

L'EGGS BY PACO PÉREZ

EL TEMPLO DEL HUEVO EN BARCELONA

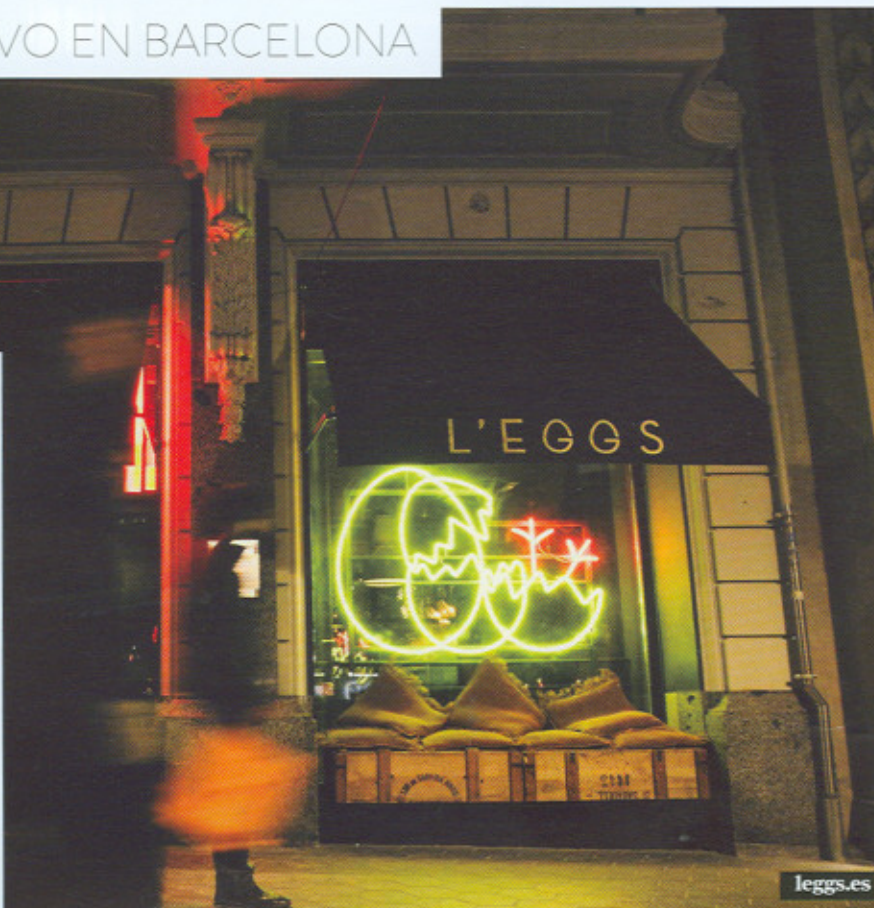
¿ Te apetece una experiencia culinaria diferente? Ubicado en los *Jardinetes de Gràcia*, se encuentra el restaurante *L'Eggs* ideado por el reconocido chef Paco Pérez.

El que ya presume de 4 estrellas Michelin junto con sus socios idearon este proyecto gastronómico que se ha consolidado como el santuario del huevo y que ofrece una exquisita variedad de platos cuyos protagonistas indiscutibles son la yema y la clara.

Un exquisito arroz a la cubana, tortilla de bacalao y pil pil, raviolis de patata con espalda de conejo, judiones con bogavante o escudella con garbanzos y huevo son algunos de los 27 ejemplos que se pueden encontrar en la carta.

Como buen chef, sabe que unos buenos huevos han de tener algunos aliados imprescindibles, por lo que nunca falla un pan de verdad junto con el mejor jamón ibérico puro de bellota Gran Reserva de Arturo Sánchez cortado a mano al momento.

Y por si fuera poco, esta oda al huevo viene acompañada de los espléndidos cócteles del gran Javier Caballero, un maridaje al que es imposible resistirse. Y más aún si la velada está amenizada con música en directo hasta las 3 de la mañana en el nuevo DOBLE, restaurante-cabaret-coctelería situado en la planta baja del establecimiento.



L'EGGS • PASSEIG DE GRÀCIA, 116 BARCELONA
T. +34 93 238 48 46 HORARIOS: COCINA ABIERTA ININTERRUMPIDAMENTE
DE LUNES A SÁBADO DE 13.00H A 24.00H DOMINGOS DE 13.00H A 16.00H