

Domingo, 19 de julio 2015

## Restaurantes románticos para Sant Jordi

Batería de propuestas gastronómicas para disfrutar de la festividad del Patrón de Catalunya, más allá de la rosa y el libro

Ocio | 22/04/2015 - 14:00h | Última actualización: 23/04/2015 - 09:35h



1 de 4

Vista del interior del restaurante La Ferreria La Ferreria

LOURDES LÓPEZ | Sigue a este autor en [Twitter](#) o [Google+](#)  
Barcelona Redactora

**Sant Jordi** es sinónimo de rosa para ellas -con y sin espinas- y libro para ellos, pero la festividad ya es redonda si se acaba el plan con una actividad gastronómica o yendo a cenar en pareja. Catalunya celebra el amor romántico y no faltan las iniciativas que invitan a saborear sus símbolos. Las propuestas son infinitas y cada cual tiene sus preferencias, románticas o no. Pero la celebración del amor romántico debería ser la de dedicar tiempo al otro. Y como de falta de tiempo se trata, hemos seleccionado algunos locales en los que encontrarás menús para paladares enamorados del buen comer, el mejor beber y la más suculenta compañía. Son algunos de los mejores **restaurantes románticos** de la ciudad para cenar en pareja –se tenga un bolsillo más surtido o menos-, que siempre se agradece y es un buen plan.

**Michelin low cost.** Tras una cena romántica de envergadura no tiene porque haber un sello Michelin. Pero, si lo que se quiere es impresionar de verás, es algo atractivo. La crisis ha bajado el listón de precios de muchos locales y ha hecho pensar a los chefs con currículums más gloriosos del país en versiones *low cost* de su cocina. En Barcelona hay unas cuantas propuestas con ADN Michelin que visitar. **Loidi**, el local *low cost* de Martín Berasategui presenta un [menú para Sant Jordi](#) que se acompaña con el conocido pan de Sant Jordi y que incluye platos como una refrescante ensalada de buey de mar y corazones de tomate sobre guacamole; un solomillo de ternera asado con terrina ibérica y, en el apartado dulce, un *fraisier* con cremoso de pistacho y un *soufflé* de chocolate con sorbete de manzana granny y *crumble* de jengibre. (36 euros/persona, Carrer de Mallorca, 248. Telf: [934 92 99 29](#)).

Otro ejemplo de alta cocina a precio popular es **L'Eggs**. Desde su apertura el pasado verano en una zona privilegiada de Barcelona -els Jardinetes de Gràcia- el restaurante de Paco Pérez es la solución para una cena de categoría a precio ajustado. Su protagonista absoluto es el huevo cocinado de las más diversas maneras. Par Sant Jordi han preparado un menú con platos como los huevos fritos con jamón ibérico puro de bellota y ajo negro, el lomo de vaca gallega y crema catalana de postre. Ofrecen un cóctel de bienvenida y regalan una rosa a los comensales. (35 euros/persona. Passeig de Gràcia, 116. Telf: [932 38 48 46](#)).

**Ten's**, el restaurante *low cost* del mediático chef **Jordi Cruz**, ubicado en el primer local del Born que ocupó el Àbac, no tiene menú formal para Sant Jordi pero podéis haceros uno. Las propuestas de **Ten's** son asequibles y variadas, entre ellas, los huevos casi estrellados con ibéricos, el tartar de atún con yema curada, lima, cebolleta, sésamo y wasabi o un tatin de manzanas, mató y helado de miel por un precio medio de 35 euros. (Carrer del Rec, 79. Telf: [933 19 22 22](#)).

**Topik**. Aunque su barra de ostras es uno de los reclamos más demandados, degustar estos moluscos en preparaciones como la ostra a la brasa, preparada con salsa ponzu sentado en la mesa también es una buena idea. Adelf Morales las sirve de diferentes mares y como aperitivo o como entrantes. Han pensado en un menú de Sant Jordi con muchas posibilidades a escoger por un contenido muy precio-entre los primeros, canelones de boletus de temporada o arroz caldoso de nècores, y, entre los segundos, merluza de palangre con caldo de habas y algas, entrecote de buey de Normandía, steak tartare o espalda de cordero de cocción lenta-. (18 euros/persona. València, 199. Telf: [93 451 09 23](#)).

**El Racó d'en cesc**. Con amigos –especialmente si les gusta la cerveza porque son de los pocos locales con un menú

maridado- y especialmente con pareja, el [Racó d'en Cesc](#) es un valor seguro. Este es el clásico entre los clásicos si se busca una cena algo formal. Para la festividad de Sant Jordi el restaurante ha puesto a punto un menú degustación muy completo con seis platos. Comprende platos como el roast beef con verduritas de temporada y jugo de pimienta verde; los raviolis de gambas, espinacas y gorgonzola o una hamburguesa de atún con xatonada de anchoas y, como postre, su fabulosa espuma de crema catalana con helado de caramelo. La bodega no es demasiado amplia, pero encontraréis buenas referencias de DO catalanas y alguna joya internacional y en forma de Riojas. (40 euros+iva. Diputació 201. Telf: 934.532.352 y 934.516.002).

**La Ferreria.** Días como Sant Jordi ofrecen una franca excusa para estirar algo más la tarjeta de crédito. Siguiendo en la línea del restaurante clásico, desde 1987, la Vila de Gràcia tiene un pequeño comedor de corte rústico que se ha quedado anclado en otro tiempo y ese es, precisamente, su encanto. [La Ferreria](#) -entre la Vía Augusta y Diagonal- presume de tener una identidad culinaria que no esconde su poso a tradición catalana y mediterránea. Las concesiones a las gastronomías foráneas están pero son muy marginales. Caracoles 'a la llauna', canelones de butifarra negra y, en general, platos de toda la vida cocinados con dedicación son los *hits* de la carta. Para Sant Jordi han preparado dos menús degustación diseñados por su chef, Enrique Montero, a precio cerrado. Gazpacho de frambuesas y crustáceos o *tartar* de salmón, lemon grass y aceite de oliva virgen, destacan entre los entrantes, y un salmón noruego, sopita de limón dulce perfumada con frutos secos, cacao y menta negra o un bacalao al pil-pil, láminas de ajo, mermelada de naranja amarga y tomates secos, entre los platos principales a escoger; además, hay un prepostre sorpresa y un postre (agua, vino y pan, incluidos). Cortesía de la casa, el restaurante ofrece acceso al *parking* con vigilancia 24h, justo al lado, en la calle Neptú 6. (47,90 euros/persona. Carrer de Neptú 4, Telf. 934 886 050).

**La Balsa.** El emblemático establecimiento creado por la jet set de los arquitectos locales (Óscar Tusquets y Lluís Clotet) en 1979 cambio de propiedad en 2013 y reabrió renovado en este 2015. Jordi Ciuraneta, nueva dirección del establecimiento, ha buscado un giro gastronómico con el fichaje del chef Josep Badrines (del restaurante Suc de Viladecans) pero sin renunciar a que siga siendo el clásico imprescindible en la zona alta de Barcelona. Su [acogedora terraza ajardinada](#), la impresionante cubierta en forma de pérgola de madera que le valió un premio FAD y su cocina catalana actualizada son el marco perfecto para una cena pausada. El menú de guiño literario para este Sant Jordi comprende cuatro aperitivos, un entrante (sopa de tomillo con huevo escaldado a lo Josep Plà) y dos platos principales (pescado de lonja con patatas, espinacas y picada Sent Soví y *libritos* de panceta rellenos de sobrasada y cremoso de queso) y un postre (crema catalana, bizcocho, confitura de pétalos de rosa y helado de violeta) (40 euros/persona. Carrer de la Infanta Isabel, 4. Telf: [932 11 50 48](#)).

**Antigua.** Siguiendo con opciones *romanticas* en Sant Gervasi, el mítico [restaurante Antigua](#) ha de hacerse un hueco en esta lista. Huelga decir que el local es -dejando de lado preferencias gastronómicas y estéticas- un sitio especial que se recuerda. Cálido y con un encanto ocre, su comedor toma prestadas referencias coloniales de la paradisíaca isla antillana de la que toma el nombre. En la cocina también se nota esa inspiración isleña con fusiones propias de la cocina caribeña -y toques británicos- dejando importantes concesiones a la creatividad. Prueba de ello son supulpo parrillero, sobre espuma de patata trufada, salsa de anticucho, sobrasada y miel o sus mollejas crocantes de ternera, al carbón, toques cítricos, ensalada de lentejas, tomate cassé, tomillo y tierra de olivo, tratados como una ensalada con salsa criolla para untar. Mil sabores para paladares exigentes. (Precio medio 30/persona. Calle Mariano Cubí, 59. Telf: 934 14 73 84).

**Windsor.** Destaca desde hace años entre los restaurantes clásicos de cocina catalana creativa de Barcelona por su emplazamiento y por un encanto regio que ha sabido desempolvarse con el tiempo. Su nueva terraza interior es un valor seguro cuando se quiere impresionar. El establecimiento de la calle Còrsega tiene una carta que vive casi de espaldas a esa gastronomía fastuosa autopropulsada al estrellato, pero incorpora algún guiño actual. Aquí brilla la cocina terrenal con platos clásicos catalanes mimados al milímetro en sus cocciones. En su menú más económico de **Sant Jordi** encontraréis tres platos a escoger entre, por ejemplo, un *tartar* de atún con aguacate, tomate y maíz crujiente, unos raviolis de bogavante con verduras y salsa de sus corales, suquet de rape y un *fricandó* tradicional de ternera con setas. (47,50 euros por persona con cafés y agua). (Carrer de Còrsega, 286. Telf: 932 37 75 88.)

**Carlota Akaneya.** Es el restaurante tipo para los amantes de los restaurantes japoneses. Se trata de un *sumiyaki* (barbacoa japonesa) con brasa en la propia mesa y ambiente 100% nipón. El local del chef Felipe Fernández es uno de los restaurantes favoritos de Albert Adrià. Disponen de dos menús, uno no tan económico -centrado en la carne de wagyu- y un segundo más asequible con temática variada que incluye platos como *yasai to kinoko* (*Hotpot* de verduras y setas con salsa *mentsuyu*), gyozas de pollo y verduras o cuadril de ternera de Kobe. (36,90 euros/persona. Carrer del Pintor Fortuny, 32. Telf: 933 02 77 68).

**El Molino.** El día de Sant Jordi también se merece un toque festivo y picante. La emblemática sala [El Molino](#) de propone una visita guiada gratuita por la mañana (dos sesiones: 12h y 13h) con un brunch en el Golden y en su singular terraza con vistas al Paralelo (18 euros por persona). Por la tarde, han programado otras actividades como un *show* de [rumba experience](#) a las 19.00 horas (10 euros y con una cerveza Moritz) y su *show* El Molino (15 euros también con una consumición).

**Terrazas gourmet.** Sant Jordi también es el día en que algunas terrazas de la ciudad se atreven a inaugurar temporada antes de tiempo. Una de ellas es el Jardín Mimosa. La **terrazza** del hotel Mandarin -abierta al público y ubicada dentro del establecimiento de Passeig de Gràcia- acogerá los actos de Sant Jordi en el Terrat, espacio diseñado por Patricia Urquiola

que cuenta diariamente a partir de las 18.00 horas y hasta entrada la madrugada con una carta que armoniza exquisitos y atrevidos cócteles con sugerencias fruto del encuentro culinario entre México-Lima-Tokyo. En su Banker's bar también podréis probarlas últimas novedades en cuanto a coctelería en el mercado, como los combinados hechos con algas o con tinta de calamar que se inspiran en el reciente desembarco del chef gaditano Ángel León en la propuesta gastronómica del hotel con su Bistreau. La *diada* de Sant Jordi también contará con Raül Balam, quien firmará ejemplares de *Recetas Antiaging-gastronomía y ciencia* de 17.00 horas a 19.00 horas e invitará a los lectores presentes con un dulce de rosa. (Passeig de Gràcia, 38-40). En este otro link encontraréis más propuestas de [terrazas con un toque gourmet](#) para redondear el día.

La terraza del Princesa Sofía, Biergarten, es otra de las que ya han comenzado temporada. Podéis degustar en ella auténticas cervezas alemanas de importación como la rdinger Weissbier con una kartoffelsalat, un bretzel o un delicioso *bratwurst* con salsa de queso. Por Sant Jordi repartirán rosas azules y blancas de forma gratuita entre los asistentes.

Siguiendo con los hoteles, el hotel Majestic adapta la carta de su recién estrenado **Majestic Fashion Tea** a *diada* de Sant Jordi dando la bienvenida con un *écliar* vinculado con la legendaria tradición catalana junto con una bebida caliente y *plumcake* (16 euros). Además, el punto de venta de rosas a las puertas del hotel es solidario y destinará las aportaciones voluntarias al programa *Aferra't* para ayudar a personas en riesgo de exclusión social. Para fomentar la venta de rosas, algunas de ellas contendrán premios como noches en Majestic Hotel & Spa Barcelona, brunchs, tratamientos en el Spa... (16.00 horas a 19.00 horas). (Passeig de Gràcia, 68-70).

Si lo que buscamos es tener un **detalle dulce**, las galletas de la Diada de Sylvia's Box un buen detalle, así como su libro (acompañado de un *bolí* con tinta comestible), una rosa (inspirada en el *panot* de Puig i Cadafalch), un caballero, un dragón o una princesa. (Rosselló, 60. Telf: 93 222 54 57). También es una idea original regalar la rosa de Sant Jordi de La Pastisseria -individual de mousse de chocolate 70%, con interior de vainilla, base de bizcocho *sacher* y crujiente de barquillo- (Aragó, 228. Telf: 93 451 84 01).

**Comer en casa.** Pese a la multitudinaria oferta de actividades en Barcelona, muchas personas preferirán la intimidad de su hogar para descansar y reponer fuerzas después de pasear durante toda la tarde por las bulliciosas Ramblas y el encuadre con Plaça Catalunya. Para ellos también hay tenemos un plan gastronómico. Por ejemplo, disfrutar de las comodidades de un **servicio de restaurante a domicilio** con la visita de un chef. La [web Urbanchefs](#) propone cuatro menús con distintos precios para el jueves 23 de abril. El más asequible es un menú vegano de cocina creativa y saludable a cargo del chef Alf Mota (38 euros por persona) que incluye platos como una tabla de patés vegetales variados para *dipear* y compartir, tinga de tofu ahumado a la mexicana o arroz rojo a las 3 delicias con salsa de miso, mostaza y naranja.

Sigue a [Lourdes López](#) en [Twitter](#) o [Google +](#)

## Otras noticias



**Miley Cyrus vuelve a desnudarse en Instagram**



**David Beckham sorprende a un fan y le hace millonario**



**Las alegres chicas del Brøndby vuelven a la carga**



**Pau Ribes: "Me dicen si soy homosexual o un bicho raro"**

## En otras webs



**Los dos enemigos inesperados de Iker Casillas (El Economista)**



**10 Desayunos rapidos saludables (AlimentaSonrisas)**



**¿Se puede vivir de la Bolsa? (iAhorro)**



**Ser "Gordiflaco" es la nueva tendencia (Expansión)**

recomendado por

[Normas de participación](#)

**0 Comentarios**

[Regístrate](#)

1 conectado

|  |  |        |  |              |               |
|--|--|--------|--|--------------|---------------|
|  |  |        |  |              |               |
|  |  | Seguir |  | Compartir en | Comentar como |

Recientes | Antiguos

Powered by Livefyre