



### En el distrito de Ciutat Vella

#### **\*CentOnze - Hotel Le Meridien.** Ramblas,

111. <http://www.lemeridienbarcelona.es/es/centonze/>. El restaurante CentOnze del Hotel Le Méridien Barcelona es un espacio abierto, sofisticado y cosmopolita. Ingredientes de primera calidad con los que desarrollar unas ideas gastronómicas para convertirlas en obras de alta cocina, sin dejar de ser asequibles. Especialidades: Tartar de salmón marinado, aguacate y salsa de yogur; Pica de La Boquería (croquetas de jamón ibérico, queso manchego macerado, gambas al ajillo, pimientos de piquillo rellenos de brandada)... Menú comida entre semana: Menú 16 €. Menú cena entre semana :19€\* (de domingo a jueves noche) - 33 €\* (viernes y sábado noche). Precio medio a la Carta: 35-40€/ . Horario: de lunes a domingo de 12:30-16h y de 18-23h.

**\*Dostrece.** C/del Carmen, 40. Tel.(+34) 93 301 7306. <http://dostrece.net/>. Su cocina de fusión y ambiente sencillo. Apuesta por la calidad y el buen gusto. Además tendrás la posibilidad de disfrutar de su extensa carta de cocktails, mientras escuchas buena música. Especialidades: Las Tiras de pollo empanadas con salsa; La Sopa fria de "bloody mary" con un toque de hinojo; Risotto de langostino al azafrán ... \*Precio a la carta: 25€. Horario: de 10h a 2:30h cada dia con Desayuno, Menu de Mediodia, Domingo Brunch, Tapas, Cocktails y Carta de Cena. Cocina ininterrumpidamente 10h-24h.

**\*Irati.** C/ Cardenal Casañas, 17 08002 Barcelona.Tel. (+34) 93 3023084. Restaurante de cocina tradicional vasca que te permitirá degustar los mejores pinchos y la auténtica cocina vasca. Para picar encontrarás las croquetas, cubos de atún y pinchos de camarón. Para los que les gusta estar sentados, hay un restaurante en la parte posterior donde podrás probar

platos más elaborados tales como el rape asado en salsa de marmitako; Kokotxas de bacalao al pil pil; Almejas en salsa verde; Pochas guisadas con almejas... Carta :De 25 a 50 €.  
Horario: de 13.00 a 16.00 y de 20.30 a 24.00 .

**\*Trobador Rambla.** Rambla Cataluña, 2. Tel. (+34) 93 318 40 41.

<http://www.restaurantetrobador.com/>. Cerca del centro de Barcelona se encuentra esta brasería que presenta en su carta cocina mediterránea con una distinción especial, todos sus platos están elaborados al carbón de encina.El local se distingue por su modernidad, de las paredes azules cuelgan grandes cuadros de estilo vanguardista y varias columnas dividen el espacio. En su carta podremos encontrar recetas elaboradas con ingredientes naturales y de calidad. Platos de perfil creativo, joven y profesional: Escalibada Catalana con Queso de Cabra; Verduras a la brasa;Paella Mixta; Macarrones Trobador... Precio a la Carta:20 €. Abierto de L-D: 7 a 1'30h. Cocina ininterrumpida de 12 a 1'30h. Menú diario y menús especiales para grupos.

**\*El Cafeti.** C/ Sant Rafael, 18.Tel.(+34) 93 329 24 19.<http://www.elcafeti.com/>. Restaurante de cocina tradicional catalana situado en el centro del Casco Antiguo que presenta una decoración de estilo noucentista donde disfrutarás de tu comida o cena acompañado por velas y música clásica. Preparan una cuidada cocina catalana y de mercado, siendo su especialidad los arroces. Todos los postres son de elaboración casera. Platos:Salteado de setas de temporada con vinagreta de manzana;Ensalada templada al queso de cabra; Esqueixada de bacalao a nuestra manera;Arroz de verduras al horno... Precio Carta :De 25 a 50 €. Horario: de 3:30 h. a 16:30 h. y de 21:00 h. a 01:00 h.

**\*Carmelitas.** C/Doctor Dou,1/Carme,42.Tel. (+34) 93 412 46 84<http://carmelitas.biz/>. Se encuentra en el Raval, en el corazón de Barcelona, junto a las Ramblas y el mercado de la Boqueria. Actualizando el concepto tradicional de fonda, elabora una cocina donde el ingrediente, siempre local, es el protagonista. Una carta cuidada pero cambiante – sigue el ritmo de la huerta – y una cocina elaborada a partir de productos catalanes son los puntos de partida de Carmelitas para crear platos simples y con sentido.Especialidades:Chips de alcachofas;Guisantes del Maresme con butifarra negra; Tallarines de sepia con verduritas,Pescado según mercado... Precio Carta :De 25 a 50 €. Abierto todos los días.  
Horario: de 13:30 a 00:00

**\*El Chipirón.** Maremagnum, local 55. Tel.(+34) 93

2258040.<http://www.monchos.com/flash/elchipiron/>. Restaurante de cocina tradicional mediterránea localizado en el Maremagnum, el más cosmopolita y refrescante centro comercial de la ciudad. Un lugar para relajar los sentidos, con vistas incomparables al Port Vell. Marisquería con el gran escaparate de productos del mar, cocinados al vapor a la vista de los comensales. En sus dos plantas, se tapea y disfruta de la cocina marinera. Precio Menú: Menos de 25 €. Carta: De 25 a 50 €. Horario: Cocina ininterrumpida desde las 11h hasta la 01h de la madrugada.

**\*El Racó del Port.** C/Ample, 1. 80002 Barcelona.Tel. (+34)

93.342.42.44.<http://www.hoteles-catalonia.com/>. El Racó del Port es el restaurante del Hotel Catalonia Port, inaugurado en noviembre 2008, se encuentra en pleno barrio Gótico de la

ciudad de Barcelona. Acogedor, con terraza y con una fantástica cocina mediterránea elaborada con productos de mercado. Destaca su amplia carta elaborada con productos de primerísima calidad. Sus especialidades son los arroces y pescados. Menu almuerzo: 13 €. Precio medio: 20 €. Abierto de Lunes a Viernes de 13.30h a 15.30h y de 19.30h a 22.30h.

**\*Hostal El Pintor.** C/ San Honorat, 7. Tel. (+34) 93 301 40 65.

<http://www.gruptravi.com/pintor/castella/historia.html/>. Situado en el corazón del Barrio Gótico de Barcelona junto a la emblemática plaza Sant Jaume, la Casa de la Ciutat, el Ayuntamiento y el Palacio de la Generalitat y con una decoración rústica. Basa su oferta gastronómica en la cocina tradicional catalana y en platos de inspiración mediterránea, especialmente de origen francés. Especialidades: platos tradicionales catalanes, especialmente un notable surtido de entrantes y platos de cuchara. Precio medio: de 25 a 50 €. Horario: de 13 a 24h.

**\*Cal Pinxo.** Plaza Pau Vila, 1. Tel. (+34) 93 221 44 60. <http://www.calpinxo.com/>. Ubicado en el Palau del Mar, el antiguo Puerto de Barcelona, en él podrás degustar su fusión entre la cocina tradicional marinera y la cocina Catalana. Con dos zonas claramente diferenciadas, por un lado, la zona interior, a modo de palacio bajo el mar. Y por otro lado, su extensa terraza, parte de la cuál está bajo cubierta abovedada, orientada hacia el antiguo puerto. Especialidades: paella marinera; fideuá; marisco, Almejas a la marinera; Buñuelos de bacalao; Croquetas de marisco... Precio medio: 45 €. Abierto: de lunes a domingo de 12:30-16h y de 19:30-23:30h.

**\*H1898.** C/ La Rambla, 109. Tel +34 93 552 95 52.

<http://www.hotel1898.es/es/barcelona-restaurant.php/>. Ubicado en la primera planta del Hotel 1898, su situación le convierte en uno de los mejores restaurantes con vistas a Las Ramblas de +Barcelona. Cocina de autor propuesta por el Chef Carles Boronat, quien ofrece una sabia mezcla de raíces mediterráneas e ingredientes exóticos y sofisticados. Precio medio: 35€. Horario: L-D de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00.

**\*Nineteen.** Plaza Catalunya, 19. Tel. (+34 93 316 87

00). <http://www.oliviahotels.es/seccion/33/es/nineteen-restaurant/>. Situado en el emblemático Hotel Olivia Plaza de Plaza de Cataluña proporciona una cocina española con toques mediterráneos. En su amplia carta ofrece platos creativos con productos de primera calidad y con una excelente relación calidad-precio. Especialidades: Ensalada Olivia (mezclum, atún, cherries, zanahoria, pimientos, olivas); Pasta udon estilo asiático con pollo y langostinos; Judías de Santa Pau con tripa de bacalao y butifarra del perol... Precio medio: 32 €. Abierto: De lunes a domingo de 12-23 h.

**\*Quo Vadis.** C/Carme, 7. Tel. (34) 933024072. <http://www.restaurantquovadis.com/>. Situado cerca del mercado de La Boquería, se caracteriza por la gran calidad de sus productos y un ambiente distinguido. Ofrece una cocina internacional y catalana. Precio a la carta: 45 €. Precio Menú comida: 36 €. Precio Menú Cena: 36 €. Horario: L-S de 13:15 a 16:00 y de 20:30 a 23:30.

**\*Cheese Me.** Plaza Jacint Reventós. Tel. (+34) 93 268 11

27. <http://www.cheeseme.org/index2.htm/>. Elegante y moderno restaurante de cocina creativa

donde podrás degustar una amplia variedad de recetas cuyo elemento fundamental es el queso. Quesos de todo tipo, siempre de excelente calidad, condimentan los platos. La carta también dispone de opciones sin queso. Precio: 30-45 euros.