

espía
vive la vida

No solo se come

BARCELONA CUENTA

CON RESTAURANTES QUE INVITAN A SER DISFRUTADOS CON ALGO MÁS QUE LAS PAPILAS GUSTATIVAS. PORQUE ESTOS LOCALES, ALGUNOS DE MUY RECIENTE INAUGURACIÓN, AÑADEN A SU OFERTA GASTRONOMICA OTROS INGREDIENTES: DECORACIÓN 'CHIC', MÚSICA EN DIRECTO O DE 'DJ', ESPECTÁCULOS Y TIENDAS

TEXTOS INÉS ÁLVAREZ

BIMBA'S
Diagonal, 652.
Edificio Catalana Occidente (entrada por Flos i Calcat, 18).
Tel.: 93 206 45 30.
www.bimbas.es.
Precio medio:
30-40 €



FOTO ELISBENDA PONS

VARIOS ESPACIOS EN UNO

Restaurante Dime

A quien le gusta que le sorprendan debe acudir a Dime, el flamante proyecto de Jordi Cuesta y Nacho Soler, donde uno puede encontrarse de todo. De todo, claro está, además de un estupendo restaurante, ya que pone a disposición del cliente un atípico *showroom* que invita a adquirir moda, arte e incluso los muebles del local; un club donde disfrutar de pequeños conciertos y un privado en el que uno se quedaría a vivir.

El restaurante, que presenta un estudiado eclecticismo (muy propio de Eva Martínez), con mesas y sillas de diferentes diseños y materiales, se expande en dos atractivas terrazas. La de invierno, pensada como un espacio interior, cuenta incluso con una gran chimenea; la de

verano es ideal para el cóctel. En la planta baja, unas paredes de espejos llevan a los baños, que vale la pena visitar.

Una puerta camuflada sirve de acceso al privado (hay otro directo desde el *parking* propio, para los *vips* que buscan discreción), un espacio este que cuenta con una gran mesa, sofás, baños privados y una enorme biblioteca. El club, acogedor y elegante, dispone de unas taquillas acristaladas donde guardar la botella hasta la próxima ocasión.

La cocina que proponen los chefs David Reartes y Martín Vázquez es contemporánea y depurada, basada en el producto fresco. Algunos de sus platos estrella son los huevos fritos con cremoso de patata trufado y el arroz meloso de gambas de erizo mantecado. Los vinos, otro aspecto muy cuidado, se exponen en una vitrina, como la obra de arte que son.

DIME

Doctor Fleming,
11. Tel.: 93 534 33 66.
dime-restaurant.com
Precio medio: 45 €
Reservas vip y actos:
634 749 982.
Abierto los 365
días del año.

EN CASA DE LA 'PRIMA DONNA'

Restaurante Bimba's Trattoria

Bimba, una preciosa perrita jack russell terrier –la raza de la estrella de *The artist*–, da nombre a esta *trattoria* de la zona alta que lleva con mano firme y arrolladora simpatía su *prima donna*, Isabella Heseltine, un verdadero huracán italiano que no desentona entre las divas del cine, muy *dolce vita*, que aparecen en las fotos de la pared.

Son muchas las bazas con que juega este restaurante que luce una bonita decoración,

sobria y coquetona a la vez, en la que Estrella Saliotti (la misma interiorista del vecino Nuba) ha sabido combinar negros, fucsias y tonos fríos, y donde los bonitos butacones y las lámparas de Tom Dixon aportan un toque indudablemente *chic*.

Uno de sus alicientes lo constituyen las terrazas, un pequeño paraíso entre tanto edificio de oficinas. Otra, su personal, de una amabilidad exquisita y gran profesionalidad.

Entre sus clientes figuran ejecutivos procedentes de los despachos vecinos y mucha alta sociedad catalana, gente que sabe apreciar la deliciosa cocina italiana de Miki Almaraz.

Entre pastas y carpaccios, la burrata protagoniza algunos de los platos más sonados. Aquel en el que se acompaña de albahaca y tomate que –¡milagro!– sabe y huele a lo que es demuestra con contundencia la inmensa grandeza de las pequeñas cosas.



BOCA GRANDE

Pasaje de la Concepció, 12.
Tel.: 93 467 51 49.
www.bocagrande.cat
Precio medio: 40 €
Coctelería en el piso superior.

MODERNO Y TRADICIONAL

Restaurante Boca Grande

Al entrar en Boca Grande uno no puede más que sentirse impresionado por el espectacular resultado de convertir una elegante casa del Eixample en un restaurante contemporáneo. Se nota la mano experta de uno de sus socios, el interiorista Lázaro

Rosa-Violán, que ha logrado el punto justo de penumbra y luminosidad en el local gracias a un mobiliario antiguo con románticas alacenas, paredes convertidas en vitrinas llenas de botellas decorativas y grandes puertas de vidrio que conducen a dos terrazas que, iluminadas

de noche, causan sensación. La misma que producen, en el sótano, los baños unisex, una atípica zona *chill out* con espejitos, sofás y su propio *dj*.

No menos impresionante resultan la coctelería Boca Chica, en el piso superior, y la *sala china*, en el ático, muy a lo dinastía Ming, con su agradable terraza, espacios todos ellos por los que el cliente puede circular. La veteranía de los otros socios,

Joan Soler (pescadero y dueño del Big Fish) y Lluís Canadell (Crepes a Barcelona), se plasma en su cocina, platos tradicionales que uno no espera encontrarse en este tipo de local, como pescado al horno, entrecot madurado durante siete semanas, rabo de toro y arroces en sus variantes. Sostienen que si el ingrediente es de calidad, y el suyo lo es, no hace falta mucho más.

EXOTISMO JUNTO AL MAR

Restaurante CDLC

Un ejército de guerreros de Siam anuncian el exotismo que uno se encontrará en el interior del local, donde se suceden las estancias con inspiración marroquí e indonesia, presididas por *lounges* individuales, grandes sofás, mesas bajas y platos de inspiración mediterránea y oriental, como la carne de wagyu, presentada en todas sus formas, y el tagine.

Desde su terraza, se puede observar cómo cambia la luz sobre el mar del Port Olímpic mientras se transforma el local, que comienza dando de comer a turistas y gente con ganas de desconectar en una atmósfera informal; se sofisticada por la tarde, con los cócteles y picoteo *afterwork*, y alcanza el más puro *glamour* cuando se convierte en un club con los mejores *dj*.

CDLC

Paseo Marítim, 32.
Tel.: 93 224 04 70.
cdlcbarcelona.com
Precio medio: 35-40 €



FRESCO COMO EL AGUA

Restaurante Ura

Tras la bulliciosa plaza de Francesc Macià se halla un pequeño oasis que hace honor a su nombre (*ura* es agua en euskera), ya que destila frescura y energía positiva. La que le imprime su joven equipo, encabezado por Aritz Iriarte, y transmite su elegante decoración, obra de Eva Martínez, romántica sin barroquismos. Su cocina, vasca, mediterránea e internacional,

suma tradición y atrevimiento, mérito este del chef Haritz Arrillaga, que ha visto de cerca una estrella Michelin. Platos como el pulpo a la plancha con manzana, panceta y pimentón y el tataki de atún rojo con salsa dulce de chile son ejemplos.

Su ambiente acogedor y la extensa carta de cócteles garantizan veladas muy largas, amenizadas por la música en directo y la que brinda el *dj*.

URA

Diagonal, 477 bajos.
Tel.: 93 419 49 24.
www.urabcn.com
Precio medio: 35 €



‘BISTROT’ MEDITERRÁNEO

Restaurante En Ville

En la parte más *cool* del Raval, rodeado de hoteles de cinco estrellas, el Macba y mucha tienda de tendencia, se halla En Ville, un “bistrot mediterráneo”, como define Andreas Stave, propietario, junto con Claudia Jeanni, de este encantador local. Su aire parisino lo confieren

las mesas de mármol, las sillas de madera oscura, los muros de espejos envejecidos y las terrazas interiores que se hacen más exteriores cuando, llegado el buen tiempo, abren las puertas de vidrio y colocan flores en la fachada del histórico edificio que ocupa, como

aperitivo de los grandes ramos de flores y arbolitos naturales que habitan en su interior. Esa es parte de la influencia francesa de Jeanni. La otra la constituye el exquisito fuagrás de elaboración propia, que lidera los platos para compartir. La aportación noruega, la de Stave, es el bacalao traído de su país, que origina platos tan excepcionales como el bacalao al estilo *fish and chips*.

Exotismos aparte, su cocina es de inspiración mediterránea y francesa, que presentan a la carta o en sugerentes menús. Su público lo componen nativos de la zona alta que se atreven a cruzar la Rambla, gente guapa y parejas que valoran su atmósfera romántica, a la que contribuyen los músicos que, martes y miércoles, interpretan al piano piezas de bossanova y de jazz.

EN VILLE

Doctor Dou, 14.
Tel: 93 302 84 67.
envillebarcelona.es
Precio medio: 25-35 €
Hay menús entre 9,90 y 26,90 €

