



Medio: **Club Renfe**

Fecha: 16-06-01

Difusión: No se conoce

**+TIEMPO LO ÚLTIMO**



### **BAR LOBO** 🍴

**LOS NUEVOS VECINOS.** Barcelona son sus plazas, y, desde hace tiempo, también los restaurantes y locales que las ocupan. Este luminoso y acristalado restaurante es un buen ejemplo de ello, con una terraza bien armada en lo decorativo, donde comer cocina de mercado y tapas. Ciertos toques caseros y precios medios, con el sello del Grupo Tragaluz, que se ha propuesto desde hace tiempo, que las noches se alarguen un poco más en la ciudad.

Carrer del Pintor Fortuny, 3. Tel. 934 81 53 46. <http://grupotragaluz.com>

### **THE SPA KITCHEN** 🧘

**UNA COCINA DE CUIDADOS.** Papel pintado de House of Hackney de Londres, lámparas de cristal alemanas, un mostrador holandés y unas mesas rehabilitadas del Mercantic de Barcelona. La decoración es una de los fuertes de este local, obra de la interiorista Bárbara Aurell. Pero realmente aquí se viene a relajar, con sus masajes y técnicas zen de reflexología, aromaterapia, antiestrés, detox o con piedras calientes.

Carrer de Rosellón, 180. Tel. 936 81 66 71. <http://thespakitchen.com>



### **FLAX&KALE** 🍴

**VEGETARIANO FLEXIBLE.** La gurú de la gastronomía vegetariana en Barcelona, Teresa Carles, acaba de abrir nuevo espacio, esta vez dedicado a la cocina flexiteriana. Este tipo de corriente apuesta por una cocina vegetariana flexible, sin fundamentalismos y con mucho sentido del humor (y de la estética). Así, este local, decorado por el interiorista Francesc Pons, ofrece relajados brunchs y una carta de zumos casi infinita. Cocina sabrosa y saludable, fuera de convencionalismos.

Carrer de Tallers, 74B. Tel. 933 17 56 64. <http://teresacarles.com>



### **DOS PALILLOS** 🍴

**ESTRELLA ORIENTAL.** La explosión gastronómica que vive Barcelona, tuvo en El Bulli su gran cantera. De aquí salió Albert Raurich, antiguo jefe de cocina del restaurante de Ferrán Adrià, que ahora lidera esta barra de cocina asiática dentro del mítico hotel Casa Camper. El restaurante ofrece auténticos platos servidos al estilo de las tapas españolas, y fue galardonado con una estrella Michelin recientemente. Es un sitio discreto, para pocos comensales, y una de las primeras barras en las que se visualizaba a los cocineros finalizar los platos.

Carrer de Elisabets, 9. Tel. 933 04 05 13. [www.dospalillos.com](http://www.dospalillos.com)



### **HOSTAL GRAU** 🏠

**DUERME Y SONRÍE.** Decoración nórdica para un establecimiento que tiene en su *leitmotiv*, que todos sus huéspedes sonrían al entrar. Y lo consiguen, pues en este hotel *boutique*, sencillo y discreto, la atención es casi familiar y lo ecológico manda en todos sus servicios y materiales, desde el algodón de las sábanas hasta el consumo de agua en las habitaciones. La prioridad de la familia Grau-Fabregas que regenta el hotel, es que el huésped se sienta en casa, por eso ofrecen también alquiler de bicicletas y servicio de guardería.

Carrer de les Ramel·leres, 27. Tel. 933 01 81 35. [www.hotalgrau.com](http://www.hotalgrau.com)