

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

## ACHADOS DE BARCELONA

COMER BEM, TAPEAR MUITO, DEGUSTAR COM CALMA E PROVAR DE TUDO: ASSIM É A DOCE VIDA NA CAPITAL CATALÃ

por **DANI HISPAGNOL E TATI SIMÕES**



### RESTAURANTE – ESPAISUCRE

O primeiro restaurante de sobremesas do mundo foi aberto em fevereiro de 2000. O novo conceito de cozinha liderado por Jordi Butrón e Xano Sagner é também uma escola de pâtisseries, a mais renomada da Espanha. O espaço serve apenas menus degustação com poucos pratos salgados.

C. Princesa, 53  
[www.espaisucre.com](http://www.espaisucre.com)

Gouté - Gourmet Travel Experience  
[www.goute.com.br](http://www.goute.com.br)

### COMIDINHA – LA PALLARESA

Um típico café, fundado em 1947. Uma ótima pausa para o cafezinho no meio da tarde. Uma boa pedida, além dos tradicionais churros (em catalão: xurros), são os melindres: um biscoito supermacio por dentro, com uma crosta crocante de açúcar por fora.  
Carrer de Petritxol, 11  
[www.lapallaresa.com](http://www.lapallaresa.com)



### HOTEL – MANDARIN ORIENTAL BARCELONA

O mais novo hotel estrelado de Barcelona se supera em todos os sentidos. Primeiro sua localização não poderia ser melhor, no Passeig de Gràcia em frente à Casa Batlló, de Gaudí. O design do hotel foi totalmente criado pela designer espanhola Patricia Urquiola, que transformou um prédio da metade do séc. 20 em um endereço totalmente renovado.

Aqui, o cuidado com os detalhes não é somente força de expressão. Tudo no hotel foi pensado e cada ambiente é uma surpresa. E ainda para fechar com chave de ouro o restaurante gourmet do hotel, Moments, é ministrado por ninguém menos que Carme Ruscalleda e seu filho Raül Balam.  
Passeig de Gràcia, 38-40 08007  
[www.mandarinoriental.com/barcelona/](http://www.mandarinoriental.com/barcelona/)



### PARA TAPEAR – TAPAS, 24

Um tradicional bar de tapas da cidade está nas mãos de Carlos Abellan, que fez escola com Ferran Adrià. Carlos é também dono do conhecido Comerç 24. No Tapas, 24 ele serve receitas mais tradicionais e menos experimentais. O ambiente é descontraído e aconchegante, com o charme de Barcelona. Sempre cheio, o restaurante não aceita reservas, mas a espera vale a pena!

Diputació, 269  
[www.tapas24.net/](http://www.tapas24.net/)



### COMER COM OS OLHOS – BUBÓ

A nova criação de Carlos Mampel mais parece uma joalheria. Fica em uma ruelinha no badalado bairro de Born atrás da Basílica Santa Maria del Mar.

A decoração minimalista apresenta os doces através de caixas de vidro, como em joalherias: é tudo lindo, colorido e brilhante.  
Bubo, Caputxes 10, Barcelona  
[www.bubo.ws](http://www.bubo.ws)

### TEM QUE PROVAR – PINOTXO BAR

O bar fica dentro do Mercado La Boqueria, logo na entrada principal. Aproveite para passear nas barracas deliciosas do Mercado e se perca entre as variedades de embutidos, cogumelos, frutos do mar e doces. No Pinotxo (Pinóquio, em português) você vai experimentar a cozinha caseira catalã. É difícil encontrar um espaço em frente ao balcão do simpático Juanito Bayen, dono do bar, que, junto com sua equipe (filhos e sobrinhos), fazem você se sentir como parte da família.

La Rambla, 91 – Mercado La Boqueria

