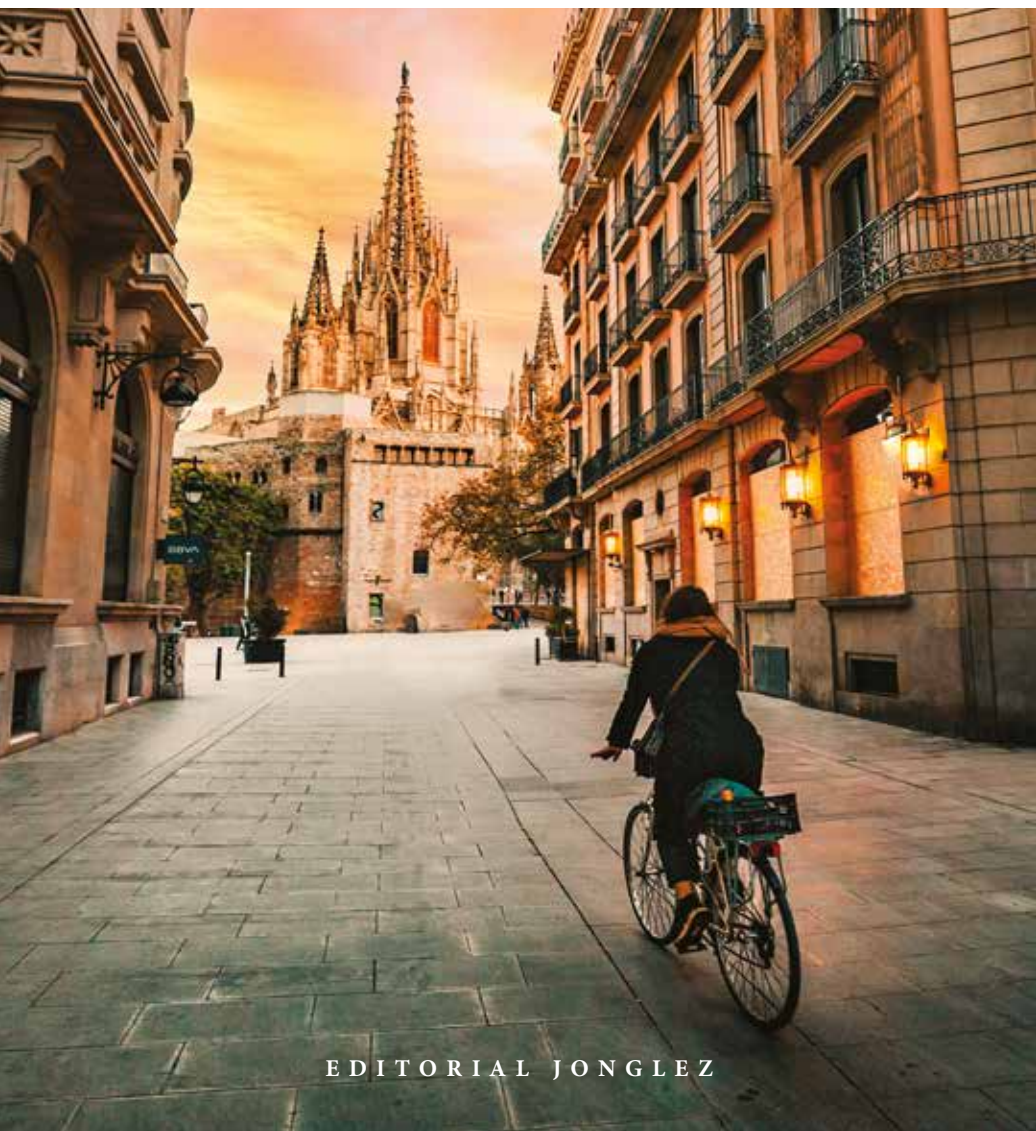


Barcelona - La otra guía

LOS RINCONES SECRETOS DE LOS BARCELONESES



EDITORIAL JONGLEZ

#01

UNA PARADA CON ESTILO EN UN ROOFTOP EN PLENO CORAZÓN DE LA CIUDAD

Si el tiempo acompaña, y suele ser así en Barcelona, olvídate de los restaurantes del centro y sube a las alturas. Aunque no te alojes en el hotel, puedes subir a la última planta y tomar asiento en su azotea: pide un plato o unas tapas y déjate deslumbrar por las vistas panorámicas de la ciudad. La vida es bella. Y, en cuestión de segundos, el bullicio de las calles queda muy lejos, ahí abajo.

Si te alojas aquí, mejor aún: las camas balinesas de la azotea, al lado de la piscina infinita, son gratuitas, perfectas para echarte la siesta después de comer... Las habitaciones bonitas, bien equipadas y elegantemente decoradas.

Por la noche, déjate tentar: aperitivo y cena de nuevo en la azotea o si no en el (buen) restaurante oficial del hotel, Can Bo, en la esquina de la calle...

 **GRAND HOTEL CENTRAL**
VIA LAIETANA, 30



+34 932 957 900

grandhotelcentral.com
info@grandhotelcentral.com



FOTOS © GRAND HOTEL CENTRAL



#02

UN CINE AL AIRE LIBRE EN UNA AZOTEA

Desde hace algunos años, el Rooftop Garden del hotel El Palace de Barcelona acoge un simpático cine al aire libre, el primero de este tipo en la ciudad, que ofrece unas vistas impresionantes a monumentos emblemáticos como la Sagrada Familia.

De junio a septiembre, butacas reclinables, auriculares Aura Silent Disco, una programación ecléctica que cambia cada mes (películas recientes, grandes clásicos, éxitos de taquilla, etc.). Una auténtica delicia.

Pero el toque especial es que el cine también abre en invierno: desde finales de noviembre hasta principios de enero, ves las películas en cómodas cabinas climatizadas, con una manta, vino caliente, chocolate con leche y, por supuesto, palomitas. Casi parece que estás en el corazón de los Alpes...



ROOFTOP GARDEN
EL PALACE
GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES, 668



Reservas en [feverup.com](https://www.feverup.com)
75 € la sesión; cabina privada para 2 adultos,
palomitas, bebidas y snacks incluidos

+34 935 101 130
rooftopgarden@hotelpalacebarcelona.com
Instagram: [@hotelpalacebarcelona](https://www.instagram.com/hotelpalacebarcelona)



© EL PALACE

#06

LAS MEJORES AZOTEAS PARA TOMAR ALTURA

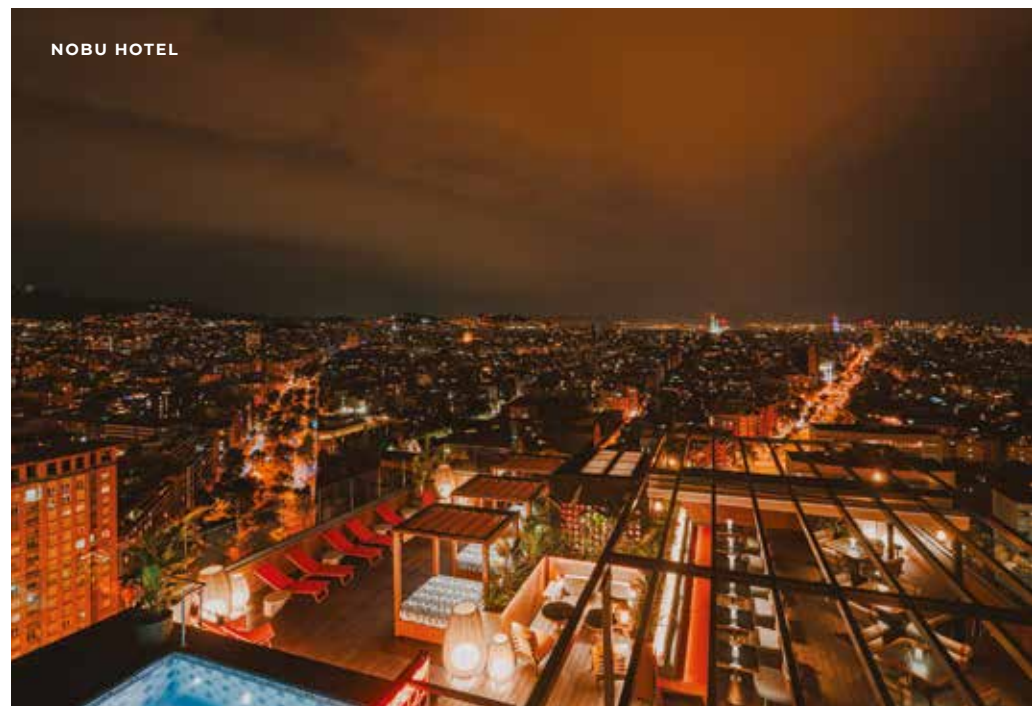
En Barcelona está oficiosamente prohibido sobrepasar en altura la torre más alta de la Sagrada Familia, de 172 metros de altura. A pesar de esto, Barcelona tiene muchos rascacielos repartidos por toda la ciudad. Entre ellos hay azoteas impresionantes desde donde se puede admirar Barcelona desde el cielo.

Hotel Pulitzer > Si quieres pasar una noche de fiesta en las alturas, ve a la terraza del hotel Pulitzer. El hotel organiza cinco veces a la semana veladas a partir de las 18:00 con buena música, tapas y cócteles.

Hotel Edition > La terraza más nueva está en la cima del hotel Edition, donde reina un cálido ambiente gracias a la vegetación y a los elementos de madera.

Nobu Hotel > Espectaculares puestas de sol, cócteles artesanales, una cocina nikkei refinada con guiños a la cocina catalana y el uso de productos locales... Todo ello en un entorno que combina el modernismo barcelonés y la elegancia japonesa.

Grand Hotel Central > ver pág. 14.





#07

AUNQUE NO TE GUSTE LA TARTA DE QUESO, TE PARECERÁ ESPECTACULAR

A veces, la larga cola que se forma delante de la tienda Jon Cake puede desanimar a más de uno... pero te estarías perdiendo la mejor tarta de queso de Barcelona, una tarta cremosa herencia del País Vasco.

Fundada en 2020 por Jon García, un ingeniero aeronáutico reconvertido en chef pastelero, la marca Jon Cake triunfó enseguida con sus tartas ultracremosas de diferentes variantes de queso brie, Idiazábal o chocolate. ¿Su secreto? Una corteza ligeramente quemada, una textura cremosa y ediciones especiales con sabores inesperados.

Cada día, cientos de adictos a las tartas vienen a comer la clásica tarta de queso, el éxito de ventas de la casa, con una sabia mezcla de parmesano, Grana Padano, gorgonzola y mascarpone. ¿Pero te atreverás a probar la tarta de queso a base de trufa blanca o de jamón ibérico?

Aunque no te guste la tarta de queso, vas a flipar.



JON CAKE
CARRER DE SANT PERE MÉS BAIX, 36
CIUTAT VELLA



Solo para llevar

+34 938 393 413
joncake.es
Instagram: @joncake.es

© JON CAKE





#15

TORTILLA, NUESTROS IMPRESINDIBLES

Icónica. Redonda. Jugosa... Aunque es originaria de Extremadura, la famosa tortilla española reina desde hace ya mucho en las barras barcelonesas. En las tabernas tradicionales, el secreto de una tortilla en su punto se transmite de generación en generación: ni demasiado hecha ni demasiado líquida, simplemente jugosa. Pero también en los neobistrós de moda, donde se reinventa este clásico de la cocina ibérica con trufa, queso de cabra o chorizo picante. Te presentamos las mejores tortillas de la ciudad.

> **Bar El Pollo:** El bar de la esquina

Un bar de culto desde que Rosalía, icono mundial de la música española, tuiteó que aquí se come la mejor tortilla de Barcelona. Versiones atrevidas de atún con mayonesa, gambas y chipirones en su tinta.

Carrer del Tigre, 31

Instagram: @barelpollo

> **Los Tortillets:** El bar setentero

A dos pasos del mercado de Sant Antoni, una barra que lo tiene todo: decoración años 70-80, servicio inclusivo y 17 variedades de tortilla. ¿La estrella de la casa? La divina Cayetana, con trufa y jamón ibérico.

Carrer Manso, 50

lostortillets.com - Instagram: @lostortillets



© SARAH PAROT

> Cal Pep: El veterano

Hay que abrirse paso a codazos para hacerse un hueco en esta barra mítica del Born y probar su maravilla: la tortilla con alioli.

Plaça de les Olles, 8

calpep.com - Instagram: @calpepbcn

> El Xampanyet: La taberna histórica

Bodega de 1929 conocida por sus anchoas y su tortilla de bacalao. Para comerla con una copa de vi d'agulla, el vino blanco de aguja de la casa (ver pág. 49).

Carrer Montcada 22

elxampanyet.com - Instagram: @ el_xampanyet

> Mantequerías Pirenaicas: La barra de mercado

¿La combinación ganadora? Tortilla y *pa amb tomàquet* (pan con tomate) en el ambiente animado de un mercado de toda la vida.

Carrer de Santaló, 65

Instagram: @mantequeriaspirenaicas



© CAL PEP



© ALEX FROLOFF



FOTOS © FACUNDO RUIZ

21

¿EL MEJOR BAR DEL MUNDO?

No siempre estamos de acuerdo con las clasificaciones de «Los 50 mejores», ni mucho menos, pero tenemos que admitir que cuando votaron a Sips como el mejor bar del mundo en 2023 (y tercero en la misma clasificación en 2022), seguramente no estaban del todo equivocados.

Un regalito: no vamos a describir aquí los cócteles más espectaculares, lo que ayudará a mantener el efecto sorpresa para cuando el cóctel (inevitablemente delicioso) llegue a tu mesa. Pídeles consejo a los camareros.

Sips abrió en 2021 de la mano de Simone Caporale (mejor barman del mundo en 2014) y Marc Álvarez (exdirector de bebidas de los restauradores superestrella Ferran y Albert Adrià).

No te lo puedes perder.



SIPS BAR
C/ DE MUNTANER, 108



sips.barcelona/drinkery-house

Instagram: @sips.barcelona

23

JAZZ RÍTMICO PARA GAUDÍ

El nombre de Gaudí ya no te sonará igual cuando asistas a este mágico festival de jazz que se celebra una vez al año en los edificios diseñados por el más catalán de los arquitectos. Una copa de cava en la mano, bajo las estrellas, las notas de jazz resonando en los edificios modernistas... ¿Qué más se puede pedir?



CASA BATLLÓ
LAS NOCHES MÁGICAS
PASSEIG DE GRÀCIA, 43



+34 932 160 306
info@casabatllo.cat

casabatllo.es/ca/venda-entrades/visita-nits-magiques

© CASA BATLLÓ





FOTOS © MIKEL PONCE

25

LA PIZZERÍA DE MODA DE BARCELONA

Recientemente reconocida como una de las tres mejores pizzerías de Europa por la guía 50 Top Pizza (aunque tenemos nuestras reservas con respecto a estas clasificaciones un tanto artificiales y a menudo dudosas...), Sartoria Panatieri es ahora mismo uno de los imprescindibles gastronómicos de Barcelona. En los fogones, los chefs Rafa Panatieri y Jorge Sastre dan protagonismo a los productos locales, ecológicos y de temporada. Mención especial para su pizza de tomates *cherry* asados y crema de albahaca.

Decoración acertada, ambiente animado y acogedor.



SARTORIA PANATIERI



Carrer de l'Encarnació 51
+34 931 37 63 85

Carrer de Provença 330
+34 931 05 57 95

sartoriapanatieri.com
Instagram: @sartoriapanatieri



27

UN OBRA DE ARTE MODERNISTA, SIN MULTITUDES

¿Te gusta el modernismo, pero no soportas a los turistas que inundan los edificios más famosos de Gaudí o la Sagrada Familia? Entonces, el impresionante antiguo hospital de Sant Pau es para ti.

Construido entre 1902 y 1930 por el arquitecto Lluís Domènech i Montaner, este recinto albergó el hospital de la Santa Creu i Sant Pau de 1916 a 2009.

Lejos del centro histórico y de las multitudes, puedes pasear placenteramente por los jardines que rodean los distintos pabellones, algunos de los cuales han sido rehabilitados y pueden visitarse.

No dejes de visitar el antiguo pabellón de San Rafael, la Sala Hipóstila y los mosaicos exteriores de Francesc Lavarta y Mario Maragliano.

Una visita excepcional que no puedes perderte bajo ninguna circunstancia.



RECINTE MODERNISTA DE SANT PAU
C/ DE ST. ANTONI MARIA CLARET, 167

La visita dura entre 1,5 y 2 horas

+34 93 511 78 76
santpaubarcelona.org



BARCELONA

HEMOS PROBADO 1000 LUGARES

Y NOS HEMOS QUEDADO CON LOS MEJORES

Escuchar jazz sobre los tejados de Gaudí, probar las tapas de una abuela que inspira a todos los jóvenes chefs españoles, comer los mejores churros de tu vida, dormir en una panadería, tomarte un cóctel en un bar retro o en las azoteas más bonitas, darte un baño caliente en un spa debajo de la ciudad, regalarte una sesión de cine al aire libre en la azotea de un hotel...

Hoteles con encanto, restaurantes excepcionales, bares escondidos, paseos secretos... *La otra guía* ofrece una selección exigente y ecléctica para todos los presupuestos. Pensada tanto para viajeros como para residentes, revela sitios cuidadosamente elegidos por autores locales, donde cada lugar es la promesa de un descubrimiento lejos de las multitudes. Una nueva manera de entender el arte de viajar.

EDITORIAL JONGLEZ

144 PÁGINAS

16.95€ - \$17.95

info@editorialjonglez.com

www.editorialjonglez.com



ISBN: 978-2-38715-010-3

