



## *La dinamización de centros comerciales en Barcelona*

EL PROYECTO del centro Arenas, que tardó años en plasmar-se y que no estuvo exento de polémica, saldrá con la cabeza alta su primer año de funcionamiento. Un periodo en el que ha afrontado la crisis, no sin algún que otro tropiezo, para alcanzar al final la plena ocupación y los 10 millones de visitantes.

Su puesta en marcha ha dinamizado los barrios del distrito de Sants-Montjuïc, donde la oferta comercial no era precisamente destacada, sobre todo en cuanto a centros comerciales se refiere. El Arenas ha servido para equilibrar la polarización comercial de la ciudad de Barcelona, que en la última década ha apostado por el área del Besós en detrimento del lado Llobregat. Lejos quedan las inauguraciones del Gran Via 2 y del Ikea por la salida sur de la ciudad.

El centro Arenas puede ser ejemplo de la adecuación de la oferta a la demanda, incluso en momentos que ésta está de capa caída. Un objetivo que también persiguen otros centros comer-

ciales de la ciudad con mucho más recorrido, como Glòries o el Maremagnum.

Los procesos de reforma que se han emprendido en estos centros han de servir para retirar la oferta que haya quedado obsoleta y para dar entrada a nuevos locales que respondan a los intereses reales de los consumidores de Barcelona que, dicho sea de paso, no son los mismos en todos los puntos de la ciudad.

Las propuestas comerciales han de sopesar el espacio dedicado al ocio, a la restauración, al comercio de grandes marcas o a la alimentación de manera que encajen con la idiosincrasia de su zona de influencia. Ésta es una forma de ganarse la fidelidad de los ciudadanos y consumidores que, en los tiempos que corren, son mucho más exigentes, pues los bolsillos aprietan. La relación calidad-precio es cada vez más valorada y ya no sirve aquello de «todo vale» en un centro comercial porque ahora prima la comodidad de una oferta aglutinada.

[Inicio](#) | [Estilo de vida](#) | [Ocio](#) | El Maremagnum convertirá su segunda planta en una 'terraza gastronómica'

## El Maremagnum convertirá su segunda planta en una 'terraza gastronómica'

Por [Lavanguardia.com](http://Lavanguardia.com) 16 h. 10 min. - Notas de prensa

Barcelona. (EFE).- El centro comercial y de ocio **Maremagnum** transformará a finales de abril su **segunda planta** en una '**terraza gastronómica**', un cambio con el que los propietarios buscan captar también a los barceloneses.

Fuentes de la empresa han precisado a Efe que los hermanos Bordas o el cocinero Fabián Martín serán algunos de la veintena de operadores que se ubicarán en este espacio "gastronómico" del Maremagnum, situado en la segunda planta. En esa planta, de 2.400 metros cuadrados, se había situado anteriormente parte de la oferta nocturna de Maremagnum, mientras que ahora ese espacio, formado por una gran plaza central al aire libre y terrazas con vistas al mar y a la ciudad, primará la oferta gastronómica de calidad.

También en esta planta habrá un espacio de 628 metros cuadrados denominado "Espai Gust", una zona destinada a la degustación que permitirá tanto comer allí como llevarse los platos a casa.

Maremagnum abrió en 1995, es propiedad del fondo inmobiliario Corio, cuya cartera incluye centros comerciales en Holanda (50%), Francia (23%), Italia (13%), España (10%) y Turquía (4%). La concesión de Maremagnum, por la que Corio pagó 122 millones de euros y que está condicionada por la Autoridad Portuaria de Barcelona, está vigente hasta el año 2049

[http://www.tusmedios.es/estilo\\_de\\_vida/ocio/26219-el-maremagnum-convertira-su-segunda-planta-en-una-terraza-gastronomica.html](http://www.tusmedios.es/estilo_de_vida/ocio/26219-el-maremagnum-convertira-su-segunda-planta-en-una-terraza-gastronomica.html)



icult gent

DIMÈCRES  
21 DE MARÇ DEL 2012

el Periódico 77

Una obra s'inspira en el cas del duc de Palma

## Urdangarin, del jutjat al teatre

Estranya trajectòria la d'**Iñaki Urdangarin**. De les pistes d'handbol va saltar al palau de la Zarzuela després de casar-se amb la infanta **Cristina** i, d'allà, al jutjat de Palma de Mallorca. I mentre encara es desconeix quin serà el seu següent destí (la presó?, la llibertat sense càrrecs?, una pena que no comporti l'ingrés a la presó?), ha aparegut un nou escenari, i mai més ben dit: el teatre. Perquè el despert dramaturg **Jesús Javier Lázaro** ha escrit l'obra *El duque y el Rey* inspirat en l'escàndol de corrupció en què està implicat el gendre de **Joan Carles**.

¿Qualsevol semblança amb la realitat és

pura coincidència? No ho sembla en aquest cas, ja que **Lázaro**, que va registrar la peça el 16 de desembre de l'any passat, ha utilitzat un nom i unes circumstàncies bastant inequívokes perquè tothom relacioni la trama de l'obra amb el cas que ha convertit **Urdangarin** en imputat. El protagonista de la ficció és el duc Sukain (també gendre del Rey), que ha de fugir davant la pressió a la qual es troba sotmès (l'exexportista va marxar a Washington amb tota la família quan començaven a saber-se les primeres dades de la presumpta trama de corrupció de la qual se l'acusa). Si poca gràcia li deu haver fet a la Casa Reial la notícia de

l'obra, en què també apareixen **Cristina**, **Joan Carles** i el secretari **Carlos García Revenga** (això sí, amb noms modificats), menys encara n'hi deu fer saber que el final per al duc Sukain és tràgic; té lloc al pont de Segòvia a Madrid.

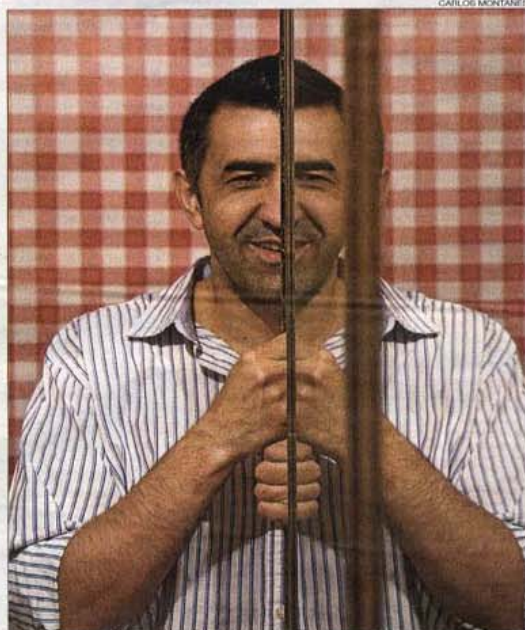
*El duque y el Rey* encara no té data per a una estrena teatral, encara que sí que serà objecte d'una lectura teatralitzada els pròxims dies a l'Ateneu de Madrid, amb **Pablo Cabrera** (Sukain), **Joan Llaneras** (serà el rei), **Victoria Tejero** (la infanta) i **Miguel Tello** (secretari reial). FERRAN MEDIO



PIZZER EN EXPANSIÓ

## Fabián Martín, a la conquesta del Maremàgnum

**Fabián Martín**, pizzer mediàtic per mèrits propis (és campió del món, d'Europa i d'Espanya), segueix expandint-se com la massa d'una pizza XXL. De l'Ibiza, on manté el local que el va fer famós, a Barcelona. Després d'un primer intent al carrer de Loreto es va instal·lar finalment a Via Laietana al costat de la plaça d'Urquinaona i, dimecres que ve, es llança a l'abordatge del Maremàgnum, on ocuparà un local a l'última planta, dedicada a la restauració. El local de l'exboxejador compta amb una superfície de 400 metres i dues terrasses; una dona a l'interior del centre comercial i una altra té vistes sobre el Port Vell. Oferirà pizzes d'entre 10 i 15 euros per atraure turistes i barcelonins. «Sobretot barcelonins», afirma el pizzer. Té tan clar que triomfarà allà que obrirà al costat a l'agost un altre espai on servirà una barreja de tapes espanyoles i platillos italians. F.L.



CARLOS MONTANÉS



## ACTOR RECUPERAT Larrañaga abandona l'uci

**Carlos Larrañaga** va abandonar ahir la unitat de cures intensives de l'Hospital Xanit Internacional de Benalmádena, on feia 70 dies que estava ingressat, i va passar a planta, on estarà unes dues setmanes abans de tornar a casa seva. L'actor, de 74 anys, va ser operat el 9 de gener d'un tumor a les vies urinàries. Segons els metges, l'interpret de *Farmacia de guardia* «està seguint la trajectòria esperada».



## GUAPES AMB PASSAT 'Cuore' se'n riu d'estilismes antiquats

Fidel al seu esperit divertit i transgressor, la revista *Cuore* que avui surt a la venda dedica un ampli reportatge a recordar els estilismes ridículs que van lluir moltes dones que avui són admirades per l'elecció de la indumentària. La llista és llarga i sorprenent: **Kylie Minogue**, **Paula Echevarria**, **Jessica Alba**, **Kate Moss**, **Sarah Jessica Parker**... La revista també repassa els maquillatges de les estrelles, sovint horribles.

La teva foto de

# CAM PA NA DES de Boda

la pots trobar a l'àlbum

[www.album.elperiodico.com/lacubana](http://www.album.elperiodico.com/lacubana)

**La Cubana** **FotoPRIX** **el Periódico**

[www.fotoprix.com](http://www.fotoprix.com)



## El Maremagnum convertirá su segunda planta en una 'terraza gastronómica'

Barcelona, 28 mar - El centro comercial y de ocio Maremagnum transformará a finales de abril su segunda planta en una 'terraza gastronómica', un cambio con el que los propietarios buscan captar también a los barceloneses.

Fuentes de la empresa han precisado a Efe que los hermanos Bordas o el cocinero Fabián Martín serán algunos de la veintena de operadores que se ubicarán en este espacio "gastronómico" del Maremagnum, situado en la segunda planta.

En esa planta, de 2.400 metros cuadrados, se había situado anteriormente parte de la oferta nocturna de Maremagnum, mientras que ahora ese espacio, formado por una gran plaza central al aire libre y terrazas con vistas al mar y a la ciudad, primará la oferta gastronómica de calidad.

También en esta planta habrá un espacio de 628 metros cuadrados denominado "Espai Gust", una zona destinada a la degustación que permitirá tanto comer allí como llevarse los platos a casa.

Maremagnum abrió en 1995, es propiedad del fondo inmobiliario Corio, cuya cartera incluye centros comerciales en Holanda (50%), Francia (23%), Italia (13%), España (10%) y Turquía (4%).

La concesión de Maremagnum, por la que Corio pagó 122 millones de euros y que está condicionada por la Autoridad Portuaria de Barcelona, está vigente hasta el año 2049.

<http://www.efc.com/>



## El Maremagnum convertirá su segunda planta en una 'terraza gastronómica'

Barcelona. (EFE).- El centro comercial y de ocio Maremagnum transformará a finales de abril su segunda planta en una 'terraza gastronómica', un cambio con el que los propietarios buscan captar también a los barceloneses.

Fuentes de la empresa han precisado a Efe que los hermanos Bordas o el cocinero Fabián Martín serán algunos de la veintena de operadores que se ubicarán en este espacio "gastronómico" del Maremagnum, situado en la segunda planta.

En esa planta, de 2.400 metros cuadrados, se había situado anteriormente parte de la oferta nocturna de Maremagnum, mientras que ahora ese espacio, formado por una gran plaza central al aire libre y terrazas con vistas al mar y a la ciudad, primará la oferta gastronómica de calidad.

También en esta planta habrá un espacio de 628 metros cuadrados denominado "Espai Gust", una zona destinada a la degustación que permitirá tanto comer allí como llevarse los platos a casa.

Maremagnum abrió en 1995, es propiedad del fondo inmobiliario Corio, cuya cartera incluye centros comerciales en Holanda (50%), Francia (23%), Italia (13%), España (10%) y Turquía (4%).

La concesión de Maremagnum, por la que Corio pagó 122 millones de euros y que está condicionada por la Autoridad Portuaria de Barcelona, está vigente hasta el año 2049.

Publicado por: [LA VANGUARDIA](#) - Ayer

<http://www.entitulares.com/news/el-maremagnum-convertira-su-segunda-planta-en-una-terraza-gastronomica>

## El Maremagnum convertirá su segunda planta en una 'terraza gastronómica'

Barcelona, 28 mar (EFE).- El centro comercial y de ocio Maremagnum transformará a finales de abril su segunda planta en una 'terraza gastronómica', un cambio con el que los propietarios buscan captar también a los barceloneses.

Fuentes de la empresa han precisado a Efe que los hermanos Bordas o el cocinero Fabián Martín serán algunos de la veintena de operadores que se ubicarán en este espacio "gastronómico" del Maremagnum, situado en la segunda planta.

En esa planta, de 2.400 metros cuadrados, se había situado anteriormente parte de la oferta nocturna de Maremagnum, mientras que ahora ese espacio, formado por una gran plaza central al aire libre y terrazas con vistas al mar y a la ciudad, primará la oferta gastronómica de calidad.

También en esta planta habrá un espacio de 628 metros cuadrados denominado "Espai Gust", una zona destinada a la degustación que permitirá tanto comer allí como llevarse los platos a casa.

Maremagnum abrió en 1995, es propiedad del fondo inmobiliario Corio, cuya cartera incluye centros comerciales en Holanda (50%), Francia (23%), Italia (13%), España (10%) y Turquía (4%).

La concesión de Maremagnum, por la que Corio pagó 122 millones de euros y que está condicionada por la Autoridad Portuaria de Barcelona, está vigente hasta el año 2049.

[http://www.finanzas.com/noticias/empresas/2012-03-28/690638\\_maremagnum-convertira-segunda-planta-terraza.html](http://www.finanzas.com/noticias/empresas/2012-03-28/690638_maremagnum-convertira-segunda-planta-terraza.html)

## El Maremagnum convertirá su segunda planta en una 'terraza gastronómica'

Barcelona, 28 mar - El centro comercial y de ocio Maremagnum transformará a finales de abril su segunda planta en una 'terraza gastronómica', un cambio con el que los propietarios buscan captar también a los barceloneses.

Fuentes de la empresa han precisado a Efe que los hermanos Bordas o el cocinero Fabián Martín serán algunos de la veintena de operadores que se ubicarán en este espacio "gastronómico" del Maremagnum, situado en la segunda planta.

En esa planta, de 2.400 metros cuadrados, se había situado anteriormente parte de la oferta nocturna de Maremagnum, mientras que ahora ese espacio, formado por una gran plaza central al aire libre y terrazas con vistas al mar y a la ciudad, primará la oferta gastronómica de calidad.

También en esta planta habrá un espacio de 628 metros cuadrados denominado "Espai Gust", una zona destinada a la degustación que permitirá tanto comer allí como llevarse los platos a casa.

Maremagnum abrió en 1995, es propiedad del fondo inmobiliario Corio, cuya cartera incluye centros comerciales en Holanda (50%), Francia (23%), Italia (13%), España (10%) y Turquía (4%).

La concesión de Maremagnum, por la que Corio pagó 122 millones de euros y que está condicionada por la Autoridad Portuaria de Barcelona, está vigente hasta el año 2049.

<http://www.espananews.es/aggregator/categories/5>





## Nuevo espacio en Maremagnum

**■ Barcelona contará próximamente –la inauguración está prevista para el 25 de abril– con un nuevo espacio gastronómico que reunirá en su segunda planta una veintena de locales de restauración. Con una superficie de 4.200 m², el objetivo de esta oferta es presentar una variada muestra de cocina internacional y catalanaa en un ambiente especial y con excelentes vistas al puerto.**

# Monitor de Mercados

*Qué se publica y dónde sobre Bolsa, Mercados y  
Empresas*

## [El Maremagnum convertirá su segunda planta en una 'terrazza gastronómica'](#)

El centro comercial y de ocio Maremagnum transformará a finales de abril su segunda planta en una 'terrazza gastronómica', un cambio con el que los propietarios buscan captar también a los barceloneses.

Fuentes de la empresa han precisado a Efe que los hermanos Bordas o el cocinero Fabián Martín serán algunos de la veintena de operadores que se ubicarán en este espacio "gastronómico" del Maremagnum, situado en la segunda planta.

En esa planta, de 2.400 metros cuadrados, se había situado anteriormente parte de la oferta nocturna de Maremagnum, mientras que ahora ese espacio, formado por una gran plaza central al aire libre y terrazas con vistas al mar y a la ciudad, primará la oferta gastronómica de calidad.

También en esta planta habrá un espacio de 628 metros cuadrados denominado "Espai Gust", una zona destinada a la degustación que permitirá tanto comer allí como llevarse los platos a casa.

Maremagnum abrió en 1995, es propiedad del fondo inmobiliario Corio, cuya cartera incluye centros comerciales en Holanda (50%), Francia (23%), Italia (13%), España (10%) y Turquía (4%).

La concesión de Maremagnum, por la que Corio pagó 122 millones de euros y que está condicionada por la Autoridad Portuaria de Barcelona, está vigente hasta el año 2049.

<http://www.monitordemercados.com/mercados/servlet/FrontController?url=noticiadetalle.jsp&id=1332952379183>



## Maremagnum abre un nuevo lugar de encuentro para disfrutar de la mejor gastronomía de Barcelona

02.04.2012

El acto oficial de inauguración de este espacio situado en la segunda planta tendrá lugar el 25 de abril



Barcelona contará próximamente con un nuevo espacio gastronómico de calidad de la mano de Maremagnum, que reunirá en su segunda planta una veintena de establecimientos de restauración de primera categoría. Este espacio quiere convertirse en el "lugar de encuentro favorito" de los barceloneses que quieren degustar la mejor comida en una zona privilegiada, abierta tanto al mar como a la ciudad. Una propuesta culinaria multicultural de la mano de veinte operadores.

Con una superficie 4.200 m<sup>2</sup>, la segunda planta de Maremagnum tiene como objetivo acercar a los barceloneses una amplia oferta de cocina internacional y catalana, gracias a una extensa oferta que va desde comida japonesa, marisco y ostras, a pizzas, *creps*, alta repostería e incluso coctelería. Con una veintena de locales de distintos operadores, este espacio prima la oferta de productos de calidad elaborados por prestigiosos cocineros.

Junto a la comida de calidad, uno de los elementos fundamentales de esta propuesta es el entorno que la rodea. Corio, empresa propietaria de Maremagnum, ha querido con este proyecto ofrecer una nueva opción gastronómica junto al mar para la ciudad de Barcelona, que sea a su vez una experiencia única en un emplazamiento también muy especial. El nuevo espacio dispone de una gran plaza central al aire libre y unas terrazas con vistas al mar, al puerto y a la ciudad. Desayunar, tomar el aperitivo o un cóctel serán la excusa perfecta para disfrutar de un ambiente inmejorable, relajado y al aire libre. Con ello, los responsables quieren convertir Maremagnum en un área de destino para los barceloneses, además de seguir siendo un icono de la ciudad para los visitantes nacionales e internacionales.

Christophe Mouton, director de Corio España, explica cómo surge la idea: "creemos que no existe un espacio como este actualmente en la ciudad, es un lugar único donde disfrutar de Barcelona a 360° teniendo una amplia oferta de productos de calidad sin moverse de un mismo sitio. Una experiencia única por el entorno, el servicio, la variedad y por la novedad. Era el momento de crear un *favourite meeting place* junto al mar para los barceloneses".

### Zona gourmet para degustar los mejores platos

Dentro del espacio gastronómico de Maremagnum se encuentra también un lugar reservado para los paladares más exigentes. Se trata de la zona *gourmet* Espai Gust, una superficie de 628 m<sup>2</sup> dedicada exclusivamente a la degustación. Esta área ofrece la posibilidad tanto de comer allí mismo como incluso llevarse los mejores platos a casa. Espai Gust propone disfrutar de diez ofertas gastronómicas distintas elaboradas por una decena de locales independientes que se exponen a ambos lados de un área central común de estilo informal, fresco y moderno.



## **Maremagnum abre un nuevo espacio de encuentro gastronómico de 4.200 metros cuadrados | Centros de gastronomía y ocio Barcelona**

Estará situado en la segunda planta

Miercoles, 11 de Abril de 2012

Maremagnum (Barcelona) abre un nuevo lugar de encuentro para disfrutar de la gastronomía de Barcelona que contará con una extensa oferta (japonesa, especialistas en ostras y marisco en general, pizzas, creps, alta repostería y elaboraciones de prestigiosos cocineros



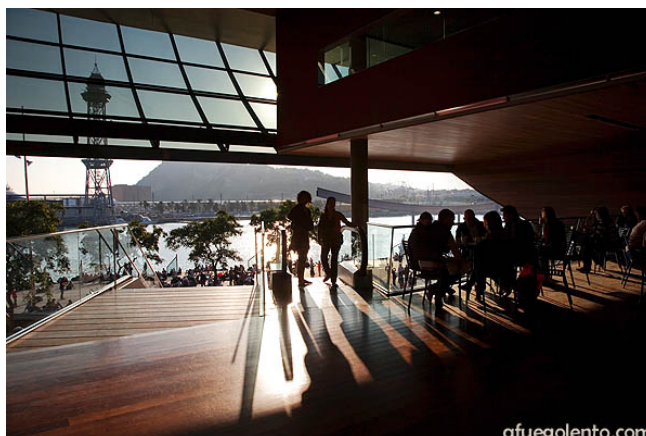
Barcelona contará próximamente con un nuevo espacio gastronómico de la mano de Maremagnum, que reunirá en su segunda planta una veintena de establecimientos de restauración de primera categoría. La inauguración oficial tendrá lugar el 25 de abril de 2012, teniendo como objetivo transformar el espacio un lugar de encuentro de los barceloneses que quieren degustar elaboraciones culinarias en una zona privilegiada, abierta tanto al mar como a la ciudad

### **Una propuesta culinaria multicultural de la mano de veinte operadores**

El nuevo concepto gastronómico y de ocio de Maremagnum es una propuesta novedosa en la ciudad de Barcelona. Con una superficie 4.200 metros cuadrados, la segunda planta de Maremagnum tiene como objetivo acercar a los barceloneses una amplia oferta de cocina internacional y catalana, gracias a una extensa oferta que va desde comida japonesa, marisco y ostras, a pizzas, creps, alta repostería e incluso coctelería. Con una veintena de locales de distintos operadores, este espacio prima la oferta de productos de calidad elaborados por prestigiosos cocineros

Junto a la comida de calidad, uno de los elementos fundamentales de esta propuesta es el entorno que la rodea, ofreciendo una nueva opción gastronómica junto al mar para la

ciudad de Barcelona que sea al mismo tiempo una experiencia única en un emplazamiento que cuenta con maravillosas vistas



El nuevo espacio dispone de una gran plaza central al aire libre y unas terrazas con vistas al mar, al puerto y a la ciudad para desayunar, tomar el aperitivo o un cóctel, destinada tanto a los barceloneses, como a visitantes nacionales e internacionales

Christophe Mouton, director de Corio España (propietaria de Maremagnum), explica cómo surgió la idea: “creemos que no existe un espacio como éste actualmente en la ciudad, es un lugar único donde disfrutar de Barcelona a 360º teniendo una amplia oferta de productos de calidad sin moverse de un mismo sitio. Una experiencia única por el entorno, el servicio, la variedad y por la novedad. Era el momento de crear un favourite meeting place junto al mar para los barceloneses”

### **Zona gourmet para degustar los mejores platos**

Dentro del espacio gastronómico de Maremagnum se encuentra también un lugar reservado para los paladares más exigentes. Se trata de la zona gourmet “Espai Gust”, una superficie de 628 metros cuadrados dedicada exclusivamente a la degustación. Este área ofrece la posibilidad tanto de comer allí mismo como de llevarse los platos a casa

“Espai Gust” propone disfrutar de diez ofertas gastronómicas distintas elaboradas por una decena de locales independientes que se exponen a ambos lados de un área central común de estilo informal y moderno

#### **Maremagnum**

Abrió sus puertas en 1995, siendo el primer centro comercial en España en estar situado frente al mar. En 2005, el complejo fue restaurado y reposicionado. Con más de 22.000 metros cuadrados de superficie de venta, dispone de una amplia gama de locales dedicados a la moda, al ocio y también a la restauración. Además cuenta con 850 plazas de aparcamiento. Se compone de dos edificios, el principal de unos 18.800 metros cuadrados, que consta de tres niveles comerciales y parking; y el segundo edificio de 3.100 metros cuadrados destinado a un multicine de ocho salas operado por Cinesa

#### **Corio**

Es una empresa minorista de propiedad cuyo objetivo es seleccionar, desarrollar, reconstruir, administrar e invertir en centros comerciales de Europa. La visión de la empresa es crear espacios sostenibles donde la gente pueda reunirse. La cartera de Corio tiene un valor de €7.400 millones y se compone principalmente de centros comerciales en los países centrales: los Países Bajos (50%), Francia (23%), Italia (13%), España (10%) y Turquía (4%). Un criterio importante para Corio es que los centros comerciales deben ser y seguir siendo dominantes en sus zonas de influencia en términos de tamaño y potencial de la calidad y la oferta de valor añadido. Es uno de los mayores fondos europeos de inversiones inmobiliarias especializados en retail. El núcleo de su negocio es crear Favourite Meeting Places a través de la selección, desarrollo y la operación de los centros comerciales en Europa. Corio adquiere la concesión de Maremagnum en Barcelona por

122 millones de euros –incluyendo los costes de adquisición- a partir de julio de 2006, que cuenta con una fórmula única de venta en un lugar dominante. La adquisición de la concesión, condicionada por la Autoridad Portuaria de Barcelona, estará vigente hasta 2049.

<http://www.afuegolento.com/noticias/cocina/noticia/10531/maremagnum/abre/nuevo/espacio/encuentro/gastronomico/4200/metros/cuadrados/%7C/centros/gastronomia/ocio/barcelona>





► Vista del complejo desde la última planta; al lado, el restaurante Mirando al mar, recién abierto, y abajo, más oferta gastronómica.

#### RECONVERSIÓN DE UN COMPLEJO LÚDICO Y COMERCIAL

# El nuevo Maremagnum estrena toda una planta gastronómica

► El recinto del Moll d'Espanya culmina su transformación tras olvidar el ocio nocturno

► La nueva oferta incluye desde pizzas de calidad hasta un restaurante de postres

PATRICIA CASTÁN  
BARCELONA

**H**ubo que reinventarse o morir. Y el Maremagnum eligió el primer camino, que acaba de culminar con la reciente apertura de una planta gastronómica que apunta a un público global, desde las familias barcelonesas hasta los turistas atraídos por la ubicación y dilatados horarios del recinto. Algunos de los restaurantes siguen en obras y abrirán antes de que acabe el mes, pero ya están en marcha la nueva pizzería del campeón del mundo Fabián Martín y otras propuestas de amplio espectro, desde la degustación de charcutería a los arroces marineros. Esta apuesta por el paladar completa la transformación paulatina del cen-

tro, desde que en el 2007 liquidó el ocio nocturno, acometió importantes reformas y ha introducido a nuevos operadores comerciales.

Los que lleven tiempo sin visitar el Maremagnum se sorprenderán al ver el antes y después. Hasta hace solo unos años era más oscuro, con mucha presencia de locales de copas y escasa oferta comercial, y algo desangelado. El nuevo recinto está más integrado en el mar y el Port Vell, tiene mucha claridad, más variedad de tiendas (con el desembarco pleno de las marcas populares) y áreas de restauración mucho más atractivas. Precisamente, el reto de los actuales propietarios, el grupo holandés Corio, era dar más cancha a la gastronomía tras finiquitar el ocio nocturno, de forma que la oferta atrajese público familiar y se potenciase más la franja diurna, aprovechando que el complejo abre los siete días.

**MÁS OFERTA** // Mientras que en la planta 0, junto a las tiendas, se instalaron la arrocería Elx (antes arriba), el Chiripirón de Moncho's, Buenas Migas, Gino's, Tapa Tapa, Pans&Co, The Wok, Fresco y McDonald's, además de cafeterías y heladerías, la planta 2 se desmanteló por completo para convertirse ahora en un macroespacio dedicado solo a la comida. En

## la evolución

### 17 AÑOS DE VIDA Y TRES ETAPAS

► El Maremagnum abrió en 1995, consolidando la apertura al mar de Barcelona. Enseguida cosechó éxito de público, aunque con gran peso del ocio nocturno. Poco a poco la oferta y el ambiente se fueron degradando y se registraron diversos incidentes.

► El más grave tuvo lugar en el 2002, cuando falleció un inmigrante ecuatoriano en una pelea con los porteros de una discoteca. La Autoridad Portuaria de Barcelona exigió un giro en la oferta lúdica.

► El grupo Corio, al frente desde el 2005, afrontó la reforma y su cambio de orientación. Al margen de la oferta regular (tiendas abiertas incluso en domingo de 10.00 a 22.00 horas, y los restaurantes hasta la 1.00), programan actividades, festivales y talleres en la zona.

los últimos días han ido abriendo algunos de los nuevos operadores, como la mencionada pizzería, que en sus vidrieras destaca los premios conseguidos por Martín; una impresionante crepería, Creps de Barcelona; un espacio de degustación de charcutería Andreu (tras arrasar en la Illa Diagonal); un noodle bar que prosigue la expansión de la empresa local Udon; un restaurante; Louise, especializado en postres y repostería; el restaurante Mirando al Mar... a estos se están agregando el Alegre Barcelona, de cocina mediterránea, el Martina's de arroces y platos marineros o el Bi-en de especialidades japonesas. En muchos casos se trata de espacios amplios y con terrazas mirador.

Sus gestores confían en que toda esta oferta, muy cuidada estéticamente, ejerza de reclamo no solo para comidas y cenas, sino también para desayunos, aperitivos y cócteles. El cambio de rumbo del Maremagnum satisface por completo a la Autoridad Portuaria de Barcelona (APB), en cuyo territorio se ubica. Fuentes de la APB señalan que el hecho de que los concesionarios apuesten por grandes inversiones y mejoras demuestra el tirón «la vitalidad que tiene el Port Vell», no solo a nivel turístico sino ciudadano. =

RECONVERSIÓN DE UN COMPLEJO LÚDICO Y COMERCIAL

## El nuevo Maremagnum estrena toda una planta gastronómica

El recinto del Moll d'Espanya culmina su transformación tras olvidar el ocio nocturno

La nueva oferta incluye desde pizzas de calidad hasta un restaurante de postres

Viernes, 13 de abril del 2012



**Comentarios(2)**

PATRICIA CASTÁN

BARCELONA

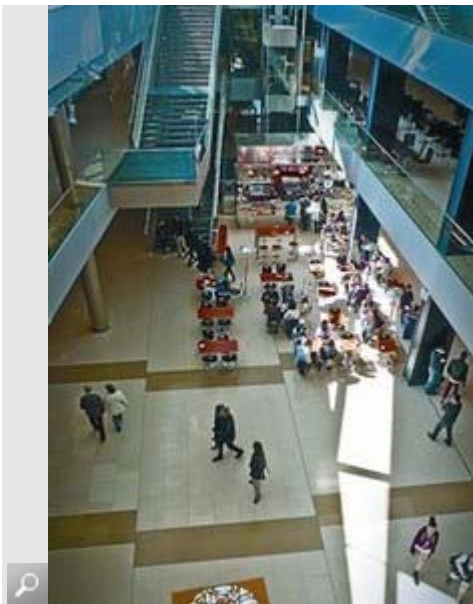
Hubo que reinventarse o morir. Y el Maremagnum eligió el primer camino, que acaba de culminar con la recientísima apertura de una planta gastronómica que apunta a un público global, desde las familias barcelonesas hasta los turistas atraídos por la ubicación y dilatados horarios del recinto. Algunos de los restaurantes siguen en obras y abrirán antes de que acabe el mes, pero ya están en marcha la nueva pizzería del campeón del mundo Fabián Martín y otras propuestas de amplio espectro, desde la degustación de charcutería a los arroces marineros. Esta apuesta por el paladar completa la transformación paulatina del centro, desde que en el 2007 liquidó el ocio nocturno, acometió importantes reformas y ha introducido a nuevos operadores comerciales.



Vista del complejo desde la última planta; al lado, el restaurante Mirando al mar, recién abierto, y abajo, más oferta gastronómica. JOAN PUIG



Vista del complejo desde la última planta; al lado, el restaurante Mirando al mar, recién abierto, y abajo, más oferta gastronómica. JOAN PUIG



Vista del complejo desde la última planta; al lado, el restaurante Mirando al mar, recién abierto, y abajo, más oferta gastronómica. JOAN PUIG

Los que lleven tiempo sin visitar el Maremagnum se sorprenderán al ver el antes y después. Hasta hace solo unos años era más oscuro, con mucha presencia de locales de copas y escasa oferta comercial, y algo desangelado. El nuevo recinto está más integrado en el mar y el Port Vell, tiene mucha claridad, más variedad de tiendas (con el desembarco pleno de las marcas populares) y áreas de restauración mucho más atractivas. Precisamente, el reto de los actuales propietarios, el grupo holandés Corio, era dar más cancha a la gastronomía tras finiquitar el ocio nocturno, de forma que la oferta atrajese público familiar y se potenciase más la franja diurna, aprovechando que el complejo abre los siete días.

**MÁS OFERTA** / Mientras que en la planta 0, junto a las tiendas, se instalaron la arrocería Elx (antes arriba), el Chipirón de Moncho's, Buenas Migas, Gino's, Tapa Tapa, Pans&Co, The Wok, Fresco y McDonald's, además de cafeterías y heladerías, la planta 2 se dismantló por completo para convertirse ahora en un macroespacio dedicado solo a la comida. En los últimos días han ido abriendo algunos de los nuevos operadores, como la mencionada pizzería, que en sus vidrieras destaca los premios conseguidos por Martín;



una impresionante crepería, Creps de Barcelona; un espacio de degustación de charcutería Andreu (tras arrasar en la Illa Diagonal); un *noodle* bar que prosigue la expansión de la empresa local Udon; un restaurante; Louise, especializado en postres y repostería; el restaurante Mirando al Mar... a estos se están agregando el Alegra Barcelona, de cocina mediterránea, el Martina's de arroces y platos marineros o el Bi-en de especialidades japonesas. En muchos casos se trata de espacios amplios y con terrazas mirador.

Sus gestores confían en que toda esta oferta, muy cuidada estéticamente, ejerza de reclamo no solo para comidas y cenas, sino también para desayunos, aperitivos y cócteles. El cambio de rumbo del Maremagnum satisface por completo a la Autoridad Portuaria de Barcelona (APB), en cuyo territorio se ubica. Fuentes de la APB señalan que el hecho de que los concesionarios apuesten por grandes inversiones y mejoras demuestra el tirón «y la vitalidad que tiene el Port Vell», no solo a nivel turístico sino ciudadano.

<http://www.elperiodico.com/es/noticias/barcelona/nuevo-maremagnum-estrena-toda-una-planta-gastronomica-1655443>

## Maremagnum gastronòmic

El Port Vell deixa l'oci nocturn per obrir un espai amb un ampli ventall d'establiments de restauració

*Dilluns, 23 d'abril de 2012*

"Pujo a la segona planta" és la frase que pretén sonar més al Maremagnum de Barcelona en els propers mesos. El 2007 l'oci nocturn tancava les portes per transformar-se i convertir l'espai en una zona gastronòmica en què regnés el sector de la restauració.

Passar de la nit al dia era el rumb que els actuals propietaris pretenien agafar. Alguns dels restaurants encara estan en obres fins a finals de mes i d'altres ja han experimentat el canvi de cara del Port Vell. Un espai més obert al mar i amb una oferta gastronòmica molt àmplia. S'hi pot trobar la pizzeria del campió del món Fabián Martín, que ja ha obert; Creps de Barcelona; Udon, un 'noodle' bar que fa dels fideus una experiència diferent; la xarcuteria Andreu, que ha tingut un gran èxit a l'Illa Diagonal; el restaurant Mirando el Mar; el Martina's, d'arròs i cuina marinera; el restaurant Louise, un dels més dolços i especialitzat en postres, o el japonès Bi-en.



"Pujo al mar" pretén ser l'ambient de tots els establiments, amb locals amplis i terrasses que omplen el paladar del visitant de mar. En definitiva, després d'anar a comprar als comerços de l'espai, cal fer una pausa i no marxar sense haver pujat al segon pis a degustar el Maremagnum

<http://www.cuina.cat/ca/notices/2012/04/maremagnum-gastronomic-1370.php>

## Maremagnum apuesta por la gastronomía para atraer a los compradores Barcelona

25-04-2012 / 17:30 h EFE

El centro comercial Maremagnum quiere recuperar a los compradores de Barcelona apostando por la gastronomía, con una oferta de 21 establecimientos de calidad, que se suma al hecho de ser el único centro comercial de la ciudad que está abierto los domingos y los días de fiesta.

Christofe Mouton, director de Corio España, el grupo inversor que gestiona desde 2007 el centro, ha explicado en rueda de prensa que este espacio, por el que pasaron el año pasado 12 millones de personas, quiere convertirse en el lugar de encuentro favorito de los barceloneses que quieran comer bien y pasar un rato agradable junto al mar.

Mouton ha señalado que para ello la segunda planta del centro comercial, con una superficie de 4.200 metros cuadrados, y con una inversión de 16 millones de euros, se ha convertido en un gran centro gastronómico en el que prima la cocina catalana e internacional, pero en el que también hay comida japonesa, marisco, pizza, repostería y hasta coctelería de calidad.

Con esta apuesta, el centro comercial quiere ser más que un lugar bonito junto al mar y pasar a ser un espacio en el que pasen cosas, se despierten los sentidos y las personas vivan experiencias distintas para que repitan y vuelvan para disfrutar de las compras en los 77 establecimientos comerciales que están siempre abiertos, comer bien y para pasar un buen rato.

En los espacios comunes de la segunda planta, según el directivo de Corio, un grupo inversor que cotiza en bolsa en Amsterdam que es el tercero de Europa en centros comerciales de este tipo, y que cuenta con once centros en España, cinco de ellos en Madrid, se quieren organizar conciertos, presentaciones y actividades de todo tipo para mantenerlo vivo.

Dentro del espacio gastronómico de Maremagnum hay también una zona 'gourmet' llamada "Espai Gust", que reúne diez ofertas gastronómicas distintas en una superficie de 628 metros cuadrados, en el que se puede comer e incluso comprar cocina preparada para llevar, y que dispone de una zona central común.

La charcutería Andreu, Alegra, la coctelería Barítimo, Bi-ENBI-EN, del grupo Cirsa, El restaurante Mirandoalmar, la pizzeria-Taller de Fabián Martín, reconocido como el mejor pizzero del mundo, Udon, Creps Barcelona, Fishhh y Hamburguesa Nostra son algunos de los establecimientos que estarán abiertos a finales de mes.

Para Mouton, la restauración marca la diferencia de Maremagnum con un centro comercial, "porque el consumidor tiene que percibir como un algo agradable el tiempo que dedica a comer, y sentir que hay algo más allá de las compras".

<http://www.abc.es/agencias/noticia.asp?noticia=1153584>



Barcelona TV  
25/04/2012

Conexió Barcelona

Noticia: Maremagnum estrena un nuevo espacio gastronómico





Maremagnum ha abierto un espacio gastronómico en la segunda planta del centro comercial tras invertir 16 millones de euros con el objetivo de ofrecer la mejor gastronomía catalana e internacional de la mano de una veintena de establecimientos de restauración.

BARCELONA, 25 (EUROPA PRESS)

Según ha informado en un comunicado, la segunda planta ofrece en 4.200 metros cuadrados desde comida japonesa, marisco y ostras, hasta pizza, creps, alta repostería y coctelería de la mano de enseñas como Alegra, Martina's, Mirando al mar, Udon, Andreu y Bi-En, entre otras.

Este espacio gastronómico también cuenta con la zona 'gourmet' denominada 'Esgai Gust', un espacio de 628 metros cuadrados dedicado a la degustación y que ofrece la posibilidad de comer en el mismo lugar y de llevarse los platos a casa.

<http://ecodiario.eleconomista.es/espana/noticias/3922605/04/12/Maremagnum-abre-su-espacio-gastronomico-tras-invertir-16-millones.html>

20 ESTABLECIMIENTOS

## Maremagnum abre su espacio gastronómico tras invertir 16 millones

Directorio



Foto: MAREMAGNUM

BARCELONA, 25 Abr. (EUROPA PRESS) -

Maremagnum ha abierto un espacio gastronómico en la segunda planta del centro comercial tras invertir 16 millones de euros con el objetivo de ofrecer la mejor gastronomía catalana e internacional de la mano de una veintena de establecimientos de restauración.

Según ha informado en un comunicado, la segunda planta ofrece en 4.200 metros cuadrados desde comida japonesa, marisco y ostras, hasta pizza, creps, alta repostería y coctelería de la mano de enseñas como Alegra, Martina's, Mirando al mar, Udon, Andreu y Bi-En, entre otras.

Este espacio gastronómico también cuenta con la zona 'gourmet' denominada 'Espai Gust', un espacio de 628 metros cuadrados dedicado a la degustación y que ofrece la posibilidad de comer en el mismo lugar y de llevarse los platos a casa.

<http://www.europapress.es/catalunya/noticia-maremagnum-abre-espacio-gastronomico-invertir-16-millones-20120425183920.html>

20 ESTABLECIMIENTOS

# Maremagnum abre su espacio gastronómico tras invertir 16 millones

Barcelona | 25/04/2012 - 18:39h

**0 comentarios**

5 visitas

BARCELONA, 25 (EUROPA PRESS)

Maremagnum ha abierto un **espacio gastronómico** en la segunda planta del centro comercial tras **invertir 16 millones** de euros con el objetivo de ofrecer la **mejor gastronomía catalana** e internacional de la mano de una veintena de establecimientos de restauración.

Según ha informado en un comunicado, la segunda planta ofrece en 4.200 metros cuadrados desde comida japonesa, marisco y ostras, hasta pizza, creps, alta repostería y coctelería de la mano de enseñas como Alegra, Martina's, Mirando al mar, Udon, Andreu y Bi-En, entre otras.

Este espacio gastronómico también cuenta con la zona 'gourmet' denominada 'Esgai Gust', un espacio de 628 metros cuadrados dedicado a la degustación y que ofrece la posibilidad de comer en el mismo lugar y de llevarse los platos a casa.

<http://www.lavanguardia.com/local/barcelona/20120425/54285830232/maremagnum-abre-su-espacio-gastronomico-tras-invertir-16-millones.html>



# Maremagnum abre su espacio gastronómico tras invertir 16 millones

Maremagnum ha abierto un espacio gastronómico en la segunda planta del centro comercial tras invertir 16 millones de euros con el objetivo de ofrecer la mejor gastronomía catalana e internacional de la mano de una veintena de establecimientos de restauración.

25 de abril de 2012



BARCELONA, 25 (EUROPA PRESS)

Maremagnum ha abierto un espacio gastronómico en la segunda planta del centro comercial tras invertir 16 millones de euros con el objetivo de ofrecer la mejor gastronomía catalana e internacional de la mano de una veintena de establecimientos de restauración.

Según ha informado en un comunicado, la segunda planta ofrece en 4.200 metros cuadrados desde comida japonesa, marisco y ostras, hasta pizza, creps, alta repostería y coctelería de la mano de enseñas como Alegra, Martina's, Mirando al mar, Udon, Andreu y Bi-En, entre otras.

Este espacio gastronómico también cuenta con la zona 'gourmet' denominada 'Esgai Gust', un espacio de 628 metros cuadrados dedicado a la degustación y que ofrece la posibilidad de comer en el mismo lugar y de llevarse los platos a casa.

<http://www.que.es/barcelona/201204251839-maremagnum-abre-espacio-gastronomico-tras-epi.html>



# Agro.- Maremàgnum obre el seu espai gastronòmic després d'invertir 16 milions

18:4525.04.2012

BARCELONA, 25 (EUROPA PRESS)

Maremàgnum ha obert un espai gastronòmic en la segona planta del centre comercial després d'invertir 16 milions d'euros amb l'objectiu d'oferir la millor gastronomia catalana i internacional de la mà d'una vintena d'establiments de restauració.

Segons ha informat en un comunicat, la segona planta ofereix en 4.200 metres quadrats des de menjar japonès, marisc i ostres, fins a pizza, creps, alta rebosteria i cocteleria de la mà d'ensenyes com Alegra, Martina's, Mirando al mar, Udon, Andreu i Bi-En, entre d'altres.

Aquest espai gastronòmic també té la zona 'gourmet' anomenada 'Espai Gust', un espai de 628 metres quadrats dedicat a la degustació i que ofereix la possibilitat de menjar en el mateix lloc i d'emportar-se els plats a casa.

<http://www.vilaweb.cat/ep/economia/4005993/20120425/agro-maremagnum-obre-espai-gastronomic-dinvertir-16-milions.html>





O.J.D.: 181545  
E.G.M.: 504000  
Tarifa: 1000 €



Fecha: 26/04/2012  
Sección: BARCELONA  
Páginas: 2

#### ■ CIUTAT VELLA

**El Maremàgnum se centra en la gastronomía.** El centre comercial Maremàgnum vol captar més compradors amb l'oferta gastronòmica, que s'ha situat en 4.200 m<sup>2</sup> de la segona planta de l'edifici.



## OCIO ► NUEVO ESPACIO GASTRONÓMICO

La renovación total del espacio lúdico del Moll d'Espanya se ha rematado con el estreno oficial, anoche, de la segunda planta, dedicada por entero a la comida.



RICARD CUGAT

►► Interior de la Creperia Barcelona, durante la presentación a la prensa, ayer.

# Maremagnum de sabores

PATRICIA CASTÁN  
BARCELONA

**D**ifícil tesisura la de saciar el hambre estando de compras o de paseo en el nuevo Maremagnum. No por falta de lugares donde darse un homenaje, sino precisamente por la abundancia de oferta y de tentaciones. Al habitual repertorio de restaurantes y locales de comida rápida de la planta baja, se suma ahora una segunda planta dedicada por entero a la gastronomía, y que ayer se inauguró oficialmente, a falta de que algunos de los espacios abran antes de verano.

El recinto, como avanzó este diario el pasado día 13, ha sido completamente remodelado, con una inversión de 16 millones de euros. La obra, a cargo del equipo de arquitectura L35, ha supuesto sobre todo la entrada de la luz en los nuevos espacios, más fáciles de recorrer y agradables para desayunar, comer o cenar en el horario extralargo (todos los días) que disfruta este espacio por su ubicación en zona portuaria.

La nueva planta gastronómica, de 4.200 metros cuadrados, tendrá que ser descubierta en al menos una veintena de etapas, tantas como establecimientos (21) cuenta. Una quincena ya están asignados (la mayoría ya han abierto y unos pocos lo harán durante la semana), mientras



RICARD CUGAT

►► Preparativos en la charcutería Andreu.

que otros seis se están negociando y se estrenarán antes del verano.

De momento, los restaurantes de mayor dimensión son Alegra, con especialidad en arroces, calderetas y brasa, pero que también incluye coctelería y hasta terraza con zonas VIP y zona de baile. El Baritimo es el nuevo local del grupo Costa Este, también especializado en cócteles, mientras que la pizzería taller de Fabián Martín, multipremiado como uno de los mejores pizzeros del mundo, supone su segundo espacio en la ciudad. El grupo Cirsia en cambio, está detrás del local BI-EN, de cocina «japaterreña», que fusio-

na lo japonés con la tapa local. En Martina's se suman la cocina con brasa y la coctelería, mientras que en Mirando al mar se imponen las tapas, los platos mediterráneos y los arroces, con el colofón de la música en vivo. Por último, el grupo Udon también suma un nuevo establecimiento, especializada en fideos orientales.

Los paladares curiosos no se aburrirán en la zona bautizada como Espai Gust, que aglutina una decena de propues-

tas para degustar o para llevar a casa. Incluye a la conocida charcutería Andreu, la barra de sushi de BI-EN, la crepería bretona Creps Barcelona, el bar Fishhh! para tomar ostras con cava, la hamburguesería Nostra, con 39 variedades caseras, la tortillería-croquetería Mirando al Mar y la bodega vinos y cavas Pan y Vino. Todo un reclamo para completar una oferta de tiendas que ya atrae a 13 millones de visitantes anuales. ≡

►► Maremagnum. Moll d'Espanya, 5. Abierto los 365 días del año. Tiendas de 10.00 a 24.00 y planta gastronómica de 11.00 a 2.00 horas.



O.J.D.: 8432  
E.G.M.: 40000  
Tarifa: 281 €

Fecha: 26/04/2012  
Sección: CATALUNYA  
Páginas: 4

## El centro estrena área gastronómica

**MAREMAGNUM** El centro comercial Maremagnum ha invertido 16 millones de euros en una nueva área gastronómica que incluye veinte restaurantes. La segunda planta del complejo lúdico ofrece 4.200 metros cuadrados de establecimientos de comida catalana e internacional.



## RESTAURANTES Y EMPRESAS DE BANQUETES

# Maremagnum abre su espacio gastronómico tras invertir 16 millones

25/04/2012 18:39

Maremagnum ha abierto un espacio gastronómico en la segunda planta del centro comercial tras invertir 16 millones de euros con el objetivo de ofrecer la mejor gastronomía catalana e internacional de la mano de una veintena de establecimientos de restauración.

[http://fotos.lainformacion.com/economia-negocios-y-finanzas/restaurantes-y-empresas-de-banquetes/maremagnum-abre-su-espacio-gastronomico-tras-invertir-16-millones\\_uycEivqyJQUcYHJSIN8mu3/](http://fotos.lainformacion.com/economia-negocios-y-finanzas/restaurantes-y-empresas-de-banquetes/maremagnum-abre-su-espacio-gastronomico-tras-invertir-16-millones_uycEivqyJQUcYHJSIN8mu3/)





## CREEMOS QUE...

### Un motivo para el optimismo

Pese al aluvión diario de noticias económicas preocupantes, conviene recordar que también se producen algunas optimistas. Es el caso del puerto de Barcelona, auténtico motor para la economía catalana, que no sólo no acusa la crisis de la misma forma que la mayoría de los sectores, sino que se puede permitir el lujo de anunciar nuevas inversiones millonarias. Ayer mismo se adjudicó una nueva terminal de ferris a Grimaldi. Mañana se inaugurará la ampliación de las instalaciones de Meroil-Lukoil para productos petrolíferos y un grupo chino estrenará una nueva y enorme terminal de contenedores este verano. Pero, además, la ciudad podrá recuperar en pocas semanas un espacio lúdico del que los barceloneses se habían alejado: la terraza del Maremagnum, donde se está instalando una notable oferta gastronómica que dará un giro a esta zona del puerto. Todo ello completa un volumen de inversión de mil millones de euros, que, en los tiempos que corren, son una cifra impresionante.



JORDI ROVIRALTA

**Sede corporativa junto al mar.** Aspecto del nuevo edificio central que Desigual construye en el área de la nueva bocana

# El puerto de los mil millones

## OFICINAS

La firma de moda catalana Desigual construye sus oficinas centrales en los terrenos de la **nueva bocana**, junto al hotel W, donde está previsto que a finales de este año o principios del 2013 trabajen un millar de empleados

**30**

MILLONES DE INVERSIÓN DE **DESIGUAL** EN UN EDIFICIO DISEÑADO POR EL TALLER DE RICARDO BOFILL

● **El elevado nivel de inversión en los muelles de Barcelona los convierten en el principal activo contra la crisis**

ÓSCAR MUÑOZ / SILVIA ANGULO  
Barcelona

En tiempos de vacas flacas, el puerto de Barcelona se posiciona como principal motor económico en el combate contra la crisis. No en vano, es la principal infra-

estructura de Catalunya y mantiene un elevado nivel de inversión. Sumando todos los proyectos en curso, en estos momentos hay mil millones de euros comprometidos para los próximos años. De este total, 826 millones son de capital privado. El propio puerto in-

● **Los proyectos en curso apuestan por la actividad industrial y comercial y por consolidar los espacios ciudadanos**

vertirá 193 millones este 2012. Hay actuaciones de gran tamaño, como la de la terminal de contenedores que construye Tercat (filial del grupo chino Hutchison), a la que se dedicarán 500 millones y que se abrirá este verano; o la ampliación de las instala-

ciones de Meroil-Lukoil (50 millones), que se inaugura este viernes e incrementará la capacidad de almacenamiento de productos petrolíferos y su transporte.

Pero no todos los proyectos son de corte industrial. Ayer mismo, la Autoritat Portuària adjudicó una nueva terminal de ferris a Grimaldi por valor de 22 millones y el centro comercial Maremagnum estrenó la remodelación de su parte superior, que se ha transformado en una terraza mirador dedicada a la gastronomía, en la que se han invertido 16 millones. Estos ejemplos dan cuenta de la apuesta por actividades más cercanas a los ciudadanos, como el transporte de pasajeros y la oferta de ocio.

có una nueva terminal de ferris a Grimaldi por valor de 22 millones y el centro comercial Maremagnum estrenó la remodelación de su parte superior, que se ha transformado en una terraza mirador dedicada a la gastronomía, en la que se han invertido 16 millones. Estos ejemplos dan cuenta de la apuesta por actividades más cercanas a los ciudadanos, como el transporte de pasajeros y la oferta de ocio.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE >>





EL PUERTO DE LOS MIL MILLONES LAS INVERSIONES EN MARCHA PARA AMPLIAR LA ACTIVIDAD PORTUARIA

# No todo son mercancías

» VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

El proyecto de Grimaldi es estratégico para el puerto pero colisiona con otro plan, en este caso del Ayuntamiento, para convertir esta franja portuaria en un nuevo barrio de la ciudad (véase la información inferior). Por lo pronto, el consejo del administración del puerto adjudicó ayer a la citada naviera italiana la construcción y explotación durante quince años de una nueva terminal de *short sea shipping* (transporte por mar de corta distancia) en el muelle Costa. Fuentes de la compañía destacan que gracias a

esta nueva instalación, cuya primera fase se prevé que esté operativa el verano del 2013, se podrá mejorar la atención a los pasajeros y se dispondrá de capacidad para ampliar las operaciones. El año pasado, Grimaldi movió 400.000 pasajeros en las cuatro líneas que tiene desde Barcelona (Livorno, Civitavecchia, Cerdeña y Tánger). Hasta ahora, esta compañía opera en la terminal Ferry Barcelona, gestionada por Acciona Trasmediterránea.

La nueva instalación ocupará 7,4 hectáreas y estará dedicada al transporte de viajeros y también de mercancías, que se colocan en

las bodegas de los ferris. Las cifras de estas últimas actividades son significativas. El año pasado, los barcos de esta compañía transportaron 100.000 tráilers y un número similar de coches nuevos. Es una línea de negocio en crecimiento que aumenta la rentabilidad de los viajes. Barcelona es líder en España en tráfico de *short sea shipping*.

Se construirá una estación marítima de más de 3.000 metros cuadrados distribuidos en una planta baja, que incluirá el vestíbulo, una zona de facturación con 18 mostradores y cinco máquinas automáticas, una sala de

control y otra de comunicaciones y un primer piso destinado a oficinas, espacios para los controles de seguridad y de documentación. En el exterior se habilitará una amplia zona de operaciones y maniobras. Tres pasarelas enlazarán la terminal con los barcos.

Otra de las operaciones que supondrá una importante inversión para las instalaciones portuarias más urbanas es la futura transformación de la marina del Port Vell en un puerto de lujo. El proyecto, que cuenta con un importante rechazo de los vecinos de la Barceloneta, pretende convertir este espacio en muelle en el que puedan

atracar 140 embarcaciones grandes y medianas, las más demandadas actualmente. El grupo británico Salamanca tiene previsto invertir 30 millones de euros en esta remodelación que permitirá al Port Vell ofrecer amarres de 10 a 180 metros de eslora.

Entre los planes para este nuevo espacio se incluye la construcción de un restaurante y una zona de servicios y club para las tripulaciones, donde se calcula que diariamente puedan pasar unas 400 personas. En estos momentos, la Autoritat Portuària está revisando el proyecto técnico para comprobar que se ajuste a los cri-

## El PP pide a Trias que olvide el plan Blau@ictinea

■ El PP llevará al pleno de mañana una propuesta para que el gobierno descarte el proyecto Blau@ictinea. La iniciativa será secundada por el PSC y será aprobada.

Blau@ictinea es un barrio marítimo proyectado por Willy Muller, el hoy director de Barcelona Regional, y el arquitecto jefe Vicente Gualart, entre los muelles de Ponent y Contradic en el puerto de Barcelona. Ambos arquitectos son además los coautores del modelo urbanístico de CiU y Blau@ictinea es su enseña. Trias así lo presentó en la campaña electoral. La decisión del pleno de descartarlo se puede interpretar como una reprobación de su modelo urbano.

Fernández Díaz razonó la propuesta arguyendo que "hay otros muchos planes aprobados y no ejecutados".

El presidente del grupo del PP señaló, además, que este proyecto colisiona con la concesión adjudicada ayer mismo a Grimaldi Lines en los mismos terrenos donde CiU había dibujado su nuevo barrio modelico.

De hecho, hace meses que se han sugerido desavenencias entre el Port y el Ayuntamiento sobre el futuro de este espacio portuario que el municipio desea colonizar para la ciudad.

En este punto, Alberto Fernández Díaz echó mano del humor cuando se le preguntó sobre los apoyos con los que contaba el descarte del Blau@ictinea: "Tal vez -dijo- hasta tendría el apoyo del propio partido que gobierna". / J.V.A



MANÉ ESPINOSA / ARCHIVO

### TERMINAL DE CONTENEDORES

La instalación en el muelle Prat, que empezará a funcionar este verano, debe contribuir a que Barcelona sea la principal entrada de mercancías procedentes de Asia del sur de Europa.

500

MILLONES DE PASAJEROS SE ESPERAN EN EL VERANO DEL 2013 EN LA NUEVA TERMINAL DE PASAJEROS DEL MUELLE PRAT. HATCHISON

### PASAJEROS Y MERCANCÍAS

La naviera italiana Grimaldi dispondrá a partir del verano del 2013 de una nueva terminal de viajeros estratégica para el puerto que permitirá ampliar operaciones y también transportar mercancías.

22

MILLONES DE PASAJEROS SE ESPERAN EN EL VERANO DEL 2013 EN LA NUEVA TERMINAL DE PASAJEROS DEL MUELLE PRAT. HATCHISON

15

MILLONES DE PASAJEROS SE ESPERAN EN EL VERANO DEL 2013 EN LA NUEVA TERMINAL DE PASAJEROS DEL MUELLE PRAT. HATCHISON







terios de la concesión, en manos de la sociedad de Marina Port Vell, controlada por el grupo Salamanca desde hace dos años. Una vez se dé el visto bueno, el Ayuntamiento deberá elaborar un plan especial para los edificios que se construirán en la zona.

Muy cerca de esta marina deportiva –y muy relacionada con ella– los astilleros de reparación de yates Marina Barcelona 92 amplían sus instalaciones con una inversión de 37 millones. Esta actuación consolidará esta base como la más importante del Mediterráneo en su especialidad y es fundamental en la creación de un clúster de náutica en Barcelona. En una primera fase, que se prevé tener lista a finales de este año, se habilitará una nueva dársena, un dique seco y nuevas dependencias de servicios. La segunda fase, para el 2013 prevé la

## MÁS PROYECTOS

### Logística y energía

■ En el terreno de la logística y la energía, el puerto recibe otras importantes inversiones. TCB amplía su terminal de contenedores del muelle Sud con 60 millones. Y en el muelle de la Energía, Tradebe pone la misma cantidad para su actividad petrolífera y la química Terquimsa destina 37 millones a la mejora de sus instalaciones.

instalación de un *syncrolift* (plataforma de elevación de barcos).

La firma de moda catalana Desigual es otra de las empresas que han apostado fuertemente por la zona portuaria abierta a la ciudad. En el área de la nueva bocana construye su sede corporativa. Las oficinas están junto al hotel W y está previsto que allí se trasladen a finales del año o principios del que viene un millar de empleados. El edificio, con una inversión de 30 millones, dispone de 11.000 metros cuadrados y ha sido diseñado por el taller de arquitectura de Ricardo Bofill. Las obras están muy avanzadas.

Una última obra completará la reordenación del puerto ciudadano, el Port Vell. Se trata de la remodelación del muelle de Pescadors, un proyecto de largo recorrido que este año recibirá una inversión pública de 4,6 millones.●



LIBERT TEIXIDÓ / ARCHIVO



### COMBUSTIBLE

Esta infraestructura incrementará la capacidad de almacenamiento de productos **petrolíferos** y su transporte en el puerto de Barcelona

**50**

MILLONES DE EUROS DE **MERDIL-LUKOIL** EN LA INSTALACIÓN

### DE LUJO Y PESQUERO

El Port Vell se transformará en una marina para **yates de mediana y gran eslora**, mientras que el puerto pesquero se abrirá a la ciudad con nuevas instalaciones y restaurantes

**30**

MILLONES INVERTIRÁ EL **GRUPO SALAMANCA**

**4,6**

MILLONES PARA REMODELAR EL **MUELLE DE PESCADORS**





ANA JIMÉNEZ

**Restaurantes con vistas.** La segunda planta cuenta con una gran plaza central al aire libre y terrazas con vistas al mar

# Nueva terraza gastronómica en el Maremàgnum

El centro comercial ha invertido 16 millones de euros en la reforma de la parte superior, que se ha dedicado a la restauración

**SILVIA ANGULO / ÓSCAR MUÑOZ**  
Barcelona

El Maremàgnum no quiere quedarse atrás. Desde hace años, el centro comercial y de ocio situado a orillas del mar está llevando a cabo una importante transformación física y también de actividad. Atrás quedan los años en los que fue más protagonista por los graves problemas de seguridad que por su oferta lúdica. Una vez cerrada esta etapa, ayer se inauguró en la segunda planta del Maremàgnum una terraza mirador gastronómica que a finales de verano dispondrá de una veintena de restaurantes. La remodelación de este espacio ha supuesto una inversión de 16 millones de euros efectuada por el grupo Corio, concesionaria del centro comercial, y de los operadores que allí se han ubicado.

El nuevo espacio tiene una superficie de 4.200 metros cuadrados y se encuentra en la segunda planta, ofreciendo unas inmejorables vistas sobre la ciudad y el mar. El director general de Corio en España, Christophe Mouton, explicó ayer que en estos momentos están ya ocupados 15 de los 21 locales que hay en la terraza. "Estamos en conversaciones con otros operadores y casi con seguridad antes del verano estarán todos funcionando", aseguró Mouton.

La planta gastronómica dispone de una gran plaza central al ai-

re libre y terrazas con vistas al mar, además de una zona en la que poder acoger distintos actos sociales, desde presentaciones hasta pasarelas de moda. Los restaurantes estarán abiertos todos los días del año de once de la mañana a doce de la noche y tendrán como límite de cierre las dos de la madrugada.

Mouton aseguró que se trata de un espacio destinado al público barcelonés. Por eso, hay una gran presencia de la gastronomía catalana en los restaurantes, además de la oferta de establecimientos de comida italiana, japonesa y también una coctelería. En esta planta también se ubicará una zona denominada *espaï gust*, dedicada exclusivamente a la degusta-

**De los 21 locales existentes, 15 ya se han alquilado y se espera llegar a verano con el 100% ocupado**

ción. Esta área ofrece la posibilidad de comer allí mismo o llevarse los platos a casa.

El año pasado 12 millones de personas visitaron este centro comercial. El único de la ciudad cuyas tiendas pueden abrir los domingos y los festivos. Corio adquirió la concesión del Maremàgnum por 122 millones en el 2007, un contrato que estará vigente hasta el 2049. Según reconoció el director general de la empresa en España, desde un principio se apostó por modernizar las instalaciones y cambiar el enfoque de actividad, centrándola principalmente en el comercio y ahora "convertirlo en un punto de encuentro de los barceloneses".●



# EL MAREMAGNUM VOL SORTIR A FLOTACIÓ

☉ Obre un gran espai gastronòmic per atreure els barcelonins

**CARLA MERCADER**

carla.mercader@que.es

El Maremagnum, que encara arrossega la mala fama de quan era un lloc destinat sobretot a l'oci nocturn, s'ha fet un 'lifting' per reconquerir els barcelonins. Després d'eliminar bars de copes i d'ampliar el nombre de botigues -n'hi ha 77-, l'empresa Cório, propietària des del 2007, ha fet reformes a la segona planta per convertir-la, segons el director a Espanya de la companyia, Christophe Mouton, en un espai gastronòmic «de qualitat». Aquest, de 4.200 metres quadrats i amb una plaça central, té 21 locals per a restaurants, 15 ja adjudicats. De moment han obert set i es preveu que a finals de maig esti-



El 2011 van visitar el complex 12 milions de persones. **INMA BEBA**

guin en marxa els 15. Entre els que ja funcionen es troba, per exemple, un de Fabián Martín, campió del món a l'hora de fer pizzes. Hi ha, a més, restaurants de creps i

cuina japonesa i mediterrània i n'hi haurà també de marisc, plats catalans i alta rebosteria, tots amb terrasses amb vistes al mar. Les obres han costat 16 milions d'euros.

Nacional

## **Maremagnum, oferta culinaria multicultural**

**POR RN**

Barcelona cuenta ya con un nuevo espacio de la mano de Maremagnum, que reúne en su segunda planta más de veinte de restaurantes internacionales y catalanes en más de cuatro mil metros cuadrados.



Dentro del espacio gastronómico de Maremagnum se encuentra también una zona gourmet, Espai Gust. Con una superficie de 628 metros cuadrados, este espacio ofrece la posibilidad tanto de comer allí mismo como incluso llevarse los mejores platos a casa.

La segunda planta de Maremagnum estará abierta todos los días del año, desde las 11:00 hasta las 00:00 horas.

<http://www.restauracionnews.com/noticia/10070/Nacional/maremagnum-oferta-culinaria-multicultural.html>



Nacional

## **Mirandoalmar presenta la “cocina de Barcelona”**

**POR RN**

**Así, define el chef Rafa de Valicourt, encargado de crear la oferta culinaria de este nuevo restaurante de la Ciudad Condal, que se centra en los productos de proximidad y de temporada. Mirandoalmar se encuentra en el centro comercial Maremagnum.**

Mirandoalmar acaba de abrir sus puertas en Barcelona. Con una capacidad para 120 comensales, ofrece unas vistas del puerto y al barrio de la Barceloneta, mientras se degustan platos clásicos de la cocina catalana y mediterránea con un toque de actualización constante.

<http://www.restauracionnews.com/noticia/10067/Nacional/mirandoalmar-presenta-%E2%80%9Ccocina-barcelona%E2%80%9D.html>





## BARCELONA

Por Ferran Imedio



JOAN PUIG

# MAREMÀGNUM DE PROXIMIDAD

**DESDE 30 €**

### MIRANDOALMAR

Moll d'Espanya, 5 (segunda planta del Maremàgnum).

**Teléfono:** 93. 119. 02. 99.

**Horario:** abierto cada día, de 12.00 a 23.00 horas, de forma ininterrumpida.

Un restaurante en un centro comercial como el Maremàgnum, que recibe en época de crisis a 13 millones de visitantes, no parece el mejor lugar donde dejarse caer para quien quiere algo más que *repostar* antes de seguir comprando en las tiendas. No será el caso de

**Aquí los platos mediterráneos se 'maridan' con las vistas a la Barceloneta**

la segunda planta del complejo barcelonés, consagrada solo a los restaurantes más variados y donde se ha cuidado el criterio gastronómico para seleccionar los locales. Uno de los primeros en abrir es Mirandoalmar (así se escribe, todo junto), donde se pueden probar platos mediterráneos elaborados con productos de proximidad mientras se *degustan* unas vistas casi olvidadas, las de la Barcelona preolímpica: el paseo de Joan de Borbó, el Moll del Rellotge, la Torre de Alta Mar... Y, como testimonio del siglo XXI, el Hotel W de fondo (el superyate de Roman Abramovich se irá de ahí enfrente cualquier día). Todo ello se puede ver desde la sala acristalada o desde la terraza, cómoda gracias a los sofás.

### CARTA VIVA

La carta no es muy larga, pero está viva, ya que cada día se ofrece un arroz, una pasta y un pescado. Las patatas bravas tienen la contundencia justa, la selección de quesos y embutidos catalanes sorprende por su excelente calidad y tanto el bacalao con *samfaina* como el ro-daballo con verduras a la plancha demuestran que aquí se trabaja el mejor producto posible.

No hay menú. A la carta, unos 30 euros sin bebidas.

**Maremagnum abre un nuevo lugar de encuentro para disfrutar de la mejor gastronomía de Barcelona**

[ Ir a NOTICIAS ]

[ Volver ]



*restaurante Mirador al mar en el nuevo espacio gastronómico del Maremagnum.*



*Fiesta de presentación*



Barcelona cuenta ya con un nuevo espacio gastronómico de calidad de la mano de Maremagnum, que reúne en su segunda planta una veintena de establecimientos de restauración de primera categoría. Este espacio quiere convertirse en el "lugar de encuentro favorito" de los barceloneses que quieren degustar la mejor comida en una zona privilegiada, abierta tanto al mar como a la ciudad.

Una propuesta culinaria multicultural de la mano de veinte operadores. El nuevo concepto gastronómico de Maremagnum es una propuesta única y novedosa en la ciudad de Barcelona. Con una superficie de 4.200 metros cuadrados, la segunda planta de Maremagnum tiene como objetivo acercar a los barceloneses una amplia oferta de cocina internacional y catalana, gracias a una extensa oferta que va desde comida japonesa, marisco y ostras, a pizzas, creps, alta repostería e incluso coctelería. Con una veintena de locales de distintos operadores, este espacio prima la oferta de productos de calidad elaborados por prestigiosos cocineros.

Junto a la comida de calidad, uno de los elementos fundamentales de esta propuesta es el entorno que la rodea. Corio, empresa propietaria de Maremagnum, ha querido con este proyecto ofrecer una nueva opción gastronómica junto al mar para la ciudad de Barcelona, que sea a su vez una experiencia única en un emplazamiento también muy especial. El nuevo espacio dispone de una gran

plaza central al aire libre y unas terrazas con vistas al mar, al puerto y a la ciudad. Desayunar, tomar el aperitivo o un cóctel, serán la excusa perfecta para disfrutar de un ambiente inmejorable, relajado y al aire libre. Con ello, los responsables quieren convertir Maremagnum en un área de destino para los barceloneses, además de seguir siendo un icono de la ciudad para los visitantes nacionales e internacionales. El proyecto ha supuesto una inversión global de 16 millones de euros.

Christophe Mouton, director de Corio España, explica cómo surge la idea: "creemos que no existe un espacio como éste actualmente en la ciudad, es un lugar único donde disfrutar de Barcelona a 360° teniendo una amplia oferta de productos de calidad sin moverse de un mismo sitio. Una experiencia única por el entorno, el servicio, la variedad y por la novedad. Era el momento de crear un favourite meeting place junto al mar para los barceloneses".

Zona gourmet para degustar los mejores platos

Dentro del espacio gastronómico de Maremagnum se encuentra también un lugar reservado para los paladares más exigentes. Se trata de la zona gourmet "Espai Gust", una superficie de 628 metros cuadrados dedicada exclusivamente a la degustación. Esta área ofrece la posibilidad tanto de comer allí mismo como incluso llevarse los mejores platos a casa. "Espai Gust" propone disfrutar de diez ofertas gastronómicas distintas elaboradas por una decena de locales independientes que se exponen a ambos lados de un área central común de estilo informal, fresco y

moderno.

#### Horario de apertura

La segunda planta de Maremagnum estará abierta todos los días del año, de 11h a 00h, con un margen de dos horas y como límite de cierre a las 2 de la madrugada.

Una ubicación privilegiada orientada al mar y a la ciudad. El proyecto de diseño ha sido realizado por el equipo de arquitectura L35 Barcelona. La idea principal ha sido recuperar las vistas al mar, al puerto y a la ciudad aprovechando la posición privilegiada del edificio.

Se ha abierto una terraza perimetral que rodea la planta para disfrutar de las vistas y se ha creado una plaza central abierta para destinarla a actividades musicales y espectáculos que complementen la oferta de restauración de los locales. Cada una de las enseñas presentes en la segunda planta dispone de terraza con vistas.

La nueva planta cuenta con dos nuevas escaleras mecánicas de acceso y descenso respectivamente, así como dos pasarelas que comunican los pasillos del espacio por los que suceden los distintos locales.



[http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-8\\_1106-maremagnum-abre-un-nuevo-lugar-de-encuentro-para-disfru.html](http://www.gastronomiaalternativa.com/ga-8_1106-maremagnum-abre-un-nuevo-lugar-de-encuentro-para-disfru.html)



# Maremagnum abre un nuevo lugar de encuentro para disfrutar de la mejor gastronomía de Barcelona

Barcelona cuenta con un nuevo espacio gastronómico de calidad de la mano de Maremagnum, que reúne en su segunda planta una veintena de establecimientos de restauración de primera categoría. Este espacio quiere convertirse en el lugar de encuentro favorito de los barceloneses que quieren degustar la mejor comida en una zona privilegiada, abierta tanto al mar como a la

ciudad.

El nuevo concepto gastronómico de Maremagnum en el puerto de Barcelona es una propuesta única y novedosa en la ciudad de Barcelona. Con una superficie de 4.200 metros cuadrados, la segunda planta de Maremagnum tiene como objetivo acercar a los barceloneses una amplia oferta de cocina internacional y catalana, gracias a una extensa oferta que va desde

comida japonesa, marisco y ostras, a pizzas, creps, alta repostería e incluso coctelería. Con una veintena de locales de distintos operadores, este espacio prima la oferta de productos de calidad elaborados por prestigiosos cocineros.

Junto a la comida de calidad, uno de los elementos fundamentales de esta propuesta es el entorno que la rodea. Corio, empresa propietaria de Mare-



**Christophe Mouton, director de Corio España, y Carlos Casanovas, director de Corio-España Maremagnum Shopping Centre, presentaron el nuevo espacio del centro comercial**

magnum, ha querido con este proyecto ofrecer una nueva opción gastronómica junto al mar para la ciudad de Barcelona, que sea a su vez una experiencia única en un emplazamiento también muy especial.

Dentro del espacio gastronó-

mico de Maremagnum se encuentra también un lugar reservado para los paladares más exigentes. Se trata de una zona gourmet «Espai Gust», una superficie de 628 metros cuadrados dedicada exclusivamente a la degustación. **I**



## C.C. 'Maremagnum'

El pasado 25 de abril se inauguró la nueva terraza del barcelonés C.C. 'Maremagnum', un recinto de 4.200 m2 que ha requerido una inversión cercana a los 16 M€ por parte de la propietaria del centro, Corio Real State. Este nuevo espacio se ha destinado a ampliar la oferta de alimentación y restauración del centro, con una docena de enseñas ya en funcionamiento y media docena de locales aún por adjudicar. Entre las marcas que ya están presentes se encuentra 'Andreu', de la compañía de charcuterías Establiments Andreu, que supone el octavo de la compañía. De igual manera, estará presente una crepería

'Crepes a Barcelona', que suma su quinto establecimiento. Por su parte, la enseña de tapas y cocina mediterránea 'Altinglao', controlada por el empresario Federico Grosse Sapiente, abre su segundo local. También será la segunda unidad en Barcelona de la pizzería 'Fabián', de Fabián Martín, que se suma al restaurante ya operativo en Vía Laietana. La terraza del 'Maremagnum' contará también con una importante oferta de gastronomía japonesa. Estará presente la cadena Udon, con un establecimiento operado en propiedad, así como 'Bi-En', un restaurante que auna la cocina

japonesa y mediterránea y cuya marca comercial es propiedad de Corporación Nortia. El local será regentado por Luís Rodríguez, vinculado anteriormente al grupo Yamashita, y explotado en propiedad a través de la sociedad Make Believe 2011.







O.J.D.: No hay datos

E.G.M.: No hay datos

Tarifa: 1064 €

www.alimarket.es

Fecha: 01/05/2012

Sección: APERTURAS

Páginas: 17

## Principales aperturas de la restauración comercial organizada en abril de 2012

Establecimiento	Dirección	Municipio	Grupo	Vinculación
BI-EN	C.C. 'Maremagnum'	Barcelona	NORTIA BUSINESS	PROPIO
ABRASADOR	Ctra. Nac. 110, km. 181	Torrecaballeros (Segovia)	ABRASADOR	ASOCIADO
BRASA Y LEÑA	C.C. Gran Plaza 2 - C/ de los Químicos, s/n	Majadahonda (Madrid)	BRASA Y LEÑA	PROPIO
CAFE & TE G.R. COMP. DEL TROPICO	C.C. Gran Plaza 2 - C/ de los Químicos, s/n	Majadahonda (Madrid)	CAFÉ Y TÉ	PROPIO
CANTINA MARIACHI	C.C. Parque Miramar	Mijas (Málaga)	COMESS GROUP	FRANQUICIA
CERVECERÍA 100 MONTADITOS	Bravo Murillo, 98	Madrid	RESTALIA	FRANQUICIA
CERVECERÍA 100 MONTADITOS	C.C. Gran Plaza 2 - C/ de los Químicos, s/n	Majadahonda (Madrid)	RESTALIA	FRANQUICIA
CERVECERÍA LA SUREÑA	Plaza Arenal, esq. c/ San Miguel, 2	J. de la Frontera (Cádiz)	RESTALIA	FRANQUICIA
DOMINO'S PIZZA	Manchester, 12 local 6	Madrid	ZENA	PROPIO
ESPRESSION	Aeropuerto de Ibiza, Planta 1, Salidas	Eivissa (Baleares)	IL CAFFE DI ROMA	FRANQUICIA
FRUENDI	Església, 155	Calella	FRUENDI	FRANQUICIA
GAMBRINUS	Aeropuerto de Ibiza, Ampliación Terminal	Eivissa (Baleares)	CASUAL BEER & FOOD	FRANQUICIA
GO! SUSHING	Sierra de Atapuerca, 10	Madrid	GRUPO AYALA JAPÓN	PROPIO
H3	C.C. Heron Diversia - Avda. de Bruselas, 21-23	Alcobendas (Madrid)	GRUPO VIPS	PROPIO
HARINA	Augusto Figueroa, 2	Madrid	HARINA	PROPIO
KURZ & GUT	C.C. El Corte Inglés - C/ Pintor Maella, 37	Valencia	KURZ&GUT	FRANQUICIA
LA FÁBRICA-MUSEO DE LA CERVEZA	C.C. La Gavia, local A10. Adolfo Bioy Casares, 2	Madrid	CADENA LA FABRICA	PROPIO
LA MAFIA SE SIENTA A LA MESA	Imperial, 3	Madrid	LA MAFIA	FRANQUICIA
LLAOLLAO	Alameda de Urquijo, 62	Bilbao	LLAOLLAO	FRANQUICIA
LLAOLLAO	Puerta Real, 1	Granada	LLAOLLAO	FRANQUICIA
LLAOLLAO	C.C. La Vaguada - Madrid 2, Av. Monforte de Lemos, 36	Madrid	LLAOLLAO	FRANQUICIA
LLAOLLAO	Pso. Pereda, 1	Santander (Cantabria)	LLAOLLAO	FRANQUICIA
MCDONALD'S	Cubas, esq. S. Martín de Valdeiglesias, s/n (frente C.C. 'Tres Aguas')	Alcorcón (Madrid)	MCDONALD'S	FRANQUICIA
MCDONALD'S	Avda. Adolfo Suárez, 39	Dos Hermanas (Sevilla)	MCDONALD'S	PROPIO
MUERDE LA PASTA	C.C. Gran Plaza 2 - C/ de los Químicos, s/n	Majadahonda (Madrid)	HERBEN	NO DISPONIBLE
Õ!MYGOOD	Juan XXIII, 40	Santa Cruz de Tenerife	Õ!MYGOOD	FRANQUICIA
PANS & COMPANY	Paraleo, 65	Barcelona	THE EAT OUT GROUP	NO DISPONIBLE
POLLO CAMPERO	Paraleo, 65	Barcelona	THE EAT OUT GROUP	NO DISPONIBLE
QUÉ PASTA!	C.C. Salera, local A4a. Ctra. N340, km 64,5	Castellón de la Plana	QUÉ PASTA!	FRANQUICIA
QUÉ PASTA!	C.C. Thader, local P-53b. Avda. Juan de Borbón, s/n	Murcia	QUÉ PASTA!	FRANQUICIA
QUÉ PASTA!	C.C. Parquesur, local L17-18. Avda. Gran Bretaña, s/n	Leganés (Madrid)	QUÉ PASTA!	PROPIO
RODILLA	C.C. Gran Plaza 2 - C/ de los Químicos, s/n	Majadahonda (Madrid)	RODILLA	NO DISPONIBLE
STICKHOUSE	Església, 155	Calella	STICKHOUSE	FRANQUICIA
SUSHIMORE	Chueca	Madrid	SUSHIMORE	FRANQUICIA
SUSHIMORE	C.C. 'Europolis'	Las Rozas de Madrid	SUSHIMORE	FRANQUICIA
TABERNA-CASA DEL VOLAPIÉ	Plaza Siglo, s/n	Málaga	TABERNA-CASA DEL VOLAPIÉ	NO DISPONIBLE
UDON	C.C. La Maquinista - Pº Potosí, 2	Barcelona	UDON	FRANQUICIA
UDON	C.C. Maremagnum - C/ Moll d'Espanya, 5	Barcelona	UDON	PROPIO
UDÓN	Travesera De Gràcia, 30	Barcelona	UDON	FRANQUICIA
WOGABOO	Ibiza, 41	Madrid	WOGABOO RESTAURACIÓN	FRANQUICIA

Fuente: Censo de Restauración Organizada Hostelmarket



# Time Out

## Barcelona

**2X1!**

GUIA DE DESCOMPTES  
RESTOPASS  
ENTRA A TIMEOUT.CAT!

### MODA ECO

DISSENYADORS  
QUE ESTIMEN  
LA NATURA

### 100 FORMES DE TREURE'S LA ROBA

LES GRANS  
ESTRELLES DEL  
BURLESC ES  
DESPULLEN  
AL MOLINO



BARCELONA  
POESIA, NEO,  
CLAIRE DENIS,  
BENOÎT JACQUOT,  
ELEANOR  
FRIEDBERGER...

WWW.TIMEOUT.CAT  
3 - 9 DE MAIG  
2012



ELS MILLORS  
RESTAURANTS PER  
POSAR-SE LES BOTES  
MENJANT LLAGOSTA,  
GAMBES, LLAMÀNTOL,  
CLOÏSSES, OSTRES...

# MARISC!

1,95€

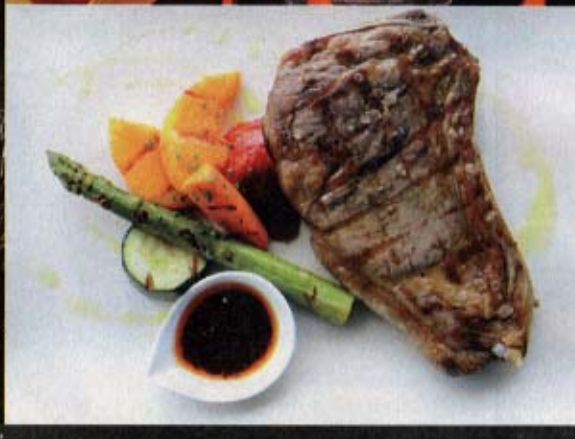
N.218





# Menjar i beure

Coordina Ricard Martín  
martin@timeout.cat



Al tercer pis, a Mirandoalmar, el xef Rafa de Valicourt ha creat la "cuina de Barcelona".

FOTOS: IAN GIMÉNEZ

## Ciutat de capricis vora el mar

El Maremagnum acaba d'obrir una tercera planta amb una oferta gastronòmica que sobrepassa la mitjana de qualitat, varietat i estètica habituals dels centres comercials. Per Ricard Martín

Maremagnum, qui et conegui ara que hi compri! L'únic centre comercial obert al mar de Barcelona va començar, fa cinc anys, una reconversió integral per atraure el públic familiar. Abans ja havien eliminat les sòrdides discoteques laterals, que convertien el passeig nocturn en una mena d'excursió a Harlem on poques coses bones passaven. Després, a partir del 2007, es va liquidar l'oci nocturn i es va consolidar definitivament l'oferta familiar. I la setmana passada es va culminar la transformació del centre: la segona planta, fins fa poc un deprimit altell on resistien un parell de bars de copes, s'ha reconvertit en un espai de gastronomia que per qualitat i varietat serà tan atractiu per a turistes com per a barcelonins. En

total, són vint establiments distribuïts en una terrassa el·líptica de 4.200 m<sup>2</sup>, tan integrada en el conjunt del centre comercial com amb la proximitat del mar. Vaja, que fa goig passejar-hi i menjar-hi. Passem revista a les millors adreces.

### El pizzer s'acosta al mar

Fabián Martín, llorejat campió del món de pizzes, ha decidit obrir aquí **Pizza y Más**, el seu tercer establiment, perquè "en general tota l'oferta és bona, amb molts restaurants de bon nivell". Això afavorirà que "un dia la gent mengi pizza, l'altre sushi, però que sempre torni". Diverses novetats respecte al local

de la Via Laietana: la inclusió de pasta artesana dins la carta, i també de croquetes gourmet (de bri i espinacs a la catalana per exemple, o foie amb tòfona negra). El que sí que no ha canviat són les pizzes, fetes amb la mateixa massa que pasten a la Via Laietana i criteris de qualitat idèntics. "Seria incoherent abaixar el llistó per ser un punt turístic; cal mimar tothom", afirma el pizzer.

A la carta hi predominen les seves pizzes tradicionals més econòmiques, i han començat a treure el cap les napolitanes especials, fetes amb mozzarella de búfala. I a poc a poc, cada setmana s'aniran incorporant-hi

especialitats abracadabrants de la casa mare. Més punts a favor: dilatat horari, de 12.30 a 24 h cada dia de l'any, més de cent places i una terrassa espantosa.

### Producte de proximitat

A l'altre extrem de la planta, i fent honor al seu nom –espectaculars vistes del port i de la zona logística–, **Mirandoalmar** s'alça com l'altre gran pol d'atracció del tercer pis. A banda d'un interiorisme i una comoditat inèdits en centres comercials, han preparat una carta assessorada pel cuiner Rafa de Valicourt (Tram-Tram, Torre del Remei) que apunta al producte de proximitat. Valicourt s'ha tret de la màniga l'etiqueta "cuina de Barcelona", que lluny de voler ser pretensiosa vol indicar que la seva dèria és fer coincidir a Barcelona producte de proximitat de tot el país: embotits de l'Alt Urgell, formatge artesà dels Pirineus, per exemple. Així, la carta es basa en el producte de temporada –bona barreja de pèsols ofegats i faves– i el peix fresc. Com uns Sant Peres petits i fresquissims que ens assegura que no són de piscifactoria. També

### VARIETAT

Més de vint establiments de restauració de gamma mitjana-alta han revifat aquest centre comercial.



hi ha arrossos, com un caldós de bacallà amb musclos i pèsols. I atenció, carnívors: la mitjana de vedella de Girona, amb una infiltració de greix al punt i una cocció precisa gràcies al miracle tècnic Josper, és un dels punts forts. A més d'unes braves cruixents més d'allioli suau que de salsa picant.

### 'Noodles', sushi i... capipota

La cadena de bars de *noodles* –fideus orientals– **Udon** també té aquí un nou punt: més de cent places clòniques i arreglades que miren al cinema, bona opció per fer un mos ràpid i de qualitat. I la franquícia **Bi-En** acaba d'obrir el primer local a Barcelona d'allò que ells anomenen cuina *japoterrània*: combinen el capipota, les gambes a l'allet o els calçots amb plats mediterranis d'aire japonès (tempura de seitons o ventresca de tonyina).

### Per a capriciosos

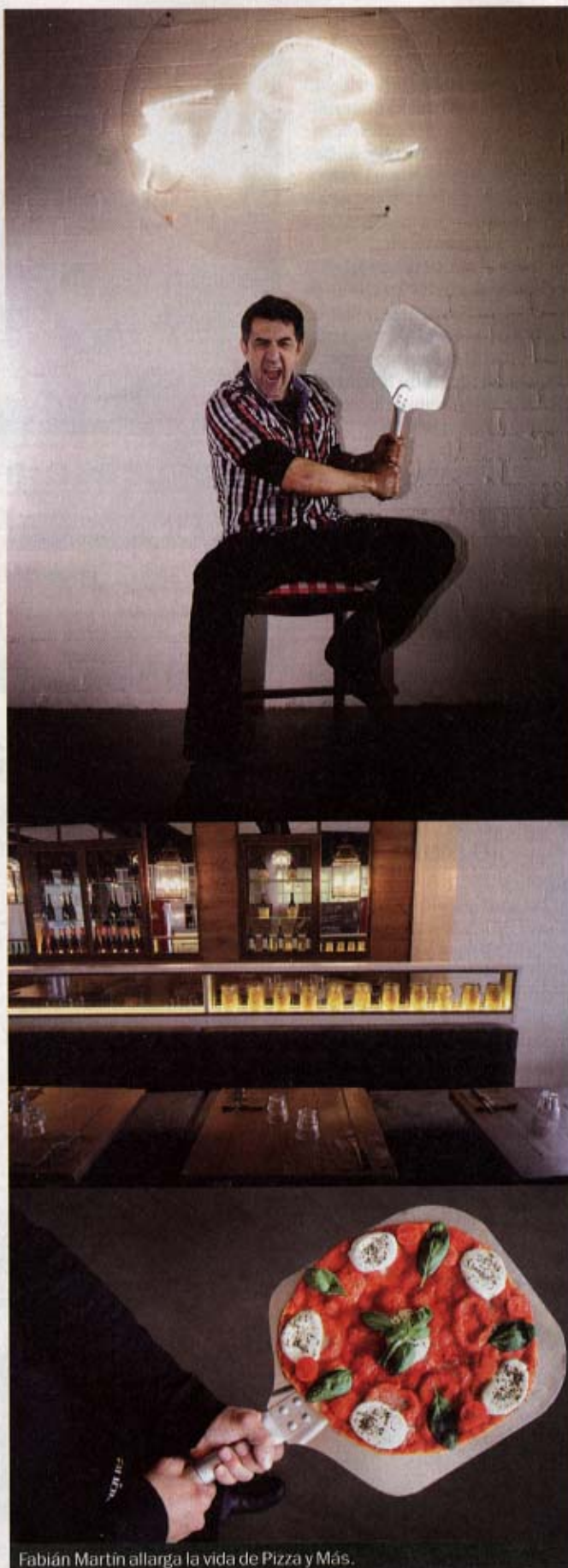
Els tastaolletes gaudiran de l'**Espal Gust**, una zona de 630 m<sup>2</sup> dedicada íntegrament a la degustació. Podem agafar menjar per emportar d'una desena de locals i assaborir-lo en una àrea central comuna o on ens doni la gana. Per exemple: **Ous i truites**, especialitzats en truites i croquetes de pisto (fins i tot en tenen d'escalivada o de peus de porc). Participen, entre d'altres, d'aquesta filosofia d'agafi la safata i circuli la sucursal de l'afamat bar d'ostres **Fishhh!**, la xarcuteria gourmet **Andreu** o l'hamburgueseria **Hamburguesa Nostra**, o com endrapar-ne sabent que tota la vedella és de denominació certificada.

### Privatització del wc públic

Sempre hi ha pegues, però. La concessió del pixum l'ostenta **2theLoo**, una empresa holandesa que ha rebatejat la vella tàctica de fer pagar el vàter públic amb un eufemisme: Toilet Shop! Pagant mig euro –res a veure amb els vint cèntims habituals d'altres centres– amb la micció tenim el valor afegit de poder comprar un souvenir tan asèptic –no són ni *kitsch*– com la llosa on evacuem. Recomanació: feu un mos i aprofiteu el vàter d'algun local.

### MAREMAGNUM

Moll de la Fusta, s/n.  
Cada dia de l'any d'11 a 24 h.



Fabián Martín allarga la vida de Pizza y Más.

## Descobrim

**Dinar, sopar o vermut a 50 metres d'altura**



Si nou teniu vertigen, us podeu arriscar a provar la proposta que l'empresa Dinner in the Sky porta a Barcelona per primer cop el dissabte 5: menjar suspesos a 50 metres del terra amb unes excel·lents vistes de la ciutat. Una plataforma-taula per a fins 22 comensals s'eleva amb l'ajuda d'una grua a tocar de la Font Màgica de Montjuïc. Ho farà 13 vegades, amb opcions des de l'aperitiu fins al sopar. Els preus van de 79 a 222 €, segons l'hora i l'àpat, i la durada de cada servei serà d'una a una hora i mitja. La proposta gastronòmica és del restaurant Nublo. No patiu pel lavabo: tot està pensat. L'estructura us pot tornar a deixar al terra en dos minuts. Això sí, alerta que els coberts no calguin!

**DINNER IN THE SKY**  
[www.dinnerinthesky.com](http://www.dinnerinthesky.com)

### Recordem Santamaría

La millor manera de retre homenatge a un gran cuiner és assaborint la seva cuina. A un any de la desaparició de Santi Santamaría, el restaurant EVO ofereix un menú especialment dissenyat per a l'ocasió amb els plats clàssics més representatius de l'enyorat xef. Fins al 6 de maig els comensals podran tornar a gaudir del ravioli de gamba, les tripes de bacallà amb botifarró i salsitxes o el jarret de vedella amb escalunya glacejada.

**EVO**  
Gran Via, 144 (L'Hospitalet)  
T. 93 413 50 30. P: 90 €



Barcelona TV  
03/05/2012

Conexió Barcelona

Notícia: Mirando al mar





Incluye una plaza central, terrazas y una zona gourmet de degustación

## El centro comercial Maremagnum de Barcelona abre una veintena de restaurantes

El centro comercial **Maremagnum** de Barcelona que reúne en su segunda planta una veintena de nuevos establecimientos de restauración de primera categoría. Un nuevo espacio quiere convertirse en el “lugar de encuentro favorito” de los barceloneses.



Con una superficie 4.200 metros cuadrados, la segunda planta de **Maremagnum** ofrece a los barceloneses una amplia oferta **decocina internacional y catalana**, gracias a una extensa oferta que va desde comida japonesa, marisco y ostras, a pizzas, creps, alta repostería e incluso coctelería.

Con **una veintena de locales** de distintos operadores, este espacio prima la oferta de **productos de calidad**.

Uno de los elementos fundamentales de esta propuesta es el entorno que la rodea. **Corio**, empresa propietaria de **Maremagnum**, ha querido con este proyecto ofrecer **una nueva opción gastronómica junto al mar** para la ciudad de Barcelona, que sea a su vez una experiencia única en un emplazamiento también muy especial.

El nuevo espacio dispone de **una gran plaza central al aire libre** y unas **terrazas con vistas al mar, al puerto y a la ciudad**.

Allí es posible desayunar, tomar el aperitivo o un cóctel, en un ambiente relajado y al aire libre.

Con ello, los responsables quieren convertir **Maremagnum** en un área de destino para los barceloneses, además de seguir siendo un icono de la ciudad para los visitantes nacionales e internacionales.

El proyecto ha supuesto una inversión global de **16 millones de euros**.

**Christophe Mouton**, director de **Corio España**, explica cómo surgió la idea: “creemos que no existe un espacio como éste actualmente en la ciudad, es un lugar único donde disfrutar de Barcelona a 360º, teniendo una amplia oferta de productos de calidad sin moverse de un mismo sitio. Una experiencia única por el entorno, el servicio, la variedad y por la novedad. Era el momento de crear un **favourite meeting place** junto al mar para los barceloneses”.

### **Zona gourmet**

Dentro del espacio gastronómico de [Maremagnum](#) se encuentra también un lugar reservado para los paladares más exigentes. Se trata de la **zona gourmet “Espai Gust”**, una superficie de 628 metros cuadrados dedicada exclusivamente a la **degustación**.

Esta área ofrece la posibilidad tanto de comer allí mismo como incluso llevarse los platos a casa.

**“Espai Gust”** propone disfrutar de **diez ofertas gastronómicas distintas** elaboradas por una decena de locales independientes que se exponen a ambos lados de un área central común de estilo informal, fresco y moderno.

La **segunda planta de Maremagnum** está abierta todos los días del año, de 11h a 00h, con un margen de dos horas y como límite de cierre a las 2 de la madrugada.

[http://www.infohoreco.es/noticias/detalle\\_noticia/-/asset\\_publisher/O6cV/content/el-centro-comercial-maremagnum-de-barcelona-abre-una-veintena-de-restaurantes?utm\\_source=alerta\\_Infohoreco&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=Bar-Restaurante](http://www.infohoreco.es/noticias/detalle_noticia/-/asset_publisher/O6cV/content/el-centro-comercial-maremagnum-de-barcelona-abre-una-veintena-de-restaurantes?utm_source=alerta_Infohoreco&utm_medium=email&utm_campaign=Bar-Restaurante)

## El Maremagnum complementa su nueva oferta gastronómica con actividades gratuitas

La segunda planta del centro comercial tiene previsto contar con 21 establecimientos antes del inicio del verano



El centro comercial **Maremagnum**, situado en el puerto de Barcelona, cuenta con una nueva oferta gastronómica, que ocupa toda la segunda planta y que se está complementando desde su inauguración a finales del mes pasado con actividades y talleres relacionados con la cocina y la coctelería. **“Queremos que los barceloneses materialicen este nuevo espacio de 42.000 metros cuadrados como algo suyo, que se sientan cómodos”**, afirma Christofe Mouton, director de Corio España, el grupo inversor que gestiona el centro desde 2007. Mouton sabe que el nuevo consumidor se mueve por sus deseos y, cuando va a un lugar, lo que quiere es pasarlo bien y tener la oportunidad de volver. Siguiendo esta idea, se ha creado lo que desde Corio llaman **“lugar de encuentro favorito”**, que reúne una oferta culinaria catalana e internacional que pasa por la comida japonesa, el marisco, las pizzas, los crepes, la alta repostería e, incluso, la coctelería. Destaca un espacio llamado Espai Gust, de 628 metros cuadrados, que se dedicará exclusivamente a la degustación de 10 propuestas gastronómicas elaboradas por locales independientes. **“Podemos afirmar que de aquí al verano la planta estará ocupada al 100%”**, dijo Christofe Mouton en la presentación del nuevo espacio, que ahora cuenta con unos 15 establecimientos.

La inversión ha supuesto 16 millones de euros que no se han destinado a crear espacios sino a reconducirlos de la mano del equipo de arquitectura L35 Barcelona. El objetivo ha sido recuperar las vistas al mar, al puerto y a la ciudad y, además de estos 21 establecimientos, se ha abierto una terraza perimetral que rodea la planta para actividades musicales, espectáculos y talleres. **“No puede ser solo un lugar bonito con vistas**

**espectaculares, así que tienen que pasar cosas y hay que generar un contenido que sorprenda”, dice Mouton. “Este nuevo espacio sigue dos líneas: la orientación hacia la gastronomía catalana y la necesidad de tener una oferta variada”, añade.**

Algunas de las marcas que se encuentran ya presentes son Alegra, Barítimo, Bi-En, Martina´s, Mirando al Mar, Pizzeria Fabián Martín, Udon, charcutería Andreu, Creps Barcelona, Fishh, Hamburguesa Nostra o Pan y Vino.

Junto con el centro comercial Ànec Blau de Castelldefels (Barcelona), el Maremagnum abre todos los días del año.

<https://gourmets.elperiodico.com/noticia/el-maremagnum-complementa-su-nueva-oferta-gastronomica-con-actividades-gratuitas>



# guía del ociobcn

DEL 14 DE MAIG AL 3 DE JUNY

## Adriana Lecouvreur

de Francesco Cilea

### Teatre dins el teatre

Òpera basada en la vida  
de l'actriu Adriana Lecouvreur  
dins i fora de l'escena.

VENDA DE LOCALITATS

liceubarcelona.cat  
TaquillesLiceu

ticketmaster  
ticketmaster.es  
Taquilles de Teatre

INFORMACIÓ [www.liceubarcelona.cat](http://www.liceubarcelona.cat)

 Gran Teatre del Liceu

• 1798 • 1,20 € • DEL VIERNES 11 AL JUEVES 17 DE MAYO DE 2012 • [WWW.GUIADELOCIBCN.COM](http://WWW.GUIADELOCIBCN.COM)

 INCLUDES  
BCN IN  
ENGLISH



ITALIA EN  
BARCELONA:  
RESTAURANTES,  
TIENDAS...

DEPP, UN  
VAMPIRO EN  
'SOMBROS  
TENEBROSAS'

MÚSICA:  
HABLAMOS  
CON  
MARLANGO



## EL MAREMAGNUM SE REDISEÑA

LA SEGUNDA PLANTA DEL CENTRO COMERCIAL DEL PORT VELL INAUGURA UN ESPACIO GASTRONÓMICO DE 4000 METROS CUADRADOS QUE REDEFINE EL CONCEPTO DE OCIO

Estrenamos planta en el Maremagnum, en pleno Port Vell, dedicada a la gastronomía y el ocio fuera de casa. El estudio de arquitectura L35 ha sido el encargado de rediseñar este espacio de Maremagnum, con el fin de lograr que la segunda planta se integre con el resto del edificio. Allí nos encontramos con dos espacios: el Espai Gastronòmic y el Espai Gust, que nos ofrecen dos alternativas a la hora de comer. Pizzerías, coctelerías y restaurantes japoneses se encuentran en el Espai Gastronòmic, mientras que el Espai Gust es un espacio de degustación con largas mesas, para comprar comida para disfrutar *in situ* o para llevar. Complementa el espacio una larga programación de eventos culturales, tales como proyecciones de películas o talleres de elaboración de tapas (domingo 13, de 12 a 14 h) o sushi (sábado 12, de 17 a 19 h).

Este centro comercial recibe unos 13 millones de visitantes y para más atractivo es el único centro en Barcelona autorizado para abrir los 365 días del año. La segunda planta añade a la oferta comercial del centro más atractivo, ahora que se acerca el buen tiempo.

Dirección: Moll d'Espanya, 5. Horario: de 10 a 22 h. Cómo llegar: Drassanes (L3). + info. T. 93 225 81 00. [www.maremagnum.es](http://www.maremagnum.es)

## +TIENDAS

### TEA SHOP ABRE TIENDA ONLINE

**Tea Shop**, la primera cadena española en selección de infusiones y té a granel y accesorios y alimentación asociada ya dispone de tienda online. Con ella quiere hacer llegar sus productos al mayor número de hogares en cualquier punto de la Eurozona. No se preocupen los menos dados a internet porque dicha tienda online es completamente interactiva y actualizada con todas las novedades para facilitar la máxima comodidad al consumidor. Si eres uno de los que disfruta con una buena taza de té, ahora ya puedes probar la experiencia **Tea Shop** en la red. +info: [www.e-teashop.com](http://www.e-teashop.com).





## Restaurantes segunda planta Maremagnum

La **segunda planta del centro comercial Maremagnum en Barcelona** se ha renovado totalmente para ofrecer una amplia oferta de **cocina internacional y catalana**. En la veintena de restaurantes que albergan sus 4.200m2 podemos degustar cocina japonesa, carnes a la brasa, arroces y mariscos, pizzas, creps e incluso cócteles.



Mirando al Mar

La oferta gastronómica se completa con la zona gourmet "**Espai gust**", una superficie de **628 m2** con un área central común, donde **10 restaurantes** ofrecen comida de degustación y para llevar. Una buena opción cuando salimos a comer o cenar y cada comensal tiene unas preferencias culinarias diferentes.



Espai Gust

Por último cabe destacar la gran plaza central al aire libre destinada a espectáculos y actividades musicales y la terraza perimetral que rodea la planta, y que permite disfrutar de las maravillosas vistas al mar, al puerto y a la ciudad.





### **Información y reservas Restaurantes Maremagnum**

#### **MIRANDO AL MAR**

Comida mediterránea y tapas. Especializados en arroces.

Planta 2. Local 201

Horario: De lunes a domingo de 11h. a 1h.

Teléfono: 931190299

#### **ALEGRA (próxima apertura)**

Arroces, calderetas y carnes a la brasa. Cóctelería y bodega con más de 100 referencias.

Planta 2. Local 205

Horario: De lunes a domingo de 10 h a 1 h.

Teléfono: 665 49 73 37

#### **BI-EN**

Fusión de Tapas + comida japonesa.

Planta 2. Local 201B

Horario: De lunes a domingo de 11h. a 1h.

#### **PIZZERÍA FABIÁN-MARTÍN**

Pizzería-taller de **Fabián Martín** considerado el mejor pizzero del mundo según el New York show.

Planta 2. Local 207

Horario: De lunes a domingo de 11h. a 1h.

#### **UDON**

Especializado en fideos orientales.

Planta 2. Local 209

#### **BARITIMO (próxima apertura)**

Planta 2. Local 212

Horario: De lunes a domingo de 11h. a 1h.

Cóctelería del grupo Costa Este

#### **MARTINA'S (próxima apertura)**

Carnes a la brasa. Cócteles.



Pizzeria Fabián Martín

### **Restaurantes Espai Gust**

#### **CREPS BARCELONA**

Gran oferta en creps, galettes, ensaladas y cócteles.

[www.crepsbarcelona.com](http://www.crepsbarcelona.com)

#### **FISHH**

Oyster Bar donde el mostrador es la carta de productos que a continuación se pueden cocinar. Ostras y cava.

[www.fishhh.net](http://www.fishhh.net)

#### **HAMBURGUESA NOSTRA**

Más de 30 variedades de hamburguesas caseras.

[www.hamburguesanostra.com](http://www.hamburguesanostra.com)

#### **ANDREU**

Jamón ibérico de Bellota y productos de charcutería de gran calidad.

[www.andreu.cat](http://www.andreu.cat)

#### **BI-EN**

Barra de comida japonesa

[www.bienrestaurants.com](http://www.bienrestaurants.com)

#### **MIRANDO AL MAR**

Tortillería-croquetería

#### **PAN Y VINO.BCN**

Bodega de vinos y cavas



<http://www.decoestilo.com/articulo/restaurantes-segunda-planta-maremagnum/>



**Barcelona TV**  
11/05/2012

Conexió Barcelona

Notícia: BI-EN





CULTURA

Tres opcions per aprofitar  
la Nit dels Museus **P31**

CULTURA

Art contemporani a  
la fira Swab **P32**

TEATRE

Josep Maria Pou  
recupera 'Celobert' **P12**

MÚSICA

Pop i rock per als més  
petits a l'Àpolo **P13**

RESTAURANTS

Un dels millors  
bàrmans que  
tenim, Javier de las  
Muelas, combina  
alta gastronomia i  
còctels al Dry Martini  
Speakeasy. Com a  
aliat, compta amb el  
xef Adrián Marín **P36**

CINEMA

Llicó de vida a  
'Professor Lazhar' **P08**

TEATRE

Oriol Broggi transforma  
Arquillué en Cyrano **P10**

QUÈ FEM

Cada divendres gratuït amb la Vanguardia. Del 18/5 al 24/5 del 2012.

LA VANGUARDIA

# A ritme de Soul

The Pepper Pots ens  
transporten als anys 60



Terrasses, els  
oasis urbans

amb descobriments d'origen  
cant per cant mediterrània



ESPECIAL  
TERRASSES  
D'ESTIU





## Bona gastronomia, vistes al mar

### Maremagnum inaugura una zona gastronòmica a la seva segona planta

S'acaba d'inaugurar un nou espai gastronòmic al Maremagnum de Barcelona que ja s'ha convertit en un lloc de trobada d'un públic divers. Una superfície de 4.200 metres quadrats a la segona planta del centre comercial allotja una àmplia oferta de locals de restauració, que van des de la cuina catalana al marisc, la cuina japonesa o les pizzes... Fins i tot s'hi serveixen còctels. El que comparteixen els locals és un estàndard de qualitat, amb l'afegit del confort de les instal·lacions del conegut centre comercial, que compta amb 22.000 metres quadrats de superfície de venda, una gran zona d'aparcament i un cinema multisala.

El nou concepte gastronòmic de Maremagnum és una proposta única i innovadora a Barcelona. La segona planta del centre comercial té com a objectiu acostar als barcelonins una àmplia oferta de cuina internacional i catalana mitjançant una vintena d'establiments que s'adaptin als diferents gustos del client. A més de la cuina de qualitat, un dels elements fonamentals d'aquesta proposta és l'entorn que l'envolta. El nou espai disposa d'una plaça central a l'aire lliure i amb terrasses amb vistes al mar, al port i a la ciutat. Esmorzar o prendre l'aperitiu o un còctel seran l'excusa perfecta per

disfrutar d'un ambient immillorable, relaxat i a l'aire lliure.

#### ZONA DEGUSTACIÓ

Dins l'espai gastronòmic de Maremagnum, també hi ha un espai reservat per als paladars més exigents. Es tracta de la zona gourmet Espai Gust, una superfície de 628 metres quadrats dedicada exclusivament a la degustació. La zona ofereix menjar allà mateix o endur-se els plats a casa. Una dotzena de locals independents s'organitzen entorn d'una àrea central comuna d'estil fresc i modern.

bliments hostalers i obliga els addictes a la nicotina a sortir al carrer. Això va provocar que els establiments notessin una forta davallada de clients i al mateix temps que la demanda per instal·lar terrasses creixés en un 35% durant els primers mesos de l'aplicació de la llei. De les més de 4.000 terrasses obertes aquell estiu, més de 3.800 van continuar actives després de la tardor. Això demostra que, com ja passa a molts llocs d'Europa, ja sigui amb una manta o amb un calefactor, gaudir d'una terrassa ha deixat de ser una activitat únicament estival. De fet, els establiments de la Ciutat Comtal estan pendent d'una normativa que equipari la regulació de terrasses de bars i restaurants de tots els districtes de Barcelona, amb l'objectiu que sigui uniforme i per districtes, a diferència del que passava fins ara.

A més de la llei antitabac, tampoc seria equivocat atribuir una part d'aquesta "febre de terrasses" al famós after-work, que consisteix en reunions entre companys de feina per prendre una copa al finalitzar la jornada laboral. Està molt de moda als països anglosaxons i ja s'ha convertit en tot un fenomen a casa nostra. L'any passat la marca Heineken va organitzar el col·loqui *After work y nuevos hábitos de consumo*, i segons una enquesta que van presentar, ja són més de deu milions les persones que com a mínim una vegada l'any fan aquesta activitat. Els after-workers espanyols són homes (58,2%) i dones (41,2%) d'entre 25 i 50 anys, de classe

#### TERRACE CATEDRAL LOUNGE

C, Capellans, 4 - 08002  
Barcelona T. 933042255  
Ciutat Vella

[www.barcelonacatedral.com](http://www.barcelonacatedral.com)



#### Vine i descobreix la nostra magnífica terrassa chillout.

Un lloc on podràs relaxar-te mentre gaudeixes d'un cocktail, un gintònic o un aperitiu mentre et relaxes o mantens una agradable conversa sense els sorolls típics del centre de Barcelona.

Perfecte per events privats, cocktails, celebracions. Terrassa amb espai fumadors.

Tots els dies, de 7.30 a 23.00 h.  
De maig a setembre horari d'estiu:  
dij-div-dis fins a la 1:00.





# RESTAURANTES

## MIRANDOALMAR

EN EL NUEVO Y FLAMANTE ESPACIO GASTRONÓMICO DEL MAREMAGNUM HA NACIDO ESTE RESTAURANTE CON VISTAS QUE OFRECE BUENA COCINA DE PROXIMIDAD

Una vez recuperado de tantos estragos, el Maremagnum demuestra ser uno de los mejores puntos de observación del puerto de Barcelona. Para poder disfrutar de estas vistas presididas por el Moll del Rellotge, he elegido los ventanales de MirandoalMar, un establecimiento dirigido por Emilia Sospedra, que cuenta en la cocina con un chef brasileño formado en el Motel Empordà. Muy atentos al paisaje que les rodea plantean una carta en la que buscan el producto de proximidad, el recetario mariner. La oferta de vinos ya es una declaración de principios dada la proporción de botellas catalanas que alcanza los vinos a copas, ya sea el tinto Gotim Bru o el cava de Vilarnau. Un conjunto que hace del restaurante MirandoalMar un establecimiento que no busca la alta cocina, sino unos platos bien elaborados, económicos, en un entorno impactante.

### KM 0 CON VISTAS AL MAR

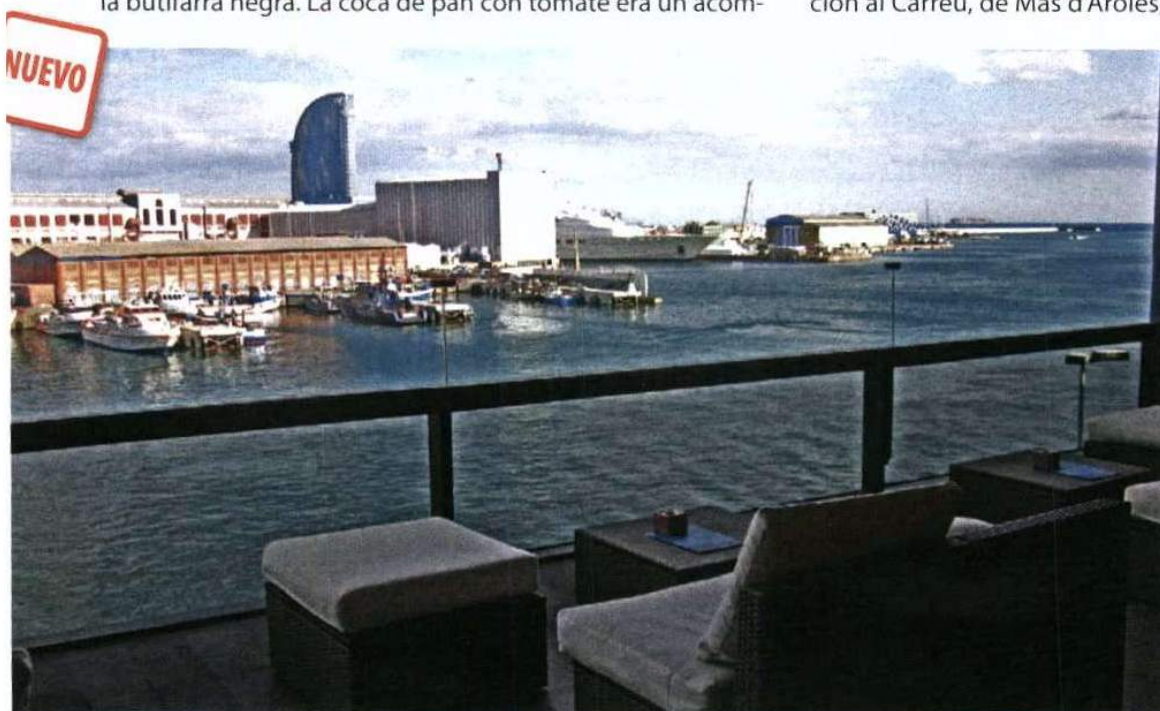
En mi primera visita he tomado contacto con los ingredientes Km 0 a partir de una tabla de embutidos catalanes que tenían su estrella en la butifarra negra. La coca de pan con tomate era un acom-



CRÍTICA  
POR  
MIQUEL  
SEN

pañamiento agradable, teniendo en cuenta que el aceite de la casa es La Boella en su variedad Koroneki de aroma distinto a la tradicional arbequina.

Otro atractivo aperitivo son los quesos catalanes, que me gustó hallar lejos del postre. Es un repertorio comprado en Eugene de La Seu de Urgell, lo que permite disfrutar de quesos de oveja de nivel, más un amplio surtido de cabra, algunos de leche cruda, como el Camp. Atención al Carreu, de Mas d'Aroles,







una joya. El contrapunto a los lácticos lo proporciona una sabrosa y visualmente atractiva mermelada de violetas. El toque de barrio de Barceloneta corrió a cargo de unas patatas bravas, que podrían ser más bravas, perfectamente fritas, gracias a estar *escapsades*, lo que las hace perder almidón. En este punto pasé a un tinto que no es ningún descubrimiento, un Camins del Priorat que elabora Álvaro Palacios.

### COCINA MARINERA Y ARROCES

He dejado para una próxima visita tres platos de interés, uno un entrante muy de la Barceloneta, los mejillones a la brasa, otro, el timbal de bacalao con escalibada, una forma culta de presentar esta receta tradicional, y por último el bacalao con *samfaina*. El causante de mi decisión ha sido un arroz caldoso, de concepción levantina, de grano al punto, ligeramente marcado por el sofrito, potenciado por verduras, conejo y pollo. Un arroz de huerta en el que las verduras tenían un crocante punto de cocción. Un plato completo a 17 €.

**PESE A LO APETITOSO DE SUS CARNES Y PESCADOS, NOS HEMOS DECIDIDO POR UN ARROZ MUY BIEN FACTURADO, A UN PRECIO DE 17 €**

Aunque MirandoalMar tenga una carta apropiada a su nombre, la oferta de carnes a la brasa vale la pena, ya sea el chuletón de ternera de 500 g o el solomillo, presentado con guarnición de verduras y una fresca salsa *chimichurry*. Tras la carne probé dos postres, el plato de frutas de estación tan ligero como exquisito, en el que la menta y una punta de lima le dan un gusto a mojito, y la tarta del día, fundamentada en las fresas.

.....  
Especialidad: Cocina marinera. Dirección: Moll d'Espanya, 5. Segunda planta del centro comercial Maremagnum. Cómo llegar: Metro Drassanes (L3). Horario: De lunes a domingo, de 12 a 23 h. Precio: Carta aprox. 30 €. Menú infantil: 12 €. + info: T. 93 119 02 99 / [www.restaurantmirandoalmar.com](http://www.restaurantmirandoalmar.com)

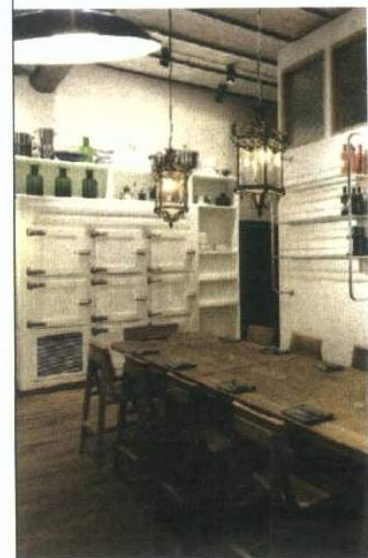
## +RESTAURANTES

### GASTROPOP EN EL POBLE ESPANYOL.

El Poble Espanyol acoge el sábado 26 una jornada gastronómica dedicada a los arroces, que se centrará en los arroces y paellas de Catalunya y acogerá numerosas actividades para toda la familia. Además del típico ágape popular, el recinto albergará un mercado de productos catalanes de calidad, catas, actividades culturales y talleres para grandes y pequeños. El menú (arroz a elegir, bebida, pan y postre) costará 12 € por persona. Avda. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13.

### CARTA PARA CELIACOS EN MUSSOL.

Cada vez hay más locales que tienen en cuenta a los celíacos a la hora de diseñar sus cartas. Uno de los últimos en diseñar una carta exclusiva para celíacos, íntegramente sin gluten, es la cadena de restaurantes El Mussol, que ha contado con el asesoramiento de la Associació de Celíacs de Catalunya. + info: [www.angroup.com](http://www.angroup.com)







DIME CON QUIÉN VAS...

## ...Y TE DIRÉ DÓNDE IR

LLEGA EL CALOR Y TE ENTRAN UNAS GANAS LOCAS DE EXPRIMIR TU TIEMPO LIBRE Y DEDICARLO A LA VIDA SOCIAL COMO SI NO HUBIERA UN MAÑANA. SI ERES DE LOS QUE CON LOS PRIMEROS RAYOS DE SOL HACES LA FOTOSÍNTESIS Y TIENES PLANES A DESTAJO, AQUÍ VAN UNOS CONSEJOS PARA NO ERRAR ESCOGIENDO RESTAURANTE. **POR L.CONDE**

Dinos con quién vas a cenar y te aconsejaremos dónde llevarle y qué ofrecerle. El encanto y el carisma los pones tú.

### CON TUS PADRES

**PATAGONIA BEEF & WINE.** Los padres, esos señores a los que siempre estaremos vinculados pese a que en ocasiones nos saquen de quicio y otras les adoremos. A ellos, que no se caracterizan por ser transgresores en materia gastronómica, arquitectónica y, en líneas generales, vital, ofrezcámosles un valor seguro: carnes de calidad (no lo decimos

nosotros, sino la Guía Michelin) y un espacio sobrio y austero, muy elegante, con un interiorismo exquisito que ha sabido mantener con mimo detalles del local original (entre ellos el precioso suelo), para nada clásico ni carrinclón.

**Qué pedir:** ¿Para qué arriesgar teniendo un bife de chorizo de 350 g que quita el hipo? Para empezar, provoletas, empanadas, chorizo criollo o parrillada de verduras. Todo ello regado con un tinto argentino.

Gran Vía Corts Catalanes, 660. T. 93 304 37 35.

+ info: [www.patagoniabw.com](http://www.patagoniabw.com)

### CON TU AMIGA 'NEW AGE'

**L'ATZAVARA.** ¿Quién no tiene una amiga (entre los hombres abunda menos este perfil) que adora el yoga, se pierde por lo bio, presume de una integridad envidiable y no se tiñe las canas? Ella amarà L'Atzavara en el preciso momento en que entre por la puerta: cocina internacional (con platos que le recordarán a aquel novio peruano) vegeta-



PATAGONIA BEEF & WINE



L'ATZAVARA





riana y macrobiótica, cocinada sin excesivas florituras pero exquisita, en un local agradable pero nada ostentoso, felizmente alejado de las maléficas proteínas animales, a unos precios más que asequibles. **Qué pedir:** Entre semana funcionan con menús, así que si quieres mostrarle la carta deberás acercarte en fin de semana. ¿Qué tal una paella vegana para compartir, o una fideuá con algas (plato también vegano)? ¿O unas papitas con salsa de hauncayo, ajíes y leche ligeramente picante, un plato peruano que –en el fondo es una sentimental– la pondrá tierna?

.....  
Muntaner, 109. T. 93 454 59 25. + info: [www.atzavara.com](http://www.atzavara.com)

## CON TUS AMIGOS GUIRIS

**BARCELONETA.** Ellos, que vienen crecidos de la Europa civilizada, con sus derechos sociales, sus becas y sus estados del Bienestar, que esperan con cierta condescendencia un poco de cachondeo tercermundista, se van a quedar con la boca abierta cuando les demostremos que no, que no somos tan cutres y que aunque seamos mileuristas, bajitos y estemos a punto de seguir los pasos de Grecia, aquí al menos podemos pronunciar más de dos días al año la palabra mágica: *te-rra-za*. Y si a eso añadimos uno de los *highlights* de los guiris, la combinación paella+Rioja (para los más atrevidos, sangría), se les hará la boca agua en esta terraza con bonitas vistas al puerto y camareros *old style*.

**Qué pedir:** No hay por qué complicarse: paella mixta y entrantes a base de gambitas, calamares y picoteo.

.....  
L'Escar, 22. T. 93 221 21 11. + info: [www.rte-barceloneta.com](http://www.rte-barceloneta.com)

## CON UN PROYECTO DE LIGUE

**EL SORTIDOR.** Queremos parecer originales sin ser ostentosos, intrépidos sin pasarnos: gente de mundo que sabe valorar la cocina casera bien hecha y apreciar los retazos de historia que se pueden leer en las paredes de los restaurantes. El Sortidor, en el entrañable Poble-Sec, es un local que conserva íntegramente su esencia modernista, con sus preciosos vitrales de colores, con sus pequeñas mesitas iluminadas con velas, su aire informal y adorablemente *vintage*, y una cocina de mercado a precios más que razonables, sus postres caseros y su clientela treintañera e intelectualoide.

**Qué pedir:** De segundos, nuestros dos hits son los *panzerotti* de setas con aceite de trufa blanca y el magret de pato con balsámico y miel. Hay, además, una carta de



EL SORTIDOR



BARCELONETA

FOTO: ALBERT GIMENO





tapas que podemos compartir como entrantes: un tartar de atún y las imprescindibles croquetas de queso Idiazábal pueden completar un ágape que nos abrirá las puertas de una noche inolvidable. Y si no, al menos habremos comido bien.

Plaça del Sortidor, 5. T. 93 518 85 44. + info: [www.sortidor.com](http://www.sortidor.com)

## CON EL AMIGO SIBARITA

**DISSET GRAUS.** Te lo meterás en el bolsillo cuando le conduzcas paseando hasta el corazón del Born y le introduces en este pequeño pero encantador local cuya principal oferta son los vinos. Tu amigo *bon vivant* disfrutará departiendo con el servicio sobre vinos del mundo y acompañando su elección con una de las opciones de picoteo que ofrece su carta: desde jamón ibérico a una tabla de quesos, mi cuit con higos

o crujiente de Camembert. Tal vez no salgáis del local atiborrados y sí algo achispados, pero en vuestro cuerpo sólo habrá *delicatessen*.

**Qué pedir:** aquí no vale aconsejar, la carta de vinos es tan cuidada que podremos personalizar la elección. Eso sí, mejor no dejar escapar el jamón y, si estamos animados, atacar la carta de gin-tonics.

Antic de Sant Joan, 3. + info: [www.dissetgraus.com](http://www.dissetgraus.com)

## CON LAS AMIGAS DE TU NOVIA

**BRAVO 24.** Jamás lo admitirás en público, pero en tu fuero interno consideras que si hiciesen un top ten internacional de zumbadas al menos figurarían cuatro de las secuaces de tu parienta. Tu verdadero propósito a la hora de escoger el restaurante del W Barcelona debe pasar desapercibido: tenerlas entretenidas mientras se sienten parte de un capítulo de *Sexo en Nueva York* al tiempo que comentan el vestuario de las demás comensales y el interiorismo del hotel (que da mucho de sí), y tú dejas volar tu mente hacia ese edén lejano y maravilloso al que te gustaría trasladarte de un plumazo: el sofá de tu casa. Con tu Plus, tus birras, tu mando, tu pizza. Tus amigos.

**Qué pedir:** Una estrella Michelin, se dice pronto, nos indica que Carles Abellan es íntegramente de fiar. Cualquier propuesta de la carta resultará magnífica, pero si nos dan a escoger apostaríamos por uno de sus arroces. Nos costará caro, pero la ocasión lo merece.

Hotel W Barcelona. Plaça de la Rosa dels Vents, s/n. T. 93 295 28 00. + info: [www.w-barcelona.es/restaurante-bravo](http://www.w-barcelona.es/restaurante-bravo)



FOTO: AURA BACHS

DISSET GRAUS



BRAVO 24





# BI EN

EN EL NOVÍSIMO MAREMAGNUM, DE BUENAS VISTAS SOBRE EL PUERTO, HA NACIDO ESTE LOCAL CON UNA TERRAZA IMPACTANTE Y BARRA FRENTE AL MOSTRADOR



CRÍTICA  
POR  
MIQUEL  
SEN

El responsable de este establecimiento es el señor Luis Rodríguez, que acumula treinta años de experiencia en el mundo de la gastronomía japonesa. Cuenta con el maestro Ijima como artífice de unos tratamientos culinarios estrictos que se reflejan en una carta extensa y económica. Una de las ventajas de Bi En consiste en poder compartir muchos de los platos que para algunos pueden ser una revelación.

Como hay que seguir las normas de la cultura de Japón, el primer contacto hay que realizarlo a partir de un bol de sopa de miso. Dicen que si la sopa es buena, todo lo que nos propongan en el

restaurante tendrá nivel. Así sucede en esta casa, porque tras la sopa de miso me sirvieron tres pequeñas ensaladas, una de ellas de alga *wakame*, pepino y langostino, tan agradable como el *edamame*, la de habas de soja verde espolvoreadas de sal gruesa que se toman con los dedos, tirando de ellas. De esta manera arrancamos el haba tierna y sabrosa mientras que en los labios nos queda una punta de sal.

## SABROSA TEMPURA

Una vieira, más un langostino, todo ello potenciado por una salsa de miso ligeramente dulce, una ración exquisita, dio paso a la tempura, la manera de rebozar a la japonesa. Buenas verduras coronadas por un langostino de crocante textura, puerta de entrada al toro tataki, la ventresca de atún soasada, acompañada por una crujiente guarnición. El punto de cocción estaba tan ajustado como el ritmo que marca la cocina, lo que lleva a que la sucesión de platos pedidos llegue con un orden y una temperatura totalmente adecuadas.

En este instante del banquete pedí un tinto del Bierzo de la variedad mencía, el Pittacum 2007, que, sorprendentemente, cuadra gracias a sus taninos suaves, con el atún.







El sashimi *moriawase*, la variedad de pescados crudos sin arroz, es recomendable, sobre todo si atendemos al sabor dulzón, al tacto sedoso que tiene el calamar cuando está tratado, cortado, por las manos de un maestro. El atún era de una dimensión y una frescura ideales, comentario que puede aplicarse a la dorada. Aun así fue la perfección del calamar la que me incitó a saquear el siguiente servicio, un sushi *moriawase* en forma de salmón sobre la característica base de

**LA BARRA CON COCINA A LA VISTA ES UN BUEN LUGAR PARA SITUARSE, AUNQUE HABRÁ QUIEN PREFIERA SU PEQUEÑA TERRAZA CON VISTAS**

arroz. El pescado no está hecho a la plancha, sino a la llama del soplete, y se come con los dedos tras una ligera inmersión en salsa de miso o de soja. Una fórmula que da resultado.

### **CARNE, POSTRES Y SAKE**

La presencia del tinto Pittacum llevó a que el último plato fuera de carne. Dejando para otra ocasión la fondue *sukiyaki*, y el *gyu shogayaki*, instalaron en la mesa un pequeño fogón sobre el que se sitúa una plancha de hierro colado. Una vez tiene temperatura se espolvorea sal gruesa y se inicia la cocción individual de pequeños cubos de carne de buey a los que el comensal da el punto deseado. Luego es hora de los delicados postres japoneses, elaborados a base de té verde y harina de arroz, paso previo a un sake bien servido.

.....  
Especialidad: Cocina japonesa. Dirección: Centre Comercial Maremagnum. Moll d'Espanya, s/n. Cómo llegar: Metro Drassanes (L3). Horario: de lunes a domingo de 12 a 0 h. Precio: Carta aprox. 30 €. + info: T. 93 225 86 28.



SIETE DÍAS

# SIETE DIAS TOP JAPONESES

POR REDACCIÓN

HEMOS RECORRIDO BARCELONA EN BUSCA DE LOS MEJORES RESTAURANTES JAPONESES. TRAS ATIBORRARNOS DE SUSHI, ESTE HA SIDO NUESTRO VEREDICTO.

## QUIÉN ES QUIÉN EN EL PLATO

La destreza a la hora de coger los palillos, que enseguida nos delata como neófitos, y la terminología son dos aspectos fundamentales que debemos controlar si lo que queremos es darnoslas de entendidos. El primer concepto que debemos grabar a fuego en nuestra mente es algo tan sencillo y a la vez tan complejo como que sushi es todo, y que dentro del universo del sushi encontramos varias opciones:



### MAKI

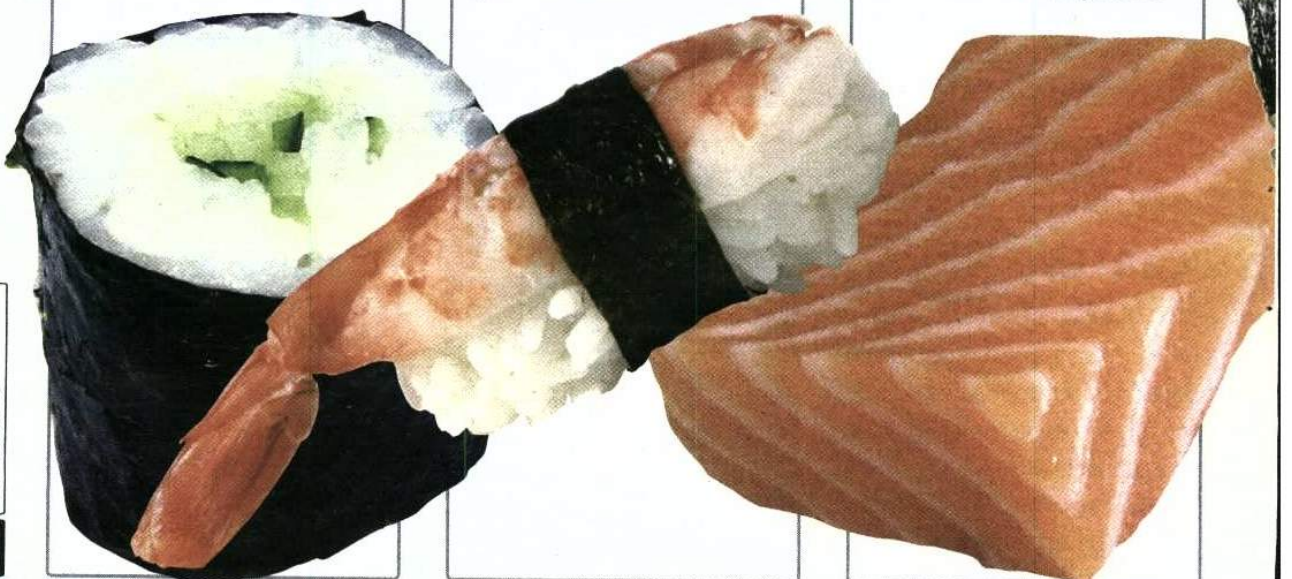
Verduras o pescado rodeados de arroz y enrollados en alga nori.

### NIGIRI

Bloque de arroz en forma de varilla con una fina lámina de pescado encima

### SASHIMI

Marisco o pescado crudo cortado finamente, aunque no tanto como un carpaccio.







#### TEMAKI

Cono de gran tamaño formado por una hoja de alga nori rellena de arroz y otros ingredientes en la parte abierta del cono.



#### URAMAKI

Sushi cilíndrico con dos o más rellenos. Difiere de los otros sushi porque el arroz está en el exterior y el nori se encuentra dentro.



#### WASABI

Es extraído de una raíz de la planta nombre homónimo, que sólo crece en Japón. Antiguamente se utilizaba para acompañar el pescado crudo por sus propiedades antisépticas y antibacterianas, y actualmente se sigue utilizando, aunque se sirve aparte y en pequeñas cantidades debido a su picor.







SIETE DÍAS

LA ALTA COCINA JAPONESA DE ICHO O KOY SHUNKA COINCIDE CON PROPUESTAS MÁS ACCESIBLES PERO NO MENOS ATRACTIVAS COMO LAS DE LA ENCANTADORA CAFETERÍA YAMANE, POR EJEMPLO



## CARLOTA AKANEYA

### UN PARAÍSO SIN SUSHI NI SASHIMI

Este restaurante con un nombre que da gusto pronunciar ha dejado de ser, para desgracia de aquellos que lo descubrieron en sus inicios y no deseaban compartir esa información, el secreto mejor guardado de un Raval en pleno apogeo gastronómico. Abierto hace apenas 10 meses, Carlota Akaneya se ha convertido en un imprescindible de la zona gracias a su concepto innovador, a su impecable interiorismo y a su materia prima de calidad. Estamos ante un *sumiyaki*, es decir, un espacio especializado en carnes a la brasa donde el pescado, al contrario que ocurre en la mayoría de japoneses, tiene un papel secundario. La carta cuenta con dos apartados básicos: uno de tapas, con sus sopas, ensaladas o arroces, ideales para iniciar el ágape, y uno de brasas. Y cuando decimos brasas nos referimos a brasas individuales, pues cada mesa cuenta con su propio parrilla de carbón vegetal en la que degustar, por ejemplo, una carne de Kobe (la especialidad) que se sirve con tres tipos de sal: wasabi con sésamo negro, sal roja del Himalaya, y sal y pimienta. De postre, triunfan los makis helados (de fresa, té verde y sésamo), aunque también tienen tirón los mochis, y para acabar el ágape recomendamos un té verde.

## ICHO

### EN LOS DOMINIOS DEL MAESTRO TAN

En el cálido interior de este restaurante de Les Corts, de grandes mesas separadas y decoración cuidada y minimalista, todos los miembros de su equipo se refieren a Tan como "el maestro", todos le citan y veneran sabedores de que tras los fogones de Icho se esconde uno de los pesos pesados de la gastronomía japonesa en Barcelona, un chef capaz de captar la esencia nipona y aportarle toques mediterráneos sin perderle un ápice el respeto y, lo más importante, aportando a sus creaciones un toque absolutamente personal, capaz de marcar la dife-



rencia. A su espacioso comedor hemos de añadir la barra, desde la que se puede observar el minucioso trabajo del equipo de cocina, y un tercer espacio donde los fumadores romperán a llorar de alegría: su encantadora miniterracita. La oferta es extensa y equilibrada, y recomendamos se dejen aconsejar por su servicio serio y fiable, pero si deciden hacernos caso ahí va nuestra propuesta: de entrante el Onsen Tamago (huevo cocido a baja temperatura con alga nori), seguimos con una escórpora con risotto de maíz y acabamos con los esféricos de chocolate templado, crujiente de té verde y helado de amarena. Finalicemos con una infusión y uno de los sakes de su carta mientras la magia de

este restaurante nos hace sentir que Japón y Barcelona están, en realidad, mucho más cerca de lo que creemos.

## SHUNKA

### EL 'HIT' DE FERRAN

Desde que Ferran Adrià, reconocido amante de la cultura japonesa, lo citó hace ya unos años como su restaurante favorito de Barcelona el éxito de Shunka no ha hecho más que aumentar. La otra cara de este boom es un restaurante siempre lleno y, para muchos, tal vez excesivamente bullicioso teniendo en cuenta el elevado precio de la carta, tan popular que ha perdido algo del carisma que tenía cuando era patrimonio de unos pocos. En cualquier caso,





SIETE DÍAS



Shunka sigue siendo grande, cosa que podrá comprobar todo aquel que se aposente en su barra dispuesto a descubrir por qué dicen que tiene uno de los mejores sushis de Barcelona. El nivel es tal que es imposible recomendar nada: se trata de sentarse tras la barra y pronunciar aquello de "tráeme lo que quieras".

## KOY SHUNKA

### ALTÍSIMA COCINA NIPONA

Es el hermano pequeño de Shunka, nacido con el objetivo, aunque parezca imposible, de rizar el rizo y superar a Shunka ofreciendo alta cocina japonesa en forma de una carta creativa, delicada y deliciosa. Y lo consigue: este último, pese a su carta de 50 € por cabeza, se convierte en la hermana pobre de un Koy Shunka absolutamente espectacular donde comer nos costará unos 100 € pero del que saldremos con dudas sobre si lo que hemos hecho entre sus paredes es realmente comer, pues aquí alcanzaremos una experiencia sensorial completa que, como sólo ocurre en los grandes, trascenderá el mero hecho de llenar el estómago. Recomendamos aproximarnos a la oferta de Koy Shunka, ubicado en una callejuela cercana a la Catedral, mediante un menú cerrado a 72 € en el que encontramos desde sashimi de calamar a tempura de vieiras o ternera japonesa waygu con murgulas entre otras opciones.

## BUN SICHÍ

### TRES DÉCADAS DE TRADICIÓN

Si retrocedemos más de treinta años en el tiempo y nos hacemos una idea de cómo era entonces Barcelona y de cómo eran sus habitantes, nos daremos cuenta del mérito que tiene que un local como este siga en pie tres décadas después, y que además se haya consolidado como uno de los japoneses de referencia en la ciudad. Aquí encontramos especialidades del recetario japonés más tradicional como los *okonomiyaki* o los *domburris*. Si queremos probar la gastronomía de Bun Sichi en casa podemos hacer uso de su servicio a domicilio, tanto a través de la web como por teléfono.



**KISSATEN**

## YAMANE CAFÉ

He aquí un rincón japonés que nos encanta, una agradable y minúscula cafetería japonesa (allí llamadas *kissaten*, unas cafeterías teterías donde se escucha música occidental y se departe sobre la vida ante una taza de té y unos dulces) que dispone de 40 tipos de té y un surtido de dulces caseros que quitan el hipo. Desde la esponjosa tarta sifón hasta los *daifikus* (pequeños mochis con rellenos dulces) o *dorayakis* (dos bizcochos circulares con relleno de anko, o pasta de judía), todos ellos, a diferencia de otros establecimientos, artesana-

les. Su aire retro, sus reducidas dimensiones y la hospitalidad de su servicio lo convierten en un lugar ideal para frenar el ritmo y dejarse llevar por placeres como comer, beber y conversar. Además de dulces tienen una cocina que se traduce en un menú de mediodía a 9 € y una carta que ronda los 18 €, con numerosos platos tailandeses además de los clásicos sushis, sopas, fideos y bocadillos japoneses (atención al de calamar seco tostado). Además de este establecimiento, encontramos otro Yamane de comida para llevar en el Born, en la calle Allada Vermell, que pese a no disponer de mesas propias comparte las de Casa Paco. Un básico.







SIETE DÍAS



TAN INTERESANTE ES BUN SICHÍ, UNO DE LOS PRIMEROS JAPONESES QUE SE FUNDARON EN LA CIUDAD, HACE MÁS DE TRES DÉCADAS, COMO UNO DE LOS RECIÉN LLEGADOS: EL FLAMANTE CARLOTA AKANEYA, EN EL RAVAL

## IKIBANA

### FUSIÓN NIPO-BRASILEÑA EN EL BORN

El Passeig Picasso alberga un bonito restaurante esquinero que opta por la fusión, en este caso entre la cocina brasileña y la japonesa. Iki Bana cuenta, a nuestro parecer, con dos ambientes diferenciados en función de la hora en que lo visitemos. A mediodía es muy agradable sentarse en uno de sus taburetes y disfrutar del sol, que entra a raudales en el interior del local, para disfrutar de un ágape tranquilo y agradable que no se nos disparará mucho si compartimos, por ejemplo, alguno de sus arroces o tempuras y un surtido de

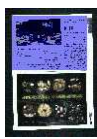
sushi, que puede ser tradicional o exótico (por ejemplo, los uramakis de tempura de langostinos con aguacate y mayonesa cubiertos por huevas de pescado). Si preferimos acercarnos a Iki Bana por la noche el ambiente es totalmente diferente: luces tenues, música, sofisticación y algarabía con un público joven y noctámbulo que después de cenar la emprenderá probablemente con uno de los cócteles de su interesante carta.

## WATATSUMI

### CON VISTAS A MONTJUÏC

Aquí encontramos una cocina japonesa tradicional y contemporánea que se puede degustar en una terraza con magníficas vistas a Montjuïc o bien en su cálido interior con barra de sushi. Formado en Japón y con más de 25 años de experiencia en el ámbito internacional, Ángel Camacho es el responsable de la cocina de este nuevo espacio situado en la cúpula de la recién remodelada plaza de toros Las Arenas. Su carta combina auténtica comida japonesa con otros platos más personales como el bacalao negro con miso al horno o las hamburguesas de Kobe, de la raza waygu, que beben cerveza y son masajeados. Sin olvidar, claro, los clásicos sashimi o los rollos sushi,





maki, nigiri, temaki o uramaki, que en ocasiones se reinventan con productos locales en busca de nuevos sabores.

Recomendamos aproximarnos a este establecimiento a través del menú degustación, aunque también hay otras maneras de comer o cenar en Watatsumi. En la barra de sushi, por ejemplo, de forma rápida y observando cómo los *sushimen* hacen maravillas con el arroz y el pescado. O en el interior, que combina la calidez japonesa con elementos singulares que se inspiran en el mar. En la carta hay opciones para todos los gustos y bolsillos, así como un menú expresamente diseñado para niños. Por último, encontramos un cóctel bar donde

se pueden degustar combinados asiáticos y clásicos.

## BI EN

### EL MAREMAGNUM YA TIENE SU JAPONÉS

No sólo en su carta tiene este recién inaugurado Bi En su punto fuerte: una terraza con vistas al puerto es también un valor añadido para un establecimiento que presume de una carta extensa y económica, bien facturada, ideal para compartir y poder hacerse una idea muy aproximada de cómo entienden la cocina el maestro Ijima y su equipo. Además de entrantes como ensaladas o platos principales con el pescado como protagonista, Bi En puede presumir de unos sushis nota-



SIETE DÍAS



bles, y en especial de unos sashimis muy frescos y bien cortados, entre los que destaca especialmente el de atún. El local, que se sitúa en el nuevo espacio gastronómico inaugurado recientemente en el centro comercial Maremagnum, cuenta también con un puesto de comida para llevar que puede saborearse de modo más informal en su espacio de degustación.

## KUO

### LA JOYA DE LA ZONA ALTA

Kuo se encuentra entre nuestros favoritos gracias a una buena combinación de osadía, honestidad y buen gusto, que se traducen en una carta equilibrada y muy bien diseñada cuyo precio es más que ajustado teniendo en cuenta que estamos ante una cocina elaborada con productos fresquísimos, que no teme fusionar ingredientes mediterráneos con otros japoneses y capaz de sorprendernos sin caer en los excesos. Una tempura de verduras con huevo y foie o unos nigiri de queso Brie (estupendos) son algunos ejemplos de la creatividad bien entendida de Kuo, un lugar donde se juega con la cocina por puro amor a la experimentación y apostando en todo momento por una materia prima de primera calidad. Cuentan con un espacio anexo, Mar-



ket, donde se puede pedir para llevar la estupenda cocina de Kuo.

## NOMO

### EN LOS JARDINETS DE GRÀCIA

Naoyuki Haginoya es el artífice de la cocina de este restaurante ubicado en un punto privilegiado de la ciudad, que combina un ambiente intrépido y cosmopolita con una carta en la que destacan platos como el solomillo con setas y salsa yakiniku, las vieiras con espinacas salteadas, el maki de tempura de cangrejo, el nigiri flambeado con huevas de salmón, o algunos postres como el original daifuku mochi (un pastelito de arroz japonés).





**KIMMIDOLL Y MÁS**

## ORIENTAL DELICATESSEN

El "regalo" en los últimos años se ha convertido en un objeto original y creativo que destaca por transmitir sentimientos y emociones que identifican a su destinatario. En este sentido, las muñecas Kimmidoll han logrado convertirse en el regalo por excelencia. Figuras de colección inspiradas en la muñeca tradicional japonesa *kokeshi* del siglo XVI que los campesinos de la época tallaban a mano para regalarla como símbolo de amor y amistad.

Estas muñecas destacan por poseer valores como la belle-

za, alegría, prosperidad, etc.; y se han convertido en un objeto de culto para los amantes de la decoración zen en todo el mundo. La colección cuenta con más de 50 muñecas y algunos de los valores más buscados son la buena suerte y la riqueza, inspirados en un contexto económico como el actual, y el amor, para fechas especiales como San Valentín.

Podemos encontrar las preciadas Kimmidoll, cuya estética las convierte en regalos perfectos para mujeres de todas las edades, en un establecimiento de visita obligada para todos los amantes de la cultura asiática: la tienda Oriental Delicatessen. Nos hallamos ante un auténtico paraíso para los amantes de la

cultura asiática, que además de objetos de decoración y artesanía encontrarán lo más variado en alimentación, para poder preparar en casa las recetas japonesas que queramos. Atención los compradores compulsivos: de aquí saldremos desde con una lámpara a un wok, una tetera o un paquete de algas.

Sicília, 212. T. 93 535 04 90. + info: [www.iberochina.com](http://www.iberochina.com)







SIETE DÍAS



## SHIBUI

### TRADICIONAL Y COSMOPOLITA A LA VEZ

Desde hace mas de 10 años el Shibui BCN, ubicado cerca de la Plaça Francesc Macià, que desde el verano pasado tiene también sede en Bilbao, se ha convertido en uno de los restaurantes japoneses de referencia en la ciudad. A su carta, en la que se mezclan modernidad y tradición bajo la batuta del maestro Komuta, se une una decoración elegante que capta la esencia japonesa adaptándola al diseño catalán. El Shibui es, además, punto de encuentro de *vips* de diversa índole, desde jugadores del Barça a cantantes y deportistas de éxito degustando las delicias de la lonja japonesa en la barra sushi del piso de calle o en las mesas tradicionales "europeas", o cenando en la intimidad de los reservados *kotatsu* de la planta baja.

En la nueva carta del Shibui siguen triunfando el sushi, el sashimi y los uramakis, así como las tempuras, el yakisoba, el arroz picante, el *sukuyaki*, los tartars de atun, salmón y buey y algunas *delicatessen* nuevas como el *spice tuna*, las berenjenas rellenas de pavo, el uramaki con foie o el tartar de toro con caviar. También hay una larga carta de ginebras y vodkas para dar por concluidos los ágapes con un buen trago de licores premium entre las manos.

CERCA DE LA PLAÇA FRANCESC MACIÀ ENCONTRAMOS UNO DE NUESTROS PREDILECTOS: EN SHIBUI HALLAREMOS SIEMPRE UNA COCINA EXCELENTE EN UN AMBIENTE ZEN QUE INVITA AL RELAX Y LA CALMA

## MATSU

### EL PRIMER JAPONÉS DE SANT CUGAT

Uno de los japoneses de referencia en la provincia de Barcelona, digno merecedor de un puesto privilegiado en cualquier top ten, lo encontramos en Sant Cugat del Vallès. Matsu está especializado en la auténtica cocina tradicional japonesa, prestando especial atención a las salsas, aunque utiliza en ocasiones, y ese es uno de sus principales encantos, ingredientes de la cocina mediterránea para preparar platos cuyo sello es, no obstante, cien por cien nipón (valga como ejemplo el tartar de kobe con escalibada). No en vano, Matsu cuenta



**PARA NIÑOS**

## DOBLE ZEROO

Cerca del Mercat de Santa Caterina encontramos este restaurante que destila un agradable e impersonal (en el mejor sentido de la palabra) cosmopolitismo, cuyo lema, "sushi y tapas exóticas", resume bien su espíritu creativo y juguetón, que combina la tradición japonesa con toques de la gastronomía mediterránea y la latinoamericana. Cuenta, además, con sus gloriosos Sábados Kodomoo, o lo que es lo mismo, un menú infantil a 6,50 € y un espacio para que los niños jueguen guiados por el llamado Equipo Kodomoo mientras sus padres coquetean tranquilamente con la carta de Doble Zeroo. Así pues, todos los sábados de 13.30 a 17 h los pequeños disfrutarán de talleres, películas, origami y actividades varias y los padres... de un poco de tranquilidad.

El local ofrece, además, comida para llevar, y si vamos con alguien a quien no le guste el pescado solo vamos a decir una palabra: foie.







SIETE DÍAS



al frente de su cocina con un chef japonés licenciado en una de las escuelas más prestigiosas del mundo, lo que se aprecia instantáneamente en la precisión de sus cortes, entre otras señas de identidad. A su carta de entrantes, en la que hallamos tartars, tatakis, carpacios y tempuras hemos de añadir sus carnes y pescados cocinados y su amplia oferta de sushi. En una primera visita recomendamos, sin embargo, iniciarnos con alguna de las sugerencias de las recomendaciones que cambian cada semana.

## NAKASHITA

### BRASIL Y JAPÓN EN UNO

Sólo hace un par de años que está abierto, pero Nakashita ha sabido abrirse paso sin hacer demasiado ruido gracias a una cocina ingeniosa y bien facturada a precios bastante ajustados teniendo en cuenta la calidad del producto. En Nakashita, ubicado cerca del Arc de Triomf, manda la fusión japonesa-brasileña, una influencia esta última que se deja sentir más en una manera de hacer y en cierto aire menos solemne que otros establecimientos que en la carta propiamente dicha. Prueba de el toque brasileño que se respira en la carta de Nakashita son los apreciados nigiris, elaborados con foie, dulce de guayaba

MENCIÓN ESPECIAL  
MERECE DOS  
RESTAURANTES QUE  
SE ENCUENTRAN  
FUERA DE  
BARCELONA:  
UNO DE ELLOS ES  
MATSU, EN SANT  
CUGAT, Y OTRO ES  
EL RECOMENDABLE  
AROMA KAORI DE  
BADALONA

y queso brasileño, que comparten protagonismo entre la entusiasta clientela del local con las populares gyosas (empanadillas japonesas) y los recurrentes makis. Una particularidad de Nakashita es que, cuando el *timing* lo permite, practican la sana actividad de la cocina personalizada, es decir, dejar que el comensal se siente a la mesa mientras se le van sirviendo platos elaborados a medida.

El espacio, de reducidas dimensiones y cuidado interiorismo, es agradable y acogedor y nos remite a las típicas tabernas japonesas. Disponen también de una completa carta de comida para llevar, muy popular, que puede consultarse íntegramente en su página web.





O.J.D.: No hay datos

E.G.M.: No hay datos

Tarifa: 34428 €

Fecha: 22/06/2012

Sección: BARCELONA

Páginas: 6-20

## AROMA KAORI

RESTAURANTE DOS EN UNO  
Badalona tiene en su haber un interesante establecimiento cuyo concepto satisfará tanto a los amantes de la cocina mediterránea como los de la japonesa. Por un lado encontramos Aroma, donde la protagonista es la cocina mediterránea de mercado, y en su planta de arriba hallamos Kaori, el primer sushí bar de la ciudad que ofrece en su carta una buena representación de la cocina japonesa. En Aroma Kaori se dan cita entrantes como el tofu rebozado o las brochetas de pollo yakitori con platos principales de carne o pescado entre los que destacan la vieira salteada con se-

### KIMONOS

## NUNOYA

No sólo la cocina japonesa aglutina adeptos a cada segundo. También la ropa vuelve locas a muchas. En la tienda Nunoya encontramos faldas, telas, kimonos, bolsos y monederos, origamis e incluso libros y artículos de papelería. Aunque el verdadero encanto de Nunoya son, en realidad, sus bellísimos kimonos, que se venden a precios más que razonables (sobre los 15 €) y presumen de unos tejidos y unos estampados que nos enamorarán al instante. De la Palla, 6. T. 93 317 53 88. + info: [www.nunoya.com](http://www.nunoya.com)





SIETE DÍAS



AROMA KAORI

tas o el cerdo rebozado con salsa *tonkatsu*. Pastas, arroces, tempuras y makis completan una carta que recomendamos finalizar con uno de sus helados, que pueden ser de wasabi, de té verde o de jengibre. Su ubicación envidiable (se encuentra cerca del Carrer del Mar y por lo tanto de la playa) lo convierten en un lugar de peregrinaje ideal para aquellos que no conozcan Badalona.

### DIRECCIONES

**CARLOTA AKANEYA.** Pintor Fortuny, 32. T. 93 302 77 68. H: de lunes a domingo de 13 a 16 y de 19.30 a 23.30 h. + info: [www.carlotaakaneya.com](http://www.carlotaakaneya.com).

**ICHO.** Déu i Mata, 69-95. T. 93 444 33 70. H: de 13.30 a 16 h y de 21 a 23.30 h. Cerrado domingo. + info: [www.ichobcnjapones.com](http://www.ichobcnjapones.com)

**SHIBUI.** Comte d'Urgell, 272. T. 93 321 90 04. H: de lunes a domingo de 13 a 16 y de 20.30 a 22.30 h. + info: [www.shibui-restaurants.com](http://www.shibui-restaurants.com)

**BUN SICHÍ.** Pje. Lluís Pellicer, 20. T. 93 430 51 22. H: de lunes a domingo, de 13.30 a 16 y de 20 a 23.30 h. + info: [www.bun-sichi.com](http://www.bun-sichi.com)

**YAMANE CAFÉ.** Brusi, 47. T. 644 411 619. H: de lunes a sábado, de 13 a 22.30 h. + info: [yamane-cafe.blogspot.com](http://yamane-cafe.blogspot.com)

**WATATSUMI.** Centro comercial Las Arenas. Gran Via de les Corts Catalanes, 373. T. 93 228

92 24. H: de lunes a jueves de 13 a 16 h y de 20 a 23.30 h. Viernes a domingo, de 13 a 24 h. + info: [www.watatsumi.es](http://www.watatsumi.es)

**SHUNKA.** Sagristans, 5. T. 93 412 49 91. H: de lunes a domingo de 13.30 a 15.30 h y de 20.30 a 23.30 h.

**KOY SHUNKA.** Copons, 7. T. 93 412 79 39. H: de martes a domingo de 13.30 a 15.30 h y de 20.30 a 23 h. Domingo noche y lunes cerrado. + info: [www.koyshunka.com](http://www.koyshunka.com)

**BI EN.** Centro comercial Maremagnum. Moll d'Espanya, s/n. T. 93 225 86 28. H: de lunes a domingo, de 12 a 24 h.

**KUO.** Madrazo, 135. T. 93 200 77 83. H: de lunes a domingo de 13.30 a 16 h y de 8.30 a 24 h. Viernes y sábado, de 20.30 a 0.30 h. + info: [www.restaurantekuo.com](http://www.restaurantekuo.com)

**NOMO.** Gran de Gràcia, 13. T. 93 415 96 22. H: de domingo a jueves, de 13.30 a 16 h y de 20.30 a 24 h. Viernes y sábado, de 13.30

a 16 h y de 20.30 a 12.30 h. + info: [www.restaurantenomo.com](http://www.restaurantenomo.com)

**DOBLE ZEROO.** Jaume Giralt, 53. T. 93 315 17 44. H: de martes a domingo de 13 a 16. De lunes a domingo de 20 a 23.30 h (hasta las 24 h el fin de semana). + info: [www.doblezeroo.com](http://www.doblezeroo.com)

**IKIBANA.** Passeig Picasso, 32. T. 93 295 67 32. H: de lunes a domingo, de 13.30 a 16 h y de 20.30 a 23.30 h. + info: [www.ikibanagastroclub.com](http://www.ikibanagastroclub.com)

**MATSU.** Trade Center II. Av. Corts Catalanes, 8. T. 93 587 84 64. H: de lunes a sábado de 13 a 15.30 y de martes a sábado de 20.30 a 23.30 h. + info: [www.matsu.es](http://www.matsu.es)

**NAKASHITA.** Rec Comtal, 15. T. 93 295 53 78. H: de lunes a domingo de 13.30 a 16.30 y de 20.30 a 24 h. + info: [www.nakashita-bcn.com](http://www.nakashita-bcn.com)

**AROMA KAORI.** Francesc Layret, 100 (Badalona). T. 93 464 76 47. H: de martes a sábado, de 13 a 16 h y de 20.30 a 23 h. + info: [www.aromakaori.com](http://www.aromakaori.com)



## La 'Terraza del Maremagnum' abre cinco nuevos espacios de restauración

Hostelmarket (Alimarket Hostelería)



El segundo piso del C.C. 'Maremagnum', también conocido como 'La Terraza', ha ampliado la oferta gastronómica que [inauguró el pasado 25 de abril y parte de las cuales fueron adelantadas por Hostelmarket](#). Los nuevos restaurantes abarcan una variedad gastronómica que incluye una brasería-coctelería, 'Martina's', especializada en carnes y pescados; 'Pan y vino.BCN', una bodega especializada en vinos y cavas; 'Ous i Croquetes', tortillería asociada con el chef Ferrán Caparrós y al restaurante 'Mirando al Mar', también en el centro comercial; y 'Barítimo', una conctelería ideada por el empresario hostelero Javier Bordas, relacionado con el grupo Costa Este, que opera varios clubes nocturnos y restaurantes en Barcelona.

Además de estos espacios, la cadena de temáticos japoneses Bi-En también ha incrementado su presencia con una barra de comida japonesa preparada al momento. La marca comercial 'Bi-En' es propiedad del consorcio de negocios Corporación Nortia, que inauguró en el 'Maremagnum' su segundo local de la enseña. Se trata de un temático asiático que aúna la cocina japonesa y mediterránea, es regentado por Luís Rodríguez, -vinculado anteriormente al grupo Yamashita- y explotado en propiedad a través de la sociedad Make Believe 2011.

<http://www.alimarket.es/noticia/98197/El-espacio-gourmet-de-Maremagnum-amplia-su-oferta>



**Josep Andreu** Gerente de Andreu Xarcuteria i Tastes

## “La calidad es el espíritu de nuestra marca”

Los amantes de la buena mesa tienen una cita ineludible en los establecimientos Andreu, tanto para comprar la mejor charcutería como para degustarla in situ. Hablamos con su responsable para conocer de primera mano esta firma catalana.

**Andreu Xarcuteria i Tastes ha revolucionado el mundo de la venta de charcutería al detalle. ¿Cómo nace su idea?**

Más que revolucionarlo, diría que fuimos pioneros en crear un nuevo concepto en el mundo de la charcutería. Intuimos que la compra debía ser sinónimo de diversión, de ocio... y así fue como surgió la idea de crear un espacio para poder degustar, de una manera informal, los productos de gran calidad que ya estábamos vendiendo en la tienda de charcutería.



**¿Podríamos decir que Andreu combina la tradición con el nuevo estilo de vida?**

Sí. Hemos intentado siempre estar cerca del cliente, adaptarnos a sus necesidades al tiempo que evolucionamos la sociedad. En 1930 mi abuelo fundaba nuestro negocio en el mercado central de Sabadell, basado en la venta de olivas y conservas; después, en 1969, mis padres hicieron un cambio radical en el diseño, la imagen y el producto; y ya en 1994 fue cuando dimos este último paso, muy importante, y apostamos por una línea muy especializada de productos de charcutería, donde destacan el ibérico de bellota y la incorporación de un espacio para poderlos degustar en L'illa Diagonal.

**¿Por qué es tan conocido el jamón de Andreu?**

Pensamos que si nos especializábamos en una selección de productos de charcutería, no tenía demasiado sentido disponer de una gran variedad de tipos de jamón, cosa que podía llegar a confundir al cliente. Por ello, apostamos por tener solo el jamón más saludable, el ibérico de bellota, ya que no todos los ibéricos son iguales. Se trata de un producto

del que solo se hace la matanza una vez al año –durante la época de menos bellota-, que tiene un proceso de curado totalmente natural –en secaderos y bodegas durante un periodo mínimo de dos años, dependiendo de la medida de la pieza- Todo ello es lo que hace de este jamón un producto tan especial.

Para conseguir este producto, desde Andreu Xarcuteria i Tastes seleccionamos y marcamos a fuego pieza por pieza y controlamos todo el proceso de curado hasta llegar a nuestras tiendas. Pensamos que todo este esfuerzo e inversión en miles de patas queda compensado cuando nuestros clientes y amigos nos conocen como “Andreu, el del buen jamón”.

**Además del mejor jamón ¿Qué encuentra el cliente en un establecimiento Andreu?**

Nuestra misión es ayudar a nuestros clientes a disfrutar de los pequeños placeres, a través de productos de charcutería, y que tengan una buena experiencia en nuestro establecimiento. En todas nuestras tiendas encontrará una selección de productos de charcutería y una zona de degustación, aunque dependiendo



de la ubicación de la tienda los espacios de venta y degustación varían. Ahora acabamos de abrir un local en la nueva planta de Maremagnum de Barcelona, donde el espacio de degustación representa el 90%, al revés que en otras tiendas, como la de que tenemos en Sabadell.

**¿Calidad es el concepto que más se acerca al espíritu de su marca?**

Sí, sin duda. Durante estos más de 80 años, la sociedad ha cambiado mucho, el estilo de vida, los productos, el diseño... La palabra calidad, en cambio, se ha mantenido y se ha transmitido de una generación a otra. Resume muy bien lo que ha sido y será Andreu: calidad en el

producto, calidad en la presentación e imagen, calidad en el servicio, calidad en la atención al cliente y, sobre todo, calidad humana. Para nosotros, lo más importante siempre han sido las personas.

**Ocho tiendas físicas y también una online... ¿Hasta dónde continuará creciendo Andreu Xarcuteria i Tastes?**

Nuestra voluntad, nuestros esfuerzos e ilusiones son crecer día a día. Intentamos mejorar constantemente, buscar soluciones para nuestros clientes y eso pasa, también, por abrir nuevos locales. No nos planteamos el número de tiendas, solo sabemos que tenemos que continuar creciendo.



## 'Terraza del Maremagnum'

El segundo piso del C.C.

'Maremagnum', también conocido como 'La Terraza', ha ampliado la oferta gastronómica que inauguró el pasado 25 de abril.

Los nuevos restaurantes abarcan una variedad gastronómica que incluye una brasería-coctelería, 'Martina's', especializada en carnes y pescados; 'Pan y vino.BCN', una bodega especializada en vinos y cavas; 'Ous i Croquetes', tortillería asociada con el chef Ferrán Caparrós y al restaurante 'Mirando al Mar', también en el centro comercial; y 'Barítimo', una coctelería ideada por el empresario hostelero Javier Bordas, relacionado con el grupo Costa Este, que opera varios clubes nocturnos y restaurantes



en Barcelona. Además de estos espacios, la cadena de temáticos japoneses Bi-En también ha incrementado su presencia con una barra de comida japonesa preparada al momento.

**Josep Andreu** Gerent d'Andreu Xarcuteria i Tastets

## “La qualitat és l’esperit de la nostra marca”

Los amantes de la buena mesa tienen una cita ineludible en los establecimientos Andreu, tanto para comprar la mejor charcutería como para degustarla in situ. Hablamos con su responsable para conocer de primera mano esta firma catalana.

**Andreu Xarcuteria i Tastets ha revolucionado el mundo de la venta de charcutería al detalle ¿Cómo nace su idea?**

Más que revolucionarlo, diría que fuimos pioneros en crear un nuevo concepto en el mundo de la charcutería. Intuimos que la compra debía ser sinónimo de diversión, de ocio... y así fue como surgió la idea de crear un espacio para poder degustar, de una manera informal, los productos de gran calidad que ya estábamos vendiendo en la tienda de charcutería.



**¿Podríamos decir que Andreu combina la tradición con el nuevo estilo de vida?**

Sí. Hemos intentado siempre estar cerca del cliente, adaptarnos a sus necesidades al tiempo que evolucionamos la sociedad. En 1930 mi abuelo fundaba nuestro negocio en el mercado central de Sabadell, basado en la venta de olivas y conservas; después, en 1969, mis padres hicieron un cambio radical en el diseño, la imagen y el producto; y ya en 1994 fue cuando dimos este último paso, muy importante, y apostamos por una línea muy especializada de productos de charcutería, donde destacan el ibérico de bellota y la incorporación de un espacio para poderlos degustar en L'Illa Diagonal.

**¿Por qué es tan conocido el jamón de Andreu?**

Pensamos que si nos especializábamos en una selección de productos de charcutería, no tenía demasiado sentido disponer de una gran variedad de tipos de jamón, cosa que podía llegar a confundir al cliente. Por ello, apostamos por tener solo el jamón más saludable, el ibérico de bellota, ya que no todos los ibéricos son iguales. Se trata de un producto

del que solo se hace la matanza una vez al año –durante la época de menos bellota–, que tiene un proceso de curado totalmente natural –en secaderos y bodegas durante un periodo mínimo de dos años, dependiendo de la medida de la pieza–. Todo ello es lo que hace de este jamón un producto tan especial.

Para conseguir este producto, desde Andreu Xarcuteria i Tastets seleccionamos y marcamos a fuego pieza por pieza y controlamos todo el proceso de curado hasta llegar a nuestras tiendas. Pensamos que todo este esfuerzo e inversión en miles de patas queda compensado cuando nuestros clientes y amigos nos conocen como “Andreu, el del buen jamón”.

**Además del mejor jamón ¿Qué encuentra el cliente en un establecimiento Andreu?**

Nuestra misión es ayudar a nuestros clientes a disfrutar de los pequeños placeres, a través de productos de charcutería, y que tengan una buena experiencia en nuestro establecimiento. En todas nuestras tiendas encontrará una selección de productos de charcutería y una zona de degustación, aunque dependiendo



de la ubicación de la tienda los espacios de venta y degustación varían. Ahora acabamos de abrir un local en la nueva planta de Maremagnum de Barcelona, donde el espacio de degustación representa el 90%, al revés que en otras tiendas, como la de que tenemos en Sabadell.

**¿Calidad es el concepto que más se acerca al espíritu de su marca?**

Sí, sin duda. Durante estos más de 80 años, la sociedad ha cambiado mucho, el estilo de vida, los productos, el diseño... La palabra calidad, en cambio, se ha mantenido y se ha transmitido de una generación a otra. Resume muy bien lo que ha sido y será Andreu: calidad en el

producto, calidad en la presentación e imagen, calidad en el servicio, calidad en la atención al cliente y, sobre todo, calidad humana. Para nosotros, lo más importante siempre han sido las personas.

**Ocho tiendas físicas y también una online... ¿Hasta dónde continuará creciendo Andreu Xarcuteria i Tastets?**

Nuestra voluntad, nuestros esfuerzos e ilusiones son crecer día a día. Intentamos mejorar constantemente, buscar soluciones para nuestros clientes y eso pasa, también, por abrir nuevos locales. No nos planteamos el número de tiendas, solo sabemos que tenemos que continuar creciendo.



# guía del ocio bcn

A l'estiu,



*casa't  
amb  
La Cubana!*

CAM

PA

NA

DES

de Boda

**Teatre Tívoli**

VENA D'ENTRADES  
**ticketmaster®**  
ticketmaster.es

**el Periódico**

**3**

CATALUNYA  
RÀDIO

# La Cubana

Nº 1806 • 1,20 € • DEL VIERNES 6 AL JUEVES 12 DE JULIO DE 2012 • WWW.GUIADELOCIOTBCN.COM

 INCLUDES  
BCN IN  
ENGLISH

TAQUILLAZO  
DEL VERANO:  
DE NUEVO  
'SPIDER-MAN'

NOCHES DE  
VERANO  
PARA TODOS  
LOS GUSTOS

CINE AL  
AIRE LIBRE:  
TODAS LAS  
PROPUESTAS





## XAMPÚ XAMPANY

UN RESTAURANTE 'GOURMET' A PRECIOS POPULARES.  
POR TXEMA ESCRIBANO

En estos tiempos "complicados" (mejor evitar la manida palabra), tampoco está de más darse un caprichito de vez en cuando: una ensalada de categoría, un buen ibérico... y todo regado con vinos de la región o un buen champán. Para ello, no hace falta irse a la zona en torno al Liceu o al Port Olímpic donde te traten como un "guiri" y te cobren de más por menos. En el Xampú Xampany hay extranjeros, sí, que acuden atraídos por las recomendaciones que desde fuera se hacen de este restaurante, pero también hay clientela de la de toda la vida, de la clásica de "vino y tapa" que acude frecuentemente desde su apertura en 1984, y con categoría. Pero vamos a lo que importa: ¿por cuánto nos sale sentirnos como parte de la afamada burguesía barcelonesa copa de champán en mano? En este restaurante hay precios para todos los gustos, desde sus recomendables ahumados y carpaccios en torno a los 13 €, a las croquetas de jamón a 1'20 € la unidad. Vinos en torno a los 3 € la copa y el cava del día a 3'50 €. Conviene recordar que nos encontramos en una champañería, por ello es recomendable probar la "categórica" bebida, la cual renuevan cada 15 días para convertir en sumillers a sus clientes más fieles. Y si no hay tiempo para dar culto al estómago dentro o en la terraza del local, disponen de una tienda gourmet donde encontrar chocolates especiados, ibéricos y vinos gran reserva.

Especialidad: Cavas y *delicatessen*. Dirección: Gran Vía de les Corts Catalanes, 702. Cómo llegar: Metro Tetuán (L2). Horario: De 8 a 1.30 h. Precio merienda-cena: 20 € aprox. + info: T. 93 265 04 83.

## +RESTAURANTES

RESTAURANTES

### DE TAPAS AL MAREMAGNUM.

Del 1 al 22 de julio, todo aquel que acuda a los establecimientos de la terraza de este centro, podrá degustar cualquier tapa y una cerveza para refrescar los días de verano por 2,40 €. Todo ello mientras se disfruta de las vistas al mar y del aire libre. Moll d'Espanya, 5. +info. [www.maremagnum.es](http://www.maremagnum.es)

### RESERVA IBÉRICA TE ACERCA AL MUNDO DE LA CATA.

El saber diferenciar un buen jamón de jabugo de uno de Guijuelo es una experiencia de la que se necesita cierta profesionalidad e invertir en varios jamones. Reserva Ibérica te facilita toda esta faena mediante un exclusivo pack con el que degustar cuatro tipos de jamones de la mejor calidad y con instrucciones para hacer de la cata "casera" todo un éxito. Precio: 79 €. Aragón, 242. +info. [www.reservaiberica.com](http://www.reservaiberica.com).



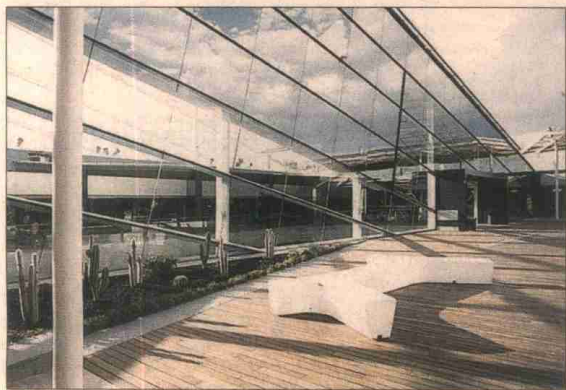
RESTAURANTES 75





## CORIO potencia el favorite meeting places en sus centros comerciales

Corio, de origen holandés, es uno de los mayores fondos europeos de inversiones inmobiliarias cotizados en Bolsa centrado en retail, cuyo objetivo es seleccionar, desarrollar, reconstruir, administrar e invertir en centros comerciales de Europa. La visión de la empresa es crear espacios sostenibles (Favourite Meeting Places) donde la gente pueda reunirse, a la hora que sea del día, para lo que sea y cual sea su estado de ánimo.



Su último proyecto, en Maremagnum, Barcelona, ha sido reconvertir la segunda planta en una magnífica Terraza que reúne una veintena de establecimientos de restauración de primera categoría. Este espacio quiere convertirse en el "lugar de encuentro favorito" de los barceloneses que quieran degustar la mejor comida en una zona privilegiada, abierta al mar, al puerto y a la ciudad.

### UNA PROPUESTA CULINARIA MULTICULTURAL DE LA MANO DE VEINTE OPERADORES

El nuevo concepto gastronómico de Maremagnum es una propuesta única y novedosa en la ciudad de Barcelona. Con una superficie de 4.200 metros cuadrados, la segunda planta de Maremagnum tiene como objetivo acercar a los barceloneses una amplia oferta de cocina

internacional y catalana, gracias a una extensa oferta que va desde comida japonesa, marisco y ostras, a pizzas, creps, alta repostería e incluso coctelería. Una oferta amplia y única en su calidad de la mano de prestigiosos cocineros.

Junto a la comida de calidad, uno de los elementos fundamentales de esta propuesta es el entorno que la rodea. El nuevo espacio dispone de una gran plaza central al aire libre y unas terrazas con vistas al mar, al puerto y a la ciudad de Barcelona. Desayunar, tomar el aperitivo o un cóctel, serán la excusa perfecta para disfrutar de un ambiente inmejorable, relajado y al aire libre. Con ello, los responsables quieren convertir Maremagnum en un área de destino para los barceloneses, además de seguir siendo un icono de la ciudad para los visitantes nacionales e internacionales. Para conseguir este

### LISTADO DE ENSEÑAS DE LA TERRAZA DE MAREMAGNUM

- **ALEGRA BARCELONA** ofrece una oferta gastronómica muy amplia basándose en los productos frescos y de temporada, con una elaboración sencilla y tradicional, añadiendo el toque personal de nuestro chef, Walter Grecco. Especialidad en arroces, calderetas y cociones a la brasa. Coctelería y bodega con más de 100 referencias. El mayor atractivo de ALEGRA es su espectacular terraza que incluye dos "Vip Areas", además de una zona de baile.
- **BARÍTIMO**. Coctelería de la mano del Grupo Costa Este.
- **BI-EN**. Perteneciente al grupo Cirsá, y bajo la supervisión del chef Luis Rodríguez, BI-EN es un restaurante que presenta una innovadora mezcla gastronómica: las tapas y la comida japonesa, cocina "japoterránea".
- **MARTINA'S BRASERÍA & COCKTELERÍA**. Restaurante especializado en carnes a la brasa.
- **MIRANDOALMAR**. Restaurante de comida mediterránea y tapas, especializado en arroces, que cuenta también con una oferta de música en vivo.
- **PIZZERIA FABIÁN MARTÍN**. Pizzería-taller de Fabián Martín, laureado como mejor pizzero del mundo.
- **UDON**. Es un noodle bar especializado en fideos orientales donde se sirven más de veinte platos distintos de noodles así como arroces y ensaladas preparados a diario con productos frescos seleccionados.

### LOCALES QUE CONFORMAN LA ZONA ESPAI GUST

- **ANDREU**. Prestigiosa charcutería familiar que cuenta con la mayor variedad de productos de la más alta calidad. Todos los productos se pueden disfrutar en este exclusivo espacio gastronómico cuya especialidad es el jamón ibérico de bellota selección Martín Romero, el producto estrella.
- **BI-EN**. Barra de comida japonesa preparada al momento, el mejor sushi para llevar o tomar de manera cómoda y rápida.
- **CREPS BARCELONA**. Auténtica crepería bretona que propone una gran oferta de creps, galettes, ensaladas, cócteles, té e infusiones.
- **FISHHH**. Oyster bar del reconocido hostelero Luis de Buen, donde el mostrador es la carta de los productos que a continuación se pueden cocinar. Deliciosas ostras y para acompañar, el mejor cava.
- **HAMBURGUESA NOSTRA**. Restaurante especializado en hamburguesas caseras con más de 30 variedades, creadas por expertos cocineros con los ingredientes más apetecibles.
- **GUSTOS**. Restaurante especializado en paellas y fideuás, donde también se puede probar una selección de tapas tradicionales de la cocina española.
- **OUS & CROQUETES**. Tortillería-croquetería donde degustar las mejores recetas tradicionales e innovadoras creaciones del chef Ferrán Caparrós.
- **PAN Y VINO.BCN**. Bodega de vinos y cavas, donde se pueden degustar los distintos caldos y una amplia carta de pinchos y delicatessen.



objetivo, Corio ha invertido en este proyecto 16 millones de euros.

Christophe Mouton, director de Corio España, explica cómo surge la idea: "creemos que no existe otro espacio como éste actualmente en la ciudad, es un lugar único donde disfrutar de Barcelona a 360° teniendo una amplia oferta de productos de calidad sin moverse de un mismo sitio. Una experiencia única por el entorno, el servicio, la variedad y por la novedad. Era el momento de crear un favourite meeting place junto al mar para los barceloneses".

cuadrados dedicada exclusivamente a la degustación. Esta área ofrece la posibilidad tanto de comer allí mismo como incluso llevarse los mejores platos a casa. "Espai Gust" propone disfrutar de diez ofertas gastronómicas distintas elaboradas por una decena de locales independientes que se exponen a ambos lados de un área central común de estilo informal, fresco y moderno.

### ZONA GOURMET PARA DEGUSTAR LOS MEJORES PLATOS

Dentro del espacio gastronómico de la Terraza de Maremagnum se encuentra también un lugar reservado para los paladares más exigentes. Se trata de la zona gourmet "Espai Gust", una superficie de 628 metros

### SOBRE MAREMAGNUM

Maremagnum abrió sus puertas en 1995, siendo el primer centro comercial en España en estar situado frente al mar. En 2005, el complejo fue restaurado y reposicionado.

Con más de 22.000 metros cuadrados de superficie de venta, dispone de una amplia gama de locales dedicados a la moda, al ocio y también a la restauración. Además cuenta con 850 plazas de aparcamiento. Maremagnum se compone de dos edificios, el principal de unos 18.800 metros cuadrados, que consta de tres niveles comerciales y parking; y el segundo edificio de 3.100 metros cuadrados destinado a un multicine de ocho salas operado por Cinesa. Su estratégica ubicación, en el paseo marítimo del puerto de Barcelona, y su acceso peatonal por la Rambla del Mar (como prolongación de las Ramblas), permite que el centro reciba más de 13 millones de visitantes al año, en su mayoría turistas. Como hecho diferencial, Maremagnum es el único destino de compras de Barcelona que abre los domingos.



# CÓRIO

MÁS INFORMACIÓN  
[www.corio-eu.com](http://www.corio-eu.com)





O.J.D.: 100125  
E.G.M.: 711000  
Tarifa: 518 €

## JAPONÉS

### El ex tenista Sergi Bruguera, uno de los socios del nuevo restaurante BI-EN

El ex tenista Sergi Bruguera, gran amante de la comida japonesa, es uno de los socios propietarios del nuevo restaurante japonés BI-EN en la terraza del Maremagnum (CC. Maremagnum, 2ª planta. Moll d'Espanya, 5) con vistas sobre el puerto de BCN. A la

inauguración del nuevo local, 'El japonés sobre el mar' dirigido por Luis Rodríguez, asistió el cónsul japonés Hidehiro Tsubaki. El restaurante combina todo lo bueno de la auténtica cocina japonesa tradicional con la luz y ambiente mediterráneo



# Time Out

## Barcelona

**2X1!**

ALS RESTAURANTS DEL  
MAREMAGNUM!  
ENTRA A TIMEOUT.CAT!

### ADRIÁN PINO

Té 23 anys,  
presideix  
l'associació  
Nakadaska  
i va demanar  
sortir a  
Time Out!



N.230

LA CULTURA NO ÉS UN LUXE!  
26 DE JULIOL - 1 D'AGOST 2012  
WWW.TIMEOUT.CAT

1,95€

# SER JOVE

**A BARCELONA**  
UNA RADIOGRAFIA DE  
LA CIUTAT DELS QUE  
TENEN MENYS DE 25  
ANYS: ON VAN, QUÈ  
MENGEN, COM S'HO  
FAN... QUI SÓN



**BON IVER**

DESCONSTRUIM LA BANDA  
AMERICANA DE MODA

**XIRINGUITOS!**

TROBEM ELS MILLORS  
LOCALS DE LA PLATJA





### La Mar Bella

Obviem l'oferta de la platja del Bogatell—la triada d'entrepans freds, calents i nachos d'**El Chiringuito Group i Vai Moana**, amb carta idèntica al Blue Beach—i ens endinsem en la Mar Bella. Ha tornat l'ambient a aquesta platja, i això s'ha traduït en una oferta gastronòmica més curosa, diferenciada. Com, per exemple, a **Sahara Beach**: en el seu primer any a la sorra, l'oferta passa per amanides lleugeres i vistoses—com, per exemple, la de fruita tropical, amb papaia, pinya, litxi, gerds, kiwi i vinagre de poma o la de llagostins i salmó—i, sobretot, una hamburguesa vegana, de seitan arrebossat amb mill, verdures i pa japonès.

Aquesta ànsia pel menjar sa es veu tacada per una carta d'entrepans amb cert toc *bizarre*: algú que no sigui un guiri es podrà empassar un entrepà de pernil ibèric amb béicon i formatge?

### La Nova Mar Bella

Com més lluny del centre, millor to gastronòmic. Revelació a peu de platja d'aquest any: **Surya**. És un xiringuito amb cuiner-propietari al darrere. Ketan Trivedi, d'origen indi i trajectòria llarga en restauració, afirma que "si ha obert un xiringuito a la platja no és pas per posar entrepans normals. Ens aprofitem de la diversitat culinària per oferir de tot". Cert: la carn de les hamburgueses

l'especien ells, i els entrepans inclouen coses com un pollastre tikkà masala embolicat. La concurrència d'un cuiner veneçolà garanteix bon cebiche i *arepas*, i deu ser l'únic xiringuito del litoral urbà on podem menjar un bon filet. Per encàrrec, també preparen paelles i fideuades.

Acabem el recorregut a **Gaudir**, un xiringuito d'ascendència argentina. Mariana, l'encarregada, ens explica que porten base de pizza artesana que ells recobreixen d'ingredients i fornegen en forn de pedra. Altres argentinitats són una tapa de xoriço crioll amb pa amb tomàquet i chimichurri, o l'entrepà de carn argentina, el gaucho. I piadines! Ella afegeix que "només són tocs argentins en una carta curosa, ben presentada i mediterrània".

**BON AMBIENT**  
El retorn dels xiringuitos gais a la Mar Bella s'ha traduït en una millor oferta gastronòmica.

## Descobrim

### 2 x 1 als restaurants del Maremagnum



Menjar i beure

Ens agrada molt la reconversió gastronòmica que ha emprès la segona planta del Maremagnum, una acció que el converteix en el centre comercial de la ciutat més ben dotat per donar menjar (és l'únic que també obre els diumenges). És per això que **Time Out Barcelona** i el Maremagnum s'han unit per oferir la Time Out Week: una sèrie de descomptes 2 x 1 en els seus restaurants, que seran efectius de dimecres a divendres la darrera setmana de juliol, la primera setmana d'agost i setembre i la primera d'octubre. Els restaurants que s'han acollit a aquesta iniciativa són: Mirando al Mar, un excel·lent punt de cuina mediterrània amb bons arrossos, tapes i carns a la brasa impecables; BI-EN, cuina japonesa



tradicional d'alta escola; Gustos, especialitzat en arrossos i fideuades, i Creps Barcelona, autèntica creperia bretona.

Les ofertes són aquestes: 2 x 1 en el menú degustació de BI-EN; 2 x 1 en el menú degustació de Martina's, a 38 € i que inclou una gran selecció de tapes marineres; 2 x 1 quan demaneu una crep i un còctel a Creps Barcelona, i un 2 x 1 sense restriccions a Gustos, en totes les begudes i plats de la carta. Finalment, Mirando al Mar ofereix un 2 x 1 en menús de grups a partir de quatre persones. Per accedir a la promoció només cal portar aquest número de Time Out o retallar aquesta columna.  
**www.maremagnum.es**





## +RESTAURANTES

### SANTA MÒNICA

Recuperar el ambiente romántico y colonial de los locales clásicos que dejaron huella durante el siglo XIX en la Pza. Reial es el objetivo primordial de Santa Mònica. Decorado en tonos marrones, el restaurante se perfila como un local romántico y acogedor, con una carta basada en cocina de mercado, con tapas marineras y una sólida carta de pescados especializada en la cocina del bacalao.

.....  
Especialidad: Cocina de mercado. Dirección: Pza. Reial, 12. Horario: De 11 a 2.30 h. Precio: 25-35 € aprox. + info: T. 933 182 891.



### BI-EN

Actualmente está de moda la cocina fusión: mezcla de la mediterránea con la oriental. Aquí la cocina es plenamente oriental, hecha por un prestigioso chef japonés y al modo nipón. ¿La parte mediterránea? El propio mar, sobre el que se sitúa este espectacular espacio... una manera de entender la fusión, partiendo de lo genuinamente auténtico.

.....  
Especialidad: Cocina japonesa. Dirección: Moll d'Espanya, 5 (Maremagnum). H.: de lunes a miércoles 13-23.30 h, jueves 13-24 h, viernes y sábado 12-24 h, domingo 12-23.30 h. P: 25 € aprox. + info: T. 93 225 86 28



### FLASH FLASH

¿Cuántos restaurantes pueden presumir de haber servido a cuatro generaciones distintas de clientela? Muy pocos, seguro, como también son pocos los capaces de ofrecer en su carta más de cincuenta tortillas distintas sin descuidar las ensaladas, las hamburguesas y otros platos tradicionales. Flash Flash puede decir que cumple ambos triunfos y que lo hace con la misma precisión que 40 años atrás.

.....  
Especialidad: Tortillas. Dirección: Granada del Penedés, 25. Horario: De 12.30 a 1.30 h. Precio: 20 € aprox. +info: T. 93 237 09 90. [www.flashflashbarcelona.com](http://www.flashflashbarcelona.com)





## DANZA

**'Lulú. Primera nit'**  
llena de sensualidad y  
belleza el Teatre Gaudí

## TELEVISIÓN

**Marc Balaguer: «No nos  
esperábamos el éxito de  
'Pulseras rojas' en A-3»**



# ideas **+TELETODO**

el Periódico

10.08.12

16.08.12

SUPLEMENTO DE TELEVISIÓN  
Y OCIO PARA TODA LA SEMANA



## FIESTA EN MORELLA

LA CIUDAD CASTELLONENSE CELEBRA  
EL TRADICIONAL SEXENNI





**Cada semana**, Ideas+Teletodo ofrece una selección de dos establecimientos en Barcelona para disfrutar de una buena mesa, con diferentes categorías de precios, además de otras propuestas para las demarcaciones de Tarragona, Lleida y Girona.

## BARCELONA

Por Ferran Imedio



EL PERIÓDICO

## PURISMO JAPONÉS EN EL MAREMÀGNUM

**DE 15 A 35€**

### BI-EN

Centro comercial Maremàgnum (segunda planta). Moll d'Espanya, 5. **Teléfono:** 93.225.86.28. **Horario:** de lunes a domingo, de 13.00 a 16.00 horas y de 20.00 a 23.30 horas.

Ameriza en Barcelona (porque lo hace en el mar, en el centro comercial Maremàgnum), un nuevo restaurante japonés. Uno más, sí, pero con una carta diferente. Cocina tradicional nipona con vistas al mar. Sushis para parar un tsunami (impecable el de salmón, sorpren-

**Hay sushis para parar un tsunami, pero priman los platos tradicionales**

dentemente meloso el de calamar, brillante el de caballa) y tempuras de verduras y langostinos bien ejecutadas, pero sobre todo recetas tan desconocidas aquí como habituales allí. Buenos cocineros oriundos y buen producto al servicio de platos como el inolvidable *ukazu* (anguila con pepino holandés y algas macerado con vinagre de arroz) y el *amiyaki* (entrecot a la piedra con una plancha traída del país del sol naciente). La apuesta por el purismo (la fusión queda para otros locales) sorprende en un lugar tan dado a propuestas facilonas. Pocas grasas, mucho pescado, mucha verdura, mucha legumbre...

### MENÚ DE 15 EUROS

El menú de mediodía (días laborales) cuesta 15 euros, con bebida incluida, y es completo: una ensalada, una tapa del día, nueve piezas de sushi y una sopa de soja con alga wakame y tofu. La carta cambiará cada tres meses; la próxima estará lista en septiembre.

Bi-en es un nombre acertado para este local, en la segunda planta del complejo comercial, más allá de lo que significan en japonés las dos palabras que lo componen (*bi* viene a ser celebración, y *en*, espacio donde te reúnes). Cierto, se come bien allí.

## TRANQUILIDAD FRENTE AL MAR

### CAU DEL VINYET

Paseo Marítim, s/n. Hotel Best Western Subur Marítim. Sitges. **Teléfono:** 93.894.15.50. **Horario:** de lunes a domingo, de 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.00

**ENTRE 25 Y 35 €**

Sitges aún tiene rincones donde comer bien, sin muchedumbres alado y lado de la mesa, en un entorno agradable y, atención, en primera línea de mar. Es el caso

del Cau del Vinyet, en el hotel Best Western Subur Marítim. Bajo las carpas, en la terraza ajardinada, junto a la piscina, se puede degustar una propuesta mediterránea sencilla, en la que reinan el pica-pica de la casa (buenas anchoas con coulis de tomate y excelentes las croquetas de pescado y marisco), los pescados (pregunten por el bacalao) y los arroces. Además de la carta (entre 30 y 35 euros), hay que



EL PERIÓDICO

destacar el menú de 24 euros (tres primeros, tres segundos y tres postres a escoger), que se ofrece siempre (mediodías

y noches de laborales y festivos), y las barbacoas de carne y pescado con música en vivo que se celebran el 10 y el 17 de agosto (48 euros).





O.J.D.: No hay datos  
E.G.M.: No hay datos  
Tarifa: 17100 €

**guía del ocio**  
La semana de Barcelona

Fecha: 07/09/2012  
Sección: CULTURA  
Páginas: 80-85

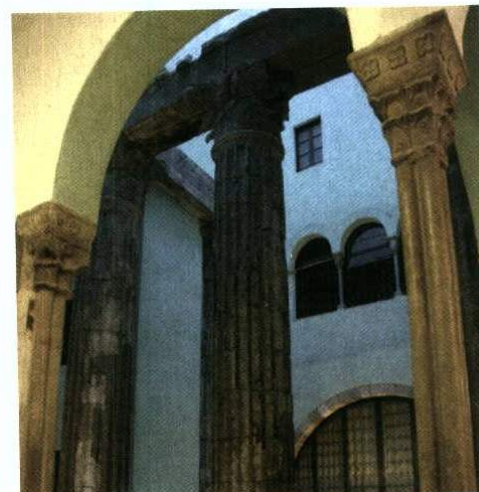
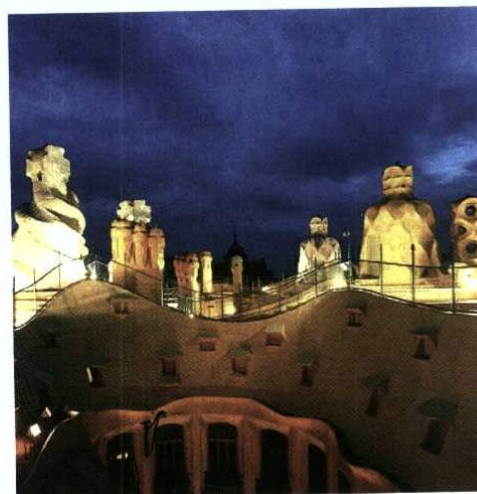
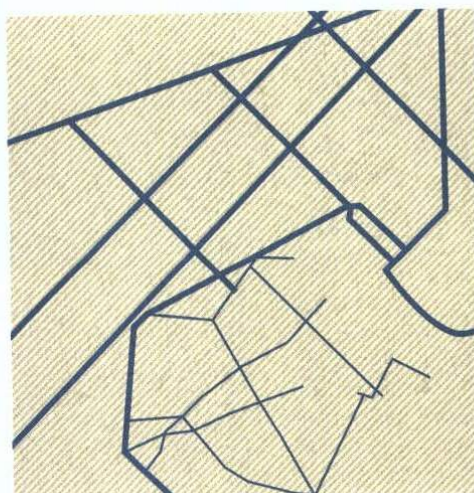
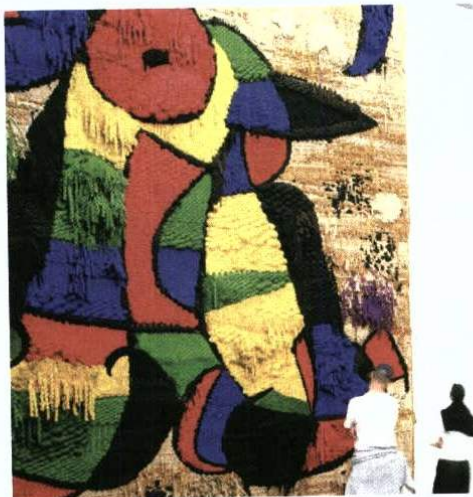
# VISITOR'S GUIDE

📷 Albert Gimeno y Belinda Gunadi

NEIGHBOURHOODS / BARRIOS	81
MAPS / MAPAS	84
THE BEST PAELLA / LAS MEJORES PAELLAS	86

MODERNIST ROUTE / RUTA MODERNISTA	88
MUSEUMS / MUSEOS	90
NIGHTLIFE / VIDA NOCTURNA	92

FLAMENCO SOUNDS / SONIDOS FLAMENCO	94
FAST FACTS / DATOS ÚTILES	96
CALENDARIO / CALENDAR	98







# NEIGHBOURHOODS BARRIOS

*Although Barcelona's historic center is small and walkable, the main tourist attractions of the city are quite scattered and you can find interesting things to do in almost all of Barcelona's districts.*

✍ Alicia Izquierdo

## BORN

The Born neighbourhood includes the area that was once known as La Ribera. It's something like Barcelona's own Soho, a place where you can find art, tapas and designer boutiques in a maze of paved medieval streets. Here you will find countless restaurants and cocktail bars, from the classical **Xampanyet** to the exclusive **Coppelia**, the leisure options are practically limitless. The quarter is delimited by Via Laietana, which was built to connect the Eixample to the sea, and **Parc de la Ciutadella**, the city's most important park, which connects to the Zoo. Its narrow streets afford a glimpse of the gigantic monumentality of **Santa Maria del Mar** church, better known thanks to the novel by Falcones, the decrepit townhouses of Carrer Montcada, the **Picasso Museum** and Born and Santa Caterina markets. *Metro: Jaume I.*

## GOTHIC QUARTER

The Gothic Quarter is the city's old town neighbourhood and its narrow streets hide treasures that run from Roman times to the present day. The present administrative centre of Plaça Sant Jaume is also the geographical centre of Roman Barcelona; located right beside is the **Call**, the old Jewish quarter. Apart from the **Cathedral**, you will find enchanting alleyways and medieval squares. Visitors can still lose themselves in its winding streets and soak up history at the **Temple of Augustus** or pop in to buy a straw hat at **Manuel Alpargatera**. Portaferrixa and Portal de l'Àngel are open-air malls and Carrer Princesa is crammed with restaurants and odd shops such as **Rey de la Magia**. Stop

off for a coffee at **Els Quatre Gats**, a legendary modernist meeting point for intellectuals, and have a good lunch for a reasonable price at **Les Quinze Nits**. *Metro: Pça. Catalunya and Liceu.*

## RAVAL

The Raval neighbourhood can be found going down on the right side of the Ramblas. Its history is not a particularly elegant one. It went from being a suburb to being a red-light district and though it has not yet completely recovered the fact is that it is on the way up. Nowadays it is a lively multicultural neighbourhood that may well offer some stiff competition to the Born in the chic stakes in a few years. The **Liceu** opera house and the **Boqueria** market are long standing landmarks, but the arrival of the **MACBA** (Contemporary Art Museum) was a significant event in the quarter's history. The Rambla del Raval, its main avenue, offers stark contrasts, from the upmarket **Barceló Raval Hotel's** restaurant B-Lounge to kebab joints like **Bismillah Kebabish**. And all the streets that delimit the area are worthy of mention: Pelai, The Ramblas, Drassanes and Paral·lel. *Metro: Liceu.*

## LA BARCELONETA-PORT VELL

This fishermen's neighbourhood is full of contrasts: old, straight, salt-stained streets give way to luxury yachts and some of the city's finest seafood and rice restaurants (such as **Vinya del Mar** and **Can Solé**). **Barceloneta Beach** is the most popular among young visitors, with its cosmopolitan atmosphere and its round the clock liveness. The

calm waters of the Mediterranean, the **Olympic Port**, the modern Ribera and the modernist lines of the **Estació de França** are the boundaries of the area. **Palau del Mar** is a reminder of its period as an industrial port and the nearby prawn statue by **Mariscal** is an echo of the 1992 Olympic Games. **Maremagnum** has shops, bars and discos with sea views. Next to it we find the **Imax** cinema and the **Aquarium**. Resisting the passage of time, the church of **San Miguel del Puerto** is a mere stone's throw away. *Metro: Barceloneta.*

## POBLE-SEC

Traditionally a working class and residential neighbourhood, Poble Sec has recently become a popular quarter with young people. Although most people are not aware of the fact, this is the authentic Eixample, the first widening of the old city, set between the narrow streets of the Raval and the straight lines of the Eixample. With Avinyuda Paral·lel on one side, with its many theatres such as the **Apolo** or **Victoria**, and the parkland of Montjuïc on the other, providing various viewpoints on its slopes, Poble Sec occupies a narrow stretch of land between. In keeping with the authenticity of the neighbourhood is **Quimet & Quimet**, a bodega where you can try some aperitif and tapas, as is the retro-style **La Federica**. We should also mention the recently restored **El Molino** and Plaça del Sortidor, which is always bubbling with activity and full of the warm village-like life that characterizes the area. *Metro: Poble Sec and Paral·lel.*





## GRÀCIA

In the north of the city is the neighbourhood of Gràcia, which until the late nineteenth century was independent from Barcelona. It is currently one of Barcelona's most popular neighbourhoods, and the one with the strongest personal identity, featuring numerous bars, restaurants, terraces, shops and theatres. It retains its original urban pattern of narrow streets and a rich network of squares which are always frequented by locals. At first glance, its most striking landmark is Gaudí's **Parc Güell**, but the area has much more to offer. It's a lively quarter, thanks in part to the groups that dance swing in Plaça de la Virreina or social meeting points like Plaça del Sol and Plaça Rius i Taulet. Cultural activity is also the order of the day here and the neighbourhood is home to the **Teatre Lliure** and **Verdi**, one of the city's few cinemas that show movies in original language. *Metro: Fontana.*

## THE EIXAMPLE

The Eixample, designed by architect **Idelfons Cerdà**, is made up of an immense mosaic of orderly blocks that make up the centre of the city, in the area outside the city walls. It is divided into left and right hand sides at Carrer Balmes, but the slanting route traced by the Diagonal avenue breaks up the ordered grid framework crossing the whole city from east to west and ending at the sea. In the left hand side of the Eixample, we find the historical building of the **University of Barcelona**, and the Gran Via is like a tunnel through time that passes through the modernist style **Casa Golferichs** and reaches the **Plaça de les Arenes** shopping centre. The right part of the Eixample runs to Passeig Sant Joan and is where the Cerdà Plan began, since the Barcelona bourgeoisie abandoned the walled city and began to build small houses with gardens in this area, the only surviving examples of which are to be found in Passatge Permanyer. The area's neuralgic centres are undoubtedly Plaça Catalunya and Passeig de Gràcia, which are the main focus of the city's economic activity, the later containing luxury multinational jewellers and fashion stores. Running alongside, another elegant avenue, Rambla Catalunya, is ideal for visitors to have a drink at one of its numerous terrace bars. On the upper side we find the **Sagrada Família** neighbourhood, whose name comes from the famous church, Gaudí's most iconic work. *Metro: Passeig de Gràcia, Sagrada Família and Hospital Clinic.*



## MONTJUÏC

Both a neighbourhood and a hill, Montjuïc has been a strategic location for the defence of the city since the times of the Iberians. **The Universal Exposition** of 1929 gave rise to the pavilions of the trade fair complex; during the Franco dictatorship the **Castle** was the scene of dark deeds and the whole area got a face-lift for the 1992 Olympic Games. Since then, **Palau Sant Jordi**, **CaixaFòrum**, the **Mies van der Rohe Pavilion** and the **Calatrava Tower** have been a hive of activity, **Poble Espanyol** offers an attractive range of cultural activities and the cable car take you to the top of the hill where the best views of Barcelona can be found. The hill is big enough to accommodate hours of walking in some of the city's most beautiful gardens. The **Fountains of Montjuïc** light up every weekend and feast day and stand as an invitation to go up to visit the **National Museum of Catalan Art**. *Metro: Plaça Espanya.*

## WATERFRONT (POBLENOU-VILA OLÍMPICA)

The 1992 Olympic Games opened up the city's horizons to the previously ignored Mediterranean Sea. **Poblenou** was once a working class neighbourhood with a large number of factories (today is home to some big clubs such as **Catwalk** and **Razzmatazz**, a popular concert venue), and the **Olympic Village**, which provided accommodation to the athletes, is now a residential area. The beachfront area quickly came alive with bars, restaurants and nightclubs (make for **Butyclan** for a game of pool, have a pizza at **La Vela** and boogie on **Ipanema Beach**). Love it or hate it, the **Agbar Tower** leaves no one indifferent. Finally, the **Olympic Port** was built so that the city could boast of having a marina in keeping with its status. *Metro: Ciutadella-Vila Olímpica.*

## BARRIOS DE BARCELONA

*Aunque el centro histórico de Barcelona es pequeño y recorrible a pie, las principales atracciones turísticas de la ciudad están bastante diseminadas y en casi todos los barrios de Barcelona hay algo interesante que ver.*

## BORN

El nombre del Born ha engullido lo que antes era el barrio de la Ribera. Se trata del Soho barcelonés, donde conviven galerías de arte con boutiques de diseñadores independientes en un laberinto de calles de adoquines medievales. Restaurantes y coctelerías despliegan todas sus armas, desde el clásico **Xampanyet** al exclusivo **Coppelia**, las opciones son prácticamente infinitas. El barrio está delimitado por la Vía Laietana, que se abrió para conectar el Eixample con el mar, y el **Parc de la Ciutadella**, el primer gran parque de Barcelona, que limita con el Zoo. Preside el barrio la monumental basílica de **Santa María del Mar**, que escala posiciones gracias a la novela de Falcones, los vetustos palacetes de la calle Montcada, el museo dedicado a Pablo Picasso, o los mercados del Born y Santa Caterina. *Metro: Jaume I.*

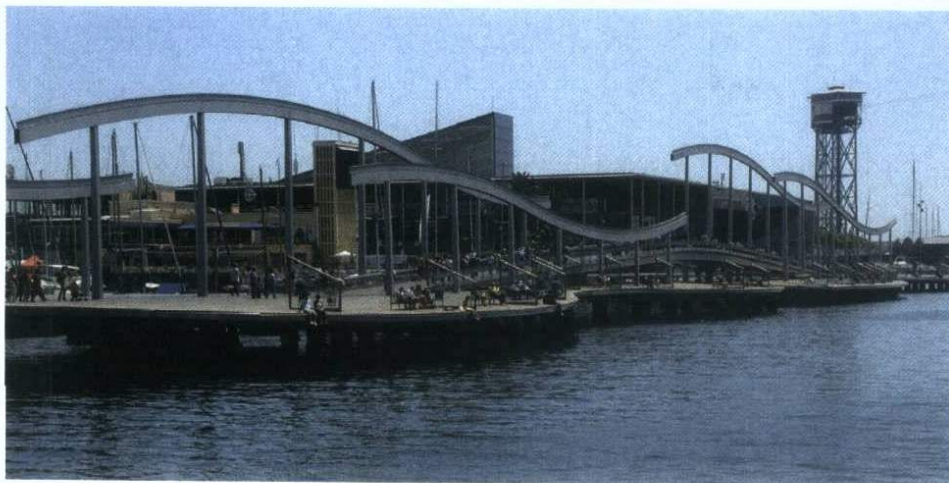
## BARRIO GÓTICO

El Barrio Gótico es el casco antiguo de la ciudad y en sus estrechas calles esconde tesoros desde los tiempos de la vieja Barcino hasta la actualidad. La actual plaza de Sant Jaume, centro institucional, es también el centro geográfico de la antigua Barcelona romana; a su lado derecho se encuentra el **Call**, antiguo barrio judío. Además de la **Catedral**, aquí se encuentran deliciosas callejuelas y plazas de origen medieval. Recomendamos perderse por sus callejones y aparecer en el **Templo de Augusto** para empaparse de historia o en la **Manual Alpargatera** para salir con un sombrero de paja. Portaferissa y el Portal del Àngel son las arterias principales para compras. Y la calle Princesa reboza restaurantes y tiendas curiosas como la del **Rey de la Magia**. El café imprescindible se toma en **Els Quatre Gats**, referencia del modernismo catalán, y un menú de calidad y asequible se encuentra en **Les Quinze Nits**. *Metro: Pça. Catalunya y Liceu.*

## RAVAL

Bajando por Las Ramblas, a mano derecha se encuentra el barrio del Raval. Su historia no es muy elegante, pasó de periferia a barrio chino y aunque no se ha recuperado de todos sus males, su suerte está cambiando. Hoy es una zona multicultural llena de vida que en unos años competirá con el Born. El teatro del **Liceu** y el mercado de la **Boqueria** eran hitos del barrio, pero la llegada del **MACBA** (el museo de arte contemporáneo de Barcelona) marcó un antes y un después. La Rambla del Raval, su arteria principal, acoge polos opuestos: el restaurante del lujoso **Hotel Barceló**





**Raval**, el B-Lounge, frente a los shawarmas de **Bismillah Kebabish**, para gustos los colores. Y todas sus fronteras son dignas de mención: Pelai, Las Ramblas, Drassanes y el Paral·lel. *Metro: Liceu.*

#### LA BARCELONETA-PORT VELL

Barrio de pescadores lleno de contrastes: calles viejas y rectilíneas ennegrecidas por el salitre dan cabida a lujosos yates y a algunos de los mejores restaurantes de la ciudad para comer paella o mariscada (como **Vinya del Mar** o **Can Solé**). La playa de La Barceloneta es la más concurrida, con sus animados chiringuitos y bares musicales que le dan un aroma porteño al barrio. El nuevo **Puerto Olímpico**, la moderna Ribera y la modernista **Estació de França** enmarcan este pequeño barrio. El **Palau de Mar** recuerda los tiempos del puerto industrial y a pocos pasos la gigantesca **Gamba** de Mariscal avanza en la historia hasta los Juegos del '92. En el centro comercial **Maremagnum** hay tiendas, bares y discotecas con vistas al mar. Cerca se encuentra el **Aquàrium** y el cine **Imax**, y a un tiro de piedra está la iglesia de **San Miguel del Puerto** que soporta regia los embates del tiempo. *Metro: Barceloneta.*

#### L'EIXAMPLE

L'Eixample constituye un inmenso mosaico de ordenadas cuadrículas que conforman el espacio central de la ciudad, fuera de las antiguas murallas de la ciudad, trazado por el arquitecto **Idelfons Cerdà**. La calle Balmes es la división administrativa de l'Eixample en izquierdo y derecho, y la Diagonal, una de las más importantes avenidas de Barcelona, lo cruza diagonalmente hasta llegar al mar. En l'Eixample Esquerre se encuentra el histórico edificio de la **Universitat de Barcelona**, y la Gran Vía es como un túnel del tiempo que pasa por la modernista **Casa Golferichs** y llega al centro comercial de la **Plaza de las Arenas**. La parte derecha alcanza hasta el Paseo Sant Joan y es donde se inició el plan Cerdà, ya que la burguesía enseguida salió de las murallas medievales y empezó a construir allí sus casitas unifamiliares con jardín –lamentablemente hoy sólo se pueden ver en el pasaje Permanyer. Sus puntos neurálgicos indiscutibles son la **Plaça Catalunya** y el Paseo de Gracia, donde se reúne la mayor actividad económica de la ciudad y se concentran las firmas de lujo de moda y joyería. Paralelo al **Passeig de Gràcia** circula la **Rambla Catalunya**, un elegante paseo lleno de cafeterías y terrazas. Más allá del límite de la derecha del Eixample, en la parte alta,

está el barrio de la **Sagrada Família** que toma su nombre de la monumental basílica diseñada por Gaudí. *Metro: Passeig de Gràcia, Sagrada Família y Hospital Clinic.*

#### POBLE SEC

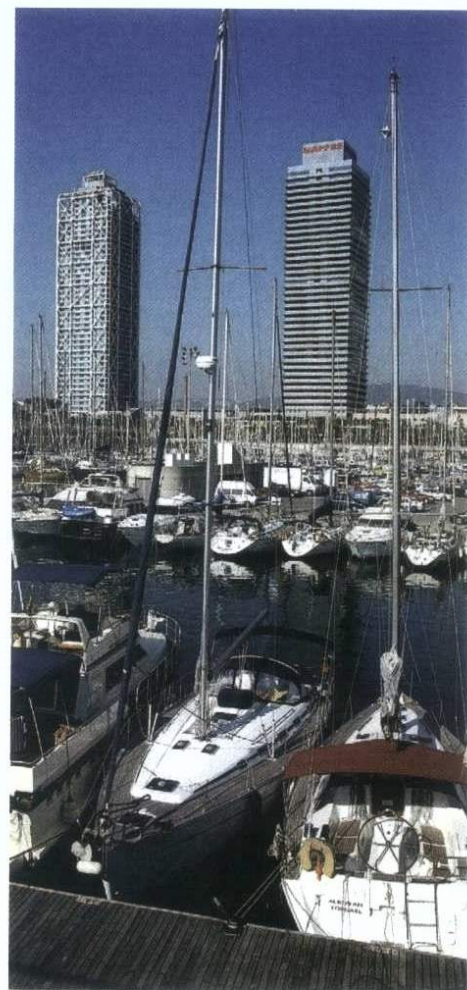
Ha sido desde siempre un barrio obrero y residencial, aunque recientemente se ha convertido en uno de los barrios más de moda entre los jóvenes. Aunque la mayoría no lo saben, es el auténtico ensanche de Barcelona, el primero, y está a caballo entre el dedalo de calles del Raval y la pulcritud de l'Eixample. La avenida Paral·lel a un lado, con su infinitud de teatros entre los que destaca el **Apolo** o el **Victoria**, y el Parque de Montjuïc al otro, desnivelando el barrio y dándole varios miradores, dejan un estrecho y alargado espacio para el Poble Sec. Tan genuino como la zona es el **Quimet & Quimet**, una bodega donde tomarse un aperitivo y unas tapas de pie, o lo mismo en **La Federica** pero con un toque retro y folklórico al mismo tiempo. De obligada mención son **El Molino**, recién restaurado, y la plaza del Sortidor, donde siempre hay acontecimientos y se promueve la vida de pueblo, esa calidez tan propia de Poble Sec. *Metro: Paral·lel y Poble Sec.*

#### GRÀCIA

Al norte de la ciudad se encuentra el barrio de Gràcia, que hasta finales del siglo XIX era independiente de Barcelona. Es uno de los barrios más populares y con mayor personalidad propia, con una variada oferta de bares, restaurantes, terrazas, tiendas y teatros. Mantiene una morfología urbana de calles estrechas y un rico entramado de plazas donde se concentra la juventud local. Lo más llamativo a primera vista es el **Parc Güell** de Gaudí, pero tiene mucho más que ofrecer, especialmente en agosto, cuando son las fiestas mayores del barrio y las calles compiten por el premio a la mejor decorada. Ya sea para tomarse una cerveza en la plaza del Sol o Rius i Taulet, o admirar parejas bailando swing en la Plaza de la Virreina, este barrio siempre está animado. La actividad cultural está a la orden del día y así lo constatan el **Teatre Lliure** y el cine **Verdi**, uno de los pocos cines donde ponen películas en versión original. *Metro: Fontana.*

#### MONTJUÏC

Barrio y montaña, desde los tiempos de los iberos, Montjuïc fue un lugar estratégico para la defensa de la ciudad. Ha tenido una de cal y una de arena:



con la exposición de 1929 vio crecer los pabellones de la **Feria de Barcelona**; con el franquismo el **Castillo** pasó por tiempos oscuros; y entonces en el '92 las Olimpiadas le lavaron la cara de nuevo. La colina de Montjuïc es un sitio maravilloso para pasear entre sus jardines y practicar deporte. Destacan el **Palau Sant Jordi**, **CaixaFòrum**, el **Pabellón Mies van der Rohe** y la **Torre Calatrava**, la oferta cultural del **Poble Espanyol**, y las mejores vistas de Barcelona a las que se accede con el teleférico y el funicular. Las **Fuentes de Montjuïc**, con sus juegos de luces, son la atracción los fines de semana e invitan a subir y visitar el **Museo Nacional de Arte de Cataluña**. *Metro: Plaça Espanya.*

#### ZONA MARÍTIMA MODERNA (POBLENOU-VILLA OLÍMPICA)

Los Juegos Olímpicos del '92 abrieron la ciudad hacia un mar Mediterráneo al que vivía de espaldas. El **Poblenou** nació como barrio obrero e industrial y la **Vila Olímpica**, residencia de los deportistas durante los Juegos, es ahora un sitio residencial. La zona de playa, cómo no, pronto cobró vida y se llenó de bares, restaurantes y discotecas (**Butyclan** para unos billares, unas pizzas en **La Vela** y a menear el esqueleto en **Ipanema Beach**). La odias o la amas, pero la **Torre Agbar** no deja a nadie indiferente y será objeto de chistes para siempre. Por el contrario, la biblioteca del **Depósito de las Aguas**, que pertenece a la UPF, es un espacio que fascina a todo el mundo sin excepción. El lujoso **Puerto Olímpico** se construyó para tener un puerto deportivo a la altura de la ciudad y hoy deja embelesados a los turistas. *Metro: Ciutadella-Vila Olímpica.*





O.J.D.: No hay datos  
E.G.M.: No hay datos  
Tarifa: 17100 €

## VISITOR'S GUIDE

# AREAS ZONAS

- 1 GAUDÍ**  
Gaudí's main works  
Las principales obras de Gaudí
- 2 LA RIBERA-BORN**  
A fashionable neighbourhood  
El barrio de moda
- 3 BARRIO GÓTICO**  
The heart of the city  
El corazón de la ciudad
- 4 LAS RAMBLAS**  
A busy avenue that's full of life  
Un animado paseo lleno de vida
- 5 RAVAL**  
A multicultural avant-garde neighbourhood  
Barrio vanguardista y multicultural
- 6 GRÀCIA**  
A modern residential area  
Un área moderna y residencial
- 7 L'EIXAMPLE**  
Stately buildings and boutiques  
Señoriales edificios y boutiques
- 8 PORT VELL-BARCELONETA**  
Barrio de pescadores lleno de contrastes  
This fishermen's neighbourhood is full of contrasts
- 9 VILA OLÍMPICA-POBLENOU**  
The new Barcelona waterfront  
La nueva zona marítima
- 10 MONTJUÏC**  
The city's viewpoint  
El mirador de la ciudad
- 11 DIAGONAL**  
The business and shopping area  
La zona de negocios y compras









O.J.D.: 261597  
E.G.M.: 1282000  
Tarifa: 4620 €



Fecha: 07/09/2012  
Sección: COMER  
Páginas: 51

## BI EN



MAREMAGNUM, 2ª PLANTA |  
☎ 93 225 86 28 | NO CIERRA |  
PRECIO MEDIO: 30 €

COCINA .....	BIEN
SERVICIO .....	BIEN
BODEGA .....	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE .....	BIEN
<b>CALIFICACIÓN GLOBAL</b>	<b>12/20</b>



**T**erraza del Maremagnum reconvertida de noctambulidades canallas en restauración comercial, pero *de nombre*. Mar y yates de lujo. Mediterráneo hasta decir basta. Es el lugar escogido por Luis Rodríguez –director de sala y *alma* de la alta restauración japonesa– para crear su segundo proyecto personal, el *Bi En*. Para ello ha contado con nombres ilustres de la vida barcelonesa como Joan Font, arquitecto de renombre, que se ha encargado del dibujo del establecimiento en clave *casual* y contemporánea. Y sobre el mar.

En la cocina, otro *grande* de la cocina nipona: Iijima Takayuki, formado en el legendario *Makosushi* de California y maestro de sushi.

**VIRTUOSISMO EN LA  
TRADICIÓN GASTRO-  
NÓMICA JAPONESA:  
SIN FUSIONES,  
SIN INVENTOS  
Y SOBRE EL MAR**

Virtuosismo en la tradición gastronómica japonesa. Esto es *Bi En*. Sin fusiones, sin inventos. Sushi y sashimi, *yakisoba* y *yakiudon*, brochetas, tempuras, *amiyaki*, *sukiya-ki*... Todo elaborado con productos de calidad, manos precisas y delicadeza.

El mar. Los sabores japoneses con aroma marino. Tartare de carne; anguila sobre lecho de alga *wakame* con vinagreta; *tataki* de toro con soja y *mirin*; *usuzukuri* de pescados crudos a dos salsas; *agemono* (rebozado japonés); pescado y verdu-

ras a la brasa con *teriya-ki*, sushi, buey, *daikuku* (pastel de arroz)... Pocas concesiones al *pastiche*, pues, y mucho respeto. Y por precios que no soliviantan. Y el mar.

**XAVIER AGULLÓ**





★ VAL MÉS QUE ET FACIS UN ENTREPÀ A CASA ★★ NI FU NI FA, CORRECTE ★★★ POSA' LA LA TEVA LLISTA D'HABITUALS ★★★★★ GRAN DESCOBRIMENT ★★★★★ ALIMENT PER AL COS I L'ESPERIT

## MARTINA'S

### CUINA A FOC VIU

Amb el Martina's al centre comercial Maremagnum, l'apèndix flotant de la Rambla sembla el lloc idoni per tastar totes i cada una de les delícies que la tradició culinària mediterrània ens serveix en safata de plata. Davant una carta farcida de succulents suggeriments, allò que menys agrada al comensal serà haver-ne d'escollir només uns. La selecció, que s'encarrega de cobrir totes les facetes d'una tradició culinària tan generosa com és la nostra, toca totes les

notes gastronòmiques i treu el màxim partit als elements claus de manera extremament llaminera i creativa. I és que la proposta no està gens malament. Disposa d'opcions de la talla de tàrtars, com el de vedella amb tres mostasses o el de tonyina vermella amb brots de ceba i wasabi. La carn i el peix s'escapen de la rutina sense renunciar al sabor i amb complicitat cap a la cuina internacional, gràcies a plats com el pollastre arrebossat amb coco panco, mel i salsa barbacoa o el

seu tatakí de tonyina vermella amb xips vegetals i teriyaki. Els arrossos, naturalment mariners, dialoguen amb el paladar sobre carxofes, costelles de porc, pollastre de pagès i trompetes negres. I s'entenen la mar de bé.

#### L'ART DEL CARBÓ VOLCÀNIC

A més, la cuina del Martina's s'enorgulleix de la seva selecció de plats cuits amb carbó volcànic, que incorpora les clàssiques varietats de peix, carn i verdura. Totes les especialitats mereixen ser tastades, des de les gambes blanques del sud fins al rap negre de fons, passant per la graellada de verdures amb sal negra i salsa romesco i la mitjana de bou del Pirineu de Girona. Tot un capbussó organolèptic que deixa el comensal amb ganes de més.

La vista des del restaurant genera un efecte de postal que és difícil de superar i que, amb la brisa marina, obre la gana i convida a fantasiejar sobre el plat següent, gràcies a una *mise en scène* espectacular per al paladar. Les línies depurades i l'estil contemporani i actual indiquen, sense equivocar, que es tracta de molt més que una excel·lent braseria especialitzada en plats del Mare Nostrum. A una carta de còctels clàssics escollits amb molta cura, es veu que el

Martina's coneix la seva clientela, s'ibarita i cosmopolita i que sap com complaure-la. Les seves brases i fogons cremen de manera ininterrompuda de 12 a 24 h, i la cocteleria, a més, es manté activa fins a les 2 de la matinada durant tot l'any.

ANNA TOMÁS

#### MARTINA'S ★★★

C.C. Maremagnum. Av. Moll d'Espanya, 5. BCN. ☎ Drassanes (L3). ☎ 93 225 81 54. € 25-30 euros. ☉ De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h. ☑ Adaptat.

#### REMENAT

Per Toni Massanés  
Gastrònom



Tant temps reclamant que es reconegué la **restauració gastronòmica com una indústria cultural** i encara sort que no m'han fet cas, perquè ara ho pagariem en forma d'IVA (ja m'imagino el cambrer deixant-nos anar, com qui no vol la cosa: "El fricandó us el puc fer en negre"...). També s'escau celebrar (no cal pas que us recordi avui si n'estem d'avesats a festejar derrotes) que la cuina encara no s'hagi inclòs com a assignatura a l'escola; podrien interpretar l'albergínia per a la pràctica de **mussaca com a material escolar** i aplicar-hi, en lloc del 4, el 21 per cent. Però, entre les pujades d'impostos i la disminució dràstica de la capacitat dels consumidors, la cosa està fotuda per a molts restaurants, que s'han d'esforçar a reduir costos. El problema és que l'excel·lència assolida en els darrers anys pel sector a casa nostra –si heu pogut viatjar, estareu d'acord que continuem essent un referent– també comporta despeses: millors productes, més bons professionals, equipaments, cocteleria, vaixel·la... Cal, doncs, reinventar-se sense perdre qualitat cap a maneres de menjar que demanin menys preparació i servei, menys temps i espai d'ocupació, matèria primera igualment bona però menys cara. **Més botifarra de Sagàs i menys entrecot Wagyu.** Més fruita de temporada i menys d'avió. Mira, vist així, tampoc sona tan malament (qui no es consola és perquè no vol).



## La Terraza Maremagnum amplía su oferta gastronómica con cinco nuevas aperturas

Última actualización 07/09/2012@15:29:27 GMT+1

La recién estrenada La Terraza Maremagnum, el espacio gastronómico situado en la segunda planta del complejo comercial y de ocio,



Así, ahora, a la oferta de restauración de calidad de [La Terraza de Maremagnum](#) se le añaden la brasería y coctelería Martina's; Barítimo, la propuesta coctelera de Javier Bordas; la bodega de vinos y tapería Pan y Vino.Bcn; Ous i Croquetes, la tortillería-croquetería de Mirando al Mar; y la barra de sushi BI-EN;. Estos tres últimos se encuentran situados en Espai Gust, la zona gourmet dedicada a la degustación, formada por diez locales independientes que se exponen a ambos lados de un área central común con un estilo informal, fresco y moderno.

El concepto gastronómico de La Terraza Maremagnum es una propuesta única y novedosa en la ciudad de [Barcelona](#). Con una superficie 4.200 metros cuadrados, La Terraza Maremagnum, ubicada en la segunda planta, tiene como objetivo acercar a los barceloneses y visitantes una amplia variedad de cocina internacional y catalana, gracias a una extensa oferta, que va desde comida japonesa, a marisco y ostras, pasando por pizzas, creps y cócteles. Con una veintena de locales de distintas enseñas, este espacio prima la oferta de productos de calidad elaborados por prestigiosos cocineros.

El objetivo es ofrecer una nueva opción gastronómica junto al mar para la ciudad de Barcelona, que sea a su vez una experiencia única en un emplazamiento también muy especial. El espacio dispone de una gran plaza central al aire libre y unas terrazas con vistas al mar, al puerto y a la ciudad. La Terraza Maremagnum es el nuevo punto de encuentro para quedar con la familia, amigos o compañeros de trabajo y disfrutar de gastronomía de calidad en un ambiente agradable y con unas vistas únicas de la ciudad.





### Las cinco nuevas incorporaciones

#### [Martina's:](#)

Brasería y coctelería. Especializado en carnes y pescados a la brasa, con una amplia oferta en cocina mediterránea, tapas, paellas y postres caseros, donde también se pueden degustar unos exquisitos cócteles. Con terraza y unas excelentes vistas al mar.



#### [Pan y Vino.BCN:](#)

Bodega de vinos y cavas, en la que se puede degustar o comprar una amplia selección de distintos caldos y una variada carta de tapas y platillos.



### **Ous i Croquetes:**

Tortillería-croquetería, perteneciente a la enseña Mirando al Mar, para degustar las mejores recetas tradicionales e innovadoras creaciones del chef Ferran Caparrós.



### **Barítimo:**

La propuesta coctelera de Javier Bordas.

### **Barra de sushi BI-EN:**

Rincón japonés en la zona gourmet Espai Gust, de mismo operador que el restaurante homónimo situado en la zona central de la terraza.





**Sobre Maremagnum:**

Maremagnum abrió sus puertas en 1995, siendo el primer destino comercial en España en estar situado frente al mar. En 2005, el complejo fue restaurado y reposicionado.

Con más de 22.000 metros cuadrados de superficie de venta, dispone de una amplia gama de locales dedicados a la moda, al ocio y también a la restauración. Además cuenta con 850 plazas de aparcamiento. Maremagnum se compone de dos edificios, el principal de unos 18.800 metros cuadrados, que consta de tres niveles comerciales y parking; y el segundo edificio de 3.100 metros cuadrados destinado a un multicine de ocho salas operado por Cinesa.

Su estratégica ubicación, en el paseo marítimo del puerto de Barcelona, y su acceso peatonal por la Rambla del Mar (como prolongación de las Ramblas), permite que el centro reciba más de 13 millones de visitantes al año, en su mayoría turistas.

Como hecho diferencial, Maremagnum es el único destino de compras de Barcelona que abre todos los domingos y festivos del año.



<http://www.lugaresymas.com/noticia/3887/D%C3%B3nde-comer/terraza-maremagnum-ampl%C3%ADa-oferta-bar%C3%ADtimo-ousicroquetes-panyvino-martina%E2%80%99s-barcelona-terrazademaremagnum-gastron%C3%B3mica-cinco-nuevas-aperturas.html>



# Time Out

## Barcelona

TEATRE, CINEMA,  
MÚSICA, EXPOSICIONS,  
RESTAURANTS...  
EL MENÚ COMPLET PER  
DEVORAR UNA TEMPORADA  
CULTURAL CALENTA

**SERGI BELBEL**

El director diu adéu  
al TNC amb 'La Bête',  
un dels plats forts de  
l'escena tardorenca

WWW.TIMEOUT.CAT  
13 - 19 DE SETEMBRE  
2012

1,95€



N.234

# TARDOR A LA CARTA

**MÉS VISIONS** L'UNIVERS DE DANIEL JOHNSTON A  
L'ESPAI CULTURAL CAJA MADRID

**CÓRRER** LA CURSA DE LA MERCÈ, UNA EXCUSA  
PER COMENÇAR A POSAR-SE EN FORMA



# DELICATESSEN ARGENTINA carnisseria

Vedella **ARGENTINA** Bou de **NEBRASKA**  
Carns de **GIRONA** i **GALICIA**  
**WAGYU** Raça de Kobe

ÚNIQUES BOTIGUES A BARCELONA

**SANTALÓ** - Santaló, 144 93 2000 682

**LETAMENDI** - Plaza Dr. Letamendi 24 93 451 55 10

**SAGRADA FAMILIA** - Lepanto, 269 93 436 31 29

[www.deliargentina.es](http://www.deliargentina.es)



**MARTINA'S**  
BRASERIA & COCKTELERIA

Dos ambientes, un mismo lugar. Martina's

C.C. Maremagnum - Av. Moll d'Espanya nº5 2ª planta  
(932.258.154; [www.martinasrestaurant.com](http://www.martinasrestaurant.com))  
Horario: Todos los días del año.  
De 12.00 a 24.00 horas cocina y coctelería de 12.00 a 02.00 horas.

## LOFT212

RESTAURANT BARCELONA

### TAPAS from BARCELONA

### TAPAS con aires de BARCELONA

c.Valencia, 212 • 08011 Barcelona

Teléfono de reservas: 932 222 359 • [reservas@restaurantloft212.com](mailto:reservas@restaurantloft212.com)

[www.restaurantloft212.com](http://www.restaurantloft212.com)



## Les millors taules

Una recomanació  
temàtica setmanal  
entre l'oferta  
gastronòmica de  
Barcelona. Per  
**Marcelo Aparicio**

## Japonesos

### BI-EN

**'Japoterrani'** Sota la supervisió del xef Luis Rodríguez, BI-EN és un restaurant que presenta una innovadora barreja gastronòmica: la cuina 'japoterrània', una original fusió entre tapes i cuina tradicional japonesa. -Ricard Martín (Maremagnum, Moll d'Espanya 5, 2a planta). M: Drassanes (L3). T. 93 225 86 28. De 20 a 30 €.

### Bouzu

**La tapa japonesa** Un bon lloc per tastar cuina japonesa autèntica en format tapa i a preus amistosos. No hi trobareu sushi, sinó mandonguilles de tofu i porc o pollastre fregit a la japonesa. -R.M. (Ronda de Sant Antoni, 26). M: Sant Antoni (L2). T. 93 443 32 26. De 20 a 40 €.

### Can Kenji

**Japonès atípic** Una taverna japonesa amb la senzillesa aferrada a la qualitat, amb plats com l'hamburguesa, que freguen la perfecció. També passeja, amb èxit i inspiració, per les receptes mediterrànies, amb plats com la tempura de sardina amb puré d'albergínies. -M.A. (Rosselló, 325). M: Verdader (L4-L5). T. 93 476 18 23. De 20 a 30 €. Amb menú de migdia.

### Carlota Akaneya

**Carn i barbacoa** L'únic restaurant amb barbacoa japonesa de la ciutat: us portaran la carn, i la podreu anar rostint al vostre gust, amb una barbacoa de carbó vegetal que està incorporada al centre de la taula. Demaneu el combinat de carns, i fareu tot un descobriment. -R.M. (Pintor Fortuny, 32). M: Catalunya (L1-L3). T. 93 302 77 68. De 20 a 40 €.

### Icho

**Del Japó al mediterrani** On l'herència japonesa visita el mediterrani. Imprescindible el cranc amb ou. -T.M. (Deu i Mata, 69-95). M: Maria Cristina (L3) i Les Corts (L3). T. 93 444 33 70. Amb menú de migdia.

### Iki

**Senzill i elegant** El nom d'aquest japonès fa referència a una actitud senzilla, eficaç i elegant però poc ostentosa. I la fan palesa en plats que ajunten Japó amb Barcelona, com la

tempura de calçots. Els seus yakisoba són fabulosos, i la carta de suhi és molt extensa i de primera. -R.M. (Aribau, 174). M: Provença (FGC). T. 93 676 34 07. De 30 a 40 €.

### Ikibana

**Inspirat** Ikibana proposa la combinació de dues cultures oposades, la del Brasil i el Japó. Tenen una carta atrevida amb plats molt ben preparats. -R.M. (Passeig de Picasso, 32). M: Barceloneta (L4). T. 93 295 67 32.

### Kiku Chan

**Taverna japonesa** Una veritable taverna japonesa, amb preus molt assequibles i una decoració normal. Bones sopes al pur estil japonès, molt bon servei, horaris flexibles i agradable acollida. És bona cosa menjar-hi amb té. Sempre ple, és recomanable reservar. -M.A. (Numància, 133). M: Les Corts (L3). T. 93 410 72 47. De 20 a 40 €. Amb menú de migdia.

### Koy Shunka

**El bessó sofisticat** El germà bessó del Shunka és l'evolució sofisticada d'aquest; la seva carta, llarguíssima, demana que triem el menú de vuit plats per tenir una perspectiva del seu magisteri del sushi. -M.C. (Copons, 7). M: Jaume I (L4). T. 93 412 79 39. De 40 a 60 €.

### Kuo

**Català i japonès** El germà de Nomo és més gurmè i intim. Hi podem trobar una cuina japonesa de nivell que no dubta a picar l'ullet a la cuina catalana -nigiris de brie o foie- alhora que innova: tasteu els seus nigiris calents, de salmó flamejat i ja em direu. -R.M. (Madrazo, 135). M: Muntaner (FGC). T. 93 200 77 83. De 20 a 40 €.

### Machiroku

**Sushi sense quedar escurat** Un dels restaurants japonesos amb la millor relació preu-qualitat. Petita joia, una autèntica troballa al centre de la ciutat. El sushi i el rolo de sushi són molt recomanables. -M.A. (Les Moles, 21). M: Urquinaona (L1-L4). T. 93 412 60 82. De 20 a 40 €. Amb menú de migdia.

### Mikasa

**Casolà** No fan sushi, però sí una cuina japonesa tradicional i bona. No us perdeu el ramen. -R.M. (Diputació, 140). M: Urgell (L1). T. 93 323 97 69. De 20 a 40 €. Amb menú de migdia.

### Mitsui

**Ràpid i bo** Una de les millors opcions de cuina japonesa a la ciutat si la mireu en termes de relació qualitat-preu i rapidesa. En aquest bufet lliure es pot menjar tant com vulguis, i disposa de les seccions de planxa, fregits, wok, amanides i sí, també sushi. -R.M. (Aribau, 112). M: Hospital Clínic (L5). T. 93 451 49 99. Menys de 20 €. Amb menú de migdia.

### On Sushi

**Personalitat japonesa** Potser no és el millor japonès de Barcelona però és una aposta segura dins un panorama ple d'imitacions. -R.M.