

LO ÚLTIMO EN gastronomía



LA ROYALE



TABERNA MIU



OHLA



THE ROOM SERVICE

BARCELONA

TABERNA MIU

EL JAPO CHIC

El interiorista **Lázaro Rosa-Violán** ha ambientado en turquesa y blanco este novísimo japonés con especialidades como el *Nigiri de foie*, *Miu Uramaki* o el exquisito combinado de *Sushi*, *sashimi* y *Tiramisú* de Té verde. En la erraza, mojitos y *sakerinhas*. (Enrique Granados, 23. BARCELONA. Tel: 931 166 167. www.miurestaurant.com. Precio medio: 23 €).

FONDA ESPAÑA

AUTÉNTICO

Rodeado de mosaicos modernistas, el gran cocinero **Martín Berasategui** te propone platos de temporada que cambian cada semana, con especialidades como el Ravioli de txangurro sobre salsa fi-

na de cigalas, el Lomo de ventresca sobre parmentier de marmitako a la donostiarra y la Tarta de manzana artesana. Una auténtica delicia. (Hotel España. Sant Pau, 9. BARCELONA. Tel: 935 500 010. www.hotelespanya.com. Precio medio: 40 €).

OHLA

MINIEXQUISITECES

Nos gusta este espacio con servicio *non-stop* desde las siete de la mañana hasta la una de la madrugada. No te pierdas sus Croquetas de pollo asado y setas, la Tortilla de patata confitada y cebolla de Figueras o la Butifarra negra de Aiguafreda a la brasa. De postre, Torrijas con helado de vainilla. (Hotel Oh La. Vía Laietana, 49. BARCELONA. Tel: 933 415 050. www.ohlahotel.com. Precio medio: 25 €).

THE ROOM SERVICE

COMO EN CASA

Bienvenida al restaurante de barrio más VIP de la zona alta. Prueba sus Patatas bravas con mayonesa ¡sin huevo!, la Tostada de sobrasada de Menorca con *Brie* y miel trufada y el Sandwich de *roast beef*. ¿De postre? Crujientes de crema catalana. Una esnobada: tienen galletas para perros. (Pº Bonanova, 104. BARCELONA. Tel: 932 058 972. Desde: 25 €).

LA ROYALE

HAMBURGUESAS GOURMET

Reinventa las hamburguesas en esta cabaña urbana de aviador aventurero, de la mano del reconocido chef **Paco Pérez** (tres estrellas Michelin); y saborea una de sus doce referencias *gourmet* elaboradas con carne ecológica. Para los más atrevidos: Hamburguesa de avestruz y judía de Kenia. (Pl. del Camp, 5. BARCELONA. Tel: 932 547 393. Desde: 20 €).



FONDA

174 TELVA



BURBUJAS DE PLACER

Están encerradas en una botella, la del nuevo **Anna Blanc de Noirs de Codorniu**. Enfríalo al máximo y verás cómo disfrutas de este cava blanco hecho con uva tinta y destellos ámbar (9,65 €).