

# EL MUNDO

CATALUNYA

www.elmundo.es

Precio 3,20 €  
Con Bratx  
0,50 € más



ERETA», DANIEL FRÍAS, CARMEN VIDAL DE IZDA. A DCHA.)

Sus sólidos fundamentos técnicos y una materia prima identificada con cada estación son las claves del éxito.

**42. EL DONCEL.** Pº DE LA ALAMEDA, 3. SINGÜENZA (GUADALAJARA) | ☎ 949 390 001 | CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES | PRECIO MEDIO: 45 €. Los inconformistas Enrique y Eduardo Pérez lo tienen claro: no pararán hasta que consigan ser un comedor de referencia. De momento, su cocina, moderna y evolucionada, bien vale un voto de confianza.

**43. LOCUM.** LOCUM, 6. TOLEDO | ☎ 925 223 235 | CERRADO LUNES NOCHE Y MARTES | PRECIO MEDIO: 40 €. Oculto en el centro histórico, todo buen gastrónomo debería conocer este comedor para poder percibir los aromas de alta cocina que destila la minuta de platos de Víctor Sánchez-Beato.

## CATALUÑA

**44. COURE.** PASAJE MARIMÓN, 20. BARCELONA | ☎ 93 200 75 32 | CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES | PRECIO MEDIO: 45 €. Albert Ventura dirige uno de los más exitosos *bistronómicos* de Barcelona, con una cocina de sabores armoniosos y corales en un entorno de servicio y elegancia sorprendentes por el precio final.

**45. FMBAT.** MALLORCA, 304. BARCELONA

| ☎ 93 458 08 55 | CERRADO DOMINGOS Y NOCHES DE LUNES A MIÉRCOLES | PRECIO MEDIO: 20 €. La pureza de la *bistronomie*: Santi Rebés y Fidel Puig concelebran de forma melodiosa y con *touch* un discurso culinario impecable, de calidad. Servicio distendido pero con clase.

**46. GRESCA.** PROVENZA, 230. BARCELONA | ☎ 93 451 61 93 | CERRADO SÁBADOS MEDIODÍA Y DOMINGOS | PRECIO MEDIO: 35 €. Rafa Peña y su mujer, Mireia, han convertido este pequeño local en puro culto gracias a una visión nítida y equilibrada pero con una indefinible magia contemporánea de la cocina avanzada.

**47. HISOP.** PASAJE MARIMÓN, 9. BARCELONA | ☎ 93 241 32 33 | CERRADO SÁBADOS MEDIODÍA Y DOMINGOS | PRECIO MEDIO: 35 €. La cocina de Oriol y Guillem, de resultante succulenta, se fundamenta en el uso de productos supremos coloreados con una filosofía emotiva, divertida y de confrontación sávida y textural.

**48. QUINO.** MIGUEL BARCELÓ, 29. FALSET (TARRAGONA) | ☎ 977 830 431 | CERRADO MARTES Y DOMINGOS NOCHE | PRECIO MEDIO: 30 €. El joven Matías se la juega en este remoto lugar del Priorat con un sencillo local de concepto gastronómico sobrio pero potente, con ingredientes posibilistas y gracia en las combinaciones.

**49. SAÛC.** PASAJE LLUÍS PELLICER, 12. BARCELONA | ☎ 93 321 01 89 | CERRADO DOMINGOS Y LUNES | MENÚ: 27 €. Cocina sólida la de Xavier Franco, donde habitan, siempre elegantemente, potencias de base catalana y sutilezas de autor en un crisol gustativo de cierta contundencia pero cristalina sutileza.

**50. TOC.** GIRONA, 59. BARCELONA | ☎ 93 488 11 48 | CERRADO SÁBADOS MEDIODÍA Y DOMINGOS | PRECIO MEDIO: 40 €. Santi fascina, desde la modestia, con recetas de corte tradicional catalán suavemente evolucionadas, siempre con producto estelar y con acabados de gran elegancia y sensibilidad.

**51. LLUERN.** RAFAEL CASANOVA, 31. SAN-

**TA COLOMA DE GRAMENET (BARCELONA)**  
| ☎ 93 391 08 20 | CERRADO DOMINGOS | PRECIO MEDIO: 35 €. Bonito restaurante donde Víctor y Mar, con un trabajo sostenido de elegancia formal en los sabores directos, osadía justa y mucho color palatal, han logrado crear fervor más allá de su población.

**52. L'ALIANÇA D'ANGLÈS.** JACINT VERDAGUER, 3. ANGLÈS (GERONA) | ☎ 972 420 156 | CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES | PRECIO MEDIO: 35 €. Un tipo singular, Lluís. Autodidacta, ha conseguido recrear un universo gastronómico de acurada modernidad, complejidad, asombro y mucho refinamiento final en el casino de este pueblo del interior.

**53. AQ.** LES COQUES, 7. TARRAGONA | ☎ 977 215 954 | CERRADO DOMINGOS Y LUNES | PRECIO MEDIO: 30 €. Cocina muy personal—Quintín y Ana—, jugando al trampantojo, burbujeante, muy bien elaborada, en un local de alto diseño que comparte pared con la muralla. Carta de «clásicos» y novedades.

## EXTREMADURA

**54. ORELLANA.** AVDA. RUTA DE LA PLATA, 3. CÁCERES | ☎ 927 629 246 | CERRADO DOMINGOS NOCHE | PRECIO MEDIO: 45 €. Una apuesta por una cocina elaborada, con un cariz innovador reconocible y una resolución original y lograda.

**55. EL SIGAR.** AVDA. LUIS MOVILLA MONTERO, 12. BADAJOZ | ☎ 924 256 468 | CERRADO DOMINGOS NOCHE | PRECIO MEDIO: 40 €. Una de las opciones más interesantes de esta capital, con una cocina que se mueve a gusto jugando con propuestas ancladas en el terruño pero con una ejecución vanguardista y atrevida.

## GALICIA

**56. ESPAÑA.** CALLE DEL TEATRO, 10. LUGO | ☎ 982 242 717 | CERRADO DOMINGOS NOCHE Y LUNES | PRECIO MEDIO: 35 €. Cuenta con un siglo de vida y, hoy por hoy, la culinaria más actual de la ciudad.