Ctra N-340, km 1.209. (08720) Tel.: 93 817 20 26. Fax: 93 817 22 45. No tanca. American Express, Master Card, Dinners i Visa. Correu electrònic: reservas@alfapenedes.com. Web: www.alfapenedes.com.

58 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, Wi-Fi, televisió via satèl·lit, Wi-Fi a tot l'hotel i assecador de cabell. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Admet gossos. Preu habitació doble: 50,93/55,56 euros/dia. Inaugurat l'agost de 1991, es troba situat a uns 2 km del centre de Vilafranca, al costat de la sortida 30, Santa Margarida i els Monjos, de l'autopista A-7. Còmode i molt tranquil. El dirigeix Sara Fabrega. L'any 2007 es van realitzar reformes al hall, a la recepció i al bar. Respecte a l'any passat,

hi ha servei de restaurant per a sopars de dilluns a divendres no festius. Aquest any s'han renovat les instal·lacions elèctriques, els aires condicionats i calefacció i s'ha tornat a pintar tot l'hotel. Zona de sofes a la terrassa. Aparcament. Jardí. Piscina. Salons de convencions. El restaurant només ofereix esmorzars de bufet.

■ DOMO

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

43 habitacions i 1 suite, amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió per cable, Wi-Fi a tot l'hotel, assecador de cabell i pany electrònic. Disposa d'habitacions per a discapacitats. Preu habitació doble: 55,55/64,82 euros/dia. Obert el març de 1991, està situat a l'entrada de la població venint de Tarragona i és un hotel dedicat als empresaris, amb habitacions equipades per adaptar qualsevol mena d'ordinador, menús de treball, etc. Es pot fer ús privat de l'SPA amb un suplement de 30,00. Molt ben comunicat. El dirigeix Olga Bertran. Aparcament. Garatge. Salons de convencions. Restaurant Calderí.

VILANOVA I LA GELTRÚ

62.826 habitants. A 50 km de Barcelona.

RESTAURANTS

■ LA CUCANYA

7,5/10

Racó de Santa Llúcia, s/n. (08800) Tel.: 93 815 19 34. Fax: 93 814 43 54. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23.00. Tanca dimarts excepte festius o vigílies (juliol i agost obre tots els dies) i primera quinzena de novembre. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Aparcament. Terrassa. Parc infantil. Heliport. Menjadors privats per fins a 120 comensals. Correu electrònic: info@restaurantlacucanya.com. Web: www.restaurantlacucanya.com.

Està situat als afores de Vilanova i la Geltrú, en un bell paratge sobre el mar, amb vista esplèndides i àmplies terrasses enjardinades. Fundat l'any 1978 per la família italiana Cappelletti, actualment està dirigit i gestionat pels seus actuals propietaris, Ambrosio Alcover i la seva esposa Pilar Ballestero, que han aconseguit donar continuïtat i al mateix temps una nova dimensió a aquest tradicional restaurant que continua mantenint la cuina italiana artesana, amb pasta fresca que elaboren ells mateixos, al costat d'una completa oferta de cuina marinera i del país. El segon xef (des de fa més de 15 anys), Andres Herreros passa a cap de cuina per jubilació de Joan Batet. El celler està ben assortit amb més de 130 especificacions de vins i caves, a cura de Carlos Alcover. Com a

novetats, disposa de carta d'aigües (amb 20 referències nacionals o d'importància) i del servei de vi a copes (8 referències mitjançant dispensador climatitzat amb compensador de nitrogen). Disposa de 3 varietats de pa d'elaboració pròpia. **Especialitats i preus:** *Spaghetti* a la corsara, 11,68; arròs mariner amb sípia i gambes, 20,65; gall del Penedès al vinagre de Parellada, 15,41; unes postres del carro de pastisseria de la casa, 6,40. Menú especial, 36,00. Menú selecció gourmand (amb maridatge de vins), 45,00. **Vi de la casa:** Blanc, Negre, Rosat de Caves Masachs, 9,75.

■ PEIXEROT

7/10

Passeig Marítim, 56. (08800) Tels.: 93 815 06 25 i 93 815 28 18. Fax: 93 815 04 50. Horari de 13,00 a 16,00 i de 21,00 a 23,00. Tanca diumenge nit i 25 de desembre. American Express, 4B, Diners, Master Card, 6000 i Visa. Aire condicionat. Servei d'aparcotxes. 5 menjadors per fins a 150 comensals. Correu electrònic: peixerot.restaurante@gmail.com. Web: www.peixerot.com.

En tota la zona, és una institució inqüestionable. Propietat de Jordi Mestres, el prestigi i renom de la seva cuina marinera, molt acreditada, es basa en la impecable frescor dels millors peixos i mariscs del Mediterrani. Són cèlebres els seus arrossos, suquets i guisats mariners. Notable celler amb 150 referències, a cura del sommelier Nicolas Fascini. El xef és Joanthan Alejos i el dirigeix Carlos Iturat. Tenen una zona del bar de tapes. **Especialitats i preus:** Popets saltats, 30,62; bacallà amb ceba amb ametlla i farigola, 16,00; sarsuela de marisc i llamàntol, 32,50; carpaccio de pinya al kirsch amb gelat de iogurt i maduixa, 6,50. Menú, 18,90. **Vi de la casa:** Ermita d'Espells (Juvé i Camps).

■ LA FITORRA

6,5/10

Isaac Peral, 8, Platja Ribes Roges. (08800) Tel.: 93 815 11 25. Fax: 93 815 67 19. Horari de 13,30 a 16,00 i de 20,30 a 23,00. Tanca diumenge nit i dilluns tot el dia; el juliol i agost tanca el dilluns tot el dia i dimarts al migdia; i del 2 a 16 de gener i 15 dies al novembre. American Express, Diners, Master Card i Visa. Aire condicionat. Terrassa. 10 menjadors privats per fins a 100 comensals. Correu electrònic: reservas@hotelcesar.net. Web: www.lafitorra.com.

Durant els anys vuitanta, les germanes Nolla, Esther i M. Teresa, decideixen independitzar el restaurant de l'hotel César i amb el nom de La Fitorra ubicar-lo en edifici propi al seu costat. Esther Nolla s'encarrega de la direcció dels petits i íntims menjadors, de decoració moderna. I Alberto Escuder dels fogons, que elabora cuina mediterrània de mercat amb plats que s'inspiren en la tradició gastronòmica de Catalunya, als quals es dóna una evolució. Com a novetat cal destacar la nova ubicació del menjador enmig del Jardí de l'hotel César, en una orangerie preciosa que dóna la sensació de menjar a l'exterior. Amplitud, bona decoració. A més ofereixen coctails. **Especialitats i preus:** Fulles d'espínacs frescos/panses/pinyons/bacó i ou, 7,50; arròs de peix (min. 2 pers.), 13,50; sípia

a la bruta amb allioli, 10,50; merengues farcits de sorbet, 6,50. Menú, 12,50 (de dimarts a divendres al migdia); 19,98 (nits i cap de setmana). **Vi de la casa:** Alsina Sardà, 7,50.

HOTELS

■ CÉSAR

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

33 habitacions i 3 suites amb aire condicionat, caixa forta, minibar, telèfon directe, televisió via satèl·lit i assecador de cabell. Admet gossos. Preu habitació doble: 75/85 euros/dia. Disposa d'habitacions per a minusvàlids. Situat a 50 metres de la platja, aquest hotel de les germanes Nolla té més de cent anys; la seva llarga història arrenca de la Fonda Univers, situada prop de l'estació. El 1950, la segona generació va traslladar la fonda a l'actual ubicació, una antiga casa d'indians. Té Wi-Fi. Han fet reformes al jardí i zona de massatges que s'ofereixen a la carta.



GUIA GOURMAND 2012

**LA SEVA ASSESSORA EN ELS
VIATGES PER GAUDIR DE BONS
RESTAURANTS I HOTELS**

**TAMBÉ PER INTERNET:
WWW.GUIAGOURMAND.COM**



 **Port de Tarragona**
www.porttarragona.cat