

## LA ROYALE



El local combina las tres tendencias del momento: **hamburguesas gourmet, gin tonics y cupcakes**. ¡No puede ser más living moda! El chef Paco Pérez, de tres estrellas Michelin, está detrás de la carta, que cuenta con **carne ecológica de los cinco continentes**. Los postres están inspirados en las protagonistas de **Sex and the City**: cinco cupcakes vestidos de brownie, helado y espumas de sabores. Hay pan para celíacos.

**TENDENCIA** Hamburguesas Gourmet

**TIPO** Hamburguesería cool.

**MI ELECCIÓN** Hamburguesa Wagyu, una de las carnes más preciadas del mundo (también llamada 'Kobe'). De postre, el **Cupcake Miranda**, de frambuesa y chocolate blanco. Y, para beber, un **Gin Tonic** de ginebra Sacred y tónica 1724 (suave, de aromas cítricos, como a mandarina).

**PARA** Una cita moderna nada aburrida. Cuéntale lo del buen maridaje del gin tonic con la hamburguesa. El vino para la siguiente cita.

**FEELING** Somos adultos pero jóvenes. La estética de las mesas de madera, las sillas de hierro lacado, los detalles del mundo de la aviación y los cojines estampados recuerda a los locales del Soho de Nueva York -algo *hipster*-. Por la noche llega a ser íntimo, aunque nada forzoso. Los camareros son muy agradables y atentos; déjate aconsejar.

**PRECIO** 35 € aprox.

**CONTACTO** Plaça Camp, 5 BCN (Sarrià-Sant Gervasi).

93 254 73 93 ¡Reserva antes! [www.laroyale.es](http://www.laroyale.es)



Search on site...

## DÓNDE IR

- CAFETERÍAS »
- RESTAURANTES »
- BARES Y COCTELERÍAS

## ETIQUETAS

- Amigos
- Cita
- Cupcakes
- Hamburguesería
- Tendencias

## TWITER

Tweets Seguir a @mireiadelatorre

Antonio Custom @arbretones 2h  
@mireiadelatorre Muy buenos días!!! Bonito lugar.))  
Retwitteado por Mireia de la Torre  
Abrir

Mireia de la Torre @mireiadelatorre 3h

Twittear a @mireiadelatorre

## PINTEREST



Pinterest