

## Guía Ultrarrápida e Incompleta de Barcelona

© Javier Díaz-Giménez

### Bares

- Xampanet (Moncada, 22). Quizás sea el mejor bar de Barcelona. Pinchos genuinos y cañas en pleno barrio gótico. Muy cerca de Santa María del Mar. Pide lo que más te guste de lo que veas en la barra, o de lo que leas en las pizarras. Y ya puestos, entra un momento en Santa María y si te diera por rezar, acuérdate de mí y de mi gente.
- El Vaso de Oro (Balboa 6 – 93 319 30 98). Otro clásico con buena cerveza, muchas tapas, y una barra interminable.
- Los barceloneses llaman frankfurts a los perritos calientes no sin razón. Son una de sus tradiciones y suelen estar muy buenos. Me gustan especialmente los de Valles Frankfurts. Tienen un local en Gran de Gracia 84 y tres en Pedralbes, Alfambra 20, Jordi Girona 2 y Jordi Girona Salgado 2.
- Ginger (Palma de Sant Just 1 o Lledo 2 – 93 310 53 09.). Vinos, copas y cocina en un barito intimista del barrio gótico. Perfecto para conversar.
- Inopia (Tamarit 104, esquina con Rocafort – 93 424 52 31). Excelentes tapas de diseño en un ambiente informal. Tienen Gosset, el champán más antiguo del planeta.
- Pinnocchio. Es un barito que está dentro del Mercado de la Boquería en plena rambla. Búscalo un poco, o pregunta al entrar. El Mercado de la Boquería puede que sea el más bonito del mundo y merece la pena la visita. El dueño es un viejito que da de comer en la barra, cosas fáciles y exquisitas que salen de una cocinita a la vista. Los canapés de anchoas con aguacate son excelentes.

### Restaurantes

- El Botafumeiro (Gran de Gracia 81 – 93 218 42 30). Visita obligada. Imprescindible reservar. A poder ser en la barra. Cuesta una pasta pero merece la pena. Dudo que haya un jefe de barra mejor que Arias, alto, delgado, impecable con su bigote entrecano y su discreta ironía. Verle actuar es realmente espectacular.
- Restaurante Carballeira (Reina Cristina, 3 – 93 310 00 13). Es un gallego estupendo que está cerca de la Plaza del Comercio. Bébetelo un botella de vino turbio y pide una tortilla de betanzos, pulpo y lo que veas que te apetezca. Se puede comer en la barra.
- Cal Pep (Plaza de les Olles, 8 – 93 310 79 61). Otro sitio que me gusta. Hacen comida catalana actualizada en un ambiente informal. Tienen una barra muy concurrida donde se puede comer. Casi siempre está lleno.
- Bodega Sepúlveda (Sepúlveda 173 bis – 93 323 59 44). Taberna clásica y ruidosa. Se come sentado. Como reza en su tarjeta sirven tapas con mantel. Buenas de verdad.

- Restaurant 7 Portes (Paseig Isabel II, 14 – 93 319 30 33). Es un clásico imprescindible de la gastronomía catalana. Lo fundaron en 1836 y presumen de ser el restaurante más antiguo de Barcelona. Abre de 13:00 a 01:00 sin interrupción. Pide una paella perellada. Riégala con una botella de Gramona. Remata con un carajillo con el con el coñá quemado. Date un paseo hasta la estación marítima. Y súbete al barco de Menorca. Les puedes visitar en <www.7puertas.com>.
- La Taberna de Begoña (Travessera de les Corts 190 – 93 490 10 51). Simpático local. Muy familiar. No es nada pretencioso pero todo está muy bueno.
- Barceloneta (Escar 22 – 93 221 22 49). Pescados, pescados, pescados...

## Copas

- Gimlet (Rec, 24). Está muy cerca de El Borne. Es mi bar de copas favorito. Tiene una fantástica barra de madera de caoba. Los cócteles son fabulosos. Tómate un gimlet a la salud de Philip Marlowe en “The Long Goodbye”.

## Me faltan por explorar

- El Suquet del Admirall. Puerto Antiguo. Cerca de el Barceloneta.
- La Tomaquera: pequeño local de la calle Margarit del Poble Sec. Me dicen que se comen los mejores caracoles del mundo, que las alcachofas son excelentes y que las galts y los garbanzos también son muy buenos...
- Quimet: esta cerca del anterior en la calle Poeta Cabanyes. Me dicen que es una de las mejores tabernas de la ciudad y que tiene la más completa gama de latas y aperitivos...

## Agradecimientos

Gracias a Juan Carlos Conesa, a Jose Enrique Galdón, a Ramon Marimon, y a Arturo Pérez Kramer por haberme llevado a algunos de estos sitios. Y a todos mis amigos de Barcelona por convertirla en una de mis ciudades favoritas.