

"Best Fine Dining in Barcelona"

Realizado por : Cityseeker

📍 12 Ubicaciones indicadas

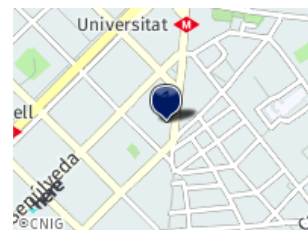


📷 by Kok Chih Gan & Sarah Thai

Alkimia

"Restaurante Catalán de Gran Reputación"

Muy conocido por su comida catalana, el Chef Jordi Vilá exhibe sus habilidades en Alkimia. Este es un lugar muy concurrido por los amantes de la gastronomía, ya que cuenta con un estilo único, con ingredientes innovadores y métodos que compilan una comida catalana única. Se recomienda el arroz Ñoras con azafrán y langostinos frescos y la ensalada de alcachofa con jamón ibérico. También ofrecen un menú de precio fijo para los comensales que dudan sobre qué pedir. Este restaurante ofrece la textura y el sabor distinguido de cada ingrediente en platos que hacen de esta, una comida memorable.



☎ +34 93 207 6115

🌐 www.alkimia.cat/

✉ reserves@alkimia.cat

📍 Ronda Sant Antoni 41, Barcelona

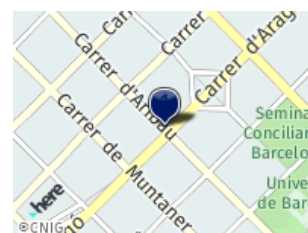


📷 by City Foodsters ©

Cinc Sentits

"¡Sensacional!"

Durante una visita a España, hay que hacer lo que hacen españoles elegantes. Cinc Sentits puede ser un restaurante relativamente nuevo, pero ha escalado rápidamente las listas de popularidad. El lugar alimenta los sentidos, con la profusión de sabores, aromas y un estilo colorido, que hace honor al significado de su nombre: "cinco sentidos". El Chef Jordi Artal tienta a los comensales con cocina creativa moderna catalana que cuenta con deliciosos aperitivos como la ensalada Valdeón (con manzana caramelizada, nueces confitadas, mezclum, y aceite de nuez) y platos como cochinillo ibérico, entre muchos más. Deliciosos postres proporcionan un final perfecto para la cena. Si la elección se hace demasiado difícil, se puede elegir el menú de degustación, compuesto por sus platos más emblemáticos. ¡El lugar es ideal para disfrutar de una comida interesante en uno de los barrios más famosos de Barcelona!



☎ +34 93 323 9490

🌐 www.cincsentits.com/

✉ info@cincsentits.com

📍 Carrer d'Aribau 58, Barcelona

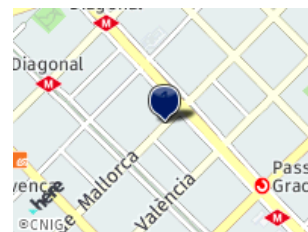


📷 by Public Domain ©

Lasarte

"Cena de Nivel Michelin"

Justo al final de la calle del Condes de Barcelona Hotel, se encuentra su famoso restaurante, Lasarte. Al reservar una mesa aquí es posible ver por qué es el restaurante más solicitado en la ciudad. Aquí se pueden probar las delicias que preparan los chefs, que por lo general son especialidades catalanas por las que el país es conocido. La interesante lista de postres merece una mención especial. Situado en el corazón de la ciudad, frente a La Pedrera de Gaudí, esta estructura del siglo XVIII vale la pena una visita, tanto por su comida como por el ambiente.



☎ +34 93 445 3242

🌐 www.condesdebarcelona.com/en/lasarte/

✉ info@restaurantlasarte.com

📍 Carrer de Mallorca 259, Condes de Barcelona Hotel, Barcelona

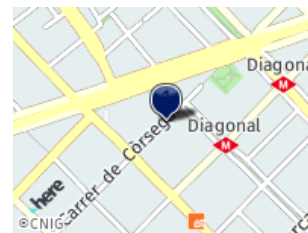


by Public Domain

Windsor

"Elegante e Íntimo"

Enorme, con mucha luz natural, y situado en una localidad hermosa, el Windsor es una opción elegante para salir a comer. El ambiente es íntimo y elegante, por lo que es perfecto para una escapada romántica o incluso una celebración privada. El lugar sirve comida catalana contemporánea, y es una deliciosa síntesis de nuevos sabores y productos de temporada. Tiene una hermosa vista del jardín para disfrutar de la comida con tranquilidad.



+34 93 415 8483

www.restaurantwindsor.com/

info@restaurantwindsor.com

Carrer de Còrsega 286, Barcelona

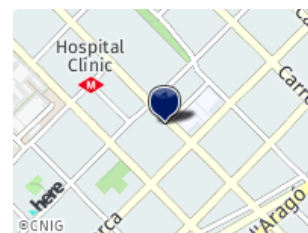


by Public Domain

Disfrutar

"La mejor de la alta cocina"

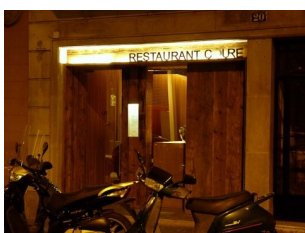
El restaurante Disfrutar ofrece una experiencia culinaria incomparable a cualquier otro de la ciudad. Disfrutar tiene una fama de ser uno de los lugares más elegantes en toda la ciudad y merece ser galardonado tal como cualquier otro restaurante con una estrella Michelin. Al momento que llegue, una atmósfera maravilla con decoración sofisticada le da la bienvenida. El menú ofrece preparaciones innovadoras que combinan un sabor único con una atención cuidadosa por los elementos más elegantes; todo se convierte en algo fenomenal. Cada receta del menú es impresionante, pero si no puede decidirse, debe ordenar del menú de degustación. Además, el restaurante tiene una colección impresionante de vinos finos que van a acompañar la comida perfectamente. No olvide preguntar al sumiller para unas recomendaciones. Este restaurante es caro, pero merece cada centavo que paga, en particular cuando está visitando la ciudad.



+34 933 48 6896

www.disfrutarbarcelona.com

Carrer de Villarroel 163, Barcelona

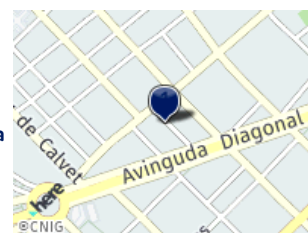


by dpotera

Coure

"Cocina Creativa"

Coure, ubicado en el barrio de moda de Gracia, es una visita obligada para cualquier entusiasta que desee descubrir cocina tradicional catalana con un toque magistral. El chef y propietario, Albert Ventura, ha creado un menú a base de platos pequeños y elegantes, con un gusto por lo exclusivo. Dispone de muchos productos básicos catalanes como sardinas, atún y verduras frescas, pero combinados de forma imprevista para complacer a los comensales. El restaurante también ofrece una gran carta de vinos para combinar con el delicioso menú de degustación. La decoración es minimalista y relajada.



+34 93 200 7532

www.restaurantcoure.es/

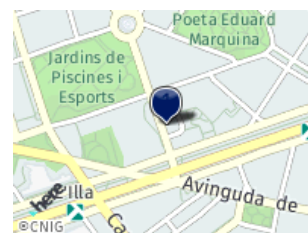
Passatge de Marimon 20, Barcelona



Restaurant Via Veneto

"Cocina Catalana de Estación"

Dirigido por José Monje, este popular restaurante ofrece cocina catalana cuidadosamente preparada en un menú que cambia según la temporada. Es popular entre los poderosos políticos y financieros de la ciudad y es un gran lugar para hacer negocios. Algunas de las atracciones incluyen una extensa carta de vinos, un horno de leña, un servicio excelente, y un menú especial de cuatro platos y postre, que cambia diariamente. Decorado al mejor estilo modernista, brinda una sensación de refugio del mundo exterior en un entorno exclusivo y elegante. Es posible, también, reservar un salón privado para mayor privacidad.



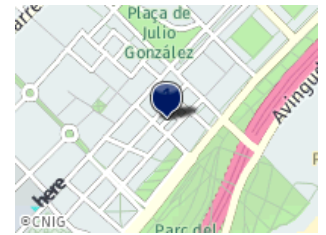


by Larry Cornett

Els Pescadors

"El Arte de los Mariscos"

Este restaurante de mariscos consolidado en el barrio de El Poblenou ha conservado gran parte de su encanto de antaño. Els Pescadors mantiene una reputación muy alta en Barcelona, y ha recibido numerosos premios culinarios. Sirve cocina de mercado con estilo y creatividad. Como su nombre lo indica, Els Pescadors ofrece deliciosos platos de pescados y mariscos, que van desde simples mejillones al vapor hasta una ensalada de bacalao con hojaldre. Cuenta con mesas de mármol antiguo, rodeadas de antigüedades.

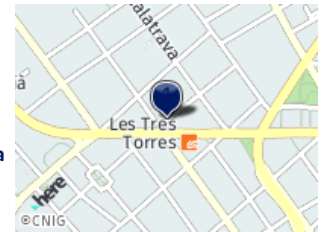


by Public Domain

Acontraluz

"Original, cuidado y romántico"

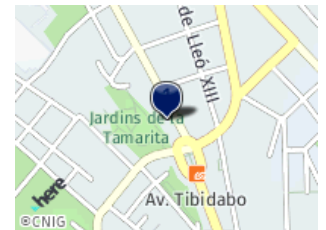
Perteneciente al grupo Tragaluz, este restaurante está ubicado en una casa de detalles muy cuidados, con agradables particularidades como una chimenea y un sensual jardín. Comida sin mucha parafernalia pero con un agudo sentido de la originalidad y la calidad. Ensaladas, risottos, pastas, foie caliente con manzanas y otras tantas maravillas culminan en una carta de postres sorprendentes. El servicio es cuidado y muy agradable.



ABaC Restaurant

"Lo Mejor de España"

Abac Restaurant está situado en el Abac Hotel, y es imperdible. Todas las mesas están cubiertas con mantel blanco y tienen una flor del mismo color, es un espacio muy concurrido, y tiene un servicio de primera. El Chef Jordi Cruz prepara comida creativa de la mejor calidad, con platos que van desde alcachofas y foie gras hasta cabra asada con aceitunas Kalamata. El menú de vanguardia cambia a menudo, proporcionando a sus clientes habituales con variedad, siempre manteniendo su delicioso sabor.



UNIRSE A NOSOTROS A:

cityseeker.com