

# Condé Nast Traveler

RECORRIDO  
POR  
LAS MEJORES  
BODEGAS  
ESPAÑOLAS

TRUTH IN TRAVEL

N° 54/SEPTIEMBRE 2012/3€

## 30

### NUEVAS RAZONES PARA ADORAR BARCELONA

CON LOS CONSEJOS DE  
FERRAN ADRIÀ, MARTA TORNÉ, ALEX  
CORRETTA, TERESA HELBIG

**CHIC FRANCÉS**

BUENAS OSTRAS Y  
BUENA VIDA EN ARCACHÓN  
Y CAP FERRET

**PODERIO ALEMÁN**

HAMBURGO, ÚLTIMO PUERTO  
DE VANGUARDIA

NAVEGA EN GOLETA POR SUS CALAS,  
TEMPLOS SUMERGIDOS, PUEBLOS MARINEROS...

# TURQUÍA

## DESDE EL MAR

### SANTIAGO DE CHILE

DESCUBRE LA CAPITAL  
DESCONOCIDA

### EN MEDIO DEL ATLANTICO ISLAS AZORES

PASIÓN POR LA NATURALEZA



# 30 razones Barcelona



E

scoger 30 razones por las que amar Barcelona, cuando vives en ella, es quizás una de las decisiones más difíciles de tomar. Cuando empiezo a enumerar todo lo que me gusta de la ciudad, la lista se convierte en interminable. Mi cabeza no para de recorrer calles, rincones, restaurantes,

paseos y, entonces, me doy otra vez cuenta de lo hermosa que es, de su mezcla de gentes y culturas, de su gastronomía, de su clima, de su oferta cultural, de su estilo de vida. Siempre puntera, siempre a la moda. Cuna de diseñadores, artistas y arquitectos que la convierten en punto de reunión y atracción para los jóvenes creadores internacionales, Barcelona se posiciona como punto de mira del diseño.

Otra de las razones para visitar la ciudad es su gran oferta gastronómica: pequeños restaurantes de tapas, movimiento 'slow food', respeto por los productores, cartas de productos kilómetro 0, estrellas Michelin, gástrobares y mucho más. Todo se entremezcla para crear una amplia oferta donde las aperturas y las novedades no cesan, donde

los chefs más innovadores conviven con los restaurantes de siempre, adaptándose a los tiempos que corren y permitiendo encontrar opciones para todos los gustos.

De Barcelona nos gusta todo: sus plazas, sus barrios, sus mercados, sus playas, su arquitectura, su historia, su mezcla de lo moderno y lo antiguo, su unión de culturas, su fuerza. Es una ciudad de contrastes. La arquitectura e historia conviven con múltiples ofertas y opciones culturales. Para comprobarlo, basta con dar un paseo por el barrio Gótico, perderse por sus estrechas calles adoquinadas, visitar la Boquería y el barrio del Raval, dar un paseo hasta el Born para encontrar las últimas tendencias en moda y curiosar sus tiendas *vintage*, o tapear y zambullirse en el gótico medieval de Santa María del Mar.

Nunca me canso de recorrer el Paseo de Gracia de arriba a abajo, el punto donde la ciudad se viste de glamour con sus estilosas tiendas de lujo y sus edificios modernistas. Es, junto a otras calles cercanas, como la Rambla de Catalunya, el plan perfecto para un día de *shopping*. Tampoco de sus paseos culturales, como La ruta del Modernismo, cita obligada para los amantes de Gaudí. Sin olvidar el

# para adorar

Barcelona está de moda. Esta ciudad nunca se cansa. Vibra, baila y no para de evolucionar.

Barcelona se mueve, es una ciudad agitada, inquieta, que respira arte, diseño, gastronomía, moda...

**Una ciudad cosmopolita, abierta al mundo, abierta al mar.**

Texto: Mónica Homedes / Fotos: Félix Lorenzo



## 19. DOS PALILLOS

Ubicado en pleno barrio del Raval, en los bajos del minimalista y urbano Hotel Casa Camper ([casacamper.com/barcelona](http://casacamper.com/barcelona)), presume de ofrecer las mejores tapas asiáticas de toda la Ciudad Condal.

Tras su paso por elBulli, donde estuvo siete años como jefe de cocina, Albert Raurich nos sorprende ahora con sus extraordinarias creaciones y tapas en el laureado restaurante Dos Palillos. Su mujer, Tamae, se ocupa de la sala y de la bodega, donde destaca su espectacular carta de *sakes* y *tés*.

No te confundas, reserva en la famosa barra *show cooking* y trasládote a tierras lejanas con los sabores intensos de su menú degustación (desde 55€). Prueba un delicioso *dumpling* al vapor de gambitas o el *temaki* de toro de atún con *nori*. Desde esta perspectiva podrás ver cómo trabajan los cocineros en incluso hablar con Albert en vivo y en directo (Calle Elisabets, 9; tel. 93 304 05 13; [dospalillos.com](http://dospalillos.com)).



## 20. LA COCINA DE AROLA EN EL HOTEL ARTS

Siempre hay una buena excusa para acudir al Hotel Arts. Y más si es para probar la cocina de Arola ahora de la mano de Miguel Ángel Mayor, discípulo de elBulli. ¡Seguro que te sorprende! La carta está llena de colores y sabores, una grata sorpresa para los sentidos. Deliciosas sardinas fritas con lima, el Arola Bitter, la presentación de las navajas con *kalix* y almejas servidas en una hoja de cactus son solo una pequeña muestra. Reserva en su terraza, disfrutarás a todas horas (*dj* todas las noches y, en verano, conciertos en directo los jueves en las clásicas Noches de Arola. ¡Y es como si estuvieras fuera de Barcelona! (Marina, 19-21; tel. 93 483 80 90; [hotelartsbarcelona.com](http://hotelartsbarcelona.com); abierto de miércoles a domingo, mediodía y noche).



## 21. EL 41° EXPERIENCE

Es el gran lugar por descubrir en Barcelona, según me cuenta Ferran Adrià. Y es que Albert Adrià, mente creativa y otro genio en la cocina, ha ideado un nuevo concepto gastronómico llamado 41° Experience. En una atmósfera multimedia (imágenes, música, etc.) se dan 41 pases con cerca de 50 elaboraciones –que combinan snacks y *fingerfoods* con cócteles y bebidas–, mientras un equipo de 17 personas se encarga de un máximo de 16 afortunados comensales por noche. En realidad la oferta cambia cada día, pero cabe destacar como algunos platos evocan diferentes zonas geográficas por sus productos, sabores o elaboración, como el espárrago con queso crujiente y sopa helada de Navarra, el tiradito de lubina salvaje con ensalada ordenada de Perú, el *temaki* de atún picante y gamba con miso de Japón o la costillita de conejo y su sangre con patata, estragón y tuétano de Francia. Una expe-

riencia en otra dimensión que solo es posible reservar a través de la página web ([Avinguda Paral·lel, 164; 41grados.es](http://Avinguda Paral·lel, 164; 41grados.es); desde 200€).

## 22. BAR MUT & MUTIS

Un lugar para disfrutar, divertido, informal y con mucho sabor. Busca los platos del día en las pizarras que hay colgadas en las paredes. Espectacular el *carpaccio* de huevo frito. Su gran secreto es El Mutis, su espacio clandestino, un club privado donde tomar una copa, cenar o escuchar música en directo, pero solo si eres socio o invitado de un socio. No lo encontrarás fácilmente, pero una vez entres será como estar en club neoyorquino con sus sofás chester, su luz tenue y su buen ambiente. Quizás te encuentres a Robert de Niro o a tu actor favorito. No digas que te lo he dicho, pero si estás pensando en entrar pregunta por Iván Castro o por su propietario, Kim Díaz, y quizás te pongan en la lista (Pau Claris, 192; tel. 93 217 43 38).

