



Con aires marinos

01. Una experiencia con (espectaculares) vistas panorámicas: Marea Alta (restaurantemareaalta.com) ocupa los 1.000 m² que suman las tres últimas plantas (23 a 25) del Edificio Colón. Su propuesta: pescados a la brasa y ahumados. «La decoración, imitando el interior de un barco pesquero, evita que el comensal se distraiga y se centre en nuestra propuesta», explica su dueño, Enrique Valentí.
 02. Lázaro Rosa-Violán ha diseñado Touché (touchebcn.com), ubicado en el Puerto Olímpico. Lejos del menú cerrado, su especialidad son las raciones de inspiración mediterránea con toques asiáticos. Los cócteles maridados con los platos, a cargo de Marc Pérez, son uno de sus puntos fuertes.
 03. El recién fichado chef Ryu Katano renueva la carta de Shibui (shibuirestaurantes.com), veterano japonés con 16 años en Comte d'Urgell. Su cocina tradicional se abre ahora a la innovación.

Mapa de sabores

04. Black Remedy (blackremedy.com), un espacio multidisciplinar con el *slow food* como mantra, acaba de abrir en el Gótico. Ahuman sus carnes a diario y sus propietarios, la familia Ascaso, fabrican los molinos de café Compak, por lo que este es su especialidad, ya sea el clásico *espresso*, un *nitro cold brew* o un filtrado Kalita.
 05. De tienda de recambios de automóvil a casa de comidas. Esa es la evolución de Auto Rosellón (autorosellon.com), un espacio con más de cinco décadas de historia en el Eixample y reformado ahora por Estudio en Blanco con la filosofía #NoTag, donde se puede tomar desde un *bikini* a un tiradito de lubina.
 06. Eixample y Gòtic son solo dos barrios que ilustran la variedad gastro local, recogida en las guías *Barcelona Foodie* (bcnfoodieguide.com). «Muchos locales implican un tique de 40-50 €», por lo que están abriendo otros nuevos en los que, sin bajar la calidad, hay una oferta más asequible», dice su responsable, Marta Garreta.

De la fusión a la tradición

07. Gracia esconde una pequeña taquería, Piki Taco (pikiotaco.com), decorada con coloridos grafitis del artista Zosen. Su chef, Fernando Sanz, prepara tacos tradicionales y también otros fruto de la fusión con la cocina de mercado local.
 08. Harry Wieding, Premio Cocinero Joven 2013 de la Academia Catalana de Gastronomía, ha tomado las riendas de Le Bouchon, gastrobar del Hotel Mercer (mercerbarcelona.com). El local presume de aire canalla en su carta, que combina recetas tradicionales y tapas innovadoras.
 09. Dominique Perrault diseñó la torre del Hotel Meliá Barcelona Sky (melia.com), en Poble Nou, cuya terraza, 24 Cielos, ofrece una vista de 360 grados. Tras relajarse en el Yhi Spa, hay que sentarse en uno de sus restaurantes Dos Cielos —una estrella Michelin—, de los hermanos Javier y Sergio Torres, y Mercado, de cocina mediterránea.

ESPACIO EN BLANCO

ESTUDIO CREATIVO DE INTERIORISMO, ARQUITECTURA Y DISEÑO DE INTERIORES PARA ESPACIOS RESIDENCIALES Y COMERCIALES

S Moda – Suplemento El País

17-02-01

Difusión: 210.034



Comunikare