



○ GASTRONOMY

○ ARCHITECTURE

DESCUENTO · DISCOUNT · 10% · DESCOMPT · DISCOUNT

19-23 Mayo / Maig / May 2015

# RESTAURANT GUIDE

BEYOND BUILDING BARCELONA / CONSTRUMAT



Mostrando la acreditación **Beyond Building Barcelona — Construmat** en los establecimientos de esta guía, puedes disfrutar del 10% de descuento sobre el precio de la factura (excepto en las salas de fiesta Apolo y Shôko). El descuento es aplicable solo durante la franja nocturna y sobre el precio de carta (no se aplica durante el mediodía ni en los menús). Se recomienda reservar mesa previamente. **Promoción válida del 18 al 24 de mayo de 2015.**

*Ensenyant l'acreditació **Beyond Building Barcelona — Construmat** als establiments d'aquesta guia, pots gaudir del 10% de descompte sobre el preu de la factura (excepte en les sales de festa Apolo i Shôko). El descompte és aplicable només durant la franja nocturna i sobre el preu de carta (no s'aplica durant el migdia ni en els menús). Es recomana reservar taula prèviament. **Promoció vàlida del 18 al 24 de maig de 2015.***

By showing the accreditation **Beyond Building Barcelona — Construmat** at the establishments in this guide, you can enjoy a 10% discount on the bill (except in the Apolo and Shôko dance halls). The discount is applied only in the evening and on the full menu price (it is not applicable at lunchtime or on set menus). Prior reservation is advised. **Promotion valid from May 18 to 24 2015.**

19-23 Mayo / Maig / May 2015

# RESTAURANTGUIDE

**BEYOND BUILDING BARCELONA / CONSTRUMAT**

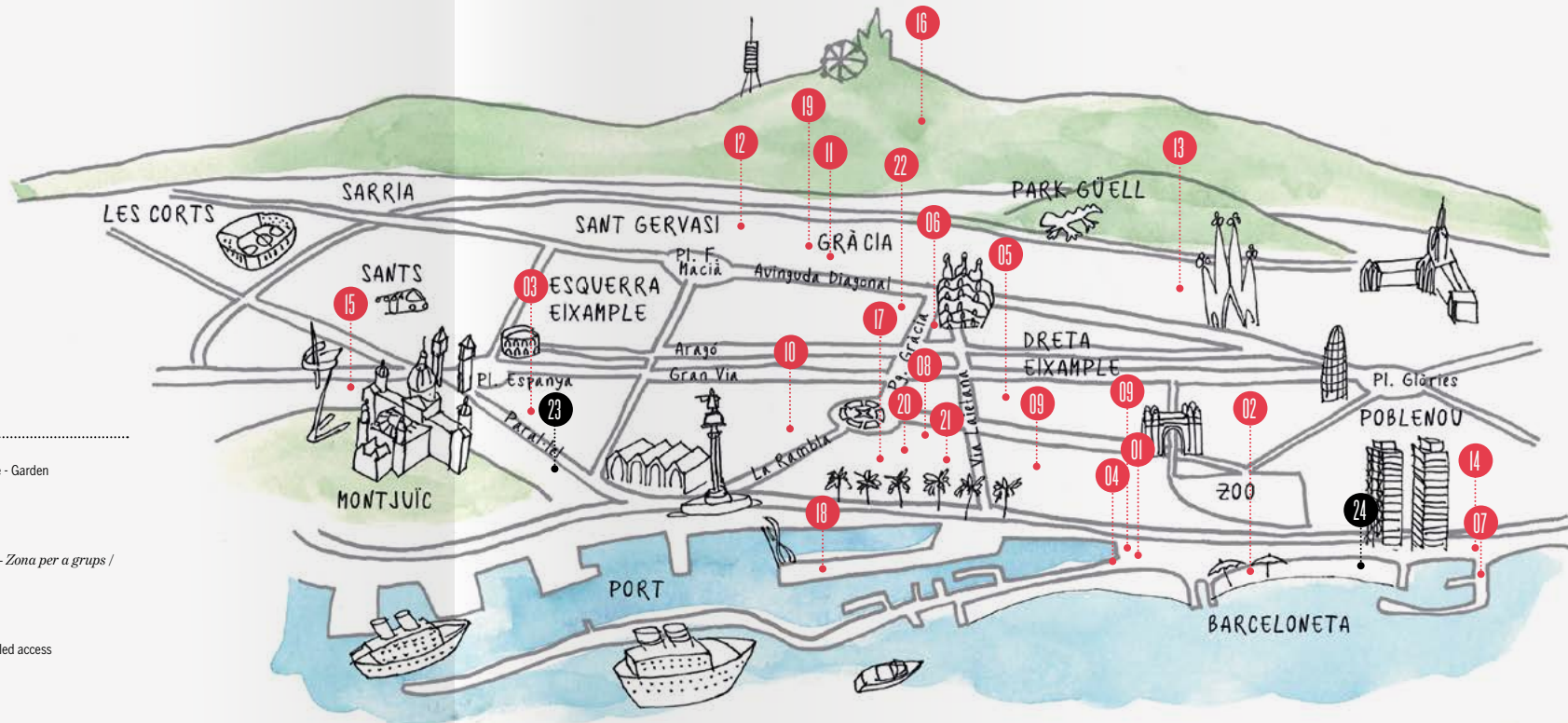


Bienvenido a Barcelona. Descubre su historia y personalidad con un **paseo gastronómico** a través de esta selección de restaurantes singulares. — *Benvingut a Barcelona.*  
*Descobreix-ne la història i personalitat amb una **passejada gastronòmica** a través d'aquesta selecció de restaurants singulars.* — Welcome to Barcelona. Discover its history and character on a **culinary journey** through this selection of outstanding restaurants.

# ÍNDICE / INDEX / CONTENTS

- 01 CABALLA CANALLA
- 02 CA LA NURI
- 03 CA L'ISIDRE
- 04 CAN SOLÉ
- 05 CASA CALVET
- 06 CITRUS
- 07 EL CANGREJO LOCO
- 08 EL CERCLE
- 09 EL GUINDILLA
- 10 FONDA ESPAÑA
- 11 IL GIARDINETTO
- 12 L'OLIANA
- 13 LA CÚPULA
- 14 LA FONDA DEL PORT OLÍMPIC
- 15 LA FONT DE PRADES
- 16 LA VENTA
- 17 LOS CARACOLÉS
- 18 MARÍTIM RESTAURANT
- 19 NOGG RESTAURANT & DRINKS
- 20 PALOSANTO
- 21 PITARRA
- 22 WINDSOR
- 23 SALA APOLO
- 24 SHÔKO

- Restaurantes / Restaurants / Restaurants
- Salas de Fiesta / Sales de Festa / Nightclubs
- ☀ Terraza - Jardín / Terrassa - Jardí / Terrace - Garden
- 📶 Wifi / Wifi / Wifi
- 🍷 Bodega / Celler / Wine cellar
- 👤 Reservado - Zona para grupos / Reservat - Zona per a grups / Private dining - Area for groups
- ♿ Acceso para personas con discapacidad / Accés per a persones amb discapacitat / Disabled access
- 📞 Reservas / Reserves / Reservations
- 🍸 Copas / Copes / Cocktails



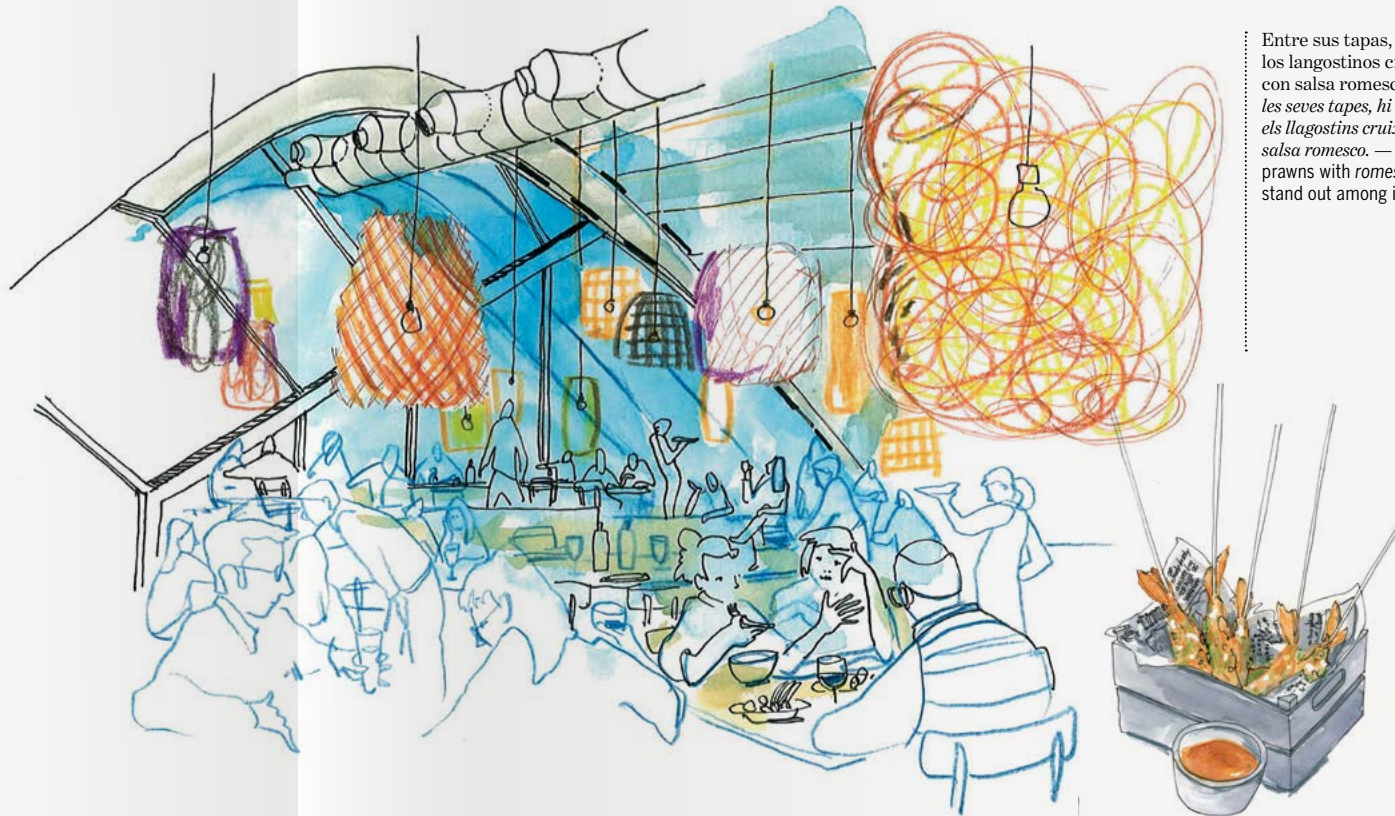


La remodelación integral del mercado de la Barceloneta convirtió este espacio en un referente comercial, arquitectónico y gastronómico. Allí se encuentra esta joven cocina, especializada en arroces, que ofrece 50 tapas de sabor tradicional con un toque canalla. Su diseño diáfano permite ver el interior del mercado desde la mesa. — *La remodelació integral del mercat de la Barceloneta va convertir aquest espai en un referent comercial, arquitectònic i gastronòmic. Allí s'hi troba aquesta jove cuina, especialitzada en arrossos, que ofereix 50 tapes de sabor tradicional amb un toc canalla. El seu disseny diàfan permet veure l'interior del mercat des de la taula.* — The complete remodelling of La Barceloneta Market transformed this space into a commercial, architectural and culinary reference. This young restaurant, specialised in rice, offers 50 traditional tapas with a hint of rebellion. Its open design allows you to see the market from the table.



Plaça del Poeta Boscà, 1 / 08003 Barcelona  
 Pàrquing B:SM\* Moll de la Fusta  
 T. 932 219 414  
 reserves@caballacanalla.com

[www.caballacanalla.com](http://www.caballacanalla.com)



Entre sus tapas, destacan los langostinos crujientes con salsa romesco. — *Entre les seves tapes, hi destaquen els llagostins cruixents amb salsa romesco.* — Crunchy prawns with romesco sauce stand out among its tapas.



Las paellas y fideuás de la Nuri tienen más de 20 años de historia.  
— *Les paelles i fideuás de la Nuri tenen més de 20 anys d'història.*  
— La Nuri's rice and noodle paellas have over 20 years of history.



Restaurante a pie de playa especializado en pescado fresco, arroces y fideuá. Bien desde su sala, con enormes ventanales, bien desde su terraza, situada justo encima de la arena, se puede disfrutar de la cercanía del mar saboreando sus mejores productos. — *Restaurant a peu de platja especialitzat en peix fresc, arrossos i fideuá. Tant des de la seva sala, amb enormes finestral, com des de la terrassa, situada just a sobre de la sorra, s'hi pot gaudir de la proximitat del mar assaborint els seus millors productes.*  
— Restaurant by the beach specialised in fresh fish, rice and noodle paellas. From its dining room with huge windows or its terrace just above the sand, you can enjoy the nearby sea while savouring its best produce.



Passeig Marítim de la Barceloneta, 55 / 08005 Barcelona  
Pàrquing B:SM\* Hospital del Mar  
T. 932 213 775  
repcio@calanuri.com

[www.calanuri.com](http://www.calanuri.com)

CA LA NURI

02



Situado en el casco antiguo, este restaurante se nutre día a día de productos de temporada del mercado de la Boqueria para ofrecer una cocina mediterránea con toques contemporáneos. Cuenta con una extensa bodega de vinos con denominación de origen, nacionales e internacionales. — *Situat en el casc antic, aquest restaurant es nodreix dia rere dia de productes de temporada del mercat de la Boqueria per oferir una cuina mediterrània amb tocs contemporanis. Disposa d'una extensa bodega de vins amb denominació d'origen, nacionals i internacionals.* — Located in the city centre, the restaurant uses seasonal products bought every day in La Boqueria Market to prepare Mediterranean dishes with a contemporary touch. It has a comprehensive range of national and international wines.



De les Flors, 10-12 / 08001 Barcelona  
T. 934 411 139  
info@calisidre.com



Imprescindible su cabritillo al horno con cebollitas. — *Imprescindible el seu cabrit al forn amb cebetes.* — You must try the roast goat with small onions.

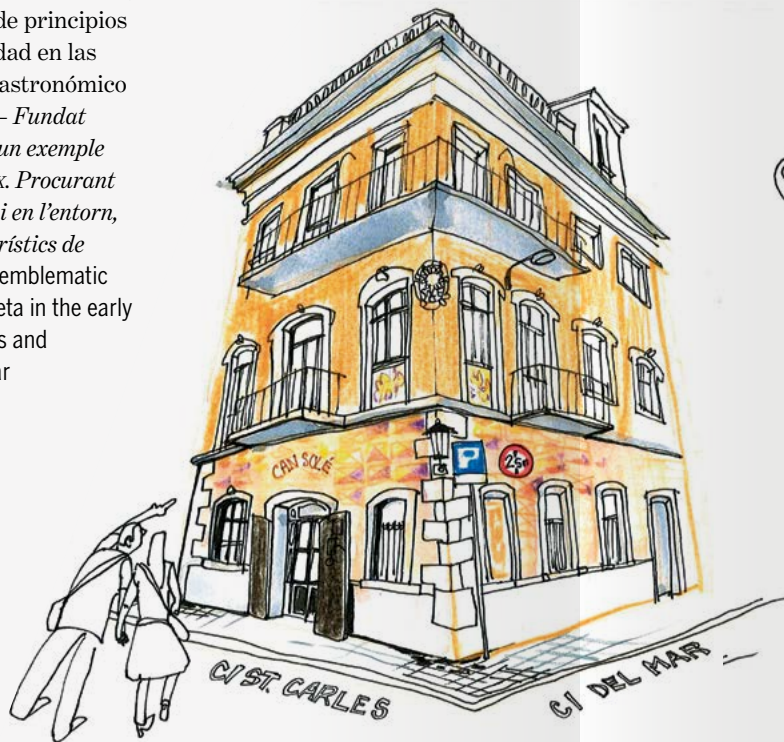


Fundado en 1903, Can Solé se ubica en un edificio emblemático, todo un ejemplo arquitectónico de la Barceloneta de principios del siglo xx. Procurando siempre por la mejor calidad en las materias primas y en el entorno, este es un oasis gastronómico en uno de los puntos más turísticos de la ciudad. — *Fundat el 1903, Can Solé s'ubica en un edifici emblemàtic, tot un exemple arquitectònic de la Barceloneta de principi del segle xx. Procurant sempre per la millor qualitat en les matèries primeres i en l'entorn, aquest és un oasi gastronòmic en un dels punts més turístics de la ciutat.* — Founded in 1903, Can Solé is located in an emblematic building that is an architectonic example of La Barceloneta in the early 20th century. Always seeking the best quality ingredients and setting, this is a culinary oasis in one of the most popular tourist areas of the city.



Sant Carles, 4 / 08003 Barcelona  
 Pàrquing B:SM\* Moll de la Fusta  
 T. 932 215 012  
 cansole@cansole.cat

[www.restaurantcansole.com](http://www.restaurantcansole.com)

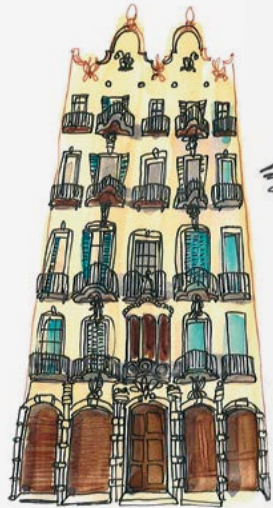


# CAN SOLÉ



Taberna de pescadores en sus inicios, todavía conserva costumbres tradicionales, como beber el vino en porrón. — *Taberna de pescadors al principi, encara conserva costums tradicionals, com ara beure el vi en porró.* — Originally a fishermen's tavern, it still observes traditional customs, such as drinking wine from a porró (a Catalan jug with a long spout).





La Casa Calvet fue uno de los primeros edificios de Gaudí. Muchos la consideran su obra más conservadora. — *La Casa Calvet va ser un dels primers edificis de Gaudí. Molta gent la considera la seva obra més conservadora.* — Casa Calvet was one of Gaudí's first buildings. Many consider it his most conservative work.



Situado en un edificio diseñado por Gaudí, este restaurante es un lugar único y exclusivo donde se mezclan innovación culinaria y belleza arquitectónica. Cocina de carácter propio, con una carta estacional, de sólida tradición mediterránea con influencias asiáticas. Posee también una bodega con referencias exquisitamente elegidas. — *Situat en un edifici dissenyat per Gaudí, aquest restaurant és un lloc únic i exclusiu on es barregen innovació culinària i bellesa arquitectònica. Cuina de caràcter propi, amb una carta estacional, de sòlida tradició mediterrània amb influències asiàtiques. Té també un celler amb referències exquisidament triades.* — Located in a building designed by Gaudí, this restaurant is a unique and exclusive place that mixes culinary innovation and architectonic beauty. It boasts a distinctive cuisine, with a seasonal menu, of solid Mediterranean tradition and Asian influences and has a cellar with a selection of exquisite wines.



Casp, 48 / 08010 Barcelona  
T. 934 124 012  
restaurant@casacalvet.es

[www.casacalvet.es](http://www.casacalvet.es)

Restaurante rediseñado por el reconocido Toni Arola, con unas vistas panorámicas del passeig de Gràcia inmejorables. Cocina de carácter mediterráneo con productos de mercado para preparar platos tradicionales y recetas más actuales, donde la creatividad es el ingrediente principal. — *Restaurant redissenyat per el reconegut Toni Arola, amb unes vistes panoràmiques del passeig de Gràcia immillorables. Cuina de caràcter mediterrani amb productes de mercat per preparar plats tradicionals i receptes més actuals, on la creativitat n'és l'ingredient principal.* — Restaurant redesigned by the prestigious Toni Arola, with exceptional panoramic views of passeig de Gràcia. Mediterranean cuisine based on market products including traditional dishes and the most innovative recipes, in which creativity is the main ingredient.



Passeig de Gràcia, 44, 1r / 08007 Barcelona  
T. 934 872 345  
reserves-citrus@angrup.com

[www.citrusrestaurant.cat](http://www.citrusrestaurant.cat)



Los canelones a la barcelonesa son un plato mítico de este restaurante. — *Els canelons a la barcelonina són un plat mític d'aquest restaurant.* — Barcelona-style cannelloni is one of this restaurant's legendary dishes.



Situado en el Port Olímpic, se encuentra uno de los restaurantes con mejores vistas de Barcelona; tanto del mar sobre el que se erige como del skyline de la ciudad. Para degustar los sabores más marineros en un entorno excepcional. — *Situat al Port Olímpic, hi ha un dels restaurants amb millors vistes de Barcelona; tant del mar sobre el qual s'alça com de l'skyline de la ciutat. Ideal per degustar-hi els sabors més mariners en un entorn excepcional.* — Located at the Port Olímpic, it offers one of the best views over Barcelona, both of the port and the city skyline. For an authentic taste of the sea in an exceptional setting.



Moll de Gregal, 29-30 / 08005 Barcelona  
Pàrquing B:SM\* Litoral Port  
T. 932 210 533 - 932 211 748  
cangrejo@elcangrejoloco.com

[www.elcangrejoloco.com](http://www.elcangrejoloco.com)



Producto de mar al pie de la Torre Mapfre y del Hotel Arts. — *Producte del mar al costat de la Torre Mapfre i de l'Hotel Arts.* — Sea produce served near the Torre Mapfre and Hotel Arts.



Este palacio de estilo gótico es la sede del Reial Cercle Artístic de Barcelona, lugar de reunión y reflexión de los modernistas de antaño. El edificio alberga también este restaurante que desprende sabor a tradición y modernidad; elaboran tanto clásicos renovados de la cocina catalana como delicias de la cocina japonesa. — *Aquest palau d'estil gòtic és la seu del Reial Cercle Artístic de Barcelona, lloc de reunió i reflexió dels modernistes de temps passats. L'edifici alberga també aquest restaurant que desprèn sabor a tradició i modernitat; elaboren tant clàssics renovats de la cuina catalana com delícies de la cuina japonesa.* — This Gothic palace is home to the Barcelona Royal Arts Circle, a place of meeting and reflection of Art Nouveau intellectuals. The building also houses this restaurant, which exudes an air of tradition and modernity, and offers updated classic recipes of Catalan cuisine and delights from Japanese cuisine.



Arcs, 5, 1a planta / 08002 Barcelona

T. 936 244 810

hello@elcerclerestaurant.com

www.elcerclerestaurant.com



Situado en el bullicioso portal del Ángel y al lado de la Catedral. — *Situat en el bulliciós portal de l'Àngel i al costat de la Catedral.* — Located in the bustling Portal de l'Àngel and next to the Cathedral.

En su remodelación, el mercado ha preservado su estructura original de 1884, y se ha convertido en un elemento de cohesión social del barrio.

— *En remodelar-lo, el mercat ha preservat la seva estructura original de 1884, i s'ha convertit en un element de cohesió social del barri.* — In its remodelling, the market has preserved its original 1884 structure and has become an element of social cohesion in the district.



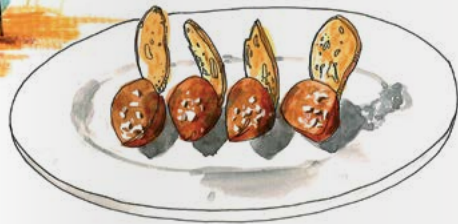
Este restaurante, de ambiente moderno e informal, traslada la tradición de las tapas españolas, con toques de cocina vasca, para saborear y compartir la comida en un entorno agradable. Dispone de un local en el mercado de la Barceloneta y un segundo establecimiento en el barrio del Born. — *Aquest restaurant, d'ambient modern i informal, trasllada la tradició de les tapes espanyoles, amb tocs de cuina basca, per degustar i compartir el menjar en un entorn agradable. Disposa d'un local en el mercat de la Barceloneta i d'un segon establiment en el barri del Born.* — This restaurant, with a modern informal atmosphere, recovers the tradition of Spanish tapas, with overtones of Basque cuisine, in a friendly setting to savour and share food. It has an establishment in La Barceloneta Market and another in El Born.



Plaça del Poeta Boscà, 2 / 08003 Barcelona  
Pàrquing B:SM\* Moll de la Fusta  
T. 932 215 458  
reservasguindilla1@asadordearanda.com

Argenteria, 53 / 08003 Barcelona  
Pàrquing B:SM\* Moll de la Fusta  
T. 933 104 294  
reservasguindilla2@asadordearanda.com

[www.asadordearanda.com](http://www.asadordearanda.com)





En el Hotel España, legado del arquitecto modernista Domènech i Montaner, se encuentra este restaurante. Dirigido por el chef Martín Berastegui, apuesta por la cocina tradicional de las antiguas fondas aportando su toque personal para acercarla a la actualidad. Se puede disfrutar de un aperitivo en el Bar Arnau, anexo al restaurante. — *A l'Hotel España, llegat de l'arquitecte modernista Domènech i Montaner, hi ha aquest restaurant. Dirigít pel xef Martín Berastegui, aposta per la cuina tradicional de les antigues fondes amb l'aportació del seu toc personal per apropar-la a l'actualitat. Es pot gaudir d'un aperitiu en el Bar Arnau, annex al restaurant.* — The Hotel España, designed by the Art Nouveau architect Domènech i Montaner, houses this restaurant. Led by chef Martín Berastegui, it recovers the traditional cuisine of the old taverns complemented by his personal touch to adapt it to modern times. You can enjoy an aperitif in the Bar Arnau, adjacent to the restaurant.



Sant Pau, 9-11 / 08001 Barcelona  
 Pàrquing B:SM\* La Boqueria  
 T. 935 500 010  
 fonda@hotelespanya.com

[www.hotelespanya.com/es/restaurante-fonda-espana](http://www.hotelespanya.com/es/restaurante-fonda-espana)



Impresionante su chimenea de alabastro de 5 metros de altura. — *Impressionant la seva xemeneia d'alabastre de 5 metres d'alçada.* — Its 5-metre alabaster fireplace is impressive.





Galardonado con dos premios FAD de Arquitectura e Interiorismo (1974 y 2013). — Guardonat amb dos premis FAD d'Arquitectura i Interiorisme (1974 i 2013). — Winner of two FAD Interior Design Awards (1974 and 2013).

Situado en la zona alta de la ciudad, este restaurante recrea un jardín urbano en su interior. Con música de piano como telón de fondo, se pueden degustar diferentes platos de la cocina mediterránea, en especial la pasta italiana de elaboración propia. También es un lugar idóneo para saborear sus reveladores cócteles. — *Situat a la zona alta de la ciutat, aquest restaurant recrea un jardí urbà en el seu interior. Amb música de piano com a teló de fons, es pot gaudir de plats de la cuina mediterrània, en especial la pasta italiana d'elaboració pròpia. També és un lloc idoni per assaborir els seus reveladors còctels.* — Located in the north of the city, the interior of the restaurant recreates an urban garden. With piano music in the background, you can enjoy different Mediterranean dishes, especially Italian pasta made on the premises. It is also an ideal place to savour its original cocktails.



La Granada del Penedès, 28 / 08006 Barcelona  
Pàrquing B:SM\* Gràcia Motos  
T. 932 187 536  
giardinetto@ilgiardinetto.es

[www.ilgiardinetto.es](http://www.ilgiardinetto.es)

En la calle Santaló, conocida por sus numerosos bares, se encuentra este restaurante de referencia dentro de la tradición culinaria catalana. Con una extensa carta, su prioridad es ofrecer platos de calidad, basándose en una cocina de mercado en función de los productos de temporada. Un ambiente tranquilo y relajado para degustar lo mejor de la gastronomía local. — *Al carrer de Santaló, conegut pels molts bars que té, hi ha aquest restaurant de referència en l'àmbit tradicional de la cuina catalana. Amb una extensa carta, la seva prioritat és oferir plats de qualitat, basant-se en una cuina de mercat en funció dels productes de temporada. Un ambient tranquil i relaxat amb el millor de la gastronomia local.* — This prestigious restaurant within the Catalan culinary tradition is located in the legendary Santaló Street. With a comprehensive menu, its priority is to offer quality dishes, based on market cuisine and seasonal products. A quiet relaxed setting with the best of local food.

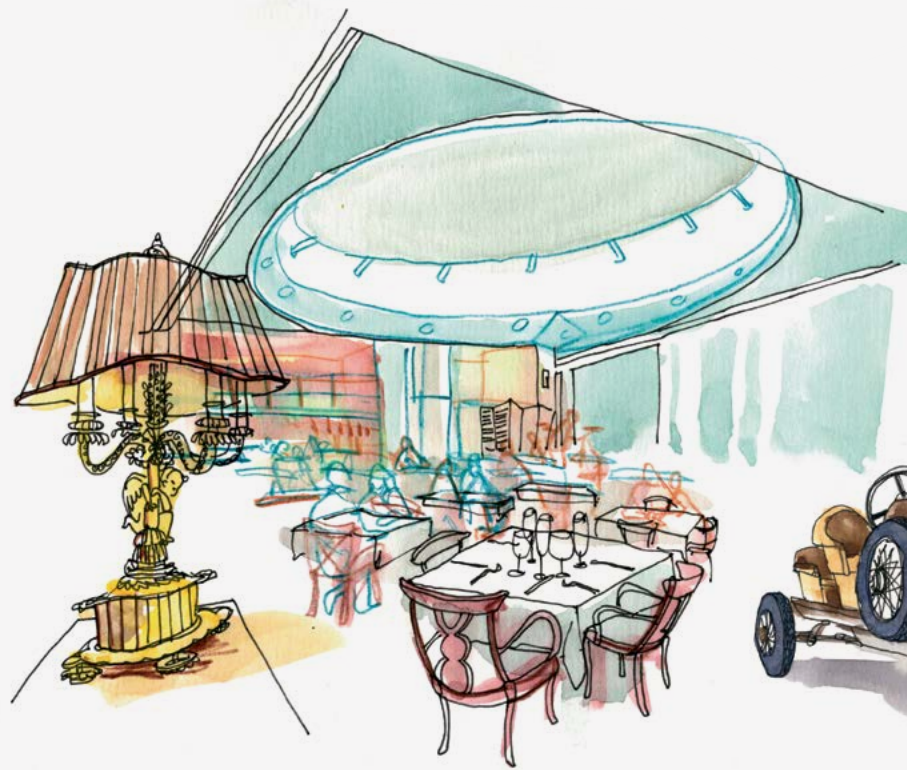


Santaló, 54 / 08021 Barcelona  
T. 932 010 647  
oliana@oliana.com

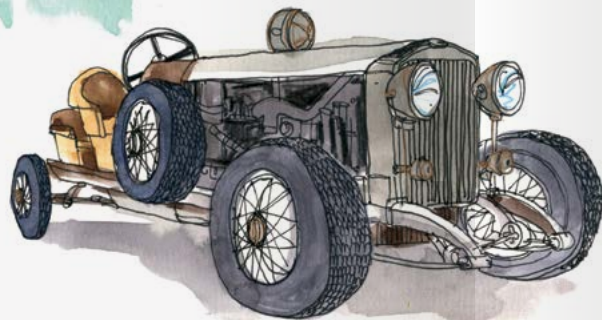
www.oliana.com



Los buñuelos de bacalao de L'Oliana son un plato que pertenece al patrimonio popular gastronómico catalán. — *Els bunyols de bacallà de L'Oliana són un plat que pertany al patrimoni popular gastronòmic català.* — L'Oliana's cod fritters is a traditional dish that belongs to the Catalan popular culinary heritage.



La decoración del restaurante se basa en el estilo clásico inglés. — *La decoració del restaurant es basa en l'estil clàssic anglès.* — The restaurant's decor is based on classic English style.



Junto a la Sagrada Família se encuentra La Cúpula, restaurante que aporta un toque de tradición y calidad a las especialidades catalanas, platos mediterráneos, carnes y pescados frescos. En su interior se pueden ver distintos modelos de coches de época de la marca Hispano Suiza. — *Al costat de la Sagrada Família hi ha La Cúpula, restaurant que aporta un toc de tradició i de qualitat a les especialitats catalanes, plats mediterranis, carns i peixos frescos. A dins, s'hi poden veure diferents models de cotxes d'època de la marca Hispano Suiza.* — Next to La Sagrada Família you can find La Cúpula, a restaurant that adds a touch of tradition and quality to Catalan specialities, Mediterranean dishes, meat and fresh fish. Inside you can see different vintage models of Hispano Suiza cars.



Sicília, 255 / 08025 Barcelona  
Pàrquing B:SM\* Sagrada Família  
T. 932 082 061  
lacupula@hispanos7suiza.com

[www.lacupularestaurant.com](http://www.lacupularestaurant.com)





Muy recomendable darse un paseo por la playa después de cenar. — *Molt recomanable fer una passejada per la platja després de sopar.* — A walk on the beach after dinner is highly recommended.



Platos de tradición marinera, pescado fresco y marisco y, también, las mejores carnes a la brasa. Este restaurante, que cuenta con varios salones y terrazas cubiertas, nos ofrece productos de calidad, procedentes de la tierra y del mar, en un entorno náutico, dentro mismo del puerto. — *Plats de tradició marinera, peix fresc i marisc i, també, les millors carns a la brasa. Aquest restaurant, que té unes quantes sales i terrasses cobertes, ens ofereix productes de qualitat, que procedeixen de la terra i del mar, en un entorn nàutic, dins del port.* — Traditional fresh fish and seafood dishes and the best grilled meat. This restaurant, with several dining rooms and covered terraces, offers quality products from the land and sea in a nautical setting within the port.



Moll del Gregal, 7-10 / 08005 Barcelona  
Pàrquing B:SM\* Litoral Port  
T. 932 212 210  
info@lafondadelport.com

[www.lafondadelport.com](http://www.lafondadelport.com)

El Poble Espanyol, un museo arquitectónico al aire libre, se construyó en motivo de la Exposición Universal de Barcelona de 1929. Allí se ubica este restaurante dirigido por la misma familia desde 1969, quienes cuidan con detalle tanto el servicio como la comida tradicional que ofrecen. La reserva incluye la entrada gratuita al recinto. — *El Poble Espanyol, un museu arquitectònic a l'aire lliure, es va construir amb motiu de l'Exposició Universal de Barcelona de 1929. Allí s'hi ubica aquest restaurant dirigit per la mateixa família des de 1969, que té cura amb molt detall tant del servei com del menjar tradicional que ofereix. La reserva inclou l'entrada gratuïta al recinte.* — El Poble Espanyol, an architectural museum in the open air, was built for the 1929 Barcelona Universal Exposition. It provides the setting for this restaurant run since 1969 by the same family, who pay great attention both to service and the traditional food they offer. A reservation includes free entrance to the attraction.



Avinguda de Francesc Ferrer i Guàrdia, 13-27 / 08038 Barcelona  
 Pàrquing B:SM\* Rius i Taulet  
 T. 934 267 519  
 lafont@chias.cat

[www.lafontdeprades.cat](http://www.lafontdeprades.cat)



Su nombre proviene de la reproducción de la fuente de Prades, situada en la misma plaza. — *El seu nom prové de la reproducció de la font de Prades, situada en la mateixa plaça.* — Its name comes from the reproduction of the Prades fountain, located in the square.



Se puede acceder al restaurante en el mítico Tramvia Blau, icono de la ciudad. — *Es pot accedir al restaurant en el mític Tramvia Blau, icona de la ciutat.* — You can get to the restaurant on the famous Tramvia Blau, an icon of the city.



En la ladera de la montaña del Tibidabo se encuentra este privilegiado restaurante, emplazado en un edificio modernista de finales del siglo XIX. Su excelente cocina acerca recetas de otros tiempos a nuestros días. En sus acogedoras terrazas, se disfruta de la paz y del silencio lejos del centro de la ciudad. — *A la falda de la muntanya del Tibidabo hi ha aquest privilegiat restaurant, emplaçat en un edifici modernista de finals del segle XIX. La seva excel·lent cuina apropa receptes d'altres èpoques als nostres dies actuals. En les seves acollidores terrasses, es gaudeix de la pau i del silenci lluny del centre de la ciutat.* — On the side of Tibidabo Mountain you can find this exceptional restaurant, located in a late 19th century Art Nouveau building. Its excellent cuisine brings recipes from past times to the present. Enjoy the peace and silence of its cosy terraces far from the city centre.



Plaça del Doctor Andreu, s/n / 08035 Barcelona

T. 932 126 455

laventa@laventarestaurant.com

[www.restaurantelaventa.com](http://www.restaurantelaventa.com)



Regentado por la familia Bofarull desde 1835, de trayectoria impecable, en él aún se siente el calor de su cocina de carbón. Lugar frecuentado desde siempre por personalidades del mundo del arte, del espectáculo, de las finanzas y de la política, atraídas no solo por su buen recetario catalán, sino también por sus rincones llenos de historia. — *Regentat per la família Bofarull des de 1835, de trajectòria impecable, s'hi se sent encara l'escalfor de la seva cuina de carbó. Lloc freqüentat des de sempre per personalitats del món de l'art, de l'espectacle, de les finances i de la política, atretes no només pel seu bon receptari català, sinó també pels seus racons plens d'història.* — Restaurant run by the Bofarull family since 1835, with an impeccable reputation, where you can still feel the warmth of its traditional charcoal oven. A meeting place for figures from the world of art, show business, finance and politics, attracted not only by its fine Catalan cuisine but also its rich history.



Escudellers, 14 / 08002 Barcelona

T. 933 012 041

loscarcoles@loscarcoles.es

[www.loscarcoles.es](http://www.loscarcoles.es)



Restaurante emblemático de Barcelona, ubicado en el corazón del casco antiguo. De visita obligada. — *Restaurant emblemàtic de Barcelona, ubicat al cor del casc antic. De visita obligada.* — Emblematic Barcelona restaurant, located in the heart of the old city. Not to be missed.

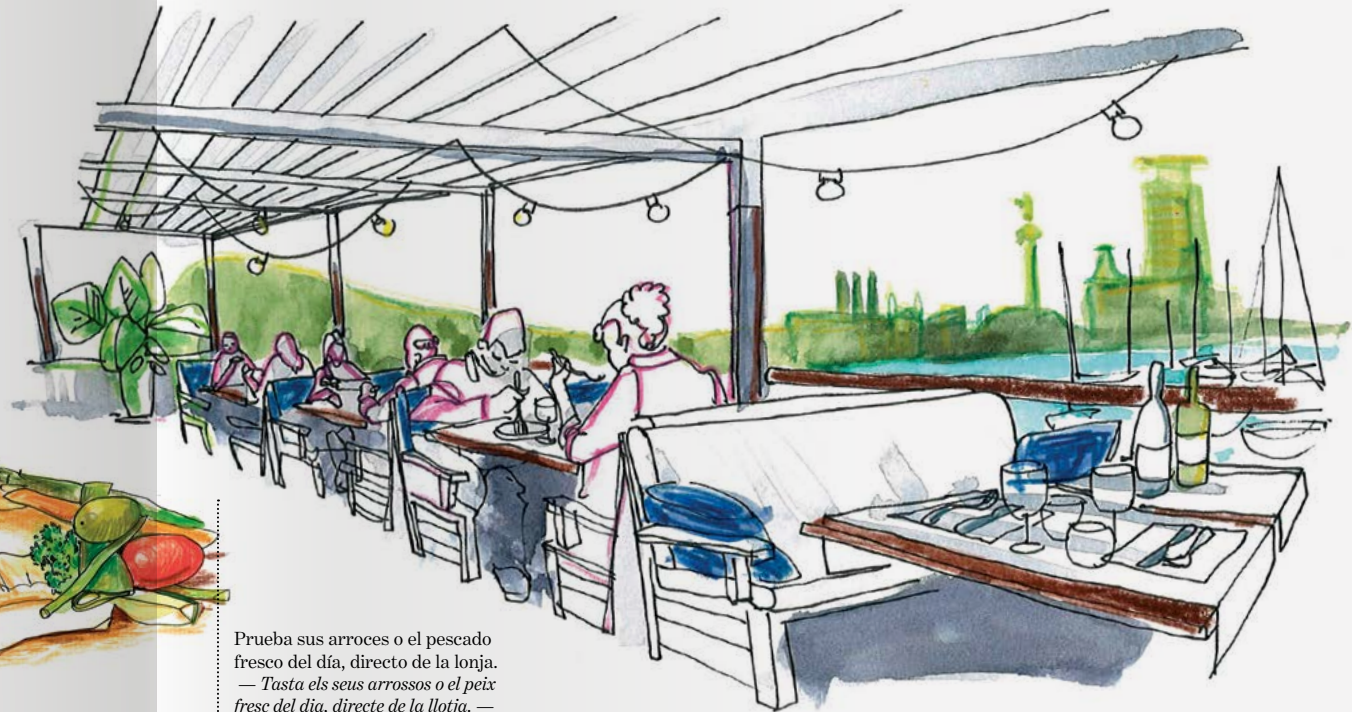


El restaurante del Reial Club Marítim, redecorado por Lázaro Rosa-Violán, aprovecha su ubicación al máximo para recrear la sensación de estar dentro de un barco. Su fuerte es el pescado fresco preparado en cocina de leña de encina. En su terraza, el Blue Gin Maritim: es el mejor *chill out* para antes de cenar. — *El restaurant del Reial Club Marítim, redecorat per Lázaro Rosa-Violán, aprofita la seva ubicació al màxim per recrear la sensació de ser dins d'un vaixell. La seva especialitat és el peix fresc preparat en cuina de llenya d'alzina. A la terrassa, el Blue Gin Maritim és el millor chill out per a abans de sopar.* — The restaurant of the Reial Club Marítim, redecorated by Lázaro Rosa-Violán, exploits its location to the full to recreate the feeling of being inside a boat. Its forte is the fresh fish cooked in a holm oak wood oven. In its terrace, the Blue Gin Maritim is the best pre-dinner chillout.



Moll d'Espanya, s/n / 08039 Barcelona  
 Pàrquing B:SM\* Moll de la Fusta  
 T. 932 211 775  
 reserves-maritim@angrup.com

[www.maritimrestaurant.es](http://www.maritimrestaurant.es)



Prueba sus arroces o el pescado fresco del día, directo de la lonja. — *Tasta els seus arrossos o el peix fresc del dia, directe de la llotja.* — Taste its rices or the fresh fish of the day, from the fishmarket.





Abierto todo el día, sirven desde  
desayunos hasta copas por  
la noche. — *Obert tot el dia, hi  
serveixen des d'esmorzars fins a  
copes a la nit.* — Open all day, serving  
from breakfast until late night drinks.



Integrado en la conocida zona de ocio de la calle Tuset, se encuentra este nuevo restaurante que abrió sus puertas a finales de 2014. De ambiente sofisticado, sorprende por la creatividad en la presentación de sus platos, inspirados en recetas locales pero con un punto exótico. Es también un lugar idóneo para tomarse un cóctel. — *Integrat en la coneguda zona d'oci del carrer de Tuset, hi ha aquest restaurant, que va obrir les seves portes a finals de l'any 2014. D'ambient sofisticat, sorprèn per la creativitat en la presentació dels seus plats, inspirats en receptes locals, però amb un punt exòtic. És, també, un lloc idoni per prendre's un còctel.* — Part of the leisure area of Tuset Street, this restaurant opened its doors in late 2014. With a sophisticated atmosphere, the presentation of its dishes is surprisingly creative, inspired by local recipes but with an exotic air. It is also the ideal place for a cocktail.

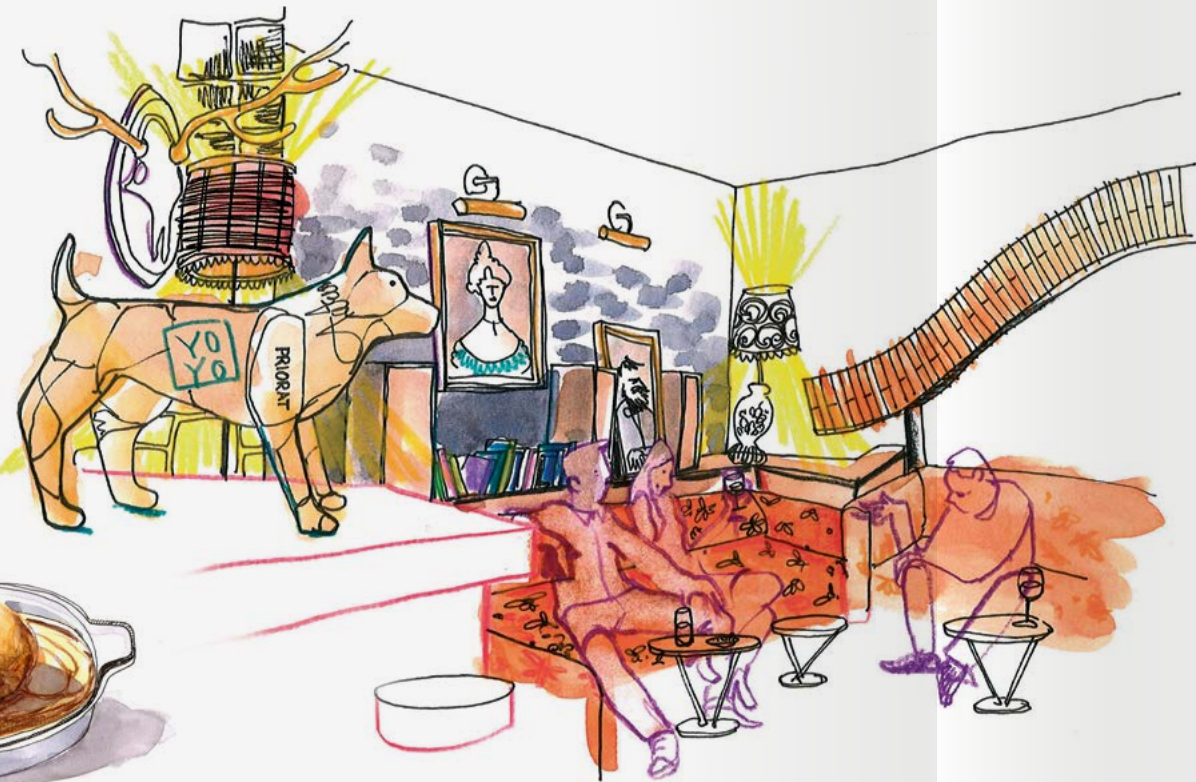


Tuset, 30 / 08006 Barcelona  
T. 932 188 802  
reservas@nogg.es

[www.nogg.es](http://www.nogg.es)



Carrillera de cerdo 36h con puré trufado, delicioso plato estrella de la casa. — Galta de porc 36h amb puré truffat, deliciós plat estrella de la casa. — 36h pork cheek with truffle puree is the restaurant's delicious star dish.



Entre las mil maravillas del barri Gòtic, se encuentra esta neotaverna, donde tratan al producto como una auténtica estrella para elaborar recetas clásicas con su propio estilo. Dentro de Palosanto también hay un espacio de cuidado diseño, llamado Kaki, donde poder disfrutar de una copa después de cenar. — *Entre les mil meravelles del barri Gòtic, hi ha aquesta neotaverna, on tracten el producte com una autèntica estrella per elaborar receptes clàssiques amb el seu propi estil. Dins de Palosanto també hi ha un espai d'acurat disseny, anomenat Kaki, on poder gaudir d'una copa després de sopar.* — One of the thousand wonders of the Gothic Quarter is this neo-tavern where they treat the ingredients as real stars to make classic recipes in their own style. Palosanto also boasts a space of impeccable design, called Kaki, where you can enjoy an after-dinner drink.



Avinyó, 30 / 08002 Barcelona

T. 934 127 198

palosanto@gruposantelmo.com

[www.gruposantelmo.com/restaurants/palosanto](http://www.gruposantelmo.com/restaurants/palosanto)

Establecimiento que ha mantenido intacta la distribución del local donde, a principios del siglo xx, vivió el poeta y dramaturgo catalán Pitarra. Los actuales propietarios, además, recuperaron gran parte de su obra, expuesta en las paredes del restaurante. Carta basada en la cocina tradicional catalana y de mercado. — *Establiment que ha mantingut intacta la distribució del local on, a principi de segle xx, va viure el poeta i dramaturg català Pitarra. Els actuals propietaris, a més a més, van recuperar gran part de la seva obra, exposada a les parets del restaurant. Carta basada en la cuina tradicional catalana i de mercat.* — This restaurant has retained the original layout of the premises where the Catalan poet and playwright Pitarra lived in the early 20th century and the current owners have also exhibited some of his work on the walls. Menu based on traditional Catalan and market cuisine.



Avinyó, 56 / 08002 Barcelona  
 Pàrquing B:SM\* Moll de la Fusta  
 T. 933 011 647  
 info@restaurantpitarra.cat

[www.restaurantpitarra.cat](http://www.restaurantpitarra.cat)



La marca de la casa combina la pasió de Pitarra por los gatos con el escudo de Barcelona. — *La marca de la casa combina la passió de Pitarra pels gats amb l'escut de Barcelona.* — The restaurant's brand combines Pitarra's passion for cats with the Barcelona coat of arms.







Entre los clásicos del Windsor se encuentra la merluza de palangre a la plancha con alcachofas al vacío. — Entre els clàssics del Windsor hi ha el lluç de palangre a la planxa amb carxofes al buit. — The Windsor's classics include hake with roasted artichokes.



Ubicado en una finca modernista, es un espacio íntimo y tranquilo, con un jardín interior singular. Referente

de la cocina catalana contemporánea. Tiene una bodega con más de 400 referencias provenientes de todo el mundo, con gran presencia de vinos locales.

— Ubicat en una finca modernista, és un espai íntim i tranquil, amb un jardí interior singular. Referent de la cuina catalana contemporània. Té una bodega amb més de 400 referències que provenen de tot el món, amb gran presència de vins locals.

— Located in an Art Nouveau building, it is a quiet intimate space, with a unique inner garden. A reference of Catalan contemporary cuisine, it boasts a cellar with over 400 fine wines from all over the world, with a good selection of local varieties.



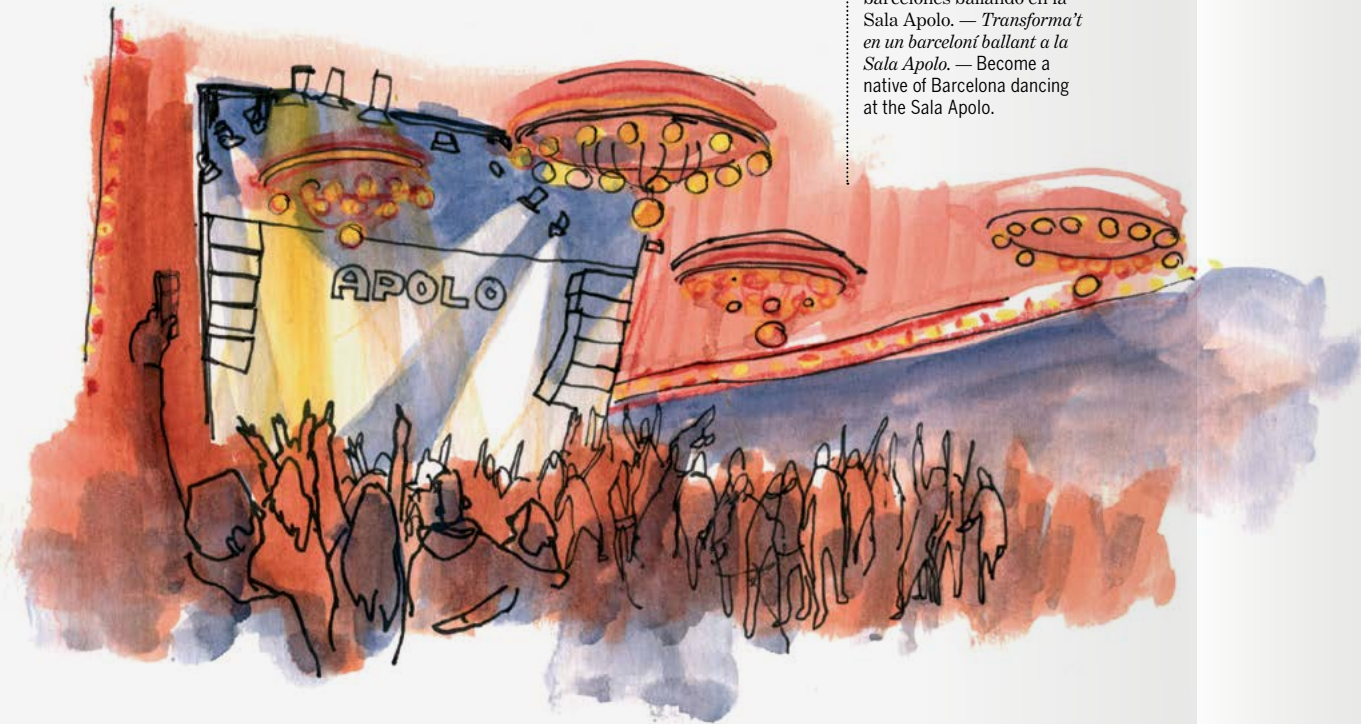
Còrsega, 286 / 08008 Barcelona

T. 932 377 588

info@restaurantwindsor.com

www.restaurantwindsor.com





Transfórmate en un barcelonés bailando en la Sala Apolo. — *Transforma't en un barceloní ballant a la Sala Apolo.* — Become a native of Barcelona dancing at the Sala Apolo.

La avinguda del Paral·lel fue punto neurálgico del faranduleo durante muchos años. En 1946 se fundó la Sala Apolo que fue uno de los principales locales de baile de la ciudad y, desde hace 25 años, se ha convertido en una sala de conciertos y discoteca de referencia. Hay actuaciones a diario y, los fines de semana, en sus dos salas, se puede bailar música electrónica o rock alternativo. — *L'avinguda del Paral·lel va estar punt neuràlgic de la faràndula durant molts anys. El 1946, es va fundar la Sala Apolo, que va ser un dels principals locals de ball de la ciutat i, des de fa 25 anys, s'ha convertit en una sala de concerts i discoteca de referència. Hi ha actuacions cada dia i, els caps de setmana, en les dues sales, s'hi pot ballar música electrònica o rock alternatiu.* —

The avinguda del Paral·lel was for many years the core of the theatre and variety world. The Sala Apolo was founded in 1946 and was one of the main dance halls in the city until 25 years ago, when it became a popular concert hall and disco. There are daily performances and, at the weekend, in one of its two halls you can dance to electronic music or alternative rock.

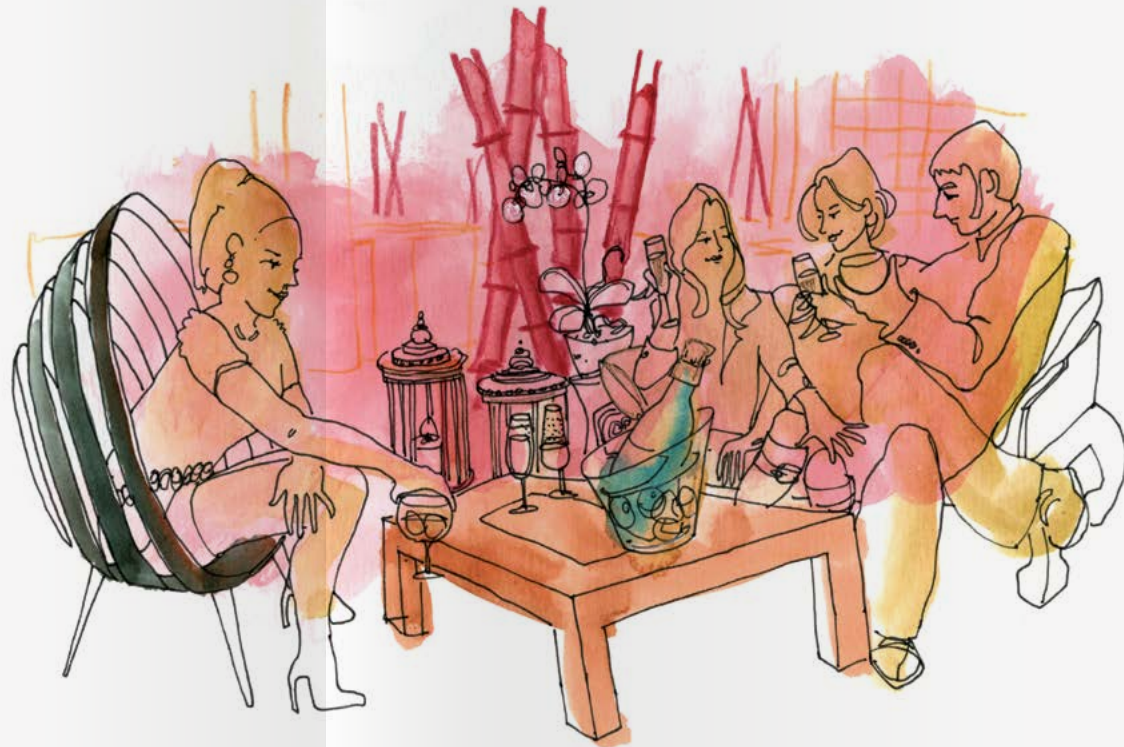
Nou de la Rambla, 113 / 08004 Barcelona  
T. 934 414 001  
info@sala-apolo.com

[www.sala-apolo.com](http://www.sala-apolo.com)

En primera línea de mar se encuentra Shôko: un club con el ambiente más selecto de la vida nocturna de la ciudad, al ritmo de *soul*, *R&B*, *funky* o *hip hop*, de la mano de los mejores *dj's* internacionales y residentes. Muy conocido también por sus fiestas temáticas y por su original decoración, abre todos los días de la semana hasta altas horas de la madrugada. — *A primera línia de mar hi ha el Shôko: un club amb l'ambient més selecte de la vida nocturna de la ciutat a ritme de soul, R&B, funky o hip hop, a càrrec dels millors dj's internacionals i residents. També se'l coneix molt per les festes temàtiques que s'hi fan i per la seva original decoració. Obre tots els dies de la setmana fins a ben entrada la matinada.* — Shôko stands by the sea: a club with the most select city night life atmosphere where you can dance to the rhythm of soul, R&B, funk or hip hop by the best international and resident DJs. Also famed for its themed parties and original decoration, it opens every night until the early hours.

Passeig Marítim de la Barceloneta, 36 / 08005 Barcelona  
 Pàrquing B:SM\* Hospital del Mar  
 T. 932 259 200  
 shoko@shoko.biz

www.shoko.biz



Imprescindible su lounge, con un ambiente privilegiado y reconfortante. — *Imprescindible el seu lounge, amb un ambient privilegiat i reconfortador.* — Don't miss the lounge, with a special and welcoming atmosphere.



# Targeta Parking Card

## Per a un estacionament més econòmic

Aquesta targeta permet estacionar a qualsevol dels 40 aparcaments de la xarxa B:SM sense límit d'entrades ni sortides fins a un màxim de 3 o 7 dies.



~~45€~~  
40,50€



~~69€~~  
62,10€

# 10%\*

\*Vàlid únicament presentant el cupó descompte en la cabina de l'aparcament

\*Válido únicamente presentando el cupón descuento en la cabina de el aparcamiento

\*Valid only presenting the coupon discount in the cabin of The parking

\*Promoció vàlida del 16 al 24 de maig de 2015 (ambdós inclosos)

\*Promoción válida del 16 al 24 de mayo de 2015 (ambos incluidos)

\* Promotion valid from 16 to 24 May 2015 (inclusive)



Ajuntament de  
Barcelona

aparcamentsbsm.cat

B:SM



Pàrquing



P  
G

Parking  
Card



3-7

DIES · DÍAS  
DAYS · JOURNÉES

B:SM

Ajuntament de  
Barcelona





Una iniciativa de  
*Una iniciativa de*  
An initiative of



GREMI DE  
**RESTAURACIÓ**  
DE BARCELONA

Con el apoyo de  
*Amb el suport de*  
Supported by



  
**Fira Barcelona**

1870  
  
**Estrella**  
Damm

Diseno / Disseny / Design [extraestudio.com](http://extraestudio.com) — Ilustración / Il·lustració / Illustration **Cristina Curto**



“Dibujar es una forma de  
percibir y disfrutar de la vida”  
*“Dibuixar és una manera  
de percebre i gaudir de la vida”*  
“Drawing is a way of noticing  
and enjoying life itself”

CRISTINA CURTO



DRINKS

FOOD