

LA GUÍA MÁS EXCLUSIVA DE

¡HOLA! BARCELONA

Invierno 2025/26

LOS LUGARES
+CHIC
QUE MARCAN
TENDENCIA

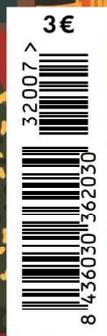
NAVIDAD
CINCO
ESTRELLAS
LA MAGIA DE
CELEBRAR

ESCAPADAS
REFUGIOS AL
CALOR DE LA
CHIMENEA

LA AGENDA
SECRETA DE
ALEXIA PUTELLAS
JAVIER MARISCAL
MARC GIRO
BEATRICE BORROMEO
BONBON REICH

LA CIUDAD ES UNA
FIESTA

PLANES DE LUJO PARA DIVERTIRSE, COMER Y BEBER



Si te gusta viajar, ven a conocernos



Expertos en grandes momentos,
maestros en grandes viajes.

GRAND azulmarino

travel
design

En GRAND azulmarino diseñamos viajes hechos a medida con un nivel de detalle y compromiso que elevan cada viaje de lo memorable a lo verdaderamente excepcional.



Te esperamos en GRAND azulmarino
Av. Diagonal, 418 , Barcelona
barcelona@grandazulmarino.com · Tel. (+34) 936 461 338



@grandazulmarino
#Grandazulmarino

grandazulmarino.com

UN INVIERNO MÁGICO

Barcelona tiene una forma especial de vivir el invierno. Cuando las calles se iluminan y el frío invita a buscar refugios con encanto, llega ese momento del año en el que la ciudad se siente más acogedora que nunca para disfrutarla sin prisa y para compartir momentos especiales con los 'nuestros'.

La Navidad, que cada vez parece llegar antes, aquí se vive entre tradiciones que vuelven cada año y ese deseo de compartir que solo aparece en estas fechas. Las luces nos acompañan en cada paseo, los mercados huelen a castañas y artesanía, y en las mesas siempre hay un hueco más. Son días de reencontrarse, de celebrar lo cotidiano y de dejarse llevar por la ilusión, esa que solo aparece cuando la ciudad se vuelve así de bonita. Y para que no te pierdas nada, te contamos todo lo que puedes hacer en estas fiestas: una guía imprescindible para vivir la Navidad en Barcelona como se merece.

Además, hemos reunido los planes más exclusivos para comer, brindar y disfrutar de la ciudad. También te llevamos a esos rincones que muchos 'insiders' guardan como un secreto, gracias a las voces de quienes mejor conocen la ciudad y comparten con nosotros sus direcciones favoritas.

Y, para desconectar entre fiesta y fiesta, proponemos escapadas que regalan aire fresco, perfectas para empezar el nuevo año con calma. Y, por supuesto, una agenda completa con los planes imprescindibles del invierno.

Y recuerda que...

*con ¡HOLA! Barcelona
vas a descubrir
lo mejor de la ciudad
antes que nadie.*

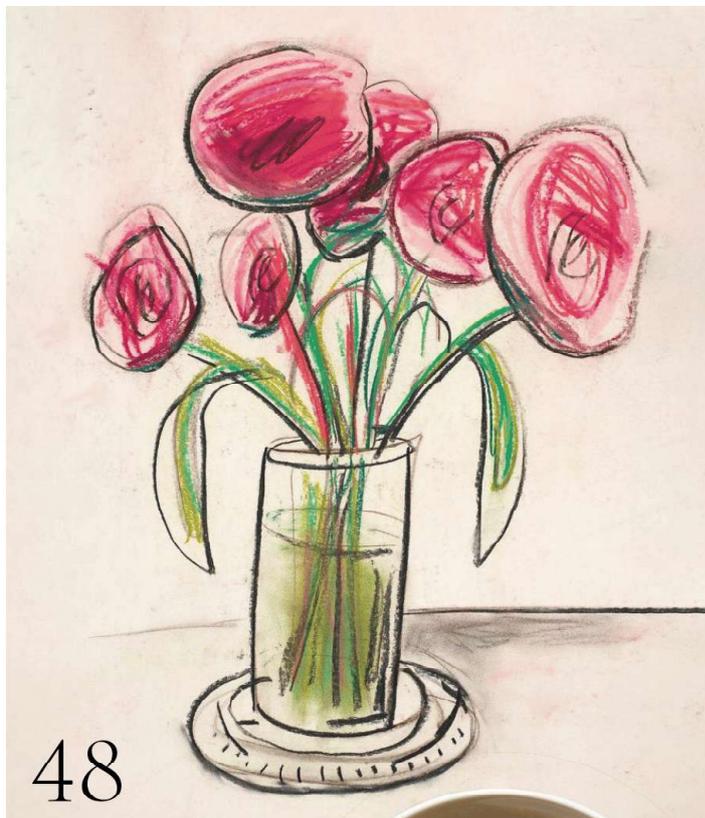
*Director
CÉSAR GONZÁLEZ
TRUCO*

ILUSTRACIÓN
DE **PORTADA Y
EDITORIAL**
Macarena
Kindelan



SELECCIÓN

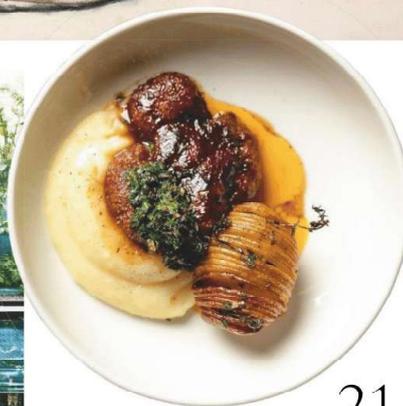
- 07 DRY JANUARY**
Cinco coctelerías alcohol-free.
- 08 COLMADOS**
Las mejores tiendas gourmet.
- 10 TURRONES ARTESANOS**
El dulce más navideño.
- 12 ARTESANÍA**
Cuatro tiendas que enamoran.
- 44 EL BARRIO**
Les Corts, el lujo sin ruido.
- 106 CHIC & CHEAP**
Planes irresistibles y muy cool que te costarán muy poco.



48

SHOPPING

- 53 CARRER DE PAU CLARIS**
Ruta de tiendas.
- 56 MODA**
Lo que viene.
- 57 DE COMPRAS CON...**
La empesaria Georgina Escoda comparte su ruta de shopping.
- 58 BELLEZA**
Bajar el ritmo en un retiro de bienestar.



44

21

65



53



BARCELONA 5 ESTRELLAS

- 64 EXPERIENCIAS EXCLUSIVAS**
Talleres navideños, 'pop-ups' gastronómicos y menús exclusivos.
- 72 SALAS DE FIESTA**
Los mejores clubs para bailar hasta el amanecer.
- 76 CAPRICHOS PARA REGALAR**
Experiencias singulares.



72

GASTRO

- 19 SELECCIÓN GOURMET**
Todas las novedades gastronómicas.
- 26 LA ESPUMA DE LA VIDA**
Locales para brindar con cava & champagne.
- 30 DOS EN LA COCINA**
Restaurantes donde se cocina en pareja.
- 34 MERCADO GALVANY**
Cien años de sabor con historia.
- 38 MADE IN BARCELONA**
Innovación gastronómica con sello local.

ESCAPADAS

- 81 DE TARRAGONA A RODA DE BERÀ**
Road trip por la vía Augusta.
- 84 PARQUE NACIONAL DE AIGÜESTORTES**
Paraíso invernal en el Pirineo catalán.
- 88 REFUGIOS ROMÁNTICOS**
Al calor de la chimenea.

AGENDA

- 91 AGENDA DE NAVIDAD**
Guía para no perderte en las fiestas más especiales.
- 94 CON NIÑOS**
Un invierno lleno de aventuras.
- 96 ARTE & DISEÑO**
Los planes más culturales.
- 98 MÚSICA**
Todos los conciertos que no te puedes perder.
- 100 TEATRO**
Los estrenos más esperados.
- 102 CINE**
12 películas para terminar y empezar el año de cine.
- 104 DEPORTE**
Grandes citas llenas de emoción.



7



19

SUMARIO

NUESTROS EXPERTOS

LUCÍA PANDIELLA
siempre a la última.

EVA DE LA PARRA
descubriendo destinos.

ANNA TORRENTS
nuestra experta gastro.

ESTEFANÍA ASENJO
entre el arte y el diseño.

LUIS NEMOLATO
la música corre por sus venas.

ANTONIO DIÉGUEZ
las entrevistas más personales.

MARTA GORDILLO
la que más sabe de cine.

AMAIA LEÓN
los planes más chic.

26



81



40

iHOLA! CONFIDENCIAL

EN PRIMERA PERSONA



Alexia Putellas

LA BARCELONA DE LA REINA DEL FÚTBOL. PÁG. 14



Marc Giró

LA RUTA MÁS TOP DEL PRESENTADOR DEL MOMENTO. PÁG. 40



Javier Mariscal

LA BARCELONA DEL GENIO DEL TRAZO. PÁG. 48



Bonbon Reich

LAS DIRECCIONES DE UNA MAMÁ INFLUENCER. PÁG. 60



Beatrice Borromeo

LA ESCAPADA GOURMET DE LA 'PRINCESA' DEL ESTILO PÁG. 78

iHOLA!

PRESIDENTE

EDUARDO SÁNCHEZ PÉREZ

VICEPRESIDENTAS

CARMEN SÁNCHEZ PÉREZ

MERCEDES SÁNCHEZ PÉREZ

iHOLA! BARCELONA

DIRECCIÓN EDITORIAL

EDUARDO SÁNCHEZ PÉREZ

DIRECTORA DE PUBLICACIONES

ROSETA L. DEL VALLE

DIRECTOR

CÉSAR GONZÁLEZ TRUCO

SUBDIRECTORA

MARTA GORDILLO

COORDINACIÓN

EVA DE LA PARRA

REDACCIÓN

ANNA TORRENTS, LUIS NEMOLATO, ALICIA HERNÁNDEZ, AMAIA LEÓN, ELENA VILLEGAS, SUSANA BATICÓN, AMALIA QUIROGA, LUCÍA PANDIELLA, ANTONIO DIÉGUEZ, SILVIA CASTILLO, ENRIQUE SUERO, XAVI MARTÍ, ESTEFANÍA ASENJO, BELÉN PARRA, IRAIDE ALMUDÍ, CRISTINA OLIVAR, MARI CARMEN DUARTE

PROYECTO GRÁFICO

MARINA CASALDERREY

DIRECCIÓN DE ARTE

FERNANDO TUCCI, ANA CHICHARRO

DIRECTOR GENERAL DE NEGOCIO

JAVIER JUNCO AGUADO

PUBLICIDAD

DIRECTORA COMERCIAL

ARANCHA GONZÁLEZ

RESPONSABLE PUBLICIDAD GUÍAS

PAULA GARCÍA ANDÚJAR

PUBLICIDAD

GEORGINA PARÉS

LAURA MELER

DIRECTOR DE OPERACIONES

JUAN PABLO ORELLE

DIRECTOR DE PRODUCCIÓN Y LOGÍSTICA

FELIPE ESPINOSA SÁNCHEZ

IMPRESIÓN

Rotocobrhi, S.A.U. Ronda de Valdecarrizo,13, 28760-TRES CANTOS, MADRID. Printed in Spain.

Depósito legal: M-22306-2024



ATENCIÓN AL CLIENTE Y SUSCRIPTORES

TELÉFONO: +(34) 917 811 800

LUNES A VIERNES DE 9 A 20 H

Toda la correspondencia debe dirigirse a HOLA, S. L.

Apartado de Correos N.º 6.082 (28080) MADRID

sugerencias@hola.com

suscripciones@hola.com

EL LADO CHIC DEL DRY JANUARY

Prescindir del alcohol no es renunciar al estilo. En estos cinco espacios, el 'glamour', el sabor y la creatividad también se sirven en copa..., pero sin grados.

Por ANNA TORRENTS

MAYMANTA MOCKTAILS DE AUTOR

Ubicado en la azotea del **Grand Hyatt Barcelona**, Maymanta es el lugar para quienes quieren cócteles sin alcohol, pero con todas las capas: sabor, intensidad, textura y puesta en escena. El chef **Omar Malpartida** firma una carta tropical sin filtros, en la que el Lama (naranja, coco, albahaca) y el Chiwilla (maracuyá, piña, jengibre) hacen *match* con platos peruanos de altura. Música en directo, ambiente cambiante, vistas de vértigo y una sobriedad que no suena a castigo, sino a pura celebración. **Pl. de Pius XII, 4.**

FOCO FANS DEL SEEDLIP

Aquí nadie pide perdón por pedir 'sin alcohol'. Aquí se juega con destilados botánicos como **Seedlip** para versionar clásicos como el Red Snapper o el Dry Manhattan. Detrás de la barra, los británicos Tom Godfrey y Theo Quinn, con experiencia en algunos de los mejores bares del mundo. **Encarnació, 52.**

MOXY BARCELONA UN SORBO QUE ROMPE EL HIELO

En Moxy Barcelona no se hace *check-in*, se brinda. El **welcome drink**, un *mocktail* fresco e inesperado, marca el tono. Bonavista –el bar del hotel, del Grup Confiteria (Paradiso, Dr. Stravinsky– combina diseño industrial, arte local y una carta informal pensada para socializar. Su terraza es ya uno de los secretos mejor guardados de la ciudad. **Mallorca, 1.**

SUPERLOCAL SOSTENIBLE

En Superlocal, brindar sin alcohol no es una excepción: es parte de su carácter. **Ingredientes de proximidad**, fresca mediterránea, técnica afinada y cero culpa al día siguiente. Clásicos versionados y nuevos *hits* con sabor a terrazo infinito: Strawberry Rose Spritz, Passion Fruit Mint Mojito, Bloody Mary... Frente al puerto, y con un interior que predica con el ejemplo –maderas recuperadas y estética consciente–, este restaurante demuestra que la sostenibilidad también se bebe. **Moll de Gregal, local 5.**

FURTIVO CUIDARSE POR DENTRO

Furtivo es el *rooftop* para quienes quieren cuidarse sin ponerse místicos. En la 8ª planta del **ME Barcelona**, junto a Sesèn –marca de nutrición métrica experta en colágeno– han creado una carta de *mocktails* pensados para el bienestar. Sin alcohol y con colágeno bebible, las copas combinan textura sedosa, sabor sofisticado y un punto hedonista que invita a celebrar. Una propuesta que redefine la coctelería: más consciente, más cool, igual de placentera. **Casp, 1–13.**



COLMADOS CON ALMA

Barcelona conserva algunos colmados y tiendas gourmet que son auténticos templos del buen gusto. Centenarios y modernos, pero siempre con el mejor producto para llevar... o tomar.

Por ALICIA HERNÁNDEZ

1.

COLMADO MÚRRIA
CLASICISMO

Abierto en 1898, este icono modernista del Eixample es un museo vivo del producto gourmet. Bajo la mirada de su preciosa fachada *art nouveau*, conserva la esencia del antiguo colmado barcelonés con una selección de quesos, aceites, embutidos, vinos singulares, y organizan catas. **Rogre de Llúria, 85.**

2.

VILA VINITECA
VINOS Y MÁS

Vila Viniteca es el templo del vino y la alta gastronomía. Ofrece más de 9.000 etiquetas, quesos de autor, conservas premium, embutidos y un asesoramiento de primer nivel. Sus catas y eventos son muy top, como el famoso concurso de cata por parejas. **Agullers, 7y 9 y Centro Comercial L'illa Diagonal.**

3.

COLMADO QUÍLEZ
PARA SIBARITAS

Desde 1908, este colmado modernista es parada obligada para sibaritas. Fundado por la familia Vilaseca (ahora pertenece al grupo Fuentes), nació como una confitería. Ahora encuentras conservas gallegas, vinos de culto, cafés molidos cada día, té y destilados premium en estanterías centenarias. **Rambla de Catalunya, 65.**

4.

SEMÓN
LUJO GOURMET

El lujo gastronómico tiene nombre propio en Barcelona: Semón. Desde 1962 combina tienda, restaurante, catering y obrador con un mismo sello de elegancia. Foie, caviar, quesos, dulces y una carta preparada para quien busca calidad sin concesiones. Un clásico que se mantiene moderno. **Plaça de Sant Gregori Taumaturg, 6.**

5.

COLMADO WILMOT
ALMA DE BISTRÓ

En Sarrià, Wilmot reinventa el colmado con look contemporáneo y alma de bistró. Quesos afinados, vinos naturales, embutidos artesanos y una carta breve para disfrutar allí mismo. Será tu refugio gastronómico de barrio para deleitarse con bocados exquisitos y sin artificios. **Calvet, 28.**



LIU JO



TURRONES FUERA DE LO COMÚN

Son todos creativos, de elaboración artesanal, producción limitada, gastronómicos y con firma de mujer. Tan buenos como exclusivos.

Por BELÉN PARRA

1.

TORRONS FÈLIX
TRADICIÓN
CON CHISPA

En este pequeño obrador de Agramunt (Lleida), la segunda generación de Torróns Fèlix mantiene vivo el legado artesanal mientras crea nuevas propuestas para sorprender a su clientela más exigente. Zoe Valero y su familia elaboran cada turrón con mimo. Su última novedad, el turrón trufado de ratafia, combina tradición local y creatividad contemporánea. **Comtessa Aurembiaix, 5. Agramunt. Lleida.**

2.

MAISON MARCEL
EL ENCANTO
PARISINO

Este obrador de inspiración francesa apuesta por ingredientes de temporada y de proximidad en su producción artesanal cotidiana. La pareja cofundadora, Andrea Dopico y Franck Wenz, ofrece turrónes –de pistacho, de almendra...– que expresan su compromiso con la calidad y el sabor del entorno. **Ronda del Fort Roig, 21b. Girona.**

3.

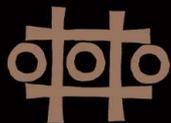
ICRUNCH
PASTELERÍA DE
VANGUARDIA

La chef pastelera del restaurante AÜRT, Mar Ibáñez, presenta esta Navidad su primera colección de turrónes, una serie de creaciones que reinterpretan con elegancia los sabores de los postres de siempre. Cada pieza refleja su técnica y sensibilidad dulce. Una edición cuidada y disponible únicamente para venta online. **icrunch.es.**

4.

LA LUCIÉRNAGA
PLACER
SALUDABLE

La pastelería 'natural' de la cocinera dulce Lucila Canero permite disfrutar cada Navidad de turrónes clásicos e interpretaciones más creativas, todos ellos elaborados de forma 100 % vegetal y sin gluten. Su propuesta combina técnica, sabor y conciencia alimentaria, convirtiéndose en una alternativa saludable, actual y sorprendentemente deliciosa. **Pintor Serra Santa, 18. Castelldefels.**



CARRAMIMBRE

WINE / MODERATION
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA
CON MODERACIÓN

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA
CON MODERACIÓN



DESCUBRE EL ALMA DEL VINO EN LA RIBERA DEL DUERO



En el corazón de la Ribera del Duero, **Bodegas Carramimbre** propone una nueva experiencia enoturística innovadora en un espacio vanguardista que une diseño y respeto por el paisaje castellano.

El visitante recorre viñedos, sala de elaboración y una impactante sala de barricas, donde reposan tintos de gran carácter. Las visitas incluyen degustaciones guiadas de sus tres marcas: **Carramimbre**, con vinos jóvenes y frescos; **Altamimbre**, que refleja complejidad y estructura; y **Torrepingón**, símbolo de elegancia y crianza.

VINO. CULTURA. PAISAJE Y ARQUITECTURA

Esta propuesta permite descubrir en profundidad la diversidad y calidad de sus vinos, avalados por premios nacionales e internacionales y reconocidos en destacadas publicaciones especializadas. Más que una bodega, es un lugar donde vino, cultura, paisaje y arquitectura conviven en armonía. Bodegas Carramimbre invita a vivir desde dentro el alma de la Ribera del Duero en cada copa.

ARTESANÍA CUATRO TIENDAS QUE ENAMORAN

*Artesanía en su versión más exquisita.
Tradición y oficio para descubrir la Barcelona que
mantiene vivo el arte de lo bien hecho.*

Por XAVI MARTÍ



1.

HACHAZUELA MADERA CON ALMA

En este taller de Gràcia, la madera recuperada se transforma en objetos únicos gracias a un trabajo lento, manual y muy cuidado. Tablas, utensilios y muebles respetan la forma natural del tronco, sus nudos y su historia. Cada pieza tiene carácter propio y una belleza imperfecta que la hace especial. Un refugio para quienes valoran la artesanía honesta. **Astúries, 31.**

2.

CERERÍA SUBIRÀ A LA LUZ DE LAS VELAS

En pleno Gòtic, esta cerería fundada en 1761 conserva la elegancia de otra época: madera oscura, estanterías altísimas y un aroma a cera que parece detener el tiempo. Sus velas, hechas a mano y en todos los formatos imaginables, combinan tradición, calidad y un encanto difícil de encontrar. Un clásico que sigue iluminando la ciudad. **Baixada de la Llibreteria, 7.**



3.

RELLIGATS OLIVÉ EL LUJO SILENCIOSO DEL PAPEL BIEN HECHO

Taller de encuadernación artesanal donde el tiempo parece avanzar a otro ritmo. Aquí nacen cuadernos, álbumes y restauraciones creados con técnicas clásicas, telas exquisitas y un gusto impecable por los detalles. Aquí, la papelería se convierte en objeto de colección. **Berga, 13.**

4.

LA MANUAL ALPARGATERA PISANDO FUERTE

Esta alpargatería histórica mantiene vivo un oficio que Barcelona lleva en su ADN. Aquí las alpargatas se cosen como antes, a mano y con materiales naturales, pero dialogando con diseños actuales. Es un espacio luminoso, cálido y auténtico, donde cada par refleja horas de trabajo experto y un compromiso real con la tradición. **Avinyó, 7.**



El legado de un icono

TOUS celebra los 40 años de su admirado Oso con la apertura de tres *pop-ups* en Barcelona, México y Nueva York que ofrecen una experiencia sensorial.

El Oso más icónico del universo joyero celebra cuatro décadas convertido en símbolo de estilo y ternura. Con motivo de su aniversario, la Ciudad Condal acoge una tienda efímera de **TOUS** en la que se reimagina su esencia desde la creatividad, la innovación y la emoción. Bajo el nombre **OSO**, este espacio, en el que sobresale una imponente escultura de gran tamaño, invita a vivir una experiencia inmersiva que despierta los sentidos y reivindica el logotipo como emblema de elegancia contemporánea. Entre texturas suaves y luz envolvente, destaca una colección especial de joyas pensada para la ocasión, desarrollada con más de cuarenta técnicas y materiales que transforman el icono en una obra de arte. Un escenario de atmósfera envolvente y modernista ubicado en el 66 de Rambla Catalunya, que también ofrece servicios exclusivos.

Texto: CARLA CALVO



La marca sigue creciendo y renueva su tienda insignia en Barcelona con la inauguración de **CASATOUS**, una *flagship store* de 150 m² que tiene como eje narrativo la identidad barcelonesa, la ciudad que le abrió las puertas al mundo.



CASATOUS BARCELONA PASSEIG DE GRÀCIA, 99

En **CASATOUS** podrás personalizar joyas y descubrir el arte de la artesanía a través del taller abierto. Además, encontrarás espacios destinados a los tres conceptos del grupo: **TOUS**, la línea **TOUS Atelier** y la marca de joyería experimental **SUOT Studio**.

WWW.TOUS.COM





El Port Olímpic de Barcelona, uno de los lugares favoritos de Alexia para practicar deporte al aire libre.



¡H! CONFIDENCIAL

Alexia Putellas

LAS MIL CARAS DE BARCELONA QUE INSPIRAN A LA REINA DEL FÚTBOL



Por IRAIDE ALMUDÍ

Nacida en Mollet del Vallès, a apenas 20 km de Barcelona, Alexia Putellas empezó a forjar su vínculo con la capital catalana desde muy pequeña. Con 12 años ya formaba parte de la cantera del Barça y, en 2012, debutó en el primer equipo femenino del club. Pocas futbolistas pueden presumir de una trayectoria tan excepcional; en su palmarés conviven títulos de liga, copas europeas, dos Balones de Oro a la mejor jugadora del mundo... Sin embargo, Putellas no es muy amiga de alardes. Con un carácter más bien introvertido, la deportista prefiere alejarse del foco y disfrutar de pequeños placeres como estar con los suyos o pasear sin prisas por su querida Barcelona. La misma ciudad que hoy nos invita a recorrer para desvelarnos algunos de sus rincones preferidos.

¿Tu trabajo como futbolista te obliga a viajar mucho, ¿qué es lo que más echas de menos de Barcelona cuando estás fuera?

Siempre echo de menos la calma de estar en casa. Mis rutinas, mi familia, mi gente... y, sobre todo, esa sensación de pertenencia. Por muy bien que esté en otros sitios, la paz que da estar en tu hogar no es comparable con nada.

Y cuando vuelves, ¿qué es lo primero que te gusta hacer?

Nada extraordinario, la verdad. Me gusta volver a mi ritmo: ver a mi gente, retomar mis rutinas, ya que para una deportista son muy importantes. Y, si puedo, darme un paseo. Disfrutar de mi casa con los míos es lo que más me gusta hacer. Alguna vez me animo a cocinar para ellos, que es algo que también disfruto.

“Una ciudad auténtica, abierta y viva. Así es Barcelona para mí”

Con un palmarés repleto de títulos, **Alexia Putellas** es una de las grandes figuras del fútbol mundial

Si tuvieras que definir la ciudad con dos o tres palabras, ¿cuáles serían?

Auténtica, abierta y viva.

¿Hay algún olor, sonido o sabor asociado a Barcelona que siempre te haga sentir como en casa?

El olor del mar cuando te acercas a la Barceloneta y el sonido del bullicio de las terrazas al caer la tarde. Son cosas muy simples, pero para mí muy de aquí.

Imaginate un día perfecto en la ciudad sin horarios ni compromisos: ¿cómo sería?, ¿qué harías?

Empezaría desayunando en alguna terraza tranquila, luego iría a caminar o a hacer algo de deporte al aire libre. Comería con mi familia o con amigos, y por la tarde me

perdería un rato por el centro o por Gràcia. Un día sin prisas, disfrutando de pequeños momentos por la ciudad.

Cuando viene alguien a visitarte, ¿te gusta hacer de guía por la ciudad?

Sí, aunque no tengo todo el tiempo que me gustaría. Siempre intento que vean más allá de lo típico. Creo que Barcelona tiene mil caras y me encanta enseñarlas.

El Camp Nou es uno de los lugares más visitados de Barcelona. ¿Cuál es tu primer recuerdo vinculado al estadio?

Mi primer recuerdo es de cuando era muy pequeña y mi padre me llevó a ver un partido. Recuerdo la emoción de entrar, de ver el césped, el ambiente... En ese momento no pensaba que yo podría vivir del fútbol o que podría jugar ▶

“El olor del mar de la Barceloneta me hace sentir como en casa”

ahí, porque no era un sueño realista. Pero sí que es uno de los recuerdos que guardo con especial cariño.

Aunque vives en Barcelona, naciste Mollet del Vallès, donde este año inauguraron un gran mural con tu figura. ¿Cómo se asimilan este tipo de reconocimientos?

Siempre emociona, es algo bonito. No creo que llegue a verlo como algo ‘normal’ porque tiene un valor especial. Es el sitio donde crecí, donde empezó todo. Y ver que la gente de allí lo vive con tanto cariño me hace sentir muy agradecida.

También en Mollet del Vallès está la sede de tu Fundación Eleven. ¿Qué balance haces del trabajo que desarrolláis con las chicas que participan en vuestros programas?

Estoy muy contenta con el camino que llevamos. La fundación nace con la idea de ofrecer oportunidades y acompañamiento a niñas y jóvenes a través del deporte y la educación. Ver cómo ganan confianza, cómo crecen dentro y fuera del campo, es de lo más gratificante que he vivido. Este verano hemos abierto también una escuela en México y estamos muy felices de poder ayudar a tantas niñas a tener más oportunidades.

En tu carrera lo has ganado prácticamente todo. Si pudieras pedir un deseo a nivel profesional, ¿cuál sería?

Seguir disfrutando de lo que hago. Que las lesiones me respeten, que pueda seguir compitiendo al máximo nivel y ayudando al equipo a ganar. Y, sobre todo, seguir creciendo, porque siempre hay margen para mejorar.

Prácticamente tenemos la Navidad encima, ¿te gusta celebrarla en Barcelona? ¿Qué dirías que tiene de especial la ciudad en esas fechas?

Sí, me gusta mucho. Barcelona se llena de luces, de ambiente en la calle y hay una energía muy guay. Me encanta poder pasar esos días con mi familia, le doy mucha importancia a estar con los míos y cuando lo hago es cuando me siento más feliz.

Vives en una ciudad tan vibrante como Barcelona. ¿Qué sitios te gusta fotografiar o grabar con tu móvil?

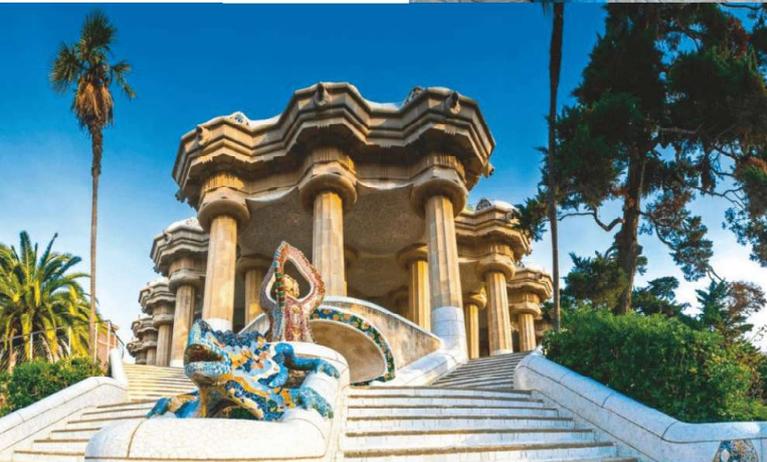
Me gusta capturar momentos más que lugares: detalles cotidianos, cosas que veo que me llaman la atención. Pero es verdad que Barcelona tiene una estética que me inspira mucho. Actualmente utilizo el Samsung Galaxy Z Fold7 para todo lo relacionado con fotos y vídeos del día a día. Me encanta que tenga una pantalla externa que puedo usar en cualquier sitio, pero también una grande al desplegarlo que me permite revisar bien esas fotos y vídeos, o incluso mis jugadas. Y lo mejor es que, pese a tener una pantalla tan grande, es bastante ligero y puedo llevarlo en cualquier lado.

Si tuvieras que recomendar tres rincones de Barcelona para descubrir con la cámara de tu smartphone, ¿cuáles serían?

El parque Güell y la Sagrada Familia, por supuesto. También el atardecer en la playa de la Barceloneta y algún partido en el Johan Cruyff o el Camp Nou. ■



El **parque Güell** y la escalinata: dos emblemas del imaginario barcelonés, también imprescindibles para Alexia.





SUS DIRECCIONES

BARRIO FAVORITO DE BARCELONA

El **Born**. Tiene historia, cultura y, a la vez, rincones muy tranquilos.

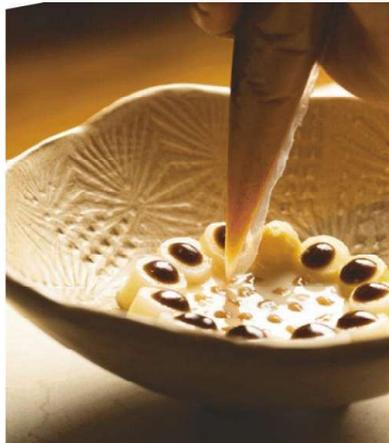
RESTAURANTE AL QUE NO TE CANSAS DE IR

El restaurante **Alapar** (Lleida, 5). No me quedo con un solo plato, sino con toda la experiencia que supone cenar allí.

TU PLATO PREFERIDO DE LA COCINA TRADICIONAL BARCELONESA

Una buena escalivada con pan con tomate o un arroz negro. Y el pan con tomate y jamón ibérico.

UNA TIENDA DONDE TE GUSTA COMPRAR ROPA O ACCESORIOS



No tengo mucho tiempo para ir de compras, pero si lo tuviera recomendaría pasar por algunas tiendas locales del centro o del Born, donde hay marcas pequeñas con cosas diferentes.

UN ESPACIO CULTURAL DE BARCELONA QUE TE INSPIRE

El **Liceo** (La Rambla, 59). Es un lugar impresionante y me parece un símbolo del talento y la creatividad de esta ciudad.

CONSTRUCCIÓN O EDIFICIO FAVORITO

La **Sagrada Familia**. Cada vez que la veo me impresiona, aunque la haya visto mil veces.

GRUPO DE MÚSICA DE BARCELONA QUE NO FALTA EN TUS PLAYLISTS

Rosalía suele ser una

de las artistas que más suenan en mi *playlist*.

PELÍCULA CON BARCELONA COMO ESCENARIO QUE NOS RECOMIENDES

Vicky Cristina Barcelona. Aunque muestra una versión muy cinematográfica de la ciudad, tiene su encanto.

LUGAR FAVORITO PARA PRACTICAR DEPORTE AL AIRE LIBRE

La zona del litoral, desde el **Port Olímpic** hasta el **Fórum**. Correr junto al mar es un verdadero lujo.

LUGAR FUERA DE LA CIUDAD AL QUE TE GUSTE IR PARA DESCONECTAR

La **Costa Brava**, sin duda. Cualquier cala tranquila cerca del mar recarga las pilas.



“Aún recuerdo la emoción que sentí la primera vez que fui al Camp Nou”

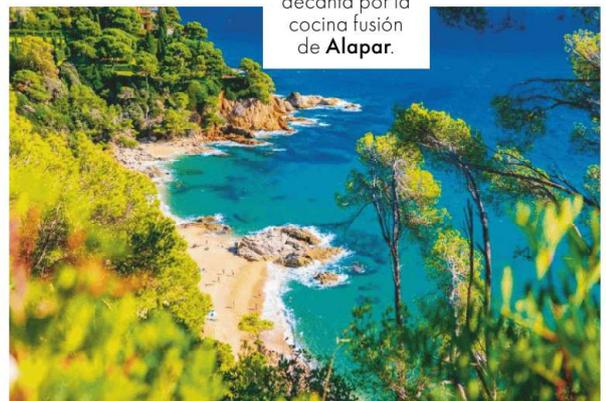
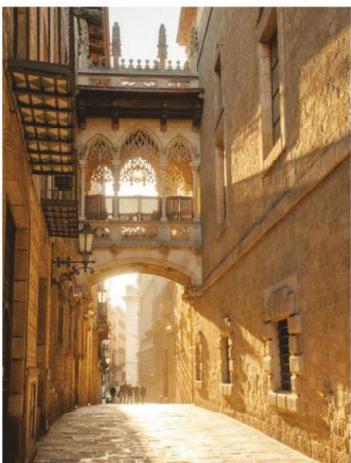


SI VIENES DE VIAJE A BARCELONA NO TE PUEDES IR SIN...

Probar su gastronomía y dar un paseo por el barrio Gótico.



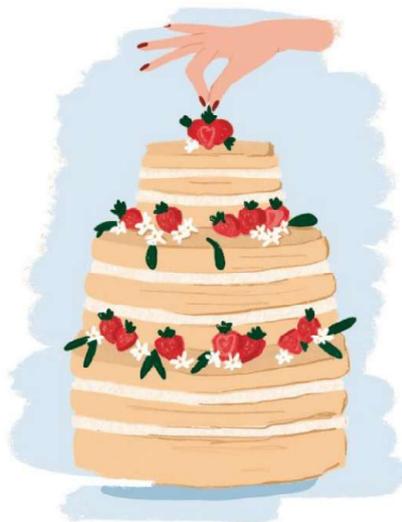
El **Liceo** es un lugar especial para Putellas y, entre los restaurantes, se decanta por la cocina fusión de **Alapar**.



GASTRO

PISTAS

← { **DESCUBRE LOS PLANES Y EXPERIENCIAS**
MÁS APETECIBLES DE LA CIUDAD } →



iH!

LOS RESTAURANTES
IMPRESINDIBLES SELECCIONADOS
POR NUESTROS EXPERTOS

15 SITIOS PARA BRINDAR Y COMPARTIR

Aperturas
que dan que hablar,
barras con alma y planes
que invitan a comer bien. Para
marcar en el mapa, reservar sin
dudar y volver sin necesidad
de pretexto.

Por ANNA TORRENTS

MOLINO DE PEZ

Tras el incendio que obligó a cerrar durante meses, el restaurante regresa con fuerza, emoción y más sabor que nunca. Recupera sus clásicos más queridos –ensaladilla de lubina, torreznos, marmitako– y suma nuevos favoritos: pescados al espeto y una pizza con oreja de cerdo, sobrasada y gamba roja. Cocina directa, barrio en vena con alma de casa. Aquí se come sin prisas, se brinda sin culpa y se reencuentran los sabores que nunca se fueron.
Còrsega, 346.



LEÑA

En Leña, el fuego no adorna: cocina. El **steakhouse** de Dani García celebra la Navidad con tres menús (90 €, 95 € y 100 €) pensados para carnívoros con buen gusto. Aguacate a la brasa, empanada de pollo especiado o su mítica *burger* dan paso a cortes como el *ribeye* o el *porterhouse*, con patatas, lechuga y salsas caseras. ¿El final? Flan, tarta *di rose* y vino que reconforta. Una Navidad intensa, precisa y con sabor a leña. **Plaça de Pius XII, 4.**



CIRCOLO POPOLARE

Big Mamma abre su segundo local en Barcelona: 800 m² de desparrame siciliano, *burratas* cremosas, mortadela de Bolonia, *pizzas* de medio metro y *cotoletta* tamaño épico. Cocina 100 % casera con 170 productores italianos y postres escandalosos. Aquí no hay prisa, ni silencio, ni mesas aburridas. Solo ganas de comer, reír, cantar, brindar y exprimir la vida como si estuvieras en Nápoles. **P. de Gràcia, 44.**



BARRA

Vinos serios, alma libre En Gràcia hay un bar sin reservas y con criterio. En Barra se viene a descubrir vinos franceses y españoles de mínima intervención, en botella o por copas. Para acompañar: croquetas, jamón ibérico, tartar de atún y un bikini que se está posicionando como uno de los mejores del barrio. Cocina afinada al detalle y un ambiente sin reglas. Aquí se come con alegría y se bebe con curiosidad. **Ros de Olano 4 bis.**



PARKING PIZZA

Cuando una pizza cruza caminos, pasan cosas. **Petramora, Rooftop Smokehouse y Parking Pizza** firman esta edición especial con ternera ahumada en frío sobre masa fina, *fior di latte*, *fontina*, patata, *pecorino*, yema y aceite de estragón. Un bocado profundo, sabroso y sin concesiones. Golosa, rotunda y disponible por tiempo limitado. Nace para celebrar el 10º aniversario de Parking Pizza. Y sí, confirma lo que imaginas: está tan buena como promete. **parkingpizza.com**



CHAMBACÚ

Aquí, el mestizaje no es concepto, es punto de partida. Raíces indígenas, coloniales y africanas se cruzan en clave contemporánea bajo la mirada del chef Santiago Sánchez Arango. Dos propuestas lo canalizan: Candela, con bocados callejeros y cócteles; y Memoria, con menús degustación de 55 y 95 €. Técnica, emoción y relato en cada pase. Tradición viva, sala elegante y cocina que se expresa sin atajos. Un lugar que deja poso. Muntaner, 185.



EL TRIBUT

Frente al Mediterráneo, El Tribut no rinde homenaje: celebra el presente. Cocina catalana con libertad creativa y vistas de postal. En carta, macarrones a la Barceloneta con vaca madurada, canelones de txangurro con escamarlans, arroz de butifarra con miso y alioli de almendras. Sabores intensos, ideas claras y producto que habla por sí solo. Aquí no se viene a recordar. Se viene a descubrir. Y a quedarse un rato largo.

Moll de Gregal, Local 2.



MANDARIN ORIENTAL, BARCELONA

El Mandarin Oriental Barcelona renueva su *brunch* con **la mirada de Laura Ponts y la cocina de Marc de Martin**. Hay jamón cortado al momento, mariscos, guisos suaves, dulces juguetones y una puesta en escena que entra por los ojos. Cocina luminosa, servicio que enamora y mucho que probar. Ideal para quien aprecia los tiempos largos y el apetito curioso. Cada domingo y festivo, a partir de las 13 h. **Passeig de Gràcia, 38-40.**



LA BURGUESÍA

Con La Burguesía, El Palace Barcelona lanza una barra informal donde la hamburguesa se convierte en icono *gourmet*. **Wagyu, jalapeños, cheddar y brioche de patata en un bocado que mezcla placer,** precisión y mucho carácter. Rafa Zafra firma esta jugada que huele a apetito, a risas y a vino bien elegido. Ubicada frente al restaurante Amar Barcelona, aquí se viene a romper esquemas. Y a demostrar que la elegancia también se come. **Gran Vía de les Corts Catalanes, 668.**



CHECHE

En Cheche, el mar entra en la cazuela con respeto. Arroces con fondo, pescados de lonja y reinterpretaciones que se sirven sin disfraz ni estridencias. Pedro y María Moya firman este restaurante familiar donde manda la calma, el sabor y el oficio heredado. Cocina de proximidad, carta de vinos valiente y servicio impecable. Un clásico frente al mar que sigue dando lecciones de elegancia sin alzar la voz.
Passeig Marítim, 280. Castelldefels.



MODO BARCELONA

MODO Barcelona no es solo un restaurante, ni solo un bar, ni solo un club. Es todo eso y algo más. Un espacio para expresar la ciudad de principio a fin: coctelería mediterránea, cocina que no corre y un comedor que respeta el producto y el tiempo del comensal. Firmado por The N'Company, con música bien elegida y salas secretas para noches con historia. Comer, beber, bailar y celebrar. Sin salir del Hesperia Presidente.
Avinguda Diagonal, 570.



FINORRI

Cocina con fondo, brasas afinadas y platos que invitan a quedarse. En Finorri, nuevo fichaje de Ciutat Vella, la ensaladilla reconcilia, los calamares se rellenan como antes y la merluza lleva *garum* casero. Vinos que se beben sin explicaciones, barra con pulso y mesa larga para compartir. Al frente, Josep Nicolau, Albert Soteras, Marc Vitega y el sumiller Lluís Roig. Un nombre con garra que ya suena entre los que saben.
Boqueria, 23.



BAR OMAR

Sin rendirse al ruido ni a las modas, este clásico de Sant Gervasi afina su propuesta con mirada nueva y brasa bien templada. **Omar Díaz vuelve a los fogones con más criterio que nostalgia: tortilla con bacalao, mollejas al chimichurri, piel de pollo con gamba...** y una cheesecake de pistacho que no perdona. Cocina sin ornamentos, pero con alma. Porque hay mesas que no necesitan decorado, solo producto, técnica y verdad. **D'Amigó, 34.**



FIRE X MALPARIT

Mario Cabrera y Alfredo Rodríguez se unen para montar un festín de fuego y sabor: mollejas, arroz meloso, vieiras y hasta una lechuga braseada que dará que hablar. Una colaboración entre el restaurante del W Barcelona y Malparit, joyita del grupo No Hay Mañana de Leo Chechelnitzkiy. Disponible hasta el 15 de diciembre, este cuatro manos ofrece cocina afinada y verdad en cada plato. Sin normas fijas y con el apetito bien despierto **P. de las Rosa dels Vents, 1.**



JARA OMAKASE & SUSHI

En El Putxet hay una barra de 14 asientos donde el sushi se convierte en ceremonia. Jonathan y Robby Jara manejan el cuchillo y el sake con precisión quirúrgica: *nigiris* que rozan la perfección, cortes milimétricos y materia prima que llega directa de Japón (o de Palamós). Aquí no se pide, se confía. *Omakase* real, con piezas que emocionan y una sala que acompaña sin molestar. Solo técnica, alma y un silencio que lo dice todo.
Còrsega, 479.



PALABRA DE CHEF

Los hermanos **Jonathan y Robby Jara** entienden el *sushi* como un arte basado en la precisión y la confianza. En su barra, cada pieza refleja respeto por el producto y una técnica afinada.

¿EN QUÉ MOMENTO OS DISTEIS CUENTA DE QUE EL SUSHI ERA VUESTRO IDIOMA COMPARTIDO?

J: Al vivir experiencias gastronómicas juntos en diferentes partes del mundo: Londres, Madrid, Barcelona y, por supuesto, Japón.

¿QUÉ ES LO QUE HACE ÚNICO A JARA OMAKASE & SUSHI?

R: La dedicación a la frescura de los ingredientes, una meticulosa técnica de preparación y una experiencia culinaria adaptada que rinde homenaje a la tradición.

¿CÓMO SELECCIONÁIS LA MATERIA PRIMA?

J: La elección se fundamenta en su frescura, calidad y sostenibilidad. El origen del producto es esencial, ya que impacta en el sabor y la autenticidad de cada creación.

¿POR QUÉ RECOMENDÁIS VIVIR LA EXPERIENCIA EN VUESTRA BARRA?

R: Para vivir una experiencia interactiva y excepcional, en la que los comensales pueden observar la preparación de los platos y disfrutar de un servicio atento y personalizado.

CAVA & CHAMPÁN LA ESPUMA DE LA VIDA

*Es tiempo de celebrar, de descorchar botellas de espumosos y brindar.
En estas direcciones los maridan con bocados de lo más especiales.*

Por BELÉN PARRA



**ROOSTER & BUBBLES
CON CARNES
ASADAS**

En una evolución tan lógica como aplaudida del legendario restaurante Kikiriki de la Barcelona de los años 60, este local recupera su espíritu al apostar por carnes de proximidad asadas –pollo principalmente, pero también cerdo y cordero– junto con un listado de cavas seleccionados para armonizarlas. Solo encontrarás referencias de bodegas nacionales que destacan por su compromiso con la sostenibilidad.
Plaça de Palau, 12.



MÓN VÍNIC
 CON QUESOS SINGULARES

Món Vínic es uno de los templos imprescindibles para quienes disfrutan del vino en Barcelona, y su carta de espumosos es, sin duda, uno de sus grandes reclamos: amplia, precisa y pensada para descubrir referencias singulares. Uno de sus tres espacios está dedicado al queso, con piezas locales e internacionales seleccionadas de pequeños productores y expuestas para elegir y degustar allí mismo o llevar. La apuesta por el queso natural –leche cruda y fermentos auténticos– es clara y coherente con su filosofía. **Diputació, 251.**



LA VINYA DEL SENYOR
 CON PEQUEÑAS 'BOUFFES'

Esta catedral del vino alberga una surtida selección de espumosos que se ofrecen también por copas. Cada nueva quincena cambia el trío propuesto por el local, en cuya bodega hay mucho donde elegir entre *corpinnat*, cava, *champagne* y otros espumosos 'de aquí y de allá'. Su terracita frente a la basílica de Santa Maria del Mar invita al brindis compartido como maridaje también de propuestas gastronómicas para el picoteo, incluso dulce. **Plaça de Santa Maria, 5.**





LA CAVA CAKERY
CON DELICIOSOS 'CUPCAKES'

Allá por 2016, cuando la pastelería creativa vivía su gran momento, una risueña irlandesa afincada en Barcelona decidió abrir este local encantador, perfecto para un desayuno o merienda con un toque especial. Un espacio pensado para darse un capricho cotidiano, que sienta de maravilla: un *cupcake* artesanal elaborado al momento y una copa de cava –incluso uno propio de la casa– que invita a hacer una pausa y disfrutar. En 2026 tocará brindar por su 10.º aniversario, una década endulzando el **Passeig de Sant Joan, 111**.



EL XAMPANYET
CON RECETAS
TRADICIONALES

Fundada en 1929, esta institución barcelonesa sigue fiel a su estilo: un espumoso propio –elaborado por Celler Perelló– servido en copas *pompadour* y convertido en el maridaje perfecto para sus míticas anchoas y sus platillos de siempre. Es una taberna bulliciosa, auténtica y querida, también por los turistas que hacen cola para vivir su ambiente único. A las puertas de su centenario, El Xampanyet mantiene intacto su encanto y una vitalidad que demuestra por qué sigue siendo una parada imprescindible **Montcada, 22**.



CAN PAIXANO
CON COCINA DE MERCADO

Reflejo de esa Barcelona canalla que aún resiste en el casco antiguo, La Xampanyeria –como todo el mundo la conoce– empezó a popularizar el consumo de cava en 1969 y no ha dejado de hacerlo desde entonces. Su ambiente siempre lleno, bullicioso y festivo es casi una seña de identidad: aquí se viene a celebrar la vida con el espumoso de la casa en una mano y, en la otra, su cocina de mercado servida en pinchos, tapas o bocatas tan sencillos como irresistibles. Un clásico que sigue marcando el ritmo de la calle. **Reina Cristina, 7.**

5 RESTAURANTES DONDE SE COCINA EN PAREJA

En estos proyectos compartidos, la pareja es ese ingrediente invisible que lo cambia todo. Porque aquí, san Valentín no es una fecha: es el día a día.

Por ANNA TORRENTS



GLUG DE ITALIA A BARCELONA

En Glug, el amor va sin corsés. **Beatrice Casella e Iván García** –ella de Turín, él de Barcelona– fueron premiados como chefs revelación 2024 en el **Gastronomic Forum**, y juntos han creado uno de los restaurantes más celebrados del año. Técnica sin postureo, vinos naturales, jukebox y una carta libre como el hambre. Algunos platos rozan el aplauso unánime, como la sopa de cebolla con botones de comté. Aquí no se viene a posar: se viene a comer, brindar y celebrar que lo suyo –y lo nuestro– va muy en serio.

Viladomat, 28.



ALAPAR
DEL SAKE AL VERMUT

Vicky Maccarone y Jaime Marambio se conocieron hace más de una década en Torrent, y desde entonces cocinan –y viven– a la par. Ella, en sala. Él, en cocina. Juntos abrieron una taberna japo-mediterránea de cocina impoluta y calidez bien pensada, diseñada al milímetro para que todo fluya. También están detrás de **Varmuteo** (Vilamarí, 3), su versión más distendida: un bar de los de toda la vida, con producto de proximidad, fermentados y marinados propios. Dos espacios, dos estilos, un mismo amor por hacer las cosas con gusto.
Lleida, 5.



LOS TORTILLEZ
CUIDAR DEL OTRO

Hay parejas que montan negocios. Y otras, como **Viqui Martínez y Liad Finkelstein, que levantan hogares**. Su restaurante nació con un plato estrella –la tortilla de patatas– y una misión clara: hacerlo bien, haciendo el bien. Aquí la cocina es casera, sin trampas, y el equipo está formado por personas en riesgo de exclusión, a quienes acompañan con cariño, paciencia y oportunidades reales. Porque cuando se cocina con sentido, se nota. Y cuando hay amor en el centro, también.

Consell de Cent, 299 / Manso, 50.



LA GRECA
MESA PARA CUATRO

Marc Santamaria y Raquel Blasco llevan una década al frente de Casa Xica, demostrando que la cocina también es cosa de dos. Ahora lo reafirman en La Greca, junto a **Lena Wiget y Joe Littenberg**, también compañeros de vida y fogones. Este chiringuito urbano, abierto todo el año, apuesta por una cocina casera que se cuece a fuego lento: con producto, memoria y mucho cariño. Montjuïc gana un refugio con raíces, sabor de hogar y complicidad compartida. Porque hay amores que se cocinan a cuatro manos... y se sirven en plato caliente.

Passeig de Santa Madrona, 38.



LA GORMANDA
SABORES EN FAMILIA

Carlota Claver e Ignasi Céspedes forman una de las parejas más gastro –y más respetadas– de Barcelona. Ella al mando de los fogones; él, en sala con oficio y criterio. Juntos han hecho de La Gormanda un restaurante de culto, con cocina abierta, tres plantas y una clientela fiel que viene a por sabor sin disfraz. Practican una cocina de mercado con alma de recetario; moderna, sí, pero sin renunciar al chup, chup. Brillan en la **Guía Repsol**, vencieron en Joc de cartes y cierran los fines de semana: la familia, como los fondos, necesita tiempo.
Aribau, 160.



MERCAT DE GALVANY

CIEN AÑOS DE SABOR CON HISTORIA

Entre vitrales modernistas y desayunos memorables, este mercado de Sant Gervasi combina majestuosidad arquitectónica y vida de barrio.

Por ANNA TORRENTS

Antes de que el Mercat de Galvany luciera su silueta imponente de hierro forjado y vitrales de colores, este rincón de Sant Gervasi ya rebosaba de actividad. En el mismo solar donde hoy se alza uno de los mercados más bonitos de Barcelona, agricultores, pescaderos y vecinos montaban un mercado al aire libre, con género fresco, trato directo y ese caos funcional que distingue a los buenos mercados del mundo. Aquel ir y venir

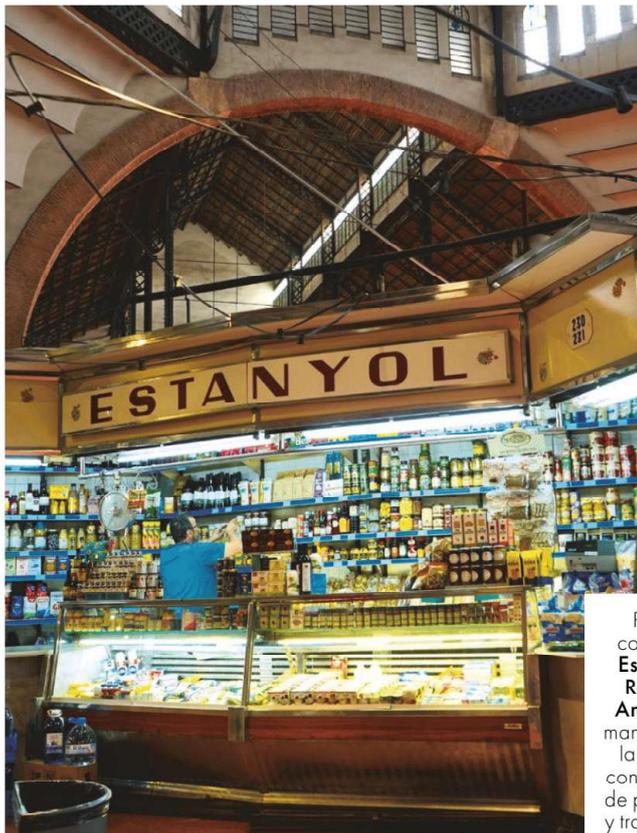
convenció al terrateniente y promotor urbanístico Josep Castelló para ceder los terrenos al Ayuntamiento..., con una única condición: que el mercado llevara el nombre de su madre: **Maria Galvany**.

Casi un siglo después, el edificio sigue impresionando por fuera y sorprendiendo por dentro. Declarado monumento artístico, es una joya del modernismo barcelonés, con planta en cruz griega, 28 columnas de hierro, cuatro arcos monumentales y un gran cúpula octogonal que asoma desde

Santaló como un faro sin prisa. La luz entra por los vitrales y lo tiñe todo de un aire íntimo. Aquí la belleza no es decorado: forma parte del día a día.

DE HIERRO, VIDRIO Y COSTUMBRE

Desde fuera, Galvany impone. Pero lo que enamora está dentro: un mercado donde aún se compra por el nombre, y todavía se charla mientras se pesa. Aquí no hay prisas, hay ritual. Paradas como Antic Estanyol –con pastas Sanmartí, aceites de Garrigues y arroces del Delta– o Pan Roura, donde el pan



Paradas como **Antic Estanyol**, **El Raviolo** o **Anna Serra** mantienen viva la tradición con productos de proximidad y trato familiar.



SABÍAS QUÉ...

Los vitrales modernistas son uno de los sellos más reconocibles de Galvany: están en las fachadas, en la gran cúpula y también en rincones menos evidentes.

En el centro del mercado se conserva un farol modernista con reloj de época, que sigue marcando el ritmo de quienes compran, saludan o simplemente pasean.

Las paradas de Brunet y de Carnicería Helena Martín son dos de las más antiguas del mercado: abiertas en 1927 y aún hoy en activo, casi un siglo después.

huele a horno de antes, mantienen vivo el pulso del producto bien hecho.

En el centro, las vitrinas marinas de **Anna Serra** y **Brunet** ponen el toque salado con pescado fresco, mirada experta y *sushi* que dialoga con el recetario clásico. **Gus Espai Gastronòmic** ensalza los desayunos con embutidos de altura y, en **Ou Fresc J. Torres**, los huevos llegan de gallinas que no conocen jaulas. En la charcutería **Encara Mauri**, el *fleischkäse* –ese pastel de carne tierno, ahumado y de nombre imposible– tiene club de

fans y seguidores acérrimos.

PLATOS CON HISTORIA, PUESTOS CON ALMA

La carne también tiene su templo: en **Carnisseria Salvador i Rebeca** elaboran su propio rosbif y un *carpaccio* con vinagreta secreta que ya tiene club de admiradores. En Àlex, los cortes de buey parecen pensados para las brasas del Olimpo. Las aves de **Aviram Mònica** vienen con pedigrí ecológico, y en **Fruites i Verdures Torras**, con tres generaciones al frente, el producto ►



Además de puestos con producto fresco, este mercado – que también celebra el **Carnaval** con disfraces– ofrece postres de **Sacha** y tortillas emblemáticas de **Mantequerías Pirenaicas**.



llega directo del **Parc Agrari del Baix Llobregat**. Les sigue **Ridsan Fruits**, nombre que no necesitan altavoz: su fruta habla por sí sola.

Si lo tuyo son los antojos italianos, **El Raviolo** es el paraíso: pasta fresca, risottos, lasañas, salsas artesanas. En frutos secos, la parada **Montse** los tuesta a la leña: almendras, nueces, piñones...; un aroma a despensa de abuela que debería tener denominación de origen olfativa. Y si hay un rincón que levanta suspiros, ese es **Beillevaire**: quesos traídos de Francia como si fueran obras de arte, vinos raros que cambian con la temporada y un membrillo portugués

tan brillante que da pena morderlo.

¿Comer al momento? También se puede. En **El Rincón** te montan bocatas al gusto y zumos recién exprimidos. ¿Prefieres tortilla? Las de **Mantequerías Pirenaicas** –con trufa, con sobrasada, con cariño– ya son emblema del barrio. Y si eres más de dulce, los pasteles de manzanade **Sacha** tienen ese poder de las recetas que no pasan de moda; tradición que entra por los ojos... y por la cuchara.

MÁS QUE UN MERCADO

Galvany va de producto, sí, pero también de estilo. En su perímetro exterior –doce puestos que flanquean





Y no todo ocurre en el interior: en el exterior, una decena de paradas más reúne **moda local, flores y utensilios gastronómicos**.



las entradas— hay de todo: moda local con marcas como Naïve Socks, De La Mur o Beima BCN, tejidos de merino, alpaca o lino, cazuelas de barro, ramos de eucalipto, perfumes, pulseras de caucho ecológico... Un catálogo vivo de objetos que te recuerdan que estás en un mercado con alma y con gusto.

Con apenas 842 m² de superficie comercial, Galvany no compite por ser el más grande. Quiere ser el más querido. Y lo consigue: con sus puestos de siempre, sus nuevas incorporaciones y una clientela que vuelve porque aquí no solo de compra. Aquí se pertenece. ■

NO TE PIERDAS

NUEVAS INCORPORACIONES

Aunque muchas paradas se mantienen con el mismo apellido desde hace generaciones, Galvany también sabe renovarse. Una de las últimas en llegar ha sido **Sacha**, la mítica pastelería barcelonesa, que ha traído sus tartas, pastas y bollería fina al mercado. Un gesto dulce que confirma que tradición y novedad pueden ir de la mano.

AMANTES DEL CARNAVAL

Cada año, el Mercat de Galvany se llena de color y humor: los *paradistas* se disfrazan de personajes de cómic, libros o videojuegos

como Mario Bros. Una *rúa* infantil recorre los pasillos, se organizan concursos de disfraces y se premian las paradas más originales. Una celebración que demuestra que aquí la alegría convive con el producto de calidad.

PREPARADOS PARA EL CENTENARIO

De cara a 2027, Galvany se pone guapo. Está prevista una reforma integral —con una inversión de casi ocho millones— que abrirá parcialmente la fachada, actualizará servicios y pondrá en valor su arquitectura modernista. Una celebración a la altura de sus cien años y del vínculo con el barrio que le da sentido.



TURRONES DE EUKARYA

IMAGINACIÓN DULCE

Lluc Crusellas rompe con la barra de turrón. Literalmente. Para esta Navidad, lanza Turrón Figura: cuatro esculturas comestibles que decoran la mesa, emocionan a la vista y, al final, se zampan. Nada de tabletas aburridas: aquí hay Reyes de *gianduja*, trineos tropicales, ciudades de chocolate negro y muñecos de nieve con ganache de *chai*. Así, Eukarya Xocolata convierte el turrón en una experiencia sensorial que se mira, se comparte... y se devora con gusto.

Eukaryaxocolata.cat

MADE IN BCN

Estos productos locales combinan creatividad y proyección internacional, capturando la esencia auténtica e innovadora de la ciudad.

Por ANNA TORRENTS

ESPUMOSO ARS COLLECTA DE CODORNÍU

HOMENAJE ESPUMOSO

Codorníu se marca un brindis con historia: su Ars Collecta Josep Raventós Rosé Gran Reserva 2015 es un cava rosado con 60 meses de crianza, hecho con pinot noir y trepat. Es fresco, complejo y perfecto para cuando quieres burbujas con argumento.

Un tributo al inventor del cava que demuestra que descorchar también puede ser un acto de memoria. Y sí: sabe incluso mejor cuando hay algo que celebrar.

codorniu.com



NEULES DE SANT TIRS

CLÁSICAS, PERO CON CARÁCTER

Las neules Sant Tirs son como ese villancico que no empalaga: artesanas, sin conservantes ni colorantes y hechas para enamorar. Barquillos finos y crujientes que se presentan en versión clásica, con cobertura blanca o bañados en cacao intenso. El crujido lo dice todo: esto no es una *neula* cualquiera. Es un capricho bien hecho, con sabor inesperado y textura impecable. Un bocado navideño que pide repetir. santfirs.com



BOMBÓN QUETZALCÓATL DE HOFMANN

EL GRAN GANADOR

El jurado lo ha tenido claro: el bombón Quetzalcóatl, creado por Martín de Luca, profesor de Hofmann, ha sido elegido **Mejor Bombón Artesano de España 2025**. Lleva ganache de caramelo especiado, gel de fruta de la pasión, yuzu y albaricoque y gianduja crujiente de almendra. . Un pequeño manifiesto de técnica, descaro y talento barcelonés. hofmannpasteleria.com



EAST DROPS

LISTOS PARA TODO

East Drops condensa una coctelería entera en una botella. Gerard Guillamon, formado en Londres y curtido en barras con criterio, elige ingredientes top y lo embotella todo para ti. Sin mezclas raras ni florituras: negroni afinado, daiquiri de lavanda, tonka old fashioned... clásicos con vuelta de tuerca. Solo tienes que abrir, servir muy frío y brindar con estilo. Espóiler: te vas a creer bartender sin mover un dedo. eastdrops.com



ROCAMBOLESC Y CASA CACAO

CALENDARIO CON PARTITURA

Este calendario de adviento no solo se come, también suena. Celestial Notes es una sinfonía dulce ideada por los hermanos Roca, en la que cada ventana es una experiencia. Bombones, frutos secos bañados, gominolas o conos rellenos, todo acompañado de música y con el sello de Rocambolesc y Casa Cacao. shop.cellercanroca.com



OUTER GIN

GINEBRA PARA LA ESTRATOSFERA

Outer Gin no quiere honrar recetas del pasado, quiere conquistar el espacio. Su ginebra lleva solo tres botánicos (enebro, cilantro y angélica) y se embotella en acero para sobrevivir a condiciones espaciales. Nada de nostalgia: astrobotánica pura, diseño sin gravedad y mentalidad futurista. Brindar con ella es como enviar una postal al universo. ¿Y si en vez de seguir un legado, decides lanzar el tuyo? outhergin.com



100% ARTESANOS

CREMA DE PISTACHO

PLACER VIAJADO

Zander y Bri llegaron desde Nueva Zelanda y al ver la sequía de nut butters decentes, fundaron The Buttery. Desde su obrador en Barcelona, hacen crema de pistacho en versión clásica, con chocolate blanco o al estilo 'Dubai' con kadayif. Un placer sin remordimientos y con pasaporte. thebutterygroup.com

LATE XOU CON MARC



“Salí de Barcelona para trabajar en Madrid a los veintipocos y regresé con 40 y largos. Todo lo que soy es producto de ese viaje”

Con su mandíbula cuadrada, como trazada con escuadra y cartabón, su mirada azul bajo su ceño aristocrático, su pelo rubio delineado, traje oscuro de hechura sastre (se los corta Gabriel Segri), la corbata de pala estrecha, el zapato Oxford troquelado... Marc Giró podría ser la imagen perfecta de ¿un *dandy* británico? ¿un *bon vivant* parisino? ¿un *damerino* milanés? Pues no. Él es... otra cosa. Un señor con una fórmula. La misma que la de Isabel II de Inglaterra, excéntrica pero conocedora 'a tope' de su ser y de su idiosincrasia. Y no moverse de ahí. Ella, con su falda a media caña y toda la gama pastel en su armario, él, con su 'uniforme'. Como Frank Lebowitz o una azafata de Iberia. *Eighties* a poder ser. Porque lo suyo es el puente aéreo aunque el origen y el billete de vuelta siempre tenga la misma referencia: BCN. La ciudad que ama. Lo de ser como una azafata te lo dice henchido y orgulloso. Y serio. Muy serio. Aunque, viéndole, no

nos lo creemos mucho. Porque es un *gentleman*, provocador —o provocatriz—, pero *gentleman* a fin de cuentas. Como Oscar Wilde, pero sin las muñecas redichas del de *Salomé* para las tazas regalo de un amigo invisible. Marc es mucho más gamberro. Y mordaz. E inteligente. Irónico, tierno, descocado, directo... Y todo esto, sin perder la educación y la elegancia. ¿Cómo lo hace? Pues eso, difícil de *collons*, pero él lo logra. Por conseguir, hasta le ha dado un giro *queer* a eso de responder al código de presentador estrella hipermasculino de la premadrugada de televisión. Su *Late Xou* para la audiencia es como las gotitas de Chanel N°5 para Marilyn Monroe: la dosis exacta de sofisticación y placer para coger la cama feliz y complacida como una reina.

**Cuéntame, Marc, ¿cómo es tu relación con Barcelona?
¿De amor, de odio, mix?**

Yo soy un convencido de Barcelona total. Hay un prototipo



Arte, historia y vanguardia: **Fundació Joan Miró, Santa Maria de Pedralbes y MACBA**, tres refugios para quienes buscan inspiración en la ciudad.



CONFIDENCIAL

Marc Giró

RECORREMOS BARCELONA
CON EL PRESENTADOR
DEL MOMENTO

Por LUIS NEMOLATO



de barcelonés que es quejica. Yo no soy ese. Yo vivo en Barcelona, una ciudad que me encanta, desde siempre y que, a pesar de los problemas, como en cualquier gran ciudad, me apasiona. Me gusta como usuario y como imaginario. Pero también te voy a decir que yo he pasado 20 años en Madrid y...

Eso te iba a apostillar, eres hombre de puente aéreo.

¿Eso te moldea, te transforma, te construye, te perturba...?

Eso de la construcción es fundamental. Y sucede tal cual. Porque yo salí de Barcelona para trabajar en Madrid a los veintipocos y regresé con 40 y largos. Entonces, lo que yo soy es producto de este viaje, y, en consecuencia, Madrid es una ciudad que amo profundamente. También te digo que soy muy urbano. Lo que no quiere decir que me metas en el campo y no sepa comportarme perfectamente. Yo siempre me comporto. Pero las ciudades son mi hábitat natural, sin

dejar de ser adaptable al campo e, incluso ser un salvaje si es necesario. Pero dicho esto, con Madrid y Barcelona, no hay dicotomía posible: forman parte de lo que yo soy.

¿Y cómo fue volver?

Sigo teniendo casa en Madrid. El único alquiler que tengo, lo tengo en Madrid, porque yo vivo en casa de mi marido en Barcelona. Un marido en BCN y un casero en Madrid. Y muy buen casero. Quiero reivindicarlo. Es una de las relaciones más honradas y profundas que he tenido nunca. Pero, en cualquier caso, el Barcelona-Madrid/Madrid-Barcelona forma parte de mi carácter, el de un hombre en continuo movimiento. El ritmo de las ciudades, yo lo pillo rápido. Estar en una ciudad es como un baile, hay que bailar.

Y el baile es agarrao, entiendo. ¿Y va más allá?

Pues no lo sé. Imagino que si Barcelona evoluciona, ►



Indigo Café & Brunch y Librería Bernat: sabor y literatura en una misma ruta inspiradora.



“En BCN sigue habiendo vida de barrio y me parece el invento más maravilloso del mundo”

evoluciono con ella. Yo formo parte de la evolución de la ciudad y estoy involucrado en su proceso. También, en el de Madrid, te digo... Pero la sensación, en realidad, es que depende cómo uno vive los cambios de las ciudades. Las transformaciones muchas veces suceden en ti. Barcelona, por ejemplo, es una ciudad que ha estado en convulsión por lo del proceso independentista. Eso también tensa las ciudades... Y no lo digo en tono negativo, solo que en las ciudades pasan cosas... Yo, por ejemplo, tengo al lado de casa un mini local donde venden tarta de queso a 99 céntimos. Hay gente, sobre todo turistas, que están haciendo cola para un pedazo de queso ¡horas! Y dices, y piensas: “O sea... Esta gente, ¿cómo hace cola para una tarta de queso?” Pues bien, yo prefiero que haya turistas haciendo cola –aunque parezca ridículo– para comprar un *cheesecake* a 99 céntimos o en la puerta de Louis Vuitton para cogerte un bolso de caerte muerta a que no los haya. Cómo decirte... No me parece mala señal ese tipo de colas delante de LV. No es exactamente el modelo de vida que yo tengo, pero, si pasa, es que hay una cierta bonanza.

Madrid me mata, pero ¿BCN, a veces un poquito, también? Y cuando eso te pasa...

Escapo (risas). A ver, que te miento como un bellaco. Mi madre es de un pueblo prepirenaico y voy a visitarla. Y si no tengo plan y me quedo en la ciudad, hay muchísimas cosas que hacer. Por

ejemplo, me levanto tarde, desayuno y hago todo lo que no me ha dado tiempo durante la semana. O doy rienda suelta a otra afición: leer periódicos. Todos. Es una suerte porque no tendré problema cuando me jubile. Entre que me levanto, me hago un poquito la *toilette*, desayuno y me cojo los periódicos, ¡me he plantado en las 7 P.M.!

Barcelona ¿no es más vivible? La playa, el Pirineo... Madrid es más echarte a las calles, ¿no?

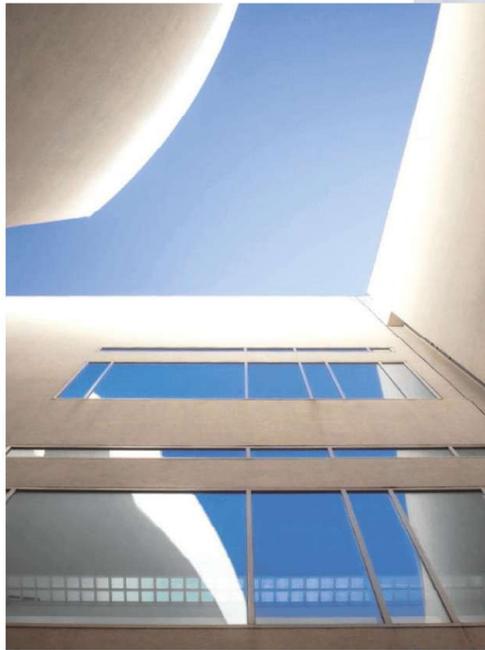
El ritmo es... otro. Madrid es más dura de ritmo y Barcelona, entre el mar y la montaña, da la sensación de que no va a crecer, que es mensurable... Madrid parece que va a llegar a Sevilla. Madrid, supongo, que es conquistadora, y ese ritmo, esa pulsión imperial están.

Hacer televisión fuera de Madrid, ¿hasta qué punto es liberador?

Yo tengo la sensación que se hace muy buen periodismo en Cataluña y muy buen periodismo en Madrid o muy malo en ambos sitios. Creo que desde el centro romantizáis el Mediterráneo y no te voy a negar la mayor: Barcelona es mediterránea. Pero Madrid, también. Y España, también. Yo no sería folclórico de no ser mediterráneo. Pero tú también. Allí donde crezca un pino, hay Mediterráneo. Hay que dejar que ese mar y todo lo bueno que lleva cruce la Mancha. ¿No te parece? ■

“Desayuno, como y hasta cenó fuera porque no cocino. Así, además, aprovecho para hablar con las vecinas”

SUS DIRECCIONES



EL DESAYUNO PERFECTO

Exactamente lo hago en tres sitios. Cada día fuera de casa, porque no consigo desayunar dentro. Lo he intentado y no hay manera. Y estos sitios son: **DelaCrem** (Enric Granados, 15), **Índigo Café & Brunch** (Enric Grandos, 3) y **Maur** (La Rambla, 102).

RESTAURANTES PREFERIDOS

De confianza, esos sitios donde te lo vas a encontrar sí o sí. Marc nos da dos opciones que forman parte de su *rendez-vous* sentimental, **Topik Restaurant** (València, 199) y para una risa de más, **Pepa Bar a Vins** (Aribau, 41)

Y UNA COMIDA DE CELEBRACIÓN ESPECIAL

Sin dudar lo **Ca l'Isidre** (Flors, 12). El mejor restaurante de Barcelona en este momento y... lo más importante, al lado de mi casa.

UNA COPA, UN BAILE, UN RESOPÓN

Acaban de abrir **Perritos Calientes** (Aribau, 50). Una fantasía. Tiene tres salones, rollo camarote de barco, tipo Titanic, y uno de ellos diseñado por Palomo Spain. Para bailar, mi básico. **Los Juanele** (Aldana, 4) he ido muchísimo y me he cogido unos pedos buenísimos. Un momento sevillanas divino. Y si necesitas recena que aplaque, **Belvedere** (passatge Mercader, 3).

HABLAMOS DE ROPA

Los trajes me los hago en el mejor sastre de Barcelona, que está en mi calle. Lo siento, pero es así. **Sastrería Baseiria** (Aribau, 24), pero le es infiel con **Gabriel Segri**, sastre de piso para obviamente llevártelo a casa. Para el *prêt-à-porter*. Tres direcciones: **Bel & Cia 1842** (passeig de Gràcia, 20); **By Appointment** (Bonavista, 7); y **Aramis** (La Rambla, 103). Si hablamos de ropa de



equitación (Marc es mucho...) **Equippos** (María Cubí, 68), pero si buscamos ropa interior, nada de no costuras o fibras *high tech*, **Géneres de punt La Torre** (plaça de la Universitat, 4).

BÁSICOS IMPRESCINDIBLES

Sin duda **Macba**; **Fundació Joan Miró**, **Monestir de Pedralbes**, las **Galerías de Arte**, **ADN**, **Mayoral** y **Joan Gaspar** y **L'Ateneu**. Te tienen que invitar, pero hay que conseguirlo. No te lo pierdas.

De la tradición impecable de **Ca l'Isidre** a la cocina viajera de **Topik**: dos paradas esenciales para entender la Barcelona más auténtica y gourmet.

“Voy a sitios a los que puedo ir andando y, sobre todo, volver andando. No es una condición, pero me encanta”





LES CORTS

EL LUJO SIN RUIDO

Un barrio que combina calma vecinal, jardines firmados por Gaudí, cultura de barrio y restaurantes con historia, todo sin perder su discreción barcelonesa.

Por JULIO BEDOYA

Les Corts no suele estar en el radar turístico, y quizá por eso conserva algo cada vez más escaso en Barcelona: autenticidad sin artificios. El barrio ha cambiado, sí, pero sin perder el gesto. Hoy conviven las oficinas y los trajes con la caña de mediodía, el saludo en la panadería y ese paso tranquilo que no entiende de prisas. Porque esto va de ciudad en clave discreta.

Esa mezcla de barrio que madruga y barrio que descansa no es casual. Creció entre masías y fábricas textiles, y acabó convirtiéndose en uno de los enclaves más codiciados de la ciudad. La Diagonal marca el pulso urbano; las calles interiores aportan calma y vecindario; y el eje de L'Illa Diagonal y

El Corte Inglés (Avinguda Diagonal, 557 y 617) resume ese aire chic que invita a caminar sin prisa, mirar escaparates y alargar la tarde en la coctelería de algún hotel.

Pero no te confundas: aquí pasan cosas. Y muchas. Solo hay que rascar un poco para encontrar festivales, museos, parques y espacios de creación escondidos entre plazas y pasajes. El distrito todavía no está gentrificado, y se nota en propuestas como **Circorts**, el festival de circo al aire libre que llena las calles de malabares, acrobacias y poesía; o en el **passatge de Tubella**, una cápsula del tiempo de 1925 que algunos llaman –sin exagerar– el Notting Hill de Barcelona.

Y si lo tuyo no son los malabares, no pasa nada, también hay pensamiento

crítico y cuerpos en movimiento. El ciclo Filosofía en la calle reúne al vecindario en torno a preguntas que importan, mientras **La Caldera** (Eugeni d'Ors, 12) impulsa la investigación artística desde el cuerpo. En diciembre, por ejemplo, acogerá **ONA**, un espectáculo que combina danza, luz, objetos y música en directo; y **Cosa. Intervenir un cuerpo**, donde los objetos escénicos se convierten en bailarines.

EL VERDE BIEN ENTENDIDO

Y entre función y función... un paseo. Porque en este barrio, el lujo no grita, se deja ver sin hacer ruido. Se esconde en jardines bien trazados, sombras que invitan a quedarse y terrazas donde un café sabe mejor que en ninguna otra parte. Los **Jardines del Palau de Pedralbes** (Avinguda Diagonal, 686) son pura calma: estanques, simetría y esculturas que bajan el volumen de la ciudad. El palacio fue residencia real, sí, pero también es hogar de cedros del Himalaya, magnolios y una pérgola diseñada por Gaudí. Y cuando llega el verano, Les Nits de Barcelona convierte este rincón en un escenario al aire libre donde el verde y la música hacen *match*.

Más abajo, los **Jardines de la Maternitat** (Travessera de les Corts, 159) ofrecen otra pausa: bancos de hierro



Del Passatge de Tubella a la entrada del Grand Hyatt, rumbo al espectáculo de Circorts, con parada en los jardines de la Maternitat y bocado en Cromà by Flash y Baló.



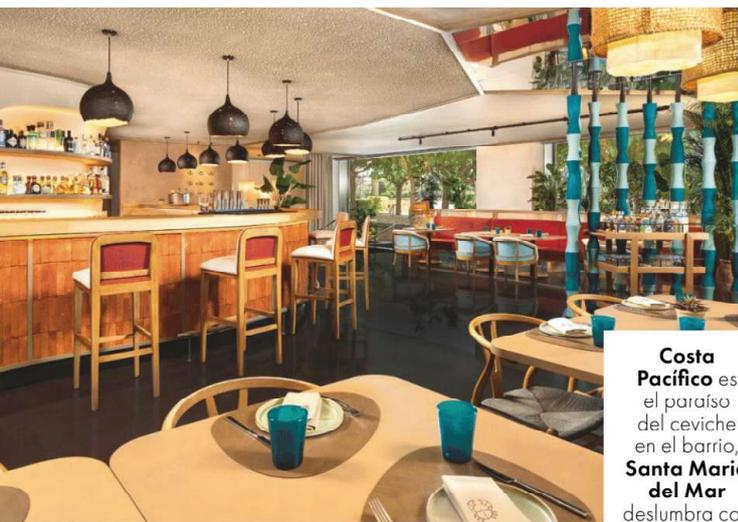
forjado, árboles centenarios y pabellones modernistas con alma de barrio. Perfecto para leer, pasear o simplemente desaparecer un rato sin mirar el reloj. Y si aún queda tiempo (o ganas de verde), vale la pena acercarse al **Parque de Cervantes** (Avinguda Diagonal, 706), un jardín con más de 10.000 rosales que lo llenan de colores y perfumes embriagadores.

Y si hablamos de tradición deportiva, aquí se juega en serio. El **Real Club de Tenis Barcelona** (Bosch i Gimpera, 5-13) y el **Real Club de Polo** (Avinguda Doctor Marañón, 19-31) marcan el ritmo con raquetas, caballos y torneos que son historia viva de la ciudad.

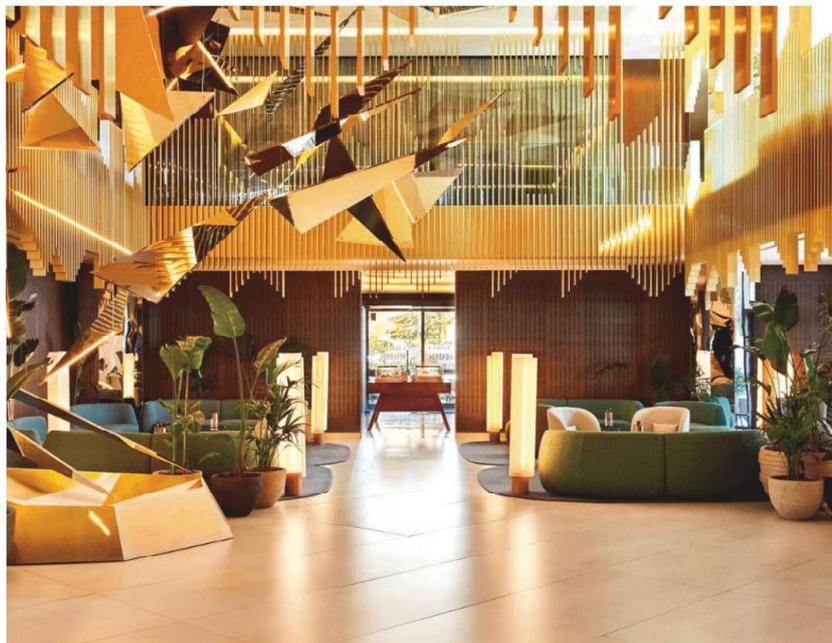
DELICIOSAMENTE TRANQUILA

Les Corts también sabe cocinar a fuego lento. Entre oficinas y avenidas, esconde rincones donde se come sin prisa y se vive sin alardes. Uno de ellos es la **plaça de la Concòrdia**, núcleo vecinal con alma de pueblo y gusto por las cosas bien hechas. La iglesia de Santa Maria del Remei marca la altura (literal y simbólica), pero el pulso lo llevan los bares de toda la vida, que abren temprano, sirven vermuts con gesto cómplice y ocupan las aceras ▶





Costa Pacífico es el paraíso del ceviche en el barrio, **Santa María del Mar** deslumbra con su elegancia y **Yurbban Passage** redefine el descanso.



LOS CINCO IMPRESCINDIBLES



Can Deu

En la plaça de la Concòrdia se alza Can Deu, una joya modernista de 1897 que pasó de casa señorial de la familia Deu a centro cívico, abierto en 1986. Ahora estampa el latido cultural de Les Corts con talleres, jazz, exposiciones y una cafetería con terraza que parece detener el tiempo. Un lugar donde lo de barrio y lo patrimonial conviven sin complejos. **Pl. de la Concòrdia, 13.**



Museo del Barça

En el corazón de Les Corts, el Museo del Fútbol Club Barcelona es uno de los más visitados de la ciudad, con más de 1,2 millones de entradas al año. No es el Louvre, aunque para muchos es casi una catedral contemporánea. Trofeos, camisetas, balones firmados y recuerdos de gloria se mezclan con pantallas táctiles y épica azulgrana a ritmo de himno. **Aristides Maillol, s/n.**



Oasis Wellness Spa

No es solo un nombre, es una promesa cumplida al cruzar la puerta. Uno de los spas más grandes de la ciudad, con tres piscinas, saunas que invitan a parar y tratamientos firmados por Natura Bissé. Puedes venir solo al circuito o alargar la experiencia con un desayuno en el Grand Hyatt. También puedes combinar spa y comida en alguno de los restaurantes del hotel. **Pl. de Pius XII, 4.**



Fundació Suñol

Difundir la Col·lecció Suñol Soler y dar impulso a la creación contemporánea: esa es la misión de la Fundació Suñol. Este diciembre presentan *MORTALS+*, una exposición ideada por Albert Potrony y Roser Sanjuán que cruza arte, memoria y experiencia vivida. Una propuesta sensible que no esquiva lo incómodo, pero lo aborda con belleza y respeto. **Mejía Lequerica, 14.**



L'illa Diagonal

No todos los centros comerciales tienen pedigrí, pero L'illa Diagonal juega en otra liga. Desde que Rafael Moneo y Manuel de Solà-Morales lo imaginaron como un rascacielos tumbado en 1993, no ha parado de reinventarse. *Boutiques, restaurantes...* Aquí vienes a comprar, sí, pero también a mirar, picar algo y salir con más de lo que esperabas. **Av. Diagonal, 557.**



Para bajar el cheesecake de **Jon Cake & Wines** y el mocktail de **Cocina Hermanos Torres**, nada mejor que un paseo por el **parque de Cervantes**.



TOP FOGONES

como si el tiempo no pasara. A su alrededor, sobreviven una farmacia de 1860, farolas que ya no se fabrican y calles que conservan la medida exacta para pasear después del café.

El hambre –como el barrio– también ha evolucionado. El desembarco de oficinas, editoriales y ejecutivos con prisa ha traído consigo una legión de restaurantes y terrazas que conviven sin dramas con los de siempre. Ahí sigue **Aspic** (Doctor Ferran, 23), repleto de *delicatessen* de primera calidad; **Bodega Aregall** (Sant Ramon Nonat, 25), que desde 1951 cocina como si aún mandara la abuela; y **Casa Petra** (Manila, 51), medio colmado, medio restaurante, es perfecto para comer a cualquier hora.

Pero la escena no se ha quedado anclada en el pasado. También han llegado aperturas más recientes, como **Croma by Flash**, heredero del mítico Flash Flash, con tortillas que siguen marcando estilo; **Jaiba MX**, cocina mexicana de antojo con guiños al producto catalán, firmada por el chef Roberto Ruiz; **Smash House Burgers**, templo de las *burgers* estilo americano y doble ganador del BCN Burger Cup; **Leña**, el proyecto carnívoro de Dani García dentro del Grand Hyatt Barcelona; y, para postres indecentes, **Jon Cake & Wines**, con sus *cheesecakes* de culto que generan colas, debates y adicción.

Porque Les Corts no vive de nostalgia ni de ruido. Aquí la modernidad no borra la memoria, y la calma no está reñida con el carácter. No compite, no presume. Pero sigue ahí, como siempre: esperando a que lo descubras. ■



COCINA HERMANOS TORRES

El triestrellado del barrio

En un antiguo taller mecánico, **Sergio y Javier Torres** han levantado su universo: cocina a la vista, producto del huerto y emoción con **tres estrellas Michelin**. Aquí todo cuenta, desde los recuerdos familiares y la técnica pulida hasta el respeto por el sabor. Cada plato tiene algo de relato, mucho de oficio y un fondo que sabe a casa. Justo al lado, el nuevo espacio Milesimé Cigars & Spirits amplía el ritual con cócteles y puros elegidos con precisión. **Taquígraf Serra, 20.**

BALÓ BAR

Elegancia sin ruido

Sobrio y elegante, Baló es uno de esos restaurantes donde todo está pensado. Lena Maria Grané y Ricky Smith, pareja dentro y fuera de la cocina, vienen de la alta restauración y se nota: en la técnica,

en el silencio de la sala, en el respeto al producto. A mediodía proponen uno de los menús gastronómicos más sorprendentes de la ciudad, un auténtico regalo en un sitio de este nivel. Ejecutivos, parejas, amigas con criterio... Aquí no se viene por casualidad.

Déu i Mata, 141.

GAIG BARCELONA

Canelones con pedigrí

Si el amor entra por la cocina, en casa Gaig lo llevan practicando desde 1869. **Carles Gaig** sigue al mando con su estilo impecable, y Fina Navarro –su mujer, su apoyo y su primera crítica– acompaña el proyecto con elegancia silenciosa. Ya no es *take away*: ahora es alta cocina en formato íntimo. Canelones con trufa, macarrones del cardenal, fondos profundos y recetas con apellido. Sabe a historia, pero nunca se queda atrás.

Nau Santa Maria, 5.



CONFIDENCIAL

Javier Mariscal

LOS RINCONES QUE
INSPIRAN AL GENIO
DEL TRAZO

Por BELÉN PARRA

Su nombre estará por siempre ligado al de Barcelona, la única ciudad española en albergar unos juegos olímpicos hasta la fecha. Se celebraron en el 92, año que cambiaría la vida del diseñador Javier Mariscal al crear la mascota Cobi. Un sonriente perrito que pasó del boceto original iniciado en la más estricta intimidad a la inevitable proyección mundial. Un icónico antes y después para Mariscal. Probablemente, el valenciano más barcelonés. Su universo particular es pura emoción. Un torrente incesante de sensaciones que el artista canaliza y armoniza con su trazo. Con ese “pesimismo optimista” que tanto le caracteriza. Un estado de ánimo en el que predominan la luz y el color. También su amor incondicional por Barcelona a lo largo de toda su trayectoria. Artísticamente, Javier Mariscal se atreve con todo y se entrega en todo lo que hace. Basta admirar su obra con detenimiento y entender su genio, en el sentido

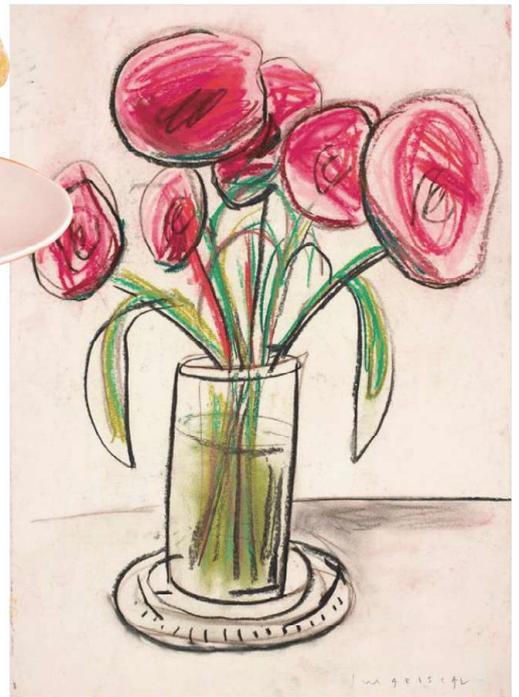
más creativo de la palabra. Se siente cómodo en el ejercicio de cualquier disciplina; desde la pintura a la cerámica, pasando incluso por el cine de animación. “En todas ellas la base es el dibujo, así que no son cosas opuestas”, esgrime. Mariscal trasciende la marca para erigirse en estilo. Reconocible y reconocido por (casi) todos. Irreverente e inocente al mismo tiempo. Es su mejor modo de expresión. La mayoría de las veces con Barcelona de fondo, donde ya no tiene su residencia pero sí su estudio y *showroom*.

¿Qué te queda o quedaría por hacer? ¿Alguna asignatura pendiente en tu trayectoria?

Me gustaría aprender a cocinar mejor y así montar un restaurante en mitad del campo con buena música, buenas vistas, proyecciones de cine... Como lo que fue **elBulli** en su día para dar muy bien de comer, merendar y cenar. Me tendría que tocar la lotería para hacerlo posible.



Mariscal, en plena creación, rodeado de ese **universo colorista** y libre que ha convertido en su sello.



“La gente queda fascinada con Barcelona. Me recuerda a la Nueva York y el Japón que yo descubrí en los 80 y 90”

Igual podrías participar en la próxima edición de MasterChef Celebrity...

¿Eso qué es? ¿Un reality? Qué va...

¿Cuál es tu mayor motivación a la hora de aceptar un proyecto o encargo?

Que realmente lo pueda asumir y me vea capaz de llevarlo a cabo. Que me permita comunicar con la gente; que tenga algo que decir. El diseño gráfico tiene que provocar una emoción.

¿Qué es lo que más te llena a nivel profesional?

El valor que la gente da a mi trabajo. El otro día me paró una señora por la calle para confesarme que tenía uno de mis cuadros en su casa que le daba la vida en sus momentos más bajos. También me trasladan las impresiones de muchos clientes de restaurantes que exponen mis obras.

¿Algún trabajo del que te arrepientas?

Más que arrepentirme, en ocasiones sí que pienso que podría haberlo hecho mejor; como me ocurrió con unas alfombras. Por lo general, mis trabajos envejecen bien. A veces hasta me sorprendo del resultado...

¿Sueles trabajar con muchas limitaciones?

Siempre tengo mucha libertad a la hora de crear.

¿Cuántas horas pasas en tu estudio de Palo Alto?

No las cuento, pero a veces puedo pasarme un mes sin hacer nada porque no me sale. Y no será porque no lo intente... Cuando eso ocurre me dedico a la jardinería; saco la manguera y me pongo a regar.

¿Qué te aporta la cerámica?

Mucho. Es como un lienzo maravilloso. Me gusta introducir nuevos códigos gráficos a piezas antiguas que siguen vigentes. ▶

“Me gustaría aprender a cocinar mejor y así montar un restaurante en mitad del campo”

¿Qué Barcelona se ve desde tu estudio?

Desde Palo Alto –una fábrica de 1857 rehabilitada y hoy patrimonio de la ciudad donde conviven empresas del sector creativo–, este oasis al que muchos vamos dando forma, se ve un entorno muy verde y, obviamente, también el mar.

¿Qué sentimientos despierta en ti la ciudad actual?

A día de hoy es una ciudad mucho más internacional por el conjunto cada vez más numeroso de etnias que la cohabitan. Me parece maravilloso que haya tanta inmigración y que haya sabido integrarse tan bien. Barcelona tiene una riqueza bestial.

¿En qué crees que ha mejorado o qué cambio valoras más positivamente en los últimos años?

En el turismo, que cada vez recibe más y me parece fantástico. Porque ayuda a entrar en contacto con distintas culturas, a trabajar el oído y, adoptar otras maneras de ver la ciudad. La gente queda fascinada con Barcelona. Me recuerda a la Nueva York y el Japón que yo descubrí en los 80 y 90.

¿No te parece más insegura, como tantos critican?

Para nada. No hay que vincular el turismo con la falta de seguridad. Yo nunca me he sentido inseguro en Barcelona y unos pocos sinvergüenzas no van a condicionar mi día a día en la ciudad.

¿Consideras que carece de algo?

Necesita una organización política más potente en lo que es ahora mismo su área metropolitana. No se trabaja por la mancomunidad de sus municipios creando nuevas sinergias y mejoras en las conexiones de transporte.

¿Cualquier tiempo pasado fue mejor?

Nunca, nunca. El futuro siempre es mejor. Lo será porque cada vez hay más mestizaje y fusión.

¿Por qué ciudad o destino podrías dejar Barcelona?

Siempre he querido ser un *Californian boy*. Los Ángeles me fascina, pero tampoco sabría explicar bien por qué...

¿Cuánto debe Mariscal a Barcelona y viceversa?

Yo muchísimo porque me ha dado muchísimo. Y sí creo haber aportado a la ciudad, a juzgar por lo que me traslada su gente. Son siempre palabras de cariño.

¿Cómo disfrutas de la ciudad?

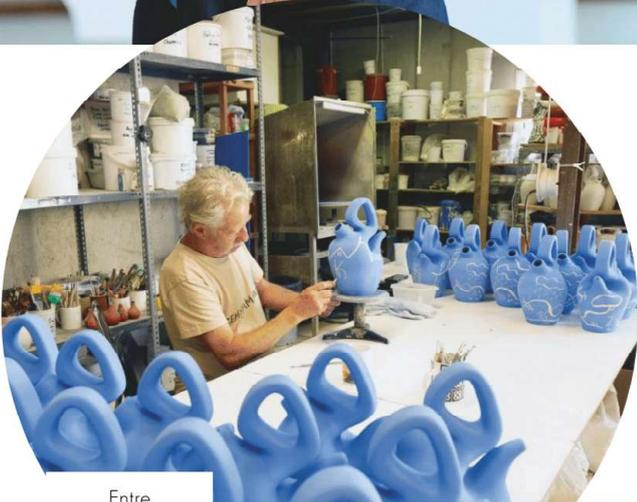
Paseando o quedando con mis amigos. El clima es fantástico, en otoño especialmente.

¿Qué barrios son los que más te gusta frecuentar?

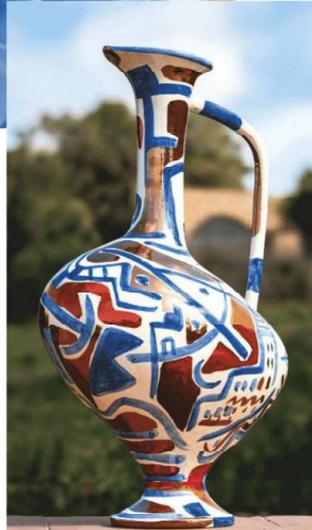
El Poble Nou, la Barceloneta, el Born... Siempre de plaza de Catalunya hacia abajo.

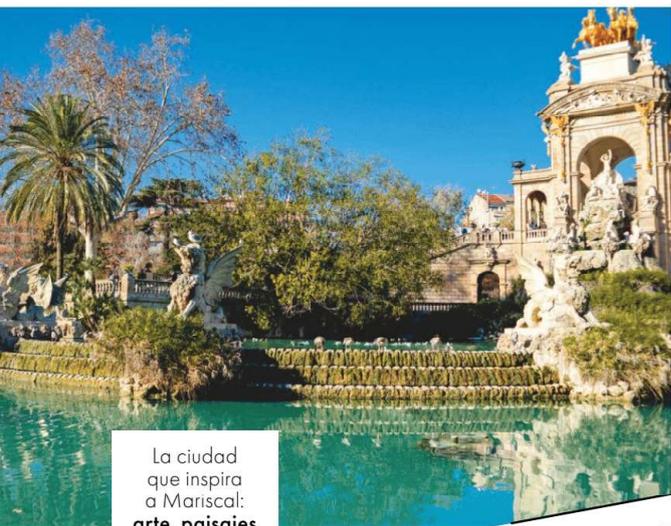
¿Algún rincón, espacio o local favorito?

Los alrededores de Santa Maria del Mar. ■



Entre cerámica, trazos libres y mar, Mariscal sigue dibujando su propia Barcelona.





La ciudad que inspira a Mariscal: arte, paisajes y platos que forman parte de su imaginario creativo.

“El futuro siempre es mejor. Cada vez hay más mestizaje y fusión”

SUS DIRECCIONES

UN ICONO TURÍSTICO

El **Park Güell** (Olot, 7) impresionante.

DE MUSEO

La **Fundación Miró** (Parc de Montjuïc, s/n), rodeado de naturaleza. La obra de Miró te hace sentir bien.

UNOS JARDINES

Los de **La Ciutadella** (passeig Picasso, 21), por donde tanto he paseado con mis hijos.

UN MIRADOR

El de **Miramar** (Plaça de Carlos Ibáñez), en Montjuïc.

DE VERMÚ

El **Bar Súper** (Plaça de



Santa Caterina, 3), lo último de los hermanos Max y Stefano Colombo junto al mercado de Santa Caterina.

CON LA FAMILIA

El mítico **Mordisco** (Passatge de la Concepció, 10), para el que pinté un cuadro en representación de la amistad de todos los que aún nos reunimos ahí.

CON AMIGOS

La izakaya **Ikoya** (avinguda de Francesc Cambó, 23) del grupo Sagardi y el chef japonés Hideki Matsuhisa.

UNA PASTERERÍA

Brunells (Princesa, 22), premiada por sus cruasanes de mantequilla.

UNA COCTELERÍA

Dry Martini (Aribau, 162), donde también he



expuesto una parte muy personal de mi obra.

UNA TERRAZA

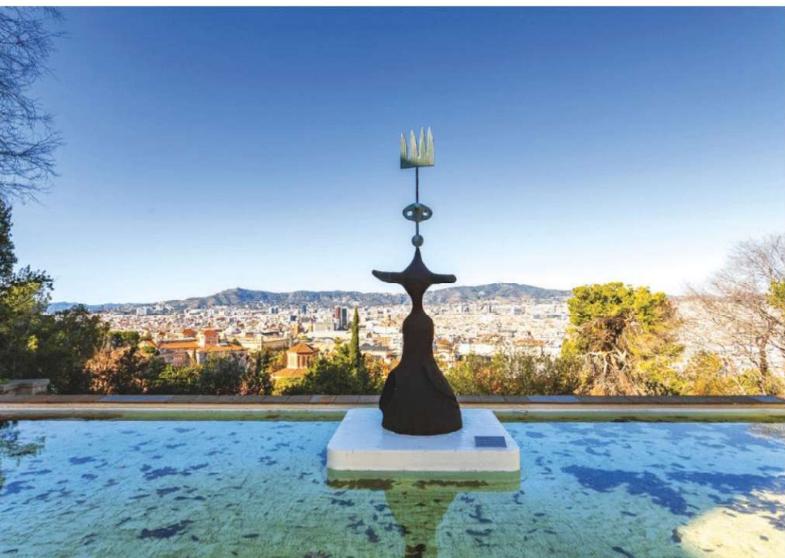
La del restaurante **Xemei** (Passeig de l'Exposició, 85), en la falda de Montjuïc.

UNA TIENDA DE ROPA

La que venda artículos del diseñador **Paul Smith**.

UNA TIENDA DE DISEÑO

Todavía echo mucho de menos **Vinçon...**



SHOPPING

GUÍA

← { DIRECCIONES CON ESTILO PARA ESTRENAR **NUEVA TEMPORADA** } →



iH!

TE PROPONEMOS UN PASEO POR EL CENTRO DE LA CIUDAD CONDAL, PARA DESCUBRIR NUEVOS RINCONES CON LO ÚLTIMO EN TENDENCIAS

LO MÁS CHIC DEL CARRER PAU CLARIS

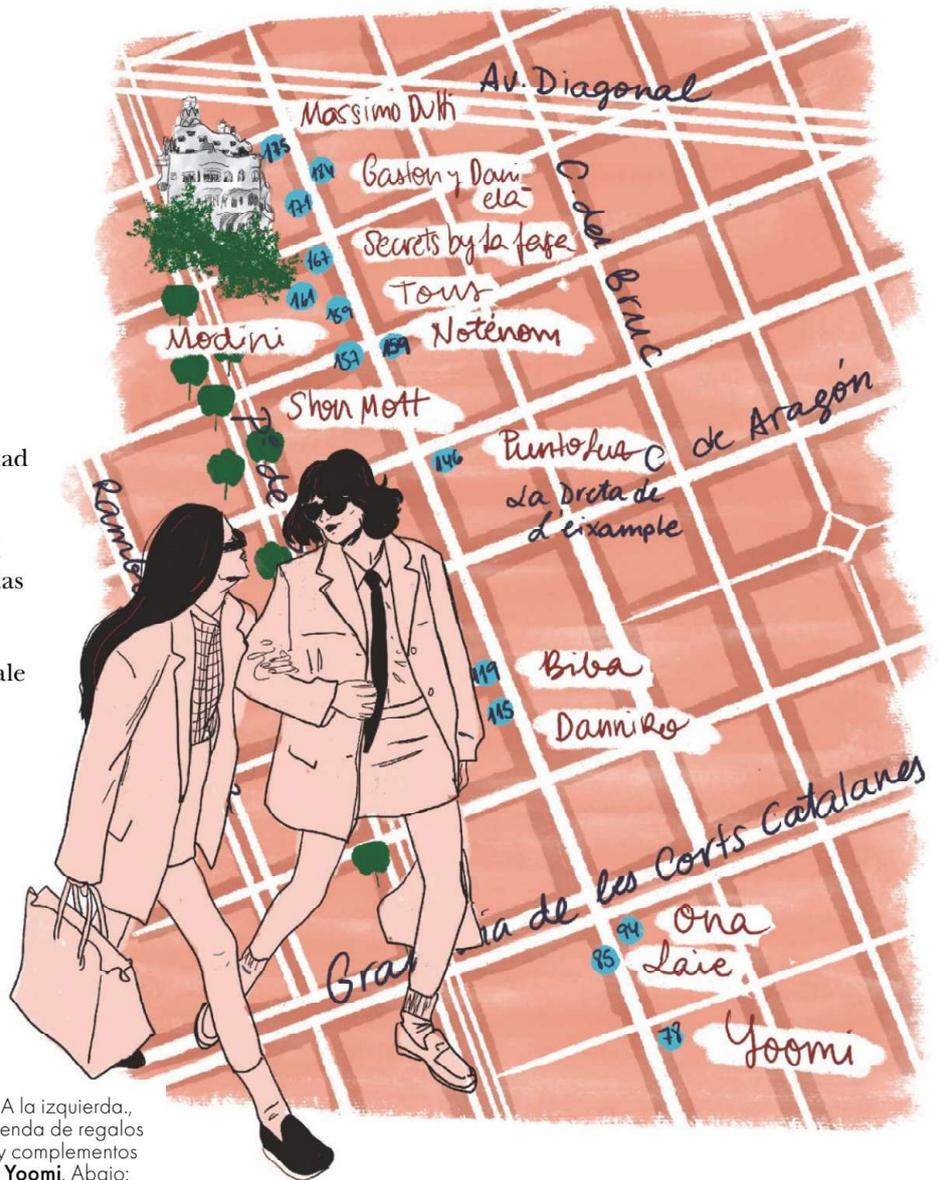
En este tramo, el corazón de la ciudad parece bajar el ritmo. Entre fachadas modernistas transitan quienes buscan algo más que una jornada de compras.

Por LUISA RICART Y SYLVIA BONET

Pau Claris es una de esas calles de la Ciudad Condal que no necesitan levantar la voz para destacar. A medio camino entre el bullicio de passeig de Gràcia y la serenidad del Eixample, ofrece una mezcla perfecta de tiendas con carácter, cafeterías con encanto y oficinas que marcan el pulso diario. De día es una avenida luminosa, llena de gente que entra y sale sin prisa; de noche, un paseo tranquilo donde todo parece encontrar su sitio. Una calle que conserva la elegancia discreta de la Barcelona más clásica y auténtica.



A la izquierda, tienda de regalos y complementos **Yoomi**. Abajo: clutch rojo de **DanniRo**, donde encontrar accesorios con un toque original.

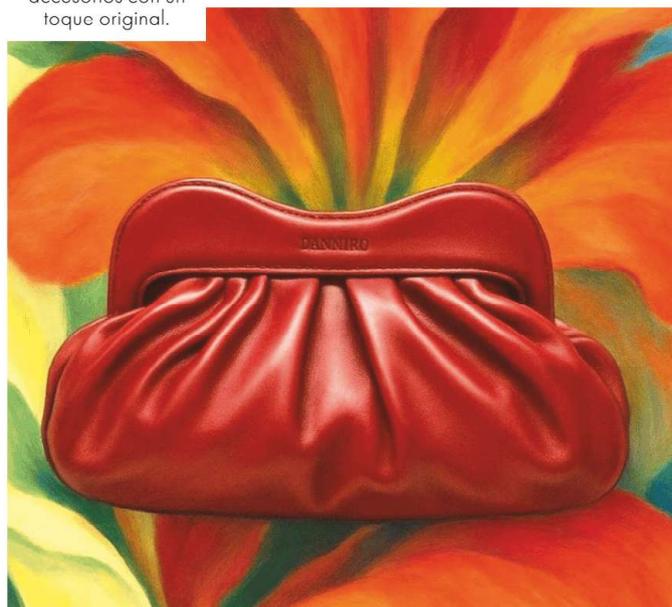


Nº 78 YOOMI

Creación íntima, objetos que acompañan, carácter propio. Yoomi apuesta por la originalidad, por piezas que transmiten alegría y personalidad. Un rincón para quienes entienden el vestir como expresión y no como imposición. Cada artículo, cada color y cada forma, todos 'encantadores', están pensados para sumar a la vida.

Nº 85 LAIBRERIA CAFÉ

Una fusión entre la literatura y el café, entre la idea de detenerse y el ritual del gusto. Un lugar con alma, ambiente relajado y propuestas que trascienden la compra rápida. Llibreria Café Laie es una invitación no solo a entrar, sino a quedarse, a mirar, a descubrir y a saborear, en un escenario urbano con mucho encanto.



Nº 115 DANNI RO

Accesorios que cuentan historias, piezas que completan sin saturar. Danni Ro apuesta por la tradición artesanal, por la creatividad, por el toque que marca la diferencia y por la distinción accesible. Una propuesta que entiende que los complementos son los protagonistas silenciosos que completan un look.



De arriba abajo e izquierda a derecha: interior de la tienda **Shon Mott**, escaparate y lámpara de **Punto Luz**, panorámica de **Noténom** y modelo de **Shon Mott**.



Nº 119
BIBA

Una invitación al universo del complemento: piel noble, colores que cuentan historias, producción que gana en control propio. Una marca que apuesta por la cercanía, la artesanía y el concepto pensado para el día a día. Un local en el que no se improvisa nada: cada bolso, cada correa, cada textura se selecciona con mimo para ofrecer presencia, carácter y veracidad.



Nº 146
PUNTO LUZ

Un entorno donde la creación ilumina y acompaña. Objetos y accesorios que transforman ambientes, que aportan textura y calidez a la vida. Punto Luz combina funcionalidad y estética sin descuidar el propósito de embellecer lo cotidiano.

Y, ADEMÁS, NO PUEDES PERDERTE



Ona Llibreria
Libros y una atmósfera que invita a la pausa en esta librería, que se convierte en refugio. Ona Llibreria selecciona títulos, ideas y voces. Un rincón para detenerse, reflexionar y dejarse llevar. Cada estantería se convierte en un gesto de atención y cada lectura en un acto personal.
Pau Claris, 94.



Secrets by La Farga
Un mundo de sabores ocultos, de encuentros gastronómicos con carácter y personalidad. Una propuesta que entiende que la experiencia y la estética caminan juntas, que el producto bien atendido se convierte en memoria. Cada bocado, cada instante y cada gesto cobran sentido en este lugar tan especial.
Pau Claris, 167.

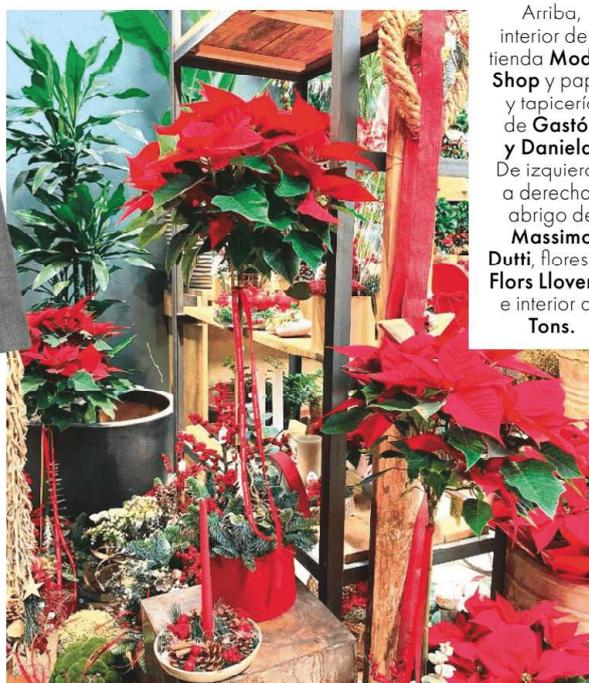


Colmado
Un refugio que celebra lo auténtico: productos seleccionados, tradición reinterpretada, pausa en medio del ritmo urbano. Colmado es un lugar donde el día a día encuentra sabor y presencia, donde lo ordinario se transforma en un acto consciente de calidad y proximidad.
Pau Claris, 181.



Nº 157
SHON MOTT

Concepto que se siente, matices que importan, tejidos que acompañan al cuerpo. Shon Mott propone una línea consciente, con la que el gesto de vestir se convierte en manifestación de buen gusto. Una mirada contemporánea que no sacrifica comodidad por apariencia.



Arriba, interior de la tienda **Modini Shop** y papel y tapicería de **Gastón y Daniela**. De izquierda a derecha., abrigo de **Massimo Dutti**, flores de **Flors Lloveras** e interior de **Tons**.



Nº 159
NOTÉNOM

Estética de líneas puras, materiales pensados y una propuesta urbana que entiende la indumentaria como vehículo de identidad. Noténom apuesta por menos artificios y más personalidad, por lo funcional que transmite carácter. Cada prenda se transforma en un símbolo y cada presente en un reflejo.

Nº 161
MODINI SHOP

Una boutique de ropa infantil para niños, niñas y bebés de 0 a 16 años que apuesta por la selección cuidada y por las firmas que hablan de hoy y de mañana. Encontrarás tendencia con voz propia, tejidos con carácter, cortes que abrazan la metrópoli. Un lugar para quienes saben que vestir bien es un acto de intención.

Nº 162
TONS

Minimalismo con alma y piezas que respiran frescura y sencillez en esta tienda tan especial. Tons propone una visión contemporánea de la vestimenta, en la que la sinceridad se mide en líneas limpias y materiales sabiamente escogidos. Un ambiente donde la mujer urbana encuentra su modo de decir sin gritar.

Nº 171
GASTÓN Y DANIELA

Textiles, ambientes, creatividad: Gastón y Daniela lleva la estética al interior, al tejido que cubre espacios y sentidos. Un cruce entre arte y funcionalidad, pensado para quienes valoran la ambientación tanto como la prenda. Cada tela, cada cortina, cada tapizado cuenta una historia de gusto y concepto.

Nº 175
MASSIMO DUTTI

Sofisticación sin estridencias, funcionalidad con carácter y tejidos que acompañan el ritmo de la urbe. Una marca que liga el estilo con la atemporalidad, pensada para atravesar estaciones con clase. Cada prenda habla de moderación, de buen gusto, de un armario urbano que respira liviandad.

Nº 184
FLORS LLOVERAS

Una floristería de larga tradición que combina sabiduría y vanguardia. Flores locales, composiciones que trascienden lo efímero, un taller que da forma a emociones y un rincón donde la naturaleza se viste de asfalto. Cada pétalo, cada prenda expresa dedicación y mirada estilizada.

LO QUE VIENE

Alta joyería, bolsos con personalidad, propuestas 'slow'... Es lo que encontrarás en esta recopilación de nuevas aperturas que llegan para revolucionar el panorama de moda de la ciudad ... ¡y tu armario! Aquí empieza tu próxima ruta de 'shopping'.

Por AMALIA QUIROGA



1.

VICTORIA
@VICTORIA_SHOES

Vive en momento de lo más especial. Además de su 110 aniversario, este año la histórica marca de zapatillas celebra también la apertura de su primera tienda en la Ciudad Condal. Un fabuloso espacio de 150 m² en el que el color, el ritmo expositivo y los materiales industriales crean una escenografía para el universo de la marca que llevamos calzando desde nuestra infancia. **Canuda, 39.**

2.

PALOMA WOOL
@PALOMAWOOL

La firma española que vuelve locas a Hailey Bieber, Kaia Gerber o Rosalía. Nacida en Barcelona en 2014, de la mano de Paloma Lanna, representa un nuevo concepto de *slow fashion*, pues entienden la producción como un goteo de prendas, sin demasiado stock, con el fin de evitar el consumo irresponsable y el desperdicio. Esa filosofía, unida a sus coloridos y originales diseños, ha hecho que se convierta en una de las firmas más codiciadas por *it girls* internacionales. **Av. Diagonal, 360.**

3.

BIMANI
@BIMANI13

Éxito sin límites. La firma de Laura Corsini abre un nuevo capítulo en su expansión nacional. Este proyecto, nacido en 2012, mantiene intacta su misión: crear prendas sofisticadas y versátiles, diseñadas y confeccionadas en España, que lleguen a los armarios de todas las mujeres y se adapten no solo a su estilo, sino al ritmo de su día a día. **Centro comercial L'illa Diagonal.**

4.

MIETIS
@MIETISTUDIO

Los bolsos más deseados de Instagram. La nueva *flagship* de Mietis en pleno corazón de la ciudad es la materialización de una historia de artesanía, creatividad, innovación y frescura. En su *boutique* descubrirás colecciones icónicas de bolsos y chaquetas, además de un exclusivo servicio de personalización privada junto a la diseñadora María Fontanellas. El accesorio definitivo para llevar tus looks al siguiente nivel. **Pg. de Gràcia, 66.**

5.

CHAUMET
@CHAUMETOFFICIAL

Como una obra de arte. La *maison* de joyería y relojería parisina ha escogido el número 73 del emblemático Passeig de Gràcia para ubicar su nueva *boutique*, un templo de lujo decorado con guiños a Gaudí y al modernismo catalán, en el que perderse horas y horas admirando sus espectaculares piezas. Un paso más en el histórico legado de esta casa que lleva haciendo soñar a los amantes de la joyería, y de la belleza, desde 1780. **Pg. de Gràcia, 73.**

DE COMPRAS CON GEORGINA ESCODA

De su sueño de crear el armario perfecto, repleto de básicos irresistibles, nació, en 2017, la firma Bad Habits. La empresaria comparte su ruta de 'shopping' por la Ciudad Condal.

Por MARÍA ELVIRA

UNA TIENDA EN LA QUE PERDERTE

En **Santa Eulalia** (passeig de Gràcia, 93), no solo por su cuidada selección de marcas, sino porque es un auténtico lujo perderse en el espacio y acabar comiendo en su terraza. Y en **Bad Habits** (Tenor Viñas, 5) que llega este otoño/invierno con tejidos especiales y volúmenes muy cuidados en pantalones y abrigos.

EN MODO 'DECO'

Dos de mis sitios favoritos son **Polop** (av. de Barberà, 238, primera planta, nau 1A, Sabadell) un *showroom* de mobiliario y objetos *vintage* del siglo XX, y **Modulolab** (rda. de Sant Pau, 42-44), especializado en diseño original de los años 50 a 70.

TESOROS VINTAGE

Mise en Scène (Ciutat de Balaguer, 25) es mi perdición. Cada vez que voy, 'pico'. Me vuelve loca todo: la ropa, los accesorios, pero, sobre todo, Micaela e Inés, las fundadoras. Son muy divertidas y tienen un gusto exquisito.

EL BOLSO PERFECTO

La tienda de **Loewe** (pg. de Gràcia, 35) es un lugar icónico donde moda, arte y diseño conviven con estilo. Perderse

allí es un placer... y esta temporada el Pebble Bucket me tiene enamorada.

HALLAR UNA JOYA ÚNICA

Una firma de joyería que he descubierto recientemente y me fascina es **Leandra Studio** (Muntaner, 261). Sus joyas y su imagen me encantan. ¡Sueño con una pieza suya!

CALZADO ESPECIAL

Casi todo el que tengo es de **Bad Habits**. Hago yo la selección, y lo que ves en tienda es lo que me compraría. Para deportivas, me encanta perderme en **Sivadescalzo** (Bailén, 18). Es un espacio donde conviven marcas icónicas, colaboraciones únicas y diseños que no encuentras en ningún otro sitio.

MI ÚLTIMA INVERSIÓN

Una lámpara de **Santa Cole** (ctra. C-251 km. 5,6 Parc de Belloch) y unas sillas Cesca, de **Knoll**, para nuestro refugio familiar del Ampurdán. De moda, el bolso de mano Rodeo Mediano, en Tostado, de **Balenciaga** (Pg. de Gràcia, 93).

DÓNDE DERROCHAR ESTILO

Casa Bonay (Gran Via de les Corts Catalanes, 700), para disfrutar de un ambiente único. Si buscas algo más íntimo, **Bar Lombo** (Moliné, 1). ■



Sobre estas líneas, Georgina Escoda, en Barcelona. Abajo, bolso Pebble Bucket, de **Loewe**, pulsera de **Leandra Studio**, chaquetón y bota de **Bad Habits**, tienda de tesoros *vintage* **Mise en Scène**, restaurante **Bodega Bonay**, en **Casa Bonay**, y mesa de **Polop**, un *showroom* de piezas únicas en Sabadell.



CAN VITAL

Energía en equilibrio

En el corazón de Alt Penedès se halla Can Vital, una masía donde la naturaleza se convierte en una herramienta más en esta apuesta por recuperar tu ritmo interior. Can Vital cuenta con múltiples retiros en los que encontrarás desde disciplinas como el yoga hasta **opciones reset que contribuyen al bienestar íntegro** de cuerpo y mente. Este “santuario de paz” es una invitación a volver a conectar con tu yo interior, tu energía y vitalidad.... a olvidarte por unos días el incesante ritmo de la rutina. **Cami Mas Soler, Mediona.**

MAS SALAGROS

Sumergirse en la vida ‘slow’

En este ecoresort podrás reconectar con el presente a través de múltiples e inesperadas experiencias. Decántate por el programa *Beauty-Fall*, su circuito de aguas, *Aire Ancient Baths Vallromanes*, te transportará a **un auténtico viaje sensorial** que despertará tu versión más relajada. Y, como broche, completarás tu experiencia con un menú degustación de categoría. **Riera de Vallromanes, Vallromanes.**

BAJAR EL RITMO EN UN RETIRO DE BIENESTAR

Parar, reflexionar y cuidarse desde el interior. Estos retiros nos invitan a relajar las pulsaciones a golpe de rituales ‘detox’ que prometen sorprenderte.

Por LUCÍA PANDIELLA



MAS JULI

Un refugio para relajarse

Formar parte de un grupo o escaparse en pareja, tú eliges cómo vivir tu experiencia más *Wellness*. Situado entre la playa y la montaña, Mas Juli es un refugio donde convergen bienestar, gastronomía, naturaleza y desconexión. Disfrutar del baño caliente de cítricos o de la zona de infrarrojos son algunos de los servicios de **este enclave que invita a pausar todo cuanto nos rodea** y encontrar nuestra mejor versión. **Ramón Casas, 2, Pineda de Mar.**





Un refugio para tu bienestar

Reserva un momento de calma en el **Mind Oasis de Rituals**, un espacio que ofrece avanzadas técnicas para relajarse, recargar y reiniciar cuerpo y mente.



REGALA AUTOCUIDADO
Sorprende con la tarjeta regalo del Mind Oasis y ofrece una experiencia inolvidable de bienestar a tus seres queridos.

Elige los tratamientos y permite que disfruten de un momento único. Disponible exclusivamente en la boutique Rituals de Passeig de Gràcia, 6.



Entre celebraciones, luces y reencuentros, la Navidad también puede ser el momento perfecto para reconectar contigo y recuperar el equilibrio. Resetear cuerpo y mente no es un lujo, sino el mejor regalo que puedes hacerte antes de comenzar un nuevo año. Y hay un lugar en el corazón de Barcelona donde eso es posible: el exclusivo **Mind Oasis de Rituals**, en Passeig de Gràcia, 6. Este santuario de bienestar ofrece técnicas avanzadas con base científica y sabiduría ancestral. Una de las más innovadoras es el hidromasaje en seco, que fusiona los beneficios del masaje con el aroma relajante de *The Ritual of Jing* y la luz led roja. Este tratamiento se realiza sobre una cama de agua templada, donde los jets de presión controlada actúan sobre todo el cuerpo para liberar las tensiones musculares. Por otro lado, el masaje mental, una sesión que, a través de la respiración guiada, la terapia de luz y la estimulación de ondas cerebrales, induce un estado meditativo profundo que reduce el estrés en su cabina de "gravedad cero". Este tratamiento equivale a 2 horas de sueño y es ideal para desconectar del ruido mental, reenfoque la atención y recuperar el equilibrio entre mente y cuerpo.

Texto: GABRIELA MÁRQUEZ

ESCANEA ESTE QR
PARA ACCEDER
A MÁS INFORMACIÓN
Y REALIZAR RESERVAS



WWW.RITUALS.COM/ES-ES/MIND-OASIS.HTML



iH! CONFIDENCIAL

Raquel Martínez (Bonbon Reich)

LAS DIRECCIONES MÁS TOP DE UNA MAMÁ INFLUENCER

Por CRISTINA OLIVAR

En sus calles guarda recuerdos imborrables de su infancia y sus años universitarios y ahora, Raquel Martínez, conocida como **Bonbon Reich** en sus redes sociales, transmite su amor por Barcelona a su hija de tres años, a la que poco a poco enseña las maravillas de la ciudad. Con millones de seguidores en Instagram, YouTube y TikTok, ella es un referente en moda, estilo de vida y belleza y ahora ha querido compartir con nosotros sus mejores direcciones y planes para hacer en pareja, con niños y con amigos.

¿Qué significa Barcelona para ti?

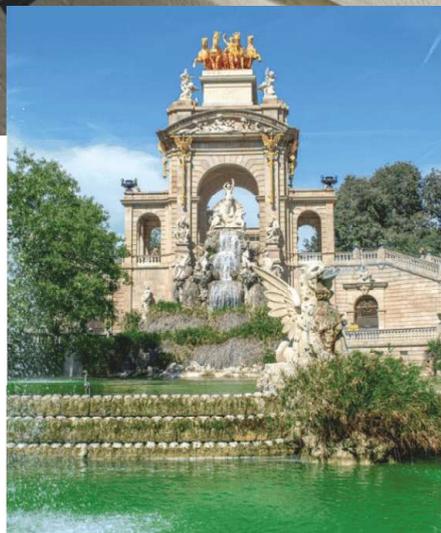
Es una ciudad que combina ritmo y pausa. Tiene esa energía creativa que te impulsa a hacer cosas nuevas, donde siempre termino descubriendo un rincón nuevo que me sorprende. Pero, aunque sea una ciudad con mucho movimiento, también encuentras paz y tranquilidad, lugares donde desconectar. Barcelona es un lugar vanguardista, donde la historia convive con la modernidad, donde cada barrio tiene su carácter y su propia manera de contar la vida.

¿Qué es lo que más te gusta hacer en esta época del año?

Ir en las fechas navideñas a ver las luces de **passeig de Gràcia** es un plan bonito para hacer en familia o pasear en estos días de invierno más fríos y grises por el **paseo Marítimo**, desde donde ves un mar tranquilo, un ambiente muy diferente al de los días de verano. Ir a cenar y al teatro una noche con mi marido también es ideal para estas fechas. Para ir yo sola, un día de *shopping*, siempre es perfecto, sea la época que sea.



La magia del **Parc de la Ciutadella**, uno de los enclaves preferidos de Bonbon Reich para desconectar en plena ciudad.



“Es una ciudad donde la historia convive con la modernidad y cada barrio tiene su carácter y su propia manera de contar la vida”

Para ir con niños, ¿qué recomiendas?

Mis planes favoritos con Sofía en días de lluvia o frío son un clásico que disfruta mucho: **CosmoCaixa**, el **museo del Chocolate** o el **Aquarium**. Cuando el tiempo acompaña, merece la pena salir al aire libre por el **Parc de la Ciutadella**, **Montjuïc** o el **Park Güell**, que combinan naturaleza y diversión. En invierno, Barcelona se llena de magia con las ferias y pistas de hielo navideñas o el **Festival de la Infancia**. Y siempre quedan los paseos por **La Rambla** y la **Boqueria** o una subida en teleférico, con vistas al mar.

¿Cuál es tu plan perfecto para una cita con tu marido, Marc?

Un plan de tarde noche, empezando por ir a tomar una copa en **El Nacional**, donde ya comeríamos alguna tapa allí, y después, ir al teatro. En el **Club Capitol** solemos ver espectáculos de humor o monólogos o un buen musical en el **teatro Poliorama**.

¿Qué lugares recomiendas para una cita romántica de cara a san Valentín?

Si quieres disfrutar de las mejores vistas de Barcelona en un plan casual y romántico, los **bunkers del Carmel**. Algo único y muy romántico, en **AIRE Ancient Baths Barcelona**. Lo mejor, elegir un baño termal con velas, masaje y cava y acabar con una cena en el restaurante **Jardí de l'Abadessa**, en su terraza, que es muy elegante.

Como creadora de contenido, ¿dónde encuentras siempre lo que buscas?

passeig de Gràcia, es el sitio donde me vas a encontrar siempre para ir de compras. Es la avenida de referencia del lujo y la moda en Barcelona, con marcas de alta gama y ►

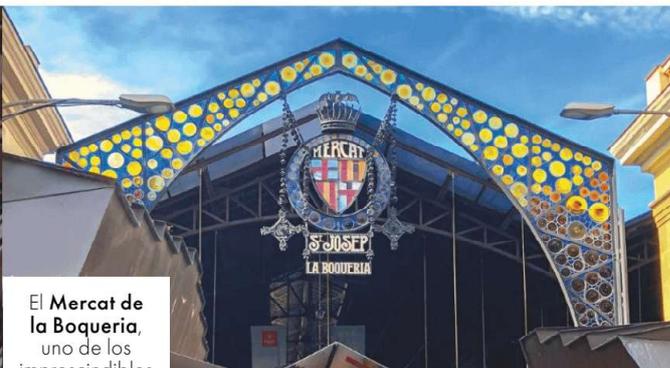




“Passeig de Gràcia, es donde me vas a encontrar siempre para ir de compras”

La croqueta mítica de Paco Meralgo, una de sus favoritas.

Azul Tierra, la tienda donde Bonbon Reich encuentra piezas con alma y ambientes que cuentan historias.



El Mercat de la Boqueria, uno de los imprescindibles de Bonbon Reich para inspirarse entre colores, sabores y vida local. Su refugio azul: el acuario de Barcelona, una de sus paradas favoritas para desconectar.



diseño exclusivo. Para una creadora de contenido, esta zona permite buenos planos, escaparates con diseño, y arquitectura modernista de fondo, como la **Casa Batlló**, perfecta para contenido visual.

¿Y para hacer compras para tu hija?

Quizás iría al centro comercial de **La Maquinista**, ya que es un centro al aire libre con una zona para niños y también tienen salas de cine y gran variedad de restaurantes.

¿Cuál ha sido tu último gran descubrimiento?

El restaurante **Malparit**, con alma irreverente y espíritu mediterráneo que combina tradición catalana y cocina creativa en un ambiente moderno y desenfadado.

¿Cuáles son tus platos preferidos de la gastronomía típica en estas fechas?

Me apasionan las tapas, sea la época que sea. Un bikini de trufa y jamón ibérico, ostra con *ponzu* y caviar, bomba de sepia con alioli negro, mini torrija salada con foie y manzana o un huevo a baja temperatura con *parmentier* de patata y chistorra.

¿Tienes algún rincón al que te gusta escaparte para desconectar?

La colina de Montjuïc y su castillo, ves toda Barcelona y el mar. El **mirador del Alcalde**, es precioso.

Y un lugar donde encuentras inspiración para tu trabajo?

Ir a **Little Fern Café**, a tomar un *brunch*, tiene un ambiente *lifestyle*, ideal para hacer *sets* de contenido desenfadados pero muy *chic*. ■



SUS DIRECCIONES

BOUTIQUES IMPRESCINDIBLES

Santa Eulalia, con muchas firmas top (passeig de Gràcia, 93); **MariaRoch**, con un diseño propio, minimalista y elegante (Laforja, 120) y **CottonVintage**, de segunda mano (Enric Granados, 26).

UNA JUGUETERÍA PARA SOÑAR

Tienda de **Legó** (passeig de Gràcia, 9).

RESTAURANTES A LOS QUE SIEMPRE VUELVES

Paco Meralgo (Muntaner, 171); **Pez Vela** (passeig de Mare Nostrum, 19-21); **Negro y Rojo** (Av. Diagonal, 640) y **9Reinas** (València, 267. Ganduxer, 28).

PARA COMER CON NIÑOS

El jardín de l'Abadessa (Abadessa Olzet, 26).

TIENDA DE DECORACIÓN FAVORITA

Azul Tierra (Còrsega, 276).

UN DULCE CAPRICHIO

Maxime Petit Pastry (Sant Antoni Maria Claret, 244).

PARA BAILAR Y TOMAR UNA COPA

Feroz (Tuset, 27).

LOS MEJORES TRATAMIENTOS BEAUTY

Le Patio Spa (Comte d'Urgell, 107) y **Ribe Clinic** (passeig de Gràcia 89).

MUSEOS Y EXPOSICIONES

Moco Museum Barcelona (Montcada, 25) y la exposición de fotografía de Helen Levitt, en **KRr Fundación Mafre** (Av. Litoral 30).

UN BARRIO PARA PERDERSE

El Born.

HOTELES PARA RECOMENDAR A TUS AMIGOS

El Nobu Hotel Barcelona (Av. de Roma 2-4). **Gran Hotel La Florida** (Carretera de Vallvidrera al Tibidabo, 83-93) y **Hotel 1898** (Rambla, 109).

UN RINCÓN PARA SACAR FOTOS Y VÍDEOS INCREÍBLES

La Calle del Rec (Born) para hacer fotos de moda y *street style*, con preciosos escaparates de diseñadores locales.

Desde **Barcelona al Mediterráneo**: dos de sus escenarios favoritos para desconectar e inspirarse.



“Para desconectar me gusta la colina de Montjuïc y su castillo, desde donde ves el mar”



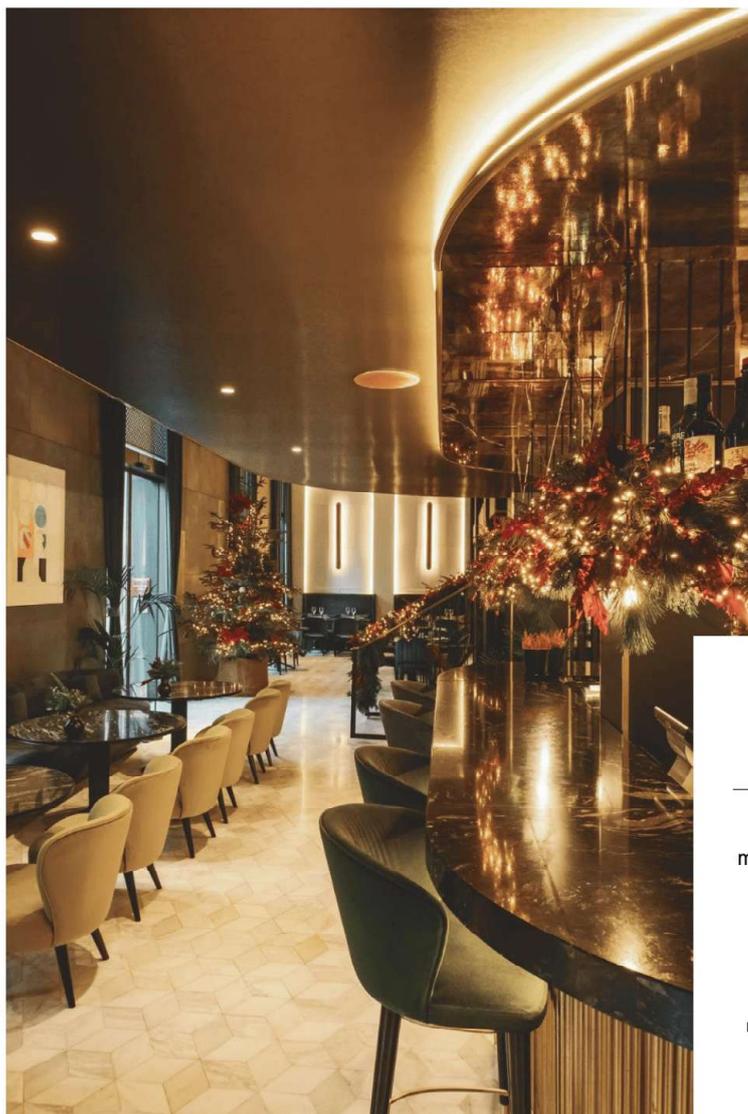
Entre el relax de **AIRE Ancient Baths** y la cocina creativa de **Malparit**: dos de sus imprescindibles.





LAS EXPERIENCIAS + EXCLUSIVAS

En estos templos del lujo y la sofisticación, cada instante compartido con los seres queridos se transforma en un recuerdo aún más especial. Talleres navideños, 'pop-ups' gastronómicos, menús exclusivos y fiestas hasta el amanecer aguardan a quienes buscan celebrar por todo lo alto. Y todo respira 'glamour'.



ALMANAC BARCELONA

Una Navidad con alma

Almanac Barcelona celebra la Navidad invitando a compartir momentos especiales en torno a la mesa. El chef con estrella Michelin **Rodrigo de la Calle**, junto a Gio Esteve, hacen del producto local y las verduras de temporada las grandes protagonistas del restaurante **Virens**. Ofrecen menús especiales los días 24, 25, 26 y 31 de diciembre. En Nochevieja, la experiencia gastronómica –con un exclusivo e innovador menú vegetal– se acompaña de música en directo. Más festiva y desenfadada es la propuesta de su **roofop, Azimuth**, con pequeños bocados *gourmet* y DJ en directo para despedir el año desde las alturas y con los fuegos artificiales iluminando el cielo de Barcelona. almanachotels.com



NOBU HOTEL

El espíritu japonés de la hospitalidad

Hablar de minimalismo, hospitalidad y vistas impresionantes, es hablar de Nobu Hotel, un alojamiento de lujo situado en el **barrio del Eixample** para una experiencia exclusiva en Navidad. Pocos lugares mejores para dar la bienvenida a 2026, con un menú degustación de seis platos que incluye, entre otras delicias: ostra con salsa *tosazu* de naranja y huevas de trucha, lubina chilena o wagyu japonés A5 con bearnesa de *shiso*. La velada continúa con DJ hasta el amanecer, y ¿por qué no?, puedes alojarte en una de sus habitaciones y despertar con un desayuno reponedor, para después relajarte en el spa o apuntarte a una de las clases de bienestar. Empezarás el año como te mereces. nobuhotels.com

W BARCELONA

Gastronomía y arte de la mano

Si te decides por celebrar la Navidad frente al mar, junto al paseo marítimo de la Barceloneta o si simplemente te apetece hacerlo en uno de los alojamientos más icónicos de la ciudad, el 'hotel vela' es tu sitio. Este 2025 ha querido celebrar el fin de año con una **propuesta que rinde homenaje a la genialidad artística de la ciudad**: 'La Lista de l'Art', uniendo gastronomía y arte. Tres propuestas culinarias inspiradas en tres grandes nombres del arte catalán: Gaudí, Dalí y Miró, que se transforman en experiencias inmersivas en los espacios gastronómicos, Noxe, Salt y Fire, cada uno con su propio lenguaje, su estética y su alma. Todas las propuestas incluyen cena, alojamiento y desayuno.

marriott.com





EL PALACE

La magia reside aquí

Los planes más diversos y originales de la Navidad pasan en sus centenarias instalaciones, que se envuelven de esa atmósfera de magia y alegría. El pistoletazo de salida lo dará el gran concierto benéfico de la **Escolanía de Montserrat** (16 de diciembre); visita la **Gingerbread House**, una pop up gastronómica en la pérgola del Rooftop Garden; apúntate a los **talleres navideños** de construcción de casas de jengibre, al **Christmas Afternoon Tea**, con papá Noel y música en directo, o a una sesión de cine en el **Rooftop Christmas Cinema**, en un espacio ambientado como un jardín alpino con chalets. El chef Jesús Caballero ha propuesto distintos menús para las fechas señaladas, lo mismo que Amar Barcelona. hotelpalacebarcelona.com



HOTEL ARTS BARCELONA

Hacer realidad los sueños

El Hotel Arts Barcelona quiere celebrar aquello que nace de los sueños, lo que se hace realidad a través del arte, la magia y la celebración. ¿Y qué mejor momento que la Navidad para hacerlo? Pensando en los más pequeños: **talleres de dulces navideños**, casitas de jengibre o visitas de Papá Noel. Y para todos, el menú festivo de **Enoteca Paco Pérez** (dos estrellas Michelin) que propone una experiencia fascinante a través del paladar. Y, la **Gala de Fin de Año** en el Salón Gaudí llamada 'Reveire', una experiencia llena de estímulos que te llevará de lo real a lo imaginado a cada instante: aperitivo con **showcooking**, cena, barra libre y, el palto fuerte, un **show** inmejorable que pondrá la guinda final a una gran noche. ritzcarlton.com



METT BARCELONA

Lujo por todo lo alto

Si quieres tener la ciudad a tus pies, acércate a conocer los planes que prepara el Mett Barcelona –sí, el legendario Gran Hotel La Florida– para esta Navidad. Con un emplazamiento único, dominando el **skyline** de la ciudad y con el Mediterráneo como telón de fondo, su oferta gastronómica también es de altura. En dos de sus espacios culinarios, **1925 Vermutería y Albarada**, nos proponen menús especiales para los días de Navidad, san Esteban o Nochevieja, este último acompañado de una gran fiesta. En ambos podrás degustar un cóctel navideño de autor creado para equilibrar notas especiadas, cítricas y dulces en un trago elegante que evoca la temporada y brindar con él por las fiestas. metthotelsandresorts.com



MANDARIN ORIENTAL

Fiestas llenas de elegancia y calidez

Mandarin Oriental Barcelona ha cuidado cada detalle, siempre pensando en sorprender y emocionar a quienes les visitan. La decoración navideña hace resplandecer los rincones del hotel, comenzando por el espléndido árbol de Navidad que preside Blanc, el gran protagonista de la temporada, vestido con destellos dorados. Para vivir una experiencia sofisticada y exclusiva, el **Afternoon Tea** navideño, con el sello del chef pastelero Josep Esturi. Para impregnarse del espíritu de alegría e ilusión, han pensado en **talleres creativos** para los más pequeños, como 'Mini Chefs en Acción', donde aprenderán a hacer *muffins* navideños; y para los mayores, una **cena maridada** con los exquisitos champanes Billecart-Salmon (17 de diciembre) o sesiones de **yoga navideño**. Para celebrar las fiestas con experiencias gastronómicas únicas, **Moments**, de la mano de Carme Ruscadella y Raül Balam, han diseñado propuestas exclusivas, lo mismo que el **restaurante Blanc**, con menús que combinan la tradición catalana con la creatividad contemporánea. mandarinoriental.com





GRAND HYATT

*Sofisticación en el
barrio de Pedralbes*

Con un diseño contemporáneo inspirado en el *art decó* y una atmósfera sofisticada y elegante, el hotel Grand Hyatt se han convertido en un centro de ocio gastronómico en plena Alta Barcelona. Sus propuestas para esta Navidad no te dejarán indiferente. **Alta gastronomía y espíritu festivo** para recibir el año nuevo bajo el lema 'The Grand Urban Spirit', con un menú que combina las raíces locales con guiños internacionales (puedes pedirlo con ingredientes de origen animal o vegetal), para luego celebrar la llegada de 2026 en su *night club*, ZUU. También puedes apuntarte al New Year's Brunch o comenzar el año en el circuito de aguas de su spa, si te alojas en el hotel. [hyatt.com](https://www.hyatt.com)

El lujo de parar el tiempo

Inspirada en el valor de las pausas, **Weekendesk** renueva su identidad para que cada escapada se convierta en una experiencia llena de emoción y consciencia.

Cada vez más buscamos experiencias que nos reconecten con lo esencial y nos permitan respirar sin prisas. Con ese espíritu, **Weekendesk** presenta un nuevo capítulo en su historia, un *rebranding* que redefine el concepto de escapada y lo transforma en una invitación a disfrutar del tiempo libre con propósito. Hablamos con Agathe Idrac, CEO de la compañía, sobre esta nueva identidad, el nacimiento de sus cajas "Respiro" y su invitación a vivir la vida en pausa.

Weekendesk acaba de estrenar una nueva identidad de marca. ¿Qué representa este *rebranding*?

Es una evolución natural. Durante años nos hemos centrado en ser la plataforma líder en Europa para reservar escapadas temáticas y de corta duración, con una amplia oferta de alojamientos únicos. Hoy, queremos convertirnos en el aliado de quienes buscan vivir y regalar experiencias para disfrutar del presente. Nuestro nuevo universo refleja esa transformación.

¿Cuál es el objetivo de este cambio?

Más que destinos, queremos ofrecer momentos. Weekendesk no se trata solo de dormir en un hotel, sino de vivir una experiencia completa que puede incluir una cena, un masaje, acceso al spa, el *late check out* o desayuno sin tener que preocuparte. Nuestro propósito es hacer que las escapadas sean pequeñas pausas enriquecedoras y de calidad.

La colección de cajas regalo "Respiro" llega justo en este contexto de cambio.

"Respiro" es la materialización perfecta de nuestro nuevo posicionamiento. Son experiencias pensadas para regalar pausas reales: Respiro Desconexión, Gastronómico, Romántico o Insólito. Cada una invita a parar y reconectar contigo y tu



We Mode celebra la pausa consciente, un estado mental que invita a desconectar del ruido, reconectar con lo esencial y disfrutar plenamente del presente.

WWW.WEEKENDESK.ES



entorno, en hoteles con actividades temáticas incluidas. La idea es que cada regalo se convierta en una cajita de recuerdos que el cliente quiera conservar, no solo abrir.

¿Qué diferencia estas cajas de otros regalos de experiencias?

La diferencia está en la emoción, tanto a la hora de regalar como de recibir un regalo. Queríamos un objeto que permitiera atesorar cada experiencia, ya sea una foto, la entrada de un espectáculo o cualquier elemento que nos transporte a ese momento. Además, hemos apostado por materiales y un diseño que se desmarca del resto para convertirla en un objeto especial, digno de tener expuesto en una estantería.

¿Qué podemos esperar de Weekendesk en esta nueva etapa?

Seguiremos construyendo una marca cálida, cercana y coherente, ampliando nuestro universo con una selección de hoteles excepcionales y experiencias integradas –desde escapadas *wellness* hasta planes gastronómicos o románticos– para que todos encuentren su momento de desconexión. No siempre hay tiempo para un gran viaje, pero sí para un buen respiro.

Texto: GABRIELA MÁRQUEZ

RECIBE EL AÑO CON UNA GRAN FIESTA

Estos locales se visten de fiesta para decir ¡hola! a 2026 con cenas divertidas, música en directo, Dj's, 'glamour'... y 'parties' alocadas. ¡Lánzate a la pista!

Por ALICIA HERNÁNDEZ



BLING BLING EL CLUB MÁS EXCLUSIVO

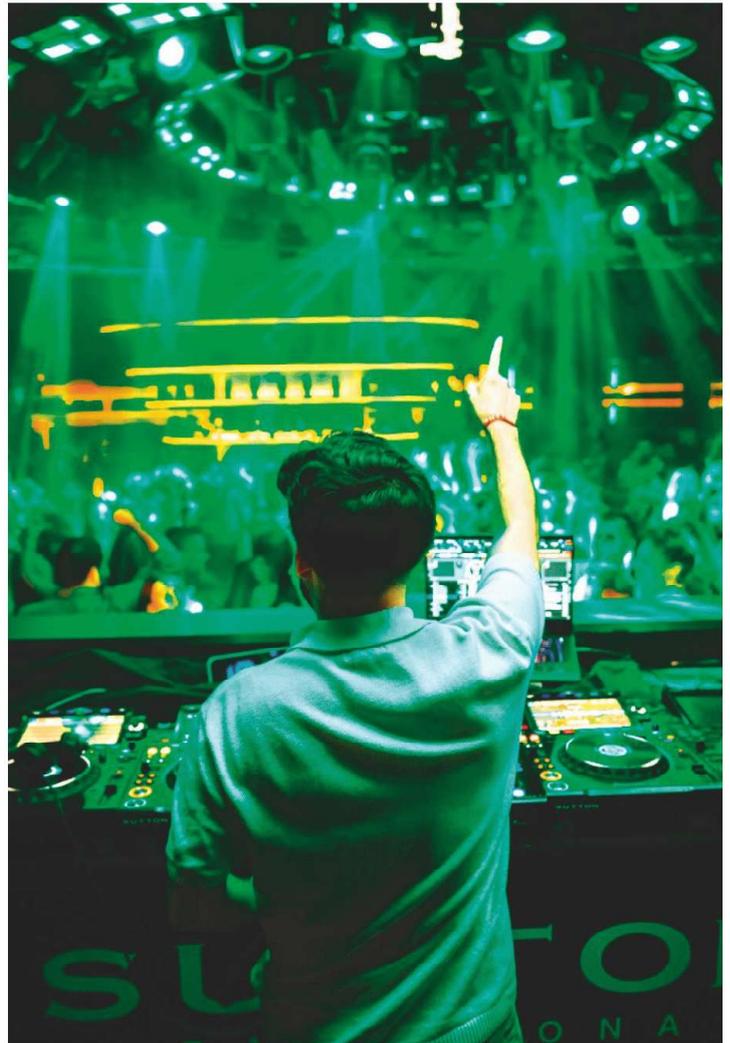
En plena zona alta, Bling Bling es sinónimo de elegancia y exceso. Es el punto de encuentro de los más 'pijos' de la ciudad, con ambiente selecto, estética cuidada y ese punto de *glamour* que marcan la diferencia. Esta Navidad promete noches vibrantes, con música tendencia y *house*, copas *premium* y un público entregado a la fiesta. Ideal para quienes buscan despedir el año rodeados de lujo, luces y buenas vibras.

Tuset, 8-10.



SUTTON
EL MEJOR AMBIENTE

El hermano sofisticado de Bling Bling. Sutton es el epicentro de la alta sociedad barcelonesa: aquí es fácil cruzarse con futbolistas, influencers y empresarios, que se reparten por los reservados y la sala de diseño, con luces envolventes y ritmos elegantes. Para Navidad, el club ofrece eventos exclusivos, champán y mesas VIP que garantizan una experiencia cinco estrellas. Es la opción perfecta para una noche de gala al más puro estilo cosmopolita.
Tuset, 13.



**CARPE DIEM
LOUNGE CLUB**
**PARA UNA NOCHE
INOLVIDABLE**

CDLC fusiona el lujo oriental con el espíritu mediterráneo. Su ambiente elegante y su cocina de autor son el prelude de noches intensas al ritmo de house y R&B. Para Navidad, propone cenas exóticas, cócteles exclusivos y una fiesta con vistas al mar. La terraza, decorada con velas y sofás, ofrece el escenario ideal para brindar por el nuevo año con estilo.
Passeig Marítim, 32.



SHÔKO BARCELONA
FRENTE A LA PLAYA

Combina restaurante y club con una estética asiática contemporánea. Por el día, cocina fusión; por la noche, DJ sets que llenan de energía el Port Olímpic. En Navidad, organiza cenas festivas con menús especiales, música internacional y ambiente junto al mar. Un espacio versátil, sofisticado y animado, perfecto para despedir el año entre luces, ritmo y elegancia costera.

Passeig Maritim, 36.

RAZZMATAZZ
EL MÁS ICÓNICO

Razzmatazz es el templo de la música en directo y la fiesta sin etiquetas. Con cinco salas, ofrece desde *techno* hasta *indie* o *pop*, atrayendo a un público diverso y apasionado. En Navidad, el ambiente se multiplica con conciertos, sesiones especiales y una energía única. Perfecto para grupos que quieren celebrar el fin de año bailando a su propio ritmo.
Almogàvers, 122.



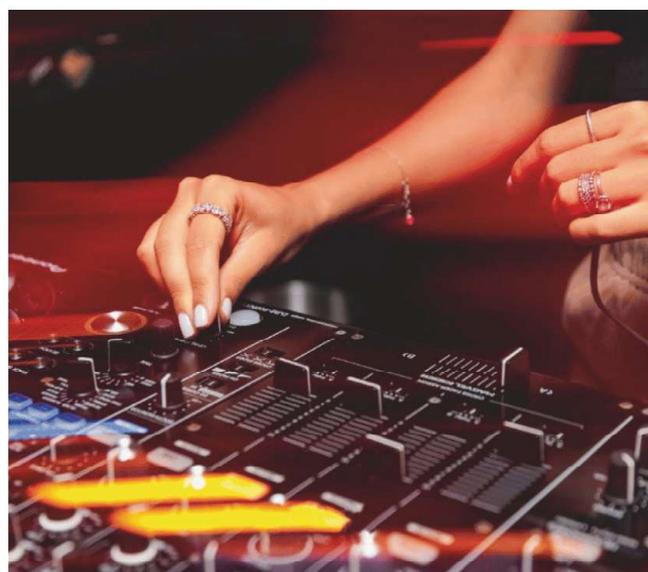


KU BARCELONA

EL ESPÍRITU DE IBIZA EN LA CIUDAD CONDAL

El nuevo KU, heredero del mítico Pachá, trae el espíritu de Ibiza a la costa barcelonesa. Además de sus sesiones de *clubbing*, ofrece un restaurante frente al mar con cocina mediterránea de fusión oriental. Para las fiestas navideñas, propone cenas exclusivas, cócteles y una atmósfera hedonista con vistas al mar. Ideal para vivir la noche con energía isleña y toque urbano.

Passeig Marítim, s/n.



OPIUM BARCELONA

BUENA MÚSICA Y BUENA COMIDA

Ubicada frente al mar, Opium combina restaurante y *club* en una experiencia de fiesta total. Elegida entre las mejores discotecas del mundo, su ambiente internacional y su vista a la Barceloneta la convierten en un icono nocturno. Esta Navidad ofrecerá cenas con menús *gourmet*, *shows* y DJ sets hasta el amanecer. Ideal para quienes buscan una celebración sofisticada junto al Mediterráneo.

Passeig Marítim, 34.



EXPERIENCIAS SINGULARES

Atrévete con propósitos, asignaturas pendientes o incluso caprichos a los que no habría que resistirse.

Por BELÉN PARRA

PASEO EN HELICÓPTERO

Barcelona tiene miradores espectaculares, pero pocas vistas impresionan tanto como las que se disfrutan desde el aire. El paseo en helicóptero de **Fly Barcelona**, de unos 30 minutos, permite sobrevolar la ciudad y brindar con cava mientras se degusta un pequeño *catering*. Con salida desde el aeropuerto de Sabadell, la ruta recorre Collserola, el Tibidabo, la Sagrada Familia, el Eixample y la costa, una experiencia única para parejas, grupos o familias. info@barcelonaturisme.com.

ESCAPADA CON 3 LLAVES MICHELIN

Terra Dominicata es el único hotel con **tres Llaves Michelin de Catalunya**, la máxima distinción de la prestigiosa guía. Ubicado en el parque natural del Montsant, este refugio de 26 habitaciones invita a una inmersión en el paisaje y la gastronomía del Priorat. Cuenta con restaurante y bodega propia, donde se elaboran y catan los vinos de la finca, además de una granja con huerto y un spa entre olivos para una estancia aún más especial. **Carretera T-702, km. 13. Escaladei, Tarragona.**

CRUCERO DE LUJO

Al final de la Rambla se encuentra el puerto de cruceros de Barcelona, con hasta siete terminales y múltiples experiencias. **Silversea** ofrece dos propuestas destacadas: un crucero corto por el Mediterráneo, perfecto para quienes buscan combinar cultura, gastronomía y playa, y un transatlántico de 25 días que une destinos europeos y americanos con lujo y actividades únicas a bordo. Ambos permiten descubrir SALT, la iniciativa que convierte cada escala en un viaje cultural y culinario. silversea.com

VUELO EN GLOBO

Sin salir de Catalunya, volar en globo ofrece una perspectiva única del paisaje durante más de una hora. En **La Garrotxa**, Vol de Coloms organiza rutas en globo personalizadas sobre la zona volcánica para dos o más personas. Según la ocasión, se pueden elegir la música y el picoteo a bordo, antes de un desayuno de payés con producto local en un restaurante de la zona. Al finalizar, cada pasajero recibe un diploma de vuelo firmado por el piloto y el equipo de tierra. **Carretera del volcà Croscat, s/n.**



Una paleta que celebra la belleza de lo natural: tonos cálidos, suaves y envolventes que dialogan con el ritmo cambiante de cada estación, ideal como regalo navideño.



SELECCIÓN BRAND

El *it-bag* que evoca ⁸estilo

Estas fiestas, **Liu Jo** invita a descubrir un bolso único que combina diseño, feminidad y el arte italiano de convertir cada detalle en puro deseo.

Algunos accesorios no solo visten, elevan. Transforman cada gesto en una declaración de estilo. El nuevo Riccy Bag de **Liu Jo** es uno de ellos: un bolso que fluye con el ritmo de la vida moderna y captura a la perfección la esencia de la feminidad en cada línea. Su silueta suave, con un fruncido delicado que se cierra mediante un cordón

adornado con esferas metálicas, evoca el gesto natural de un movimiento elegante y sofisticado. Disponible en dos tamaños (pequeño y mediano) y en una paleta cromática en tendencia que va del rojo berenjena, muy navideño, al azul empolvado, pasando por el caramelo y el tono aguacate, Riccy fusiona funcionalidad y estilo con el

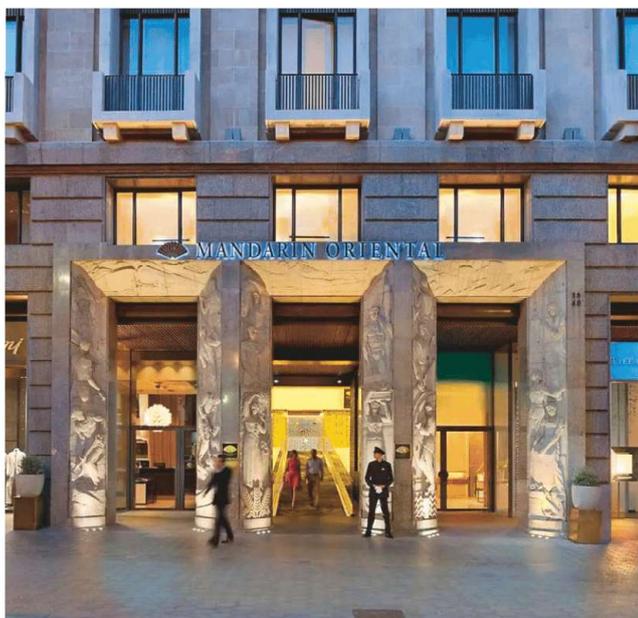
savoir-faire italiano de la firma. Cada detalle, desde su estructura envolvente hasta su tacto aterciopelado, invita a descubrir un bolso que no solo se lleva, sino que se siente: un auténtico objeto de deseo pensado para mujeres que hacen de la elegancia su forma de expresión.

Texto: CARLA CALVO

WWW.LIUJO.COM



Mandarin Oriental y El Filete Ruso: el equilibrio perfecto entre lujo y cocina de proximidad.



CONFIDENCIAL

Beatrice Borromeo

LA ESCAPADA GOURMET DE LA 'PRINCESA' DEL ESTILO

Por SILVIA CASTILLO

Pierre Casiraghi y su mujer, **Beatrice Borromeo**, disfrutaron de su tercera paternidad en el Principado de Mónaco. La pareja recibió a mediados de octubre a una niña, Bianca Carolina Marta, un nombre con el que han rendido homenaje tanto a la abuela paterna de la recién nacida, la princesa Carolina, como a Marta Marzotto, abuela materna de Beatrice. Con la llegada de Bianca –que ha coincidido con el décimo aniversario de boda de la pareja– Pierre y Beatrice se han convertido en familia numerosa, puesto que el matrimonio ya tenía dos hijos mayores: Stefano, nacido en 2017, y Francesco, en 2018.

Pero, si os preguntáis qué tiene que ver el nuevo miembro de la familia real monegasca con **Barcelona**, lo cierto es que mucho. Porque en abril de este año Pierre y Beatrice hicieron su primera aparición, tras hacerse público que iban a ampliar la familia, precisamente en la Ciudad Condal.

En su escapada, la pareja combinó placer y negocios, ya que aprovecharon el viaje para reunirse con Dimitri Rassam, exmarido de Carlota Casiraghi, con quien están desarrollando una franquicia cinematográfica sobre los orígenes de la casa Grimaldi, basada en una idea inicial de Andrea Casiraghi, el primogénito de la princesa de Hannover.

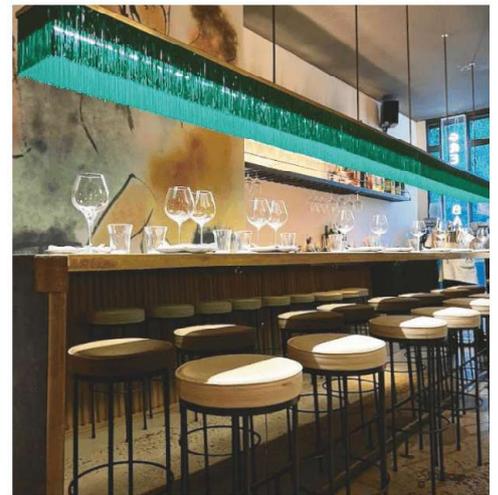
Aunque la estancia fue breve, decidieron mimarse a lo grande y se alojaron en el Mandarin Oriental, uno de los cinco estrellas más lujosos de la ciudad, situado en el passeig de Gràcia. El hotel cuenta con un *spa* con los tratamientos más novedosos, amén de una amplia oferta gastronómica.

Aprovechando que se encontraban en pleno corazón del Eixample, Beatrice y Pierre decidieron recorrer sus calles a pie, disfrutando de la magnífica arquitectura del barrio, que alberga algunas de las obras más destacadas de Gaudí, como La Pedrera y la Casa Batlló. Durante su encuentro con su excuñado, decidieron explorar la vida nocturna de la zona, con su variada cultura de bares y cafés. Empezaron la

Junto a Pierre Casiraghi, su marido, exploró los bares y restaurantes del Eixample



Mandarin Oriental, un cinco estrellas icónico y **Gresca Bar** uno de los bares de vinos más queridos de la ciudad.



noche en el **Dry Martini** (Aribau, 162), un cóctel bar, de estilo inglés, con madera, cuero y latón. Tras un sofisticado aperitivo, estuvieron también en el **Gresca Bar** (Provença, 230) –hermano menor del restaurante Gresca– un establecimiento de tapas con una extensa carta de vinos, muchos de ellos ecológicos, en un ambiente sencillo y familiar. Por último, para cenar optaron por uno de los lugares que presume de servir carnes ecológicas de proximidad y de primera calidad: **El Filete Ruso** (Enric Granados, 95). Además de hamburguesas *premium*, bocadillos y libritos, en su carta ofrecen una parrillada de verduras eco del Prat, de temporada, con salsa romesco que, seguro, hizo las delicias de Beatrice. ■

ESCAPADAS ^{TOP}

← { IDEAS PARA IR MÁS
ALLÁ DE LA CIUDAD } →



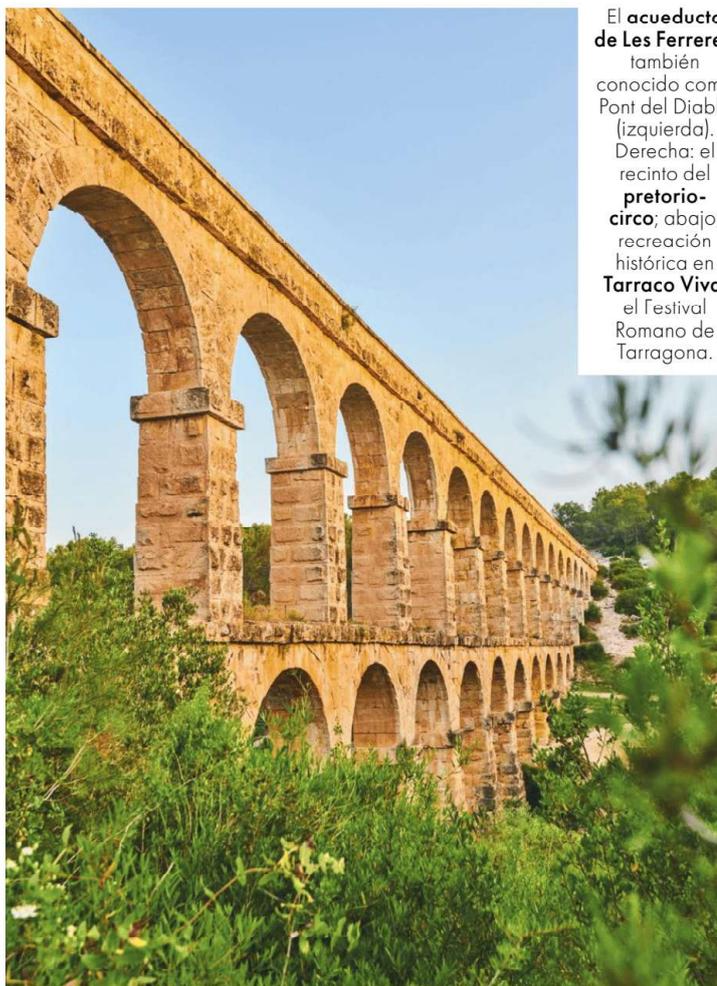
iH!

PLANES CERCA DE BARCELONA
PARA NO QUEDARTE EN
CASA, AUNQUE ESTEMOS EN
TEMPORADA DE INVIERNO

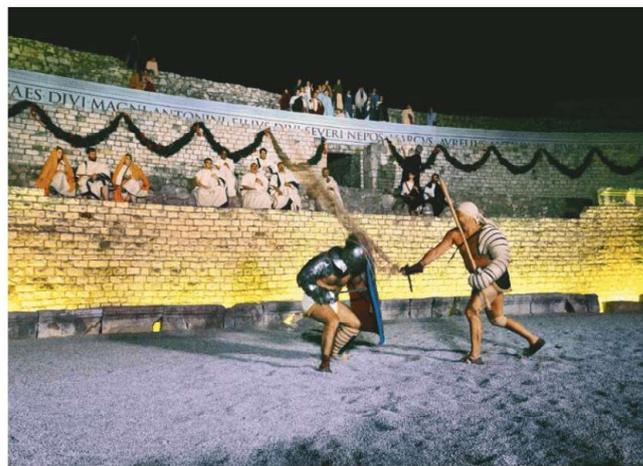
DE TARRAGONA A RODA DE BERÀ UN 'ROAD TRIP' POR LA VÍA AUGUSTA

Partiendo de Tarragona para llegar hasta Roda de Berà, seguimos la calzada más larga de la Hispania romana por la actual N-340 en un viaje en el tiempo y junto al Mediterráneo.





El **acueducto de Les Ferreres**, también conocido como **Pont del Diable** (izquierda). Derecha; el recinto del **pretorio-circo**; abajo, recreación histórica en **Tarraco Viva**, el Festival Romano de Tarragona.



La brisa del Mediterráneo –el Mare Nostrum, que decían los romanos– nos acompaña en un viaje en el espacio y el tiempo entre Tarragona y la localidad de Roda de Berà, a través de paisajes colmados de pinos, arenales dorados y viñedos. El recorrido, de apenas 30 kilómetros, está salpicado de paradas en las que iremos descubriendo el importante legado romano más allá de la ciudad, siguiendo el antiguo trazado de la Vía Augusta, antes transitada por cuadrigas y ejércitos y ahora por conductores que avanzan a otras velocidades, por la más moderna carretera N-340.

Iniciamos el viaje en **Tarragona**, la imperial Tarraco, única ciudad de Cataluña incluida en el Patrimonio Mundial. Pasear por ella es algo así como hacerlo por un museo al aire libre, con un increíble conjunto arqueológico que ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, muestra de la importancia que tuvo esta ciudad en el Imperio romano de Hispania, junto con el resto de los edificios que veremos en nuestra ruta.

Para comenzar, conviene hacerlo por la **plaza del Pallol** y descubrir la espectacular maqueta que muestra la ciudad en el siglo II d.C., su momento de máxima expansión. Después, podemos pasear sin prisa junto a las murallas, un **paseo arqueológico** de poco más de un kilómetro adornado de jardines, cipreses y estatuas. Imprescindible la visita al **circo**, donde se disputaban las carreras de carros; y al **anfiteatro**, último edificio de espectáculos levantado en Tarraco, en este caso dedicado al combate de gladiadores, luchas de fieras y ejecuciones públicas. En su interior se construyó la iglesia medieval de Santa María del Miracle, del siglo XII. Hoy, asomado al Mediterráneo como está, es un buen lugar para dejar caer la tarde con la vista puesta en el horizonte.

Tarragona es la única ciudad de Cataluña Patrimonio de la Humanidad

Existe una entrada conjunta que permite visitar cuatro recintos (pretorio-circo, murallas, anfiteatro y casa Canals) por 15 € y se puede adquirir en: entrades.museu.tarragona.cat.

Una vez visitado el conjunto, al que se puede sumar el **foro local, el provincial y el Museo Arqueológico** (mnat.cat) si es que nos hemos quedado con sed de Roma, salimos de la ciudad en dirección al norte, antes de retomar la Vía Augusta. Por la N-240 llegaremos al **acueducto de Les Ferreres**, conocido como Pont del Diable, del que se conservan 217 metros de largo (con una altura de 26 metros) de lo que fue esta canalización construida durante el siglo I d.C., que se recorre por su parte superior. El acceso es libre y las vistas, magníficas. También es buena idea rematar acercándose, 5 kilómetros más allá, a la espectacular **villa romana de Centelles**, donde destacan dos salas, una de ellas cubierta por una fastuosa cúpula decorada con un magnífico mosaico (mnat.cat, entrada general, 4€).

Regresamos sobre nuestros pasos para, esta vez sí, retomar el *road trip*



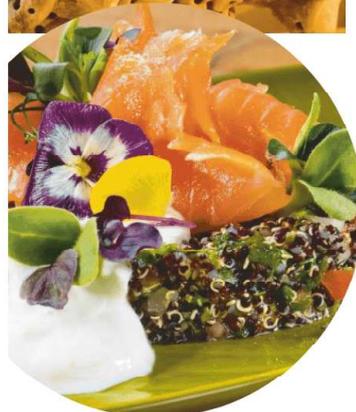
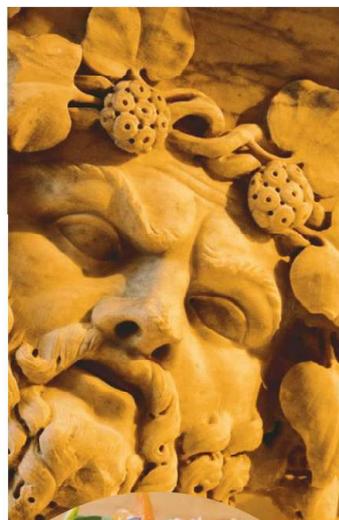
La sala principal de la **villa romana de Centcelles** (izquierda) conserva gran parte del mosaico que decora su cúpula. Derecha: **Le Méridien Ra Beach Hotel**, un lujoso santuario de relajación.



MUY PRÁCTICO

por la Vía Augusta –la N-340– en dirección a la **torre de los Escipiones**. Un monumento funerario del siglo I d.C. situado junto a **cala Waikiki**, una de las más bellas de la provincia, de parada obligada. Más allá espera **Altafulla** y la **villa romana de Els Munts** (mnat.cat, entrada general, 4 €), construida en época de Augusto. En ella descubrimos el mejor ejemplo de las lujosas casas de campo que se construyeron en Tarraco recorriendo las estancias o el magnífico conjunto termal. En 10 minutos alcanzamos **Roda de Berà**, donde la ruta toca a su fin, junto al **arco de Berà**, un portal en honor al gran emperador Augusto que impresiona por su altura.

En **El Vendrell** ponemos el broche final, frente a la playa de san Salvador, donde se alza **Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa**, un auténtico santuario de relajación frente al Mare Nostrum. Ese Mediterráneo que, imperturbable al paso de los siglos, sigue siendo testigo de la historia y custodio de esas tierras cuyos contornos continúa acariciando. ■



Las opciones para comer y alojarse a lo largo del recorrido por la Vía Augusta son muchas y variadas, en función de si preferimos quedarnos en la ciudad de Tarragona o descansar al finalizar la ruta frente al mar.

DÓNDE COMER

En Tarragona, **El Posit del Serrallo** (elposit.com) ofrece productos frescos del mar y buenos arroces; y **El Terrat**, con un Sol Repsol, (elerratrestaurant.com), cocina creativa y de temporada. En Altafulla, **Gaudium** (restaurantgaudium.com) es un restaurante gastronómico de cocina de mercado y mediterránea que no defrauda. Lo encontrarás en el hotel Gran Claustre.

DÓNDE DORMIR

Para los que buscan felicidad y bienestar a la hora de alojarse, **Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa** (marriott.com), es un cinco estrellas que destaca por su *spa*, un lujoso santuario de relajación y rejuvenecimiento que ofrece tratamientos innovadores sumados a la *talasoterapia*. En Altafulla, una buena opción es **Gran Claustre** (granclaustre.com), un *hotel boutique* con *spa* y terapias naturales para una experiencia de diez. Para alojarte junto a Tarragona, **Mas la Boella** (laboella.com), un *hotel boutique* en una finca del siglo XII, totalmente restaurada, que es una delicia.

UN PARAÍSO INVERNAL EN PLENO PIRINEO CATALÁN

*El efecto de los antiguos glaciares en este espacio natural dejó un rastro de meandros, llanuras
y rutas míticas que se disfrutaban entre raquetas de nieve y refugios para el alma.*

Por MARI CARMEN DUARTE



Embalse de Cavallers (derecha), una de las entradas al parque nacional y la cara más salvaje de vall de Boí.



Lo describió Camilo José Cela a la perfección en su libro *Viaje al Pirineo de Lérida* tras una travesía en mula por las montañas de la comarca del Pallars Sobirà: “El paisaje es áspero, de piedra desnuda y con cicatrices, de un verde humilde de tan sufrido”. Sin embargo, antes de que su obra se publicase en 1965 y se protegiese un espacio de tal riqueza y biodiversidad, este espectacular santuario natural de Cataluña era famoso por razones muy distintas, que implican su uso por parte del ser humano.

Con la mayor concentración lacustre de los Pirineos, la gran presencia de agua de sus más de 200 lagos lo convertía en un recurso hídrico singular cuya explotación beneficiaría a la boyante industrialización de Cataluña y sobre todo a las fábricas textiles del Llobregat, que ya trabajaban a toda máquina a principios del siglo XX. Algunos de sus estanques, como el de Sant Maurici, el de la Restanca o los del Circ de Colomers, fueron represados para aumentar su capacidad, transformando así la naturaleza para el uso humano.

Único parque nacional de Cataluña desde 1955, las nieves del invierno hacen especialmente visibles los contornos de estas pequeñas presas

que hoy se integran en el paisaje como cicatrices del desarrollo económico de los valles. Uno de ellos es la entrada más conocida y frecuentada del parque, **vall de Boí**, salpicado de pueblos de piedra y pizarra con un conjunto de iglesias románicas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. El otro acceso principal se encuentra al este, en Espot, una villa pirenaica que sirve de punto de partida y antesala del vall de l’Estany de Sant Maurici.

EL REINO DEL AGUA

El topónimo de Aigüestortes (aguas tortuosas) no es precisamente una descripción exagerada. Los meandros, una rareza a casi 2.000 metros de altitud, surcan el parque a consecuencia del movimiento de los antiguos glaciares que crearon también planicies donde el río pierde fuerza y divaga entre curvas, dando nombre al parque. Y es que su fisionomía es un libro abierto sobre la era glacial. ►

Vall de Boí, salpicado de pueblos de piedra, es la entrada más frecuentada



El granito, resistente a la erosión de los ríos, pero no a la del hielo, se fue 'lijando' poco a poco hasta que se crearon circos glaciares como el de Colomers y se excavaron valles en forma de 'u'. Pero lo más espectacular de este pasado glaciario es la gran cantidad de lagos del espacio natural, que en invierno suelen congelarse y devolver postales espectaculares, como la de los lagos que rodean el refugio de Amitges, el famoso Estany de Sant Maurici o los casi 50 lagos de Colomers.

ROZANDO EL CIELO

En una visita a Aigüestortes es imprescindible mirar hacia arriba. **El Encantats**, las agujas de granito más conocidas del parque, son los protagonistas de una leyenda local. Según esta, dos cazadores, en su afán por capturar uno de esos sarrios que, junto a los rebecos, juegan a equilibrio entre las cornisas heladas, ignoraron la romería del día de san Maurici. Así fue como, subiendo a la

cima, una maldición divina cayó sobre ellos, convirtiendo su castigo en el emblema del parque natural.

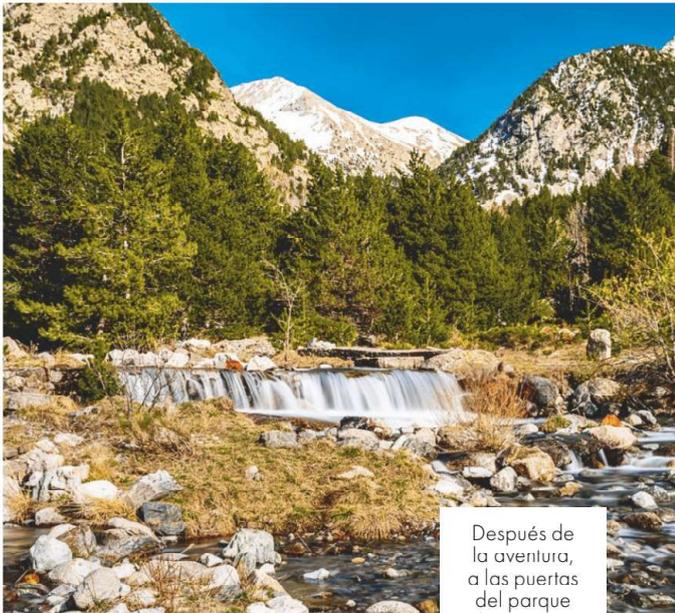
Sin embargo, ellos no son los únicos reyes del cielo. La avifauna de Aigüestortes es excepcional, y la prueba indiscutible es la presencia del quebrantahuesos, un buitre único en el mundo que puede llegar a alcanzar los tres metros de tamaño y que comparte las alturas con el águila real e incluso con la camaleónica perdiz nival. Sobre sus cabezas, la magia del cielo se convierte en patrimonio durante la noche, pues desde 2018 el parque está reconocido como Reserva Starlight, haciendo gala, cuando cae el sol, de un manto de estrellas.

El parque ha sido reconocido como Destino Turístico y Reserva Starlight

UNA AVENTURA BLANCA

El invierno ofrece una oportunidad diferente de recorrer el parque natural. Entre las rutas más populares y de menor dificultad, se encuentra la que sale del aparcamiento del **Prat de Pierró, en Espot**, y se estira 4 km hasta el Estany de Sant Maurici, entre pinos negros y abetos. También con raquetas de nieve se puede llegar, dejando el coche en la **Palanca de la Molina**, en el vall de Boí, hasta el Planell d'Aigüestortes, una opción de 8 km, pero muy llana e ideal para disfrutar de los meandros.

Sin embargo, hay quien busca una experiencia mucho más inmersiva. Los montañeros avezados quizá se atrevan con la famosa **ruta de Carros de Foc** calzando unos esquís. Esta expedición de alpinismo que rodea el valle en una ruta circular de unos cinco días exige buena condición física y nivel alto de conocimientos, además de un guía profesional. Varios de los refugios de montaña que forman parte del



Después de la aventura, a las puertas del parque hay varias opciones de descanso, para alojarse al calor de una chimenea.



recorrido, como el de la Restanca, necesitan de reserva previa, pero son el mejor alto en el camino, en plena naturaleza, con sus noches de cielos limpios, la magnitud del paisaje invernal y toda una aventura por delante.

Más allá de los senderos nevados, Aigüestortes se descubre en una visita a sus **Casas del Parque en Boí y en Espot**, parada imprescindible para aprender sobre las antiguas vías pastoriles, trazadas por el paso de rebaños, y salpicadas de bordas donde se refugiaban los pastores. También es posible entender aquí la hazaña del pino negro, único árbol capaz de formar bosques a esta altura, aferrándose a las rocas y soportando la nieve con su flexibilidad. Pero si algo sorprende, es que este parque hace años que se ha convertido en todo un laboratorio natural que los científicos utilizan como termómetro del planeta para medir los efectos del cambio climático. ■



MUY PRÁCTICO

REFUGIOS DE CONFORT

Aunque los aventureros tengan sus pequeñas cabañas repartidas por la montaña, donde hacer un alto en el camino, quienes buscan paseos sencillos, comodidad y pasar unos días en el parque tienen varias opciones a sus puertas. En el acceso este, en el vall de Boí, destaca el encanto rústico del **Hotel L'Aüt** (laut.cat), un pequeño hotel boutique familiar que fusiona la arquitectura tradicional con una decoración moderna y acogedora. Su salón con chimenea y su cocina de autor, en la que destaca el recetario pirenaico y los productos locales, hacen que el huésped se sienta como en casa. Al otro lado del parque, en el pueblo de Espot, el **Hotel Or Blanc** (hotelorblanc.com) en la cota 2.000, al pie de la estación de esquí, tiene unas vistas panorámicas impresionantes sobre los valles y las cumbres. Clásico hotel de montaña

y campo base para explorar las alturas, sus instalaciones están pensadas para el descanso, con piscina interior climatizada y grandes ventanales para no apartar la vista del paisaje y tener la nieve a un paso.

DÓNDE COMER

Localizado en la entrada este del parque, el **Restaurante Juquim** es una casa de comidas mítica con una larga trayectoria familiar que ha mantenido el recetario clásico de generación en generación con el típico civet de jabalí o la olla pallaresa como fijos en su carta, llevando la tradición al plato. De Espot hay que dirigirse al vall de Boí, en el lado oeste de Aigüestortes, para descubrir **El Caliu de Taüll**, especializado en brasas. Con la fama de ser uno de los mejores asadores de la zona, su cordero, butifarra y chuletones son locales y el olor a leña que flota en el ambiente transporta al hogar con toda la esencia del Pirineo.

REFUGIOS ROMÁNTICOS AL CALOR DE LA CHIMENEA

Fuera hace frío, pero en el interior de estos alojamientos rurales podéis acurrucaros juntos frente al fuego, con mantita y una bebida caliente. ¿Y si celebráis san Valentín con una escapada romántica en una masía?

Por EVA DE LA PARRA





EL RACÓ DE MADREMANYA
UNA MASÍA EN EL BAIX EMPORDÀ

Para celebrar el amor con una escapada cercana (hora y media en coche desde Barcelona y unos 20 minutos de Girona), nada mejor que este alojamiento, que cuelga el cartel de *only adults*, situado en el encantador pueblo medieval de Madremanya, en una coqueta masía de piedra del siglo XVII restaurada y decorada con mimo y detalle. Durante el día, podéis recorrer sus calles empedradas, descubrir los restos de la muralla –con dos portales– o del castillo de Millás, dar un agradable paseo por el entorno o hacer una excursión a caballo. De regreso, os espera una cena tranquila, un masaje o un vino en su gran salón con chimenea bajo una bóveda de piedra. **Madremanya, Girona.** elracodemadremanya.com.



ENCÍS D'EMPORDÀ
DESCANSO EN LA TOSCANA CATALANA

Esta tierra de paso que es el Empordà, bautizada como la Toscana catalana, esconde pueblos medievales deliciosos como Peratallada, esculpido en piedra de color miel. A solo 10 kilómetros, os espera esta antigua masía del siglo XVI de acogedoras habitaciones con chimenea, como la de la antigua torre de vigilancia o el *loft* para dos personas. Un elegante alojamiento *only adults*, rodeado de jardines. **Casavells, Girona.** hotelruralencisdemporda.com.



CAN BUCH
UN PARAÍSO DE PAZ, NATURALEZA Y SALUD

“Un trozo de bosque y cuatro piedras”, así define Gerard Bofill los inicios de esta masía en medio del campo convertida –tras dos años y medio de reconstrucción con materiales naturales y ecológicos– en un ecoturismo energéticamente autosuficiente y con una gran producción de alimentos. Una masía sana basada en el *feng shui*, la geobiología y la tradición artesana donde desearéis quedaros a vivir. **Sant Aniol de Finestres, Girona.** canbuch.com.

AGENDA

INVIERNO

← { TODO LO QUE **NO TE** }
 PUEDES PERDER →



NIÑOS

UNA NAVIDAD
REPLETA DE
EXPERIENCIAS
INOLVIDABLES
EN FAMILIA

CINE

TODOS LOS
ESTRENOS DE
ESTE INVIERNO
QUE NO PUEDES
DEJAR DE VER

TEATRO

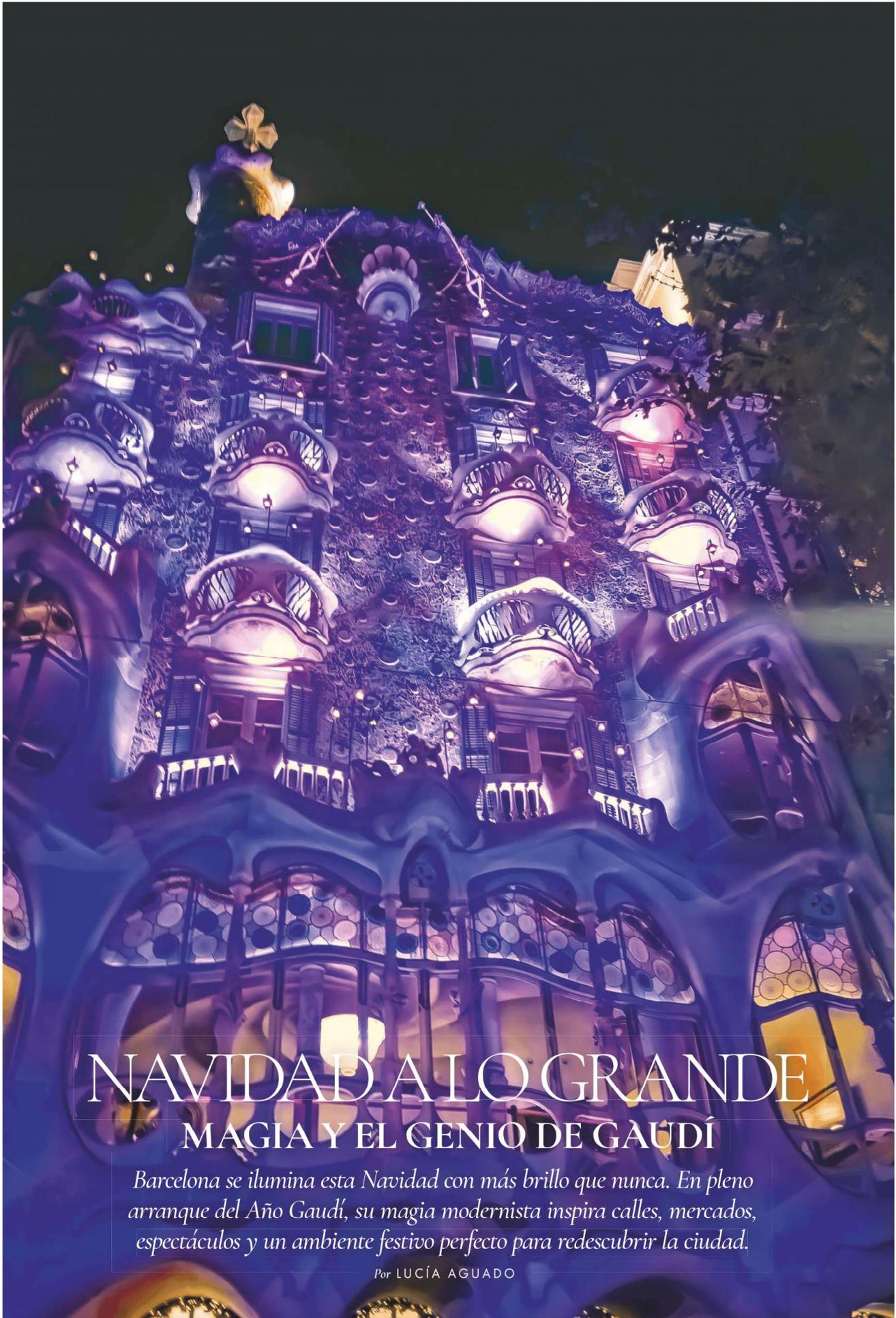
**NUEVA
TEMPORADA:**
ESTRENOS,
MUSICALES Y
MUCHO HUMOR

ARTE

EXPOSICIONES
IMPRESINDIBLES
PARA LLENAR LA
**AGENDA DE
INVIERNO**

MÚSICA

**LOS GRANDES
CONCIERTOS**
QUE MARCAN EL
RITMO MUSICAL
DE LA CIUDAD



NAVIDAD A LO GRANDE

MAGIA Y EL GENIO DE GAUDÍ

Barcelona se ilumina esta Navidad con más brillo que nunca. En pleno arranque del Año Gaudí, su magia modernista inspira calles, mercados, espectáculos y un ambiente festivo perfecto para redescubrir la ciudad.

Por LUCÍA AGUADO



Barcelona vuelve a vestirse de gala para recibir la Navidad con más brillo y creatividad que nunca. En 2026, la ciudad condal celebra el Año Gaudí, pero la magia modernista del arquitecto catalán impregna ya las calles, las luces y hasta el gran árbol monumental que preside el passeig de Gràcia. A todo ello se suman mercados históricos, espectáculos callejeros, experiencias en el mar y un ambiente festivo que hace de diciembre y enero meses únicos para redescubrir la capital catalana.

GAUDÍ ENCIENDE LA NAVIDAD

Barcelona se prepara para brillar como nunca con el encendido de la iluminación navideña entre la Gran Vía y la plaza de Catalunya. Este año, el passeig de Gràcia estrenará un árbol monumental de 12 metros de altura, inspirado en **Antoni Gaudí** y coronado por una réplica de la estrella de la Sagrada Familia de 2,5 m de altura. La instalación, creada en colaboración con Casa Seat, simboliza el vínculo entre el modernismo y el espíritu navideño y el

arranque del que será el Año Gaudí, dedicado al centenario del genio catalán. Para verlo bien, hay que acercarse al cruce con la avinguda Diagonal, en los jardines de Salvador Espriu, más conocidos como los **Jardines de Gràcia**.

La iluminación de la avenida, con un espectacular diseño con más de 3.000 tiras de luz y un centenar de estrellas tridimensionales, recorrerá toda esta arteria comercial. Se podrá disfrutar hasta el 6 de enero, de 17:30 a 01:00 h entre semana y hasta las 02:00 h los fines de semana y festivos. El tramo entre Gran Vía y plaza Catalunya se convierte en esta época en el punto más fotografiado de la ciudad.

El Recinto Modernista de Sant Pau

Luces, mercados, espectáculos y mar: así se transforma Barcelona en una ciudad mágica

también volverá a deslumbrar con su espectáculo lumínico. Del 27 de noviembre al 6 de enero, las fachadas de los edificios modernistas (el conjunto está declarado Patrimonio de La Humanidad) se transforman en un escenario de luces y música.

MERCADOS Y SUEÑOS

Entre los mercados más emblemáticos, la Fira de Santa Llúcia sigue siendo la reina indiscutible. Activa desde 1786, es la feria navideña más antigua de Barcelona y una de las más tradicionales de Europa. Desde finales de noviembre hasta el 23 de diciembre, más de 200 puestos llenan la plaza de la Catedral con figuras para belenes, decoraciones, artesanía, instrumentos y los clásicos *tions* y *caganers*. Además, ofrece actividades como el *tió* gigante, los talleres de la **Asociación de Pesebristas**, desfiles de la **Carassa de Nadal** y actuaciones de *esbarts* y corales. En la **Gran Vía de les Corts Catalanes**, la **Feria de Reyes** prolonga la magia hasta el 6 de enero de 2026. Fundada en 1877, reúne más de 200 paradas entre Calabria y Muntaner, con juguetes, dulces, regalos y productos



La Navidad más luminosa y modernista llega a Barcelona con el Año Gaudí como gran protagonista.



artesanales. Pasear por sus puestos y **probar unos churros el día de San Esteban** (26 de diciembre) es una de las tradiciones más queridas por los barceloneses.

Por su parte, el Port Vell acoge, por séptimo año consecutivo, la **Fira de Nadal del Moll de la Fusta**, del 28 de noviembre al 6 de enero. En 2025 será la edición más grande hasta la fecha, con más de 24.000 m² dedicados a actividades, atracciones y espectáculos. La inauguración, el 28 de noviembre a las 18:30 h, incluirá un *show* del Circo Raluy, seguido del encendido de luces del puerto. El recinto contará con el **parque hinchable FunBox, considerado el mayor del mundo**, y con dos nuevas atracciones: Energy y l'Arbre de Boles accesible. Cada noche, la torre de Jaume I se convertirá en el árbol de Navidad del puerto, con un espectáculo lumínico visible desde gran parte del litoral.

NAVIDAD DESDE EL MAR

Una de las grandes novedades de 2025 será la Navidad vista desde el mar. **Las legendarias Golondrinas**, que este año cumplen 137 años de historia, ofrecerán por primera vez recorridos nocturnos navideños por el puerto, con música, luces y ambiente festivo.

Además, se organizan paseos a vela gratuitos los días 29 y 30 de noviembre y 5, 6, 7, 19, 20 y 21 de diciembre, de 12:00 a 14:00 h, en la ruta entre el monumento

Miraestels y la rambla de Mar. El público también podrá visitar embarcaciones históricas como el pailebote santa Eulàlia, el Far Barcelona y, este año por primera vez, un barco de Salvament Marítim.

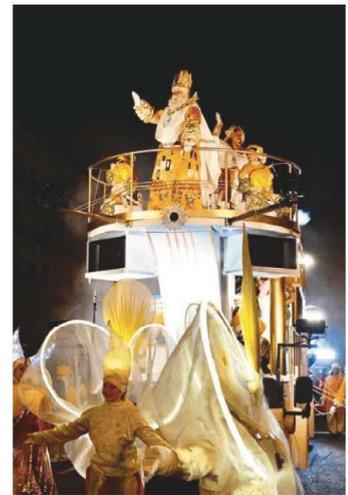
Con todo ello, el **Port Vell se consolida como un gran escenario navideño** donde se fusionan la tradición marítima, el ocio familiar y la sostenibilidad.

MÚSICA Y FIESTAS EN CADA BARRIO

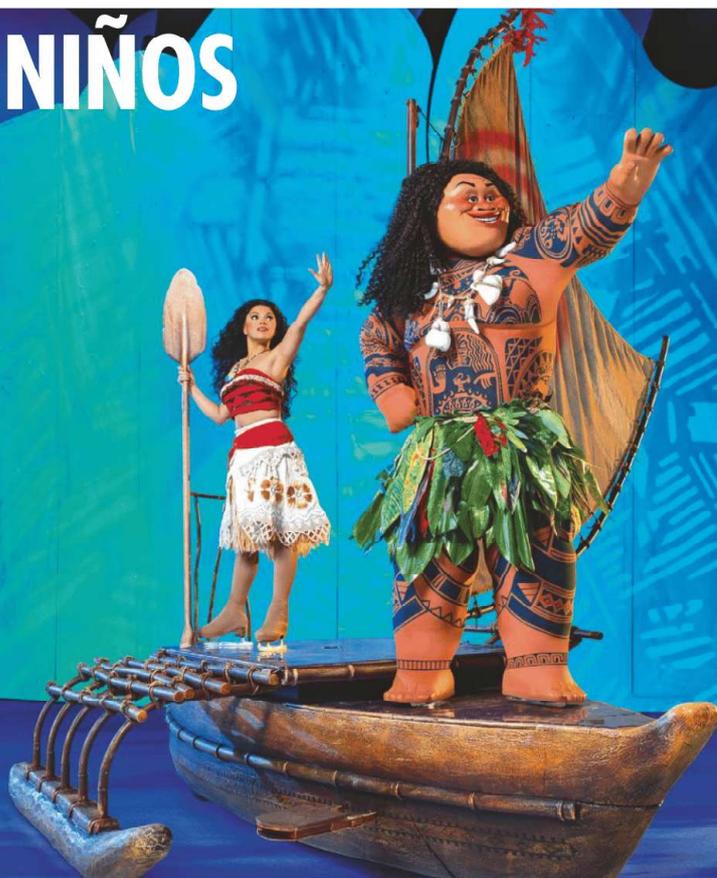
Durante los días 5, 6, 12, 13, 19 y 20 de diciembre, el passeig de Gràcia acogerá actuaciones musicales y de danza con grupos como **Sis Arcs, Traps, Lux Equorum, Insòlits, Brodas Bros y La Esfera Itinerante**, en una apuesta por la cultura callejera. En el **Moll de la Fusta**, las asociaciones culturales locales llenarán el escenario con coros, talleres y representaciones infantiles. Más de 40 conciertos en plazas, mercados y calles con diferentes estilos.

CABALGATA DE REYES

El 5 de enero de 2026, los **Reyes Magos volverán a llegar a Barcelona por mar, a bordo del pailebote santa Eulàlia**, atracando en el Port Vell antes de iniciar la tradicional cabalgata. El recorrido mantendrá su salida en el puerto y discurrirá hasta Montjuïc, con nuevos tramos decorados con iluminación artística y espacios interactivos para los más pequeños que podrán entregar sus cartas llenas de deseos a los pajes reales. ■



CON NIÑOS



MAGIA SOBRE HIELO

Vive tus sueños

DISNEY ON ICE

DEL 19 AL 22 DE FEBRERO

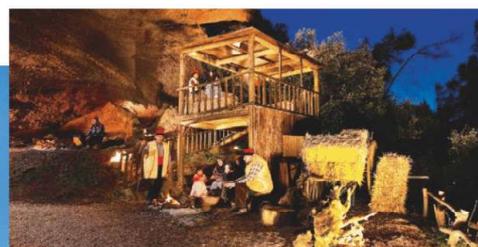
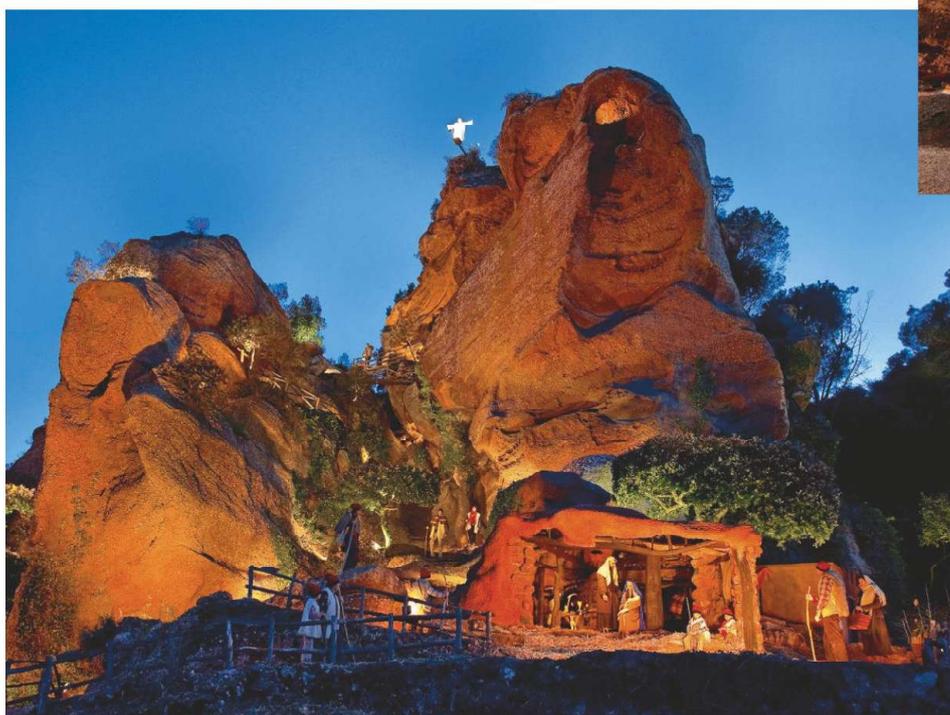
Frozen, Vaiana, Coco, La Bella y la Bestia, Cenicienta... La magia de Disney vuelve a cobrar vida, un año más, en un espectáculo que es ya todo un clásico y con el que disfrutaban tanto pequeños como mayores. El show de 2026, titulado *Vive tus sueños*, transmite a los niños cómo cualquier sueño puede hacerse realidad y lo hace a través de una historia cargada de emoción y con actuaciones de patinaje sobre hielo de primer nivel.

Palau Sant Jordi, Passeig Olímpic, 5.

UN INVIERNO LLENO DE AVENTURAS

La ciudad ofrece planes mágicos en familia: espectáculos sobre hielo, juegos de pistas, musicales infantiles y belenes vivientes.

Por ELENA VILLEGAS



LA NAVIDAD MÁS AUTÉNTICA

Belén viviente

CORBERA DE LLOBREGAT

DEL 29 DE NOVIEMBRE
AL 10 DE ENERO

El belén viviente de Corbera de Llobregat es una cita imprescindible en Navidad. Más de 200 actores y un escenario natural único transportan al visitante a la época del nacimiento de Jesús. El público recorre el *pessebre vivent* formando parte de la representación e interactuando con los personajes en sus 50 funciones.

**Passeig Josep Rodrigo i Puig, 2.
Corbera de Llobregat.**



UN VIAJE EN EL TIEMPO

Una experiencia inmersiva inolvidable

LUMINESCENCE

HASTA EL 31 DE DICIEMBRE

Sumérgete en los secretos de la Basílica de Santa Maria del Pi con una experiencia inmersiva que convierte su interior en un espectáculo sensorial de 360° con videomapping, música y narración. Disponible en catalán, castellano e inglés, ofrece sesiones con coro en vivo o música digital. Dura unos 50 minutos, es accesible y no recomendable para menores de 2 años. Una oportunidad única para vivir la historia y la arquitectura desde una dimensión completamente nueva. [feverup.com](https://www.feverup.com)



UNA HISTORIA DE VIDA

La unión que permanece más allá del tiempo y el espacio

EL FIL INVISIBLE, EL MUSICAL

DEL 22 DE DICIEMBRE DE 2025 AL 25 ENERO DE 2026

Basado en el libro *El hilo invisible*, de Miriam Tirado, todo un clásico de la literatura infantil, *El fil invisible, el musical* da vida a las emociones y a las dudas de muchos niños (y de muchos adultos). Con música y una magnífica interpretación, cuenta la historia de una escritora llamada Miriam que busca inspiración para un cuento que habla de vínculo, conexión y amor, ¡mucho amor!. **Teatre Goya. Joaquín Costa, 68.**



COMO SHERLOCK HOLMES

Diversión en familia

BÚSQUEDA DEL TESORO NAVIDEÑO

HASTA EL 19 DE ENERO DE 2026

¿A qué niño no le gusta jugar a ser espía? Seguir pistas, resolver acertijos para acabar encontrando un tesoro escondido no solo hará volar su imaginación al convertirse en los protagonistas de una historia de aventuras, sino que, además, al disfrutar de la experiencia en familia, se convertirá en un recuerdo para toda la vida.

Plaça del Rei, 6. feverup.com

ARTE & DISEÑO

EL PLAN CULTURAL

La artista Lucía Vergara presenta en Alzueta Gallery una exposición que habla de los sueños a través de delicadas obras textiles y protagoniza las muestras de la temporada en la ciudad.

Por ESTEFANÍA ASENJO



Lucía Vergara, en su estudio, con las obras que forman parte de la exposición *Llegué a la una y me senté*.

En *Llegué a la luna y me senté*, la exposición de Lucía Vergara que tendrá lugar en Alzueta Gallery Séneca del 11 de diciembre al 17 de enero, la artista explora un territorio donde los sueños, la intuición y la artesanía dialogan con absoluta naturalidad. Lucía presenta una selección de obras textiles, dibujos y piezas enmarcadas que conforman un lenguaje íntimo y simbólico, en el que lo cotidiano se mezcla con lo espiritual. Su imaginario nace de un ritual cotidiano: desde 2013 escribe cada mañana los sueños que recuerda. Ha reunido ya más de 400 páginas, un archivo del que emergen muchas de las figuras 'suspendidas' que caracterizan su obra. "Las imágenes me aparecen así, durante la meditación: flotan unos segundos y luego se disuelven", explica. Esa cualidad etérea se traduce en composiciones sin perspectiva, abiertas a que el espectador proyecte su propio espacio interior. La artesanía es otro de los pilares de su práctica. Formada en una familia de artesanos, Lucía trabaja desde la escuela y el tiempo lento del oficio. "Me encanta trabajar con las manos mientras escucho *podcasts* de simbolismo, filosofía y mitología", afirma. Sus series textiles funcionan como *collages* cosidos, en los que cortar, recomponer y bordar se convierte en un acto meditativo. De hecho, Lucía Vergara describe su práctica como 'holística', un modo de vivir en el que el arte y la vida se entremezclan. "A veces, mientras trabajo una pieza, comienzan a ocurrir cosas en mi día a día que dialogan con ella", dice. Y ese cruce entre gesto cotidiano y revelación simbólica es algo que impregna toda la exposición. ■



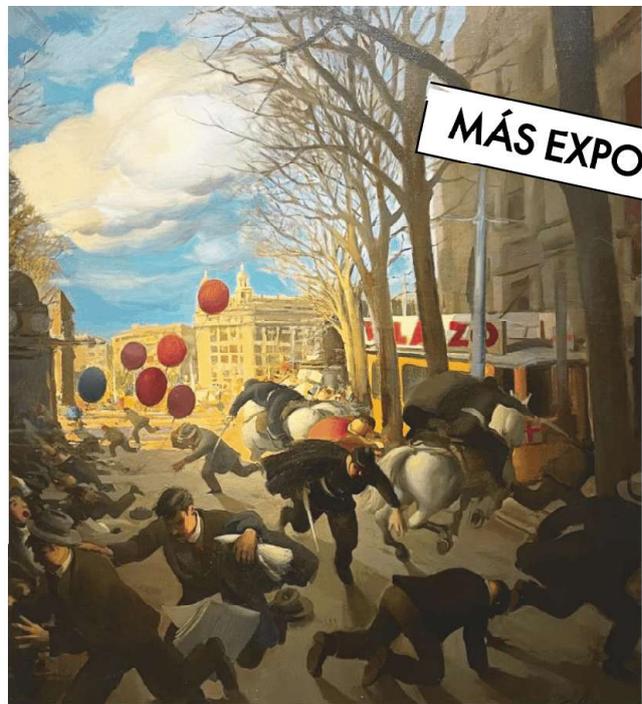
"Me encanta trabajar con las manos mientras escucho 'podcasts' de simbolismo"

RAMON CALSINA

'Misérias humanas'

FUNDACIÓ VILA CASAS, ESPAIS VOLART
HASTA EL 18 DE ENERO

Esta retrospectiva es un homenaje a la mirada irónica y profundamente personal del artista barcelonés. Sus personajes satíricos revelan un universo propio donde la fantasía sirve para iluminar las sombras de la condición humana. La muestra, que reúne pintura, dibujo y obra gráfica, permite redescubrir a un creador que supo retratar, con humor y melancolía, las contradicciones de su tiempo.



MÁS EXPOS



JOAN MIRÓ

'Miró y los Estados Unidos'

FUNDACIÓN JOAN MIRÓ
HASTA EL 22 DE FEBRERO

Esta muestra reúne más de 130 obras del catalán y de algunos artistas estadounidenses clave –Jackson Pollock, Mark Rothko, Helen Frankenthaler...– para demostrar no solo la influencia de Miró en todos ellos, sino cómo ese diálogo transatlántico redefinió el rumbo del arte del siglo XX. Un recorrido imprescindible para entender las influencias recíprocas que forjaron el arte contemporáneo.

ANTONI TÀPIES

'La imaginación del mundo'

MUSEU TÀPIES
HASTA EL 25 DE ENERO

El museo nos invita a adentrarnos en los orígenes estéticos, filosóficos y políticos del artista catalán a través de más de cincuenta obras junto con documentos y objetos de su entorno. Con una mirada que conecta la tradición, los materiales 'pobres' y los saberes más diversos, Tàpies propone imaginar el mundo desde una combinación libre de imágenes, materias y gestos simbólicos.



BLANCA NIETO

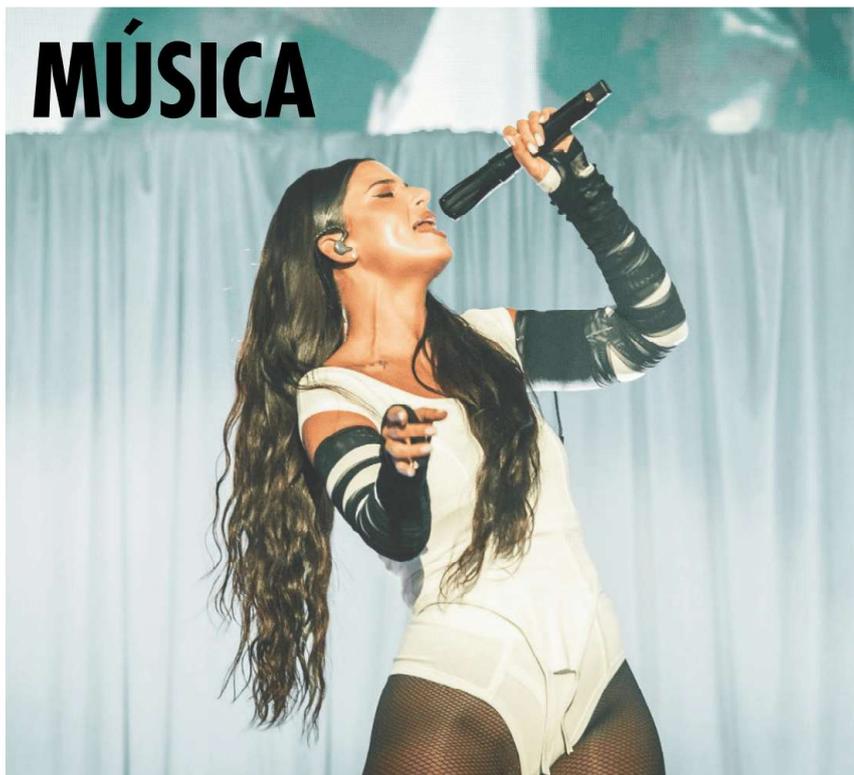
'BEYOND ART'

JUNO HOUSE
HASTA EL 31 DE DICIEMBRE

En el marco de la Barcelona Design Week, la artista salmantina expone un conjunto de piezas textiles y pictóricas que exploran la memoria a través de capas, transparencias y sutilezas cromáticas. La muestra, impulsada junto a Kave Gallery, refuerza además el compromiso del ciclo Beyond Art con la visibilidad del talento femenino.



MÚSICA



NATHY PELUSO

'Erotika' y todopoderosa

SANT JORDI
14 DE FEBRERO

En cuanto anunció 'The Grasa Tour 2025', esta argentina para la que sacudir conciencias es tan natural como mover las caderas agotó entradas *at the same time* en Londres, Los Ángeles y París. Sin haber cumplido los 30 y cantando en castellano, Nathy Peluso es ya una de las artistas más influyentes de la música global: no entiende de límites ni de fronteras. En *Grasa*, su disco más íntimo y ambicioso, mezcla rap, salsa y disco setentero con épica cinematográfica y ritmos tropicales sin despeinarse; y a ti se te eriza el vello. Nathy es mucha Nathy.

ENTRE DIVAS Y ROCKEROS

Para todos ellos, la edad es apenas una nota al margen en una obra menor. Y para quienes preferimos la magia a la realidad, su vida es cine. Así que... más 'atrezzo', por favor.

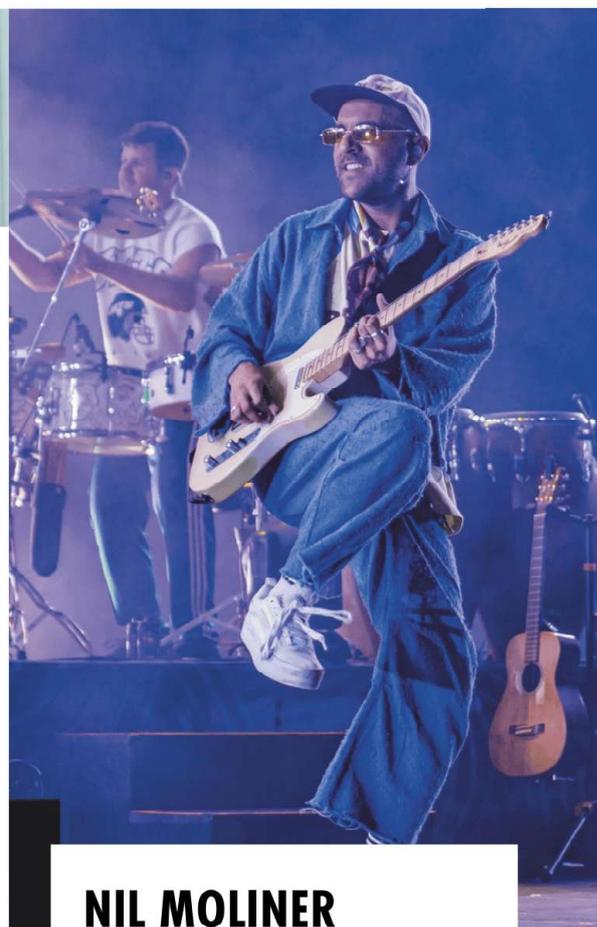
Por LUIS NEMOLATO

JOE CREPÚSCULO

'Glamour' de periferia

SALA APOLO
7 DE FEBRERO

Quinqui y nostálgico; vanguardista y vintage. Joël Iriarte –Joe Crepúsculo, Crepus o Supercrepus– es uno de los músicos más imprevisibles del pop español. Su 'tristeza techno' lo ha convertido en referencia para intuir lo que viene sin mirar a Londres o Berlín. Del country a las cabeceras de dibujos y las rumbas, acaba de aterrizar en *El Museo de las desilusiones*. Si *Mi fábrica de baile* te gustó, vas a flipar.



NIL MOLINER

Feliz de necesidad

SANT JORDI
27 DE DICIEMBRE

Tercer álbum y seguimos felices. Por él. Por su culpa, su grandísima culpa. Feliz por naturaleza y por vocación. Ahora nos abre su paraíso, ese que también puede ser tuyo, nuestro. No está en un país remoto, ni en una playa idílica, ni en un hotel de las 1001 noches... o quizá sí. En 14 tracks, el catalán recorre su imaginario para encontrar, entre vivencias y deseos, ese lugar donde se siente libre y verdadero, sin adornos. Feliz. Es *Lugar Paraíso*, un disco tan auténtico que parece irreal. Magia, pero sin potagia.

NATALIA LACUNZA

Himnos 'indies' al amor y otras cosas

SALA PARAL.LEL

19 Y 20 DE FEBRERO

Natalia Lacunza es como una virgen suicida: fatal e inocente, incendiaria y delicada. A través de un pop de fórmula clásica, desafía los límites del *mainstream*, la soledad, el amor y el desgarró. Su propuesta parece fácil, pero es líricamente incómoda, emocionalmente honesta y estilísticamente libre. Muy libre. Encarna el nihilismo de su generación desde una evolución constante. Himnos como 'Cuestión de suerte', 'No me querías tanto' o 'Muchas cosas' reconfiguraron el mapa del pop español y marcaron a toda una nueva ola de artistas que, como ella, no llegan a los 30. Con apariencia de niña del Bershka, te da sopas con onda a golpe de madurez y visión. Natalia Lacunza, te adoramos.



LOQUILLO

Movida Glam

SANT JORDI CLUB

27 DE DICIEMBRE

64 'palos' y ese tupé sigue desafiando la gravedad. En un solo año, Loquillo ha publicado dos discos –uno de ellos doble–: *Europa*, con poemas de Julio Martínez Mesanza, y *Corazones legendarios*, donde revisita sus himnos junto a un *all-star* del rock, el pop, el flamenco y la canción protesta: Leiva, Dani Martín, Calamaro, Miguel Ríos o Miguel Poveda, entre otros. Una oportunidad única para redescubrir, con nuevas voces y matices, la energía pura de una carrera nacida en los 80, hecha de oficio y guitarras sin artificio. Y donde la presencia imponente de Loquillo, como un castillo, te deja en puro éxtasis.

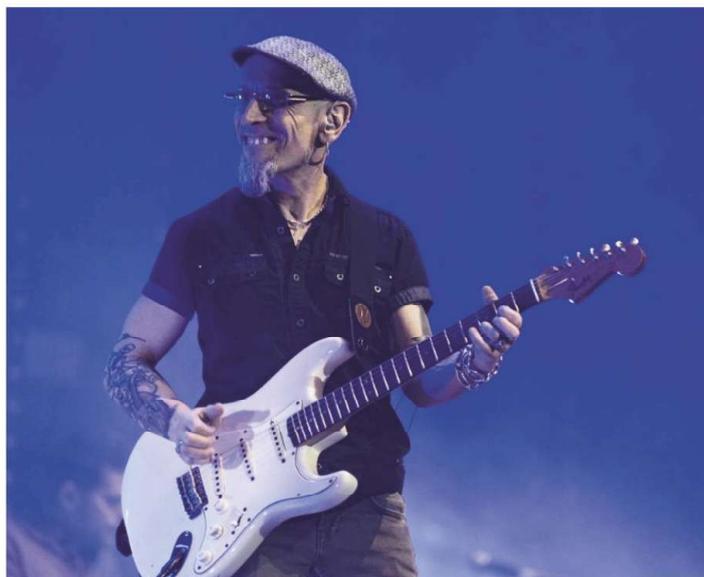
FITO Y FITIPALDIS

Rock sentimental

SANT JORDI

16 Y 17 DE ENERO

Quien dijo que lo clásico no podía ser moderno se equivocaba: aquí está la prueba. Acaban de lograr el nº 1 en ventas de vinilos con *El monte de los aullidos* –¿se puede ser más cool– un álbum construido como un poemario confesional en el que Fito levanta la voz con el rock por bandera, sin renunciar al sello de la casa: *rockabilly*, *swing*, humor y amor. Un recordatorio de que ser como uno es –sin filtros, como dictan ahora las redes– sigue siendo lo más *in*. Otra demostración de que el rock de verdad, como la vida, nunca se arruga ante la ternura.



MUSICALES, DRAMA Y MUCHO HUMOR

Propuestas para todos los gustos: planes para reír, cantar, reflexionar o disfrutar en familia que concierten la ciudad en un destino lleno de experiencias para todos.

Por SUSANA GÓMEZ

LA CUINA DE ROSSINI

GRAN TEATRE DEL LICEU
DEL 22 DE FEBRERO AL 1 DE MARZO

El Petit Liceu celebra su 25 aniversario. Este ciclo nació con la voluntad de acercar la lírica a los más pequeños, Les encantará el viaje por las principales óperas de Rossini que han preparado para finales de febrero. El Gran Teatre del Liceu ha creado un precioso espectáculo dedicado al gran compositor que narra la historia de dos jóvenes, Ross y Isabella, quienes, en un viaje de amistad y descubrimiento, se adentrarán en un mundo fascinante a través de las grandes óperas de Rossini. **La Rambla, 59.**

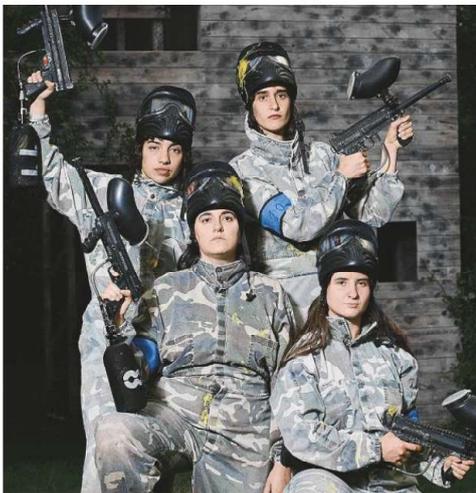


TOOTSIE

TEATRE APOLO
HASTA EL 11 DE ENERO

Basado en la famosa cinta protagonizada por Dustin Hoffman en 1982, esta comedia musical es el plan ideal de cara a estas fechas navideñas. El argumento gira en torno al actor Michael Dorsey que, al no conseguir trabajo, se disfraza de mujer y empieza a triunfar. Pero no cuenta con enamorarse de una compañera de reparto y ahí empezarán los problemas.

Avinguda del Paral·lel, 59.



DE L'AMISTAT

SALA BECKETT
DEL 17 DE DICIEMBRE AL 4 DE ENERO

Las Huecas nace en 2016 con la voluntad de llevar a cabo creaciones escénicas desde la práctica colectiva. Están detrás de este delirante e inclasificable montaje de autoficción –que agotó todas las localidades en la temporada anterior– en el que se cuestionan la amistad y realizan un canto de amor al teatro como única vía de escape.

Pere IV, 228-232.



OVELLES

SPAI TEXAS
HASTA JULIO DE 2026

El punto de partida es delirante: tres hermanos reciben una herencia de 512 ovejas. Los actores Gemma Martínez, Ramon Pujol y Albert Triola interpretan a esta familia que se junta para decidir qué hacer con ellas. Esta aplaudida comedia pone de relieve, a través de tan insólita herencia, cómo es la relación entre todos los miembros de la familia, una generación en constante reinención a causa de la crisis.

Bailèn, 205.



GÖTEBORG

LA VILLARROEL
HASTA EL 18 DE ENERO

Dirigido por el dramaturgo Jordi Casanovas, este drama contemporáneo está protagonizado por los actores María Molins y Roger Coma. En clave de *thriller* romántico, después de 32 años sin verse, Paula y Sergi se reencuentran para reconstruir la noche del viaje a Göteborg (Gotemburgo) donde su relación se rompió para siempre. **Villarroel, 87.**

MÁS TEATRO

Magic School en la casa de los amigos de Harry Potter

Un espectáculo familiar ambientado en la casa de los amigos de Harry Potter, repleta de secretos, conjuros y hechizos. Los niños podrán disfrutar de un taller de magia impartido por las magas Mara y Gisell.

Hasta marzo
Magia BCN
Castelao, 99. L'Hospitalet de Llobregat.

Supersàpiens

Sergi Belbel dirige esta propuesta de teatro inmersivo protagonizada por Enric Cambray y Marta Torné, ubicada en una nave industrial convertida en sala efímera. Un montaje distinto y sorprendente sobre unos 'supersàpiens' que toman el poder y transforman el mundo de golpe.

Hasta el 21 de diciembre
Espai Supersàpiens
Llul, 12.

Asesinato para 2

Humor a raudales con música incluida. Dídac Flores y Mikel Herzog Jr. interpretan hasta trece personajes en un espectáculo trepidante que, al piano, rinde un divertido homenaje a las películas clásicas de suspense.

Hasta el 31 de enero
Teatre Muntaner
Muntaner, 4.

Luis Zahera. Chungo

El popular actor gallego, conocido por su éxito en cine y televisión, lleva años triunfando también con este desternillante monólogo sobre sus vivencias, muchas de ellas tan surrealistas como inolvidables.

Hasta el 31 de enero
Teatre Coliseum
Gran Via de les Corts Catalanes, 595.

CINE



AVATAR: FUEGO Y CENIZA

Estreno 19 de diciembre

EL ESPERADO REGRESO A PANDORA

Trece años tuvimos que esperar para ver la secuela de *Avatar*, la película que revolucionó la industria audiovisual. El tiempo necesario, según su director, James Cameron, para que la tecnología madurase. ¿Qué esperar de la tercera parte? Otro éxito, que el universo de Pandora se expanda y los últimos avances de imagen y sonido para que el estreno sea una cita obligada en el cine. Sin duda *Avatar: Fuego y Ceniza* es una de las películas más esperadas para terminar 2025, una nueva y espectacular aventura inmersiva en la vida de los Na'vi; ya no tan pacífica, por cierto.

12 PELÍCULAS PARA TERMINAR Y EMPEZAR EL AÑO DE CINE

De la aventura más esperada a los nuevos títulos que ya se barajan como candidatos a los Oscar: decimos adiós a 2025 y damos la bienvenida a 2026 pegados a la gran pantalla.

Por MARTA GORDILLO



PLAYA DE LOBOS

Estreno 5 de diciembre

ENTRE EL THRILLER Y LA COMEDIA

Dirigida y escrita por Javier Veiga y rodada íntegramente en la isla de Fuerteventura, *Playa de lobos*, es una inquietante combinación entre *thriller* psicológico y comedia de suspense, en la que seguramente nada es lo que parece, y quizás nadie es lo que pretende parecer. Aparte de sus protagonistas, cuenta con varias colaboraciones especiales como las de Antonia San Juan o Marta Hazas, que es además productora de la película.



NOUVELLE VAGUE

Estreno 9 de enero 2026

ACLAMADA EN CANNES

Llega a los cines, tras su aclamado paso por el Festival de Cannes, el filme de Richard Linklater homenaje a Jean-Luc Godard en el que revive el eterno magnetismo entre Seberg y Belmondo en *Al final de la escapada*, piedra angular del movimiento cinematográfico, cultural y artístico que da título a lo nuevo del cineasta estadounidense.

JAY KELLY

Estreno 5 de diciembre

GEORGE CLOONEY NOS VUELVE A CONQUISTAR

El (brillante) regreso de George Clooney al cine después de su larga temporada en Broadway, avalado por un *casting* de actores de renombre que incluye a Laura Dern, Adam Sandler, Billy Crudup y Jim Broadbent. Una comedia vital y chispeante dirigida por Noah Baumbach, consolidado como uno de los cronistas más agudos de la clase media intelectual estadounidense.



CUMBRES BORRASCOSAS

Estreno 13 de febrero

MARGOT ROBBIE Y JACOB ELORDI, UNA PAREJA DE CINE
Cumbres borrascosas es un clásico de la literatura, una de las obras maestras de Emily Brönte, y la nueva versión cinematográfica, que se estrena en febrero, llega precedida por meses de polémica y expectación a partes iguales. Esta reinterpretación del libro bien podría ser del gusto de la generación Z si analizamos la elección como directora de Emerald Fennell, ya que suyo es el mérito de que una película como *Saltburn* haya enamorado a los *centennials*. Sobre qué trata la novela es más que conocido: la impulsiva y apasionada Catherine Earnshaw y el vengativo Heathcliff viven un romance apasionado mientras conviven en la mansión *Cumbres borrascosas*, ubicada en los salvajes páramos azotados por el viento del norte de Inglaterra. Pero lo que no sabemos aún son los puntos en los que la historia, ahora protagonizada por Margot Robbie y Jacob Elordi, podrían diferir de la original.



VALOR SENTIMENTAL

Estreno 5 de diciembre

FAMILIA, MEMORIA Y ARTE

Tras el gran éxito obtenido con su anterior trabajo, *La peor persona del mundo*, Joachim Trier regresa a la gran pantalla de nuevo junto a Renate Reinsve. Las hermanas Nora y Agnes se reencuentran con su padre ausente, un director de cine muy reconocido en el pasado que ha vuelto para ofrecer a Nora el papel principal de su próxima película. El filme es una exploración íntima, conmovedora y con toques de humor de la familia, la memoria y el poder reconciliador del arte, y se alzó con el Gran Premio del Jurado en la pasada edición del Festival de Cannes.

HAMNET

Estreno 23 de enero

CAMINO A LOS OSCAR

La tragedia protagonizada por Jessie Buckley y Paul Mescal, que reimagina la historia nunca contada de Shakespeare, conmocionó en la Seminci de Valladolid. Se adentra en el hogar del dramaturgo británico para poner el foco en su mujer y su hijo, Hamnet, quien falleció a los 11 años en 1596. El niño, interpretado por Jacobi Jupe, es el corazón de toda la historia.



PARA LOS NIÑOS MÁS DISFRUTONES



EL REY DE REYES

Kenneth Branagh, Uma Thurman y Pierce Brosnan son solo algunas de las voces de esta maravillosa película de animación, que se inspira en la tradición de Dickens de contar el Evangelio a su familia cada Navidad.

12 de diciembre



MISIÓN SANTA

El trabajo en el taller de Santa Claus recae en manos de una nueva generación de elfos expertos en tecnología. Esto desconcierta a Yoyo, un elfo adorable pero ingenuo en el primer día de su trabajo soñado.

19 de diciembre



FALCON EXPRESS

Un grupo de mascotas atrapadas en un tren a toda velocidad deben frustrar los planes de Hans, un tejón sediento de venganza. Cuentan con la ayuda de Falcon, un mapache astuto y lleno de recursos.

13 de febrero



CHARLIE EL SUPERPERRO

Cuando el mejor amigo de Danny es secuestrado por extraterrestres, Charlie regresa a casa con increíbles habilidades y la misión de proteger a sus seres queridos.

30 de enero



POLLOLIEBRE Y EL SECRETO DE LA MARMOTA

Tras aceptar que lo que le hace diferente es lo que le convierte en especial, nada impide que Polloliebre explore el mundo con Meg, una mofeta experta en artes marciales, y Abe, una tortuga muy sarcástica.

16 de enero

DEPORTE

EL GRAN DUELO

El pádel mundial se decide aquí

QATAR AIRWAYS PREMIER

PADEL FINALS

DEL 11 AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025

La última gran prueba del circuito mundial de pádel, un auténtico final de temporada que toma el Palau Sant Jordi y convierte a la Ciudad Condal en el epicentro del deporte de raqueta. Durante varios días, las mejores parejas del ranking femenino y masculino se enfrentan en un formato intenso de eliminación directa que concentra emoción, técnica y espectáculo a partes iguales. Una cita imprescindible.

premierpadel.com/es/tourfinals

TRES GRANDES CITAS LLENAS DE EMOCIÓN

Barcelona se convierte en un escenario permanente del deporte más allá del gran evento: cuatro pruebas, cuatro universos, un mismo latido.

Por XAVI MARTÍ



A TODA VELOCIDAD

La carrera más rápida y vibrante de la ciudad

MITJA MARATÓ
DOMINGO 15 DE FEBRERO
DE 2026

La Hyundai Mitja Marató Barcelona by Brooks es una de las medias maratones más consolidadas de Europa. Más de 30.000 corredores en ediciones recientes, un recorrido emblemático por las calles de Barcelona, ambiente divertido y la posibilidad de lograr marca en un entorno urbano diseñado para ello. La edición 2026 promete repetir esa mezcla de élite, popular y festiva. mitjamarato.barcelona



EMOCIÓN DESDE EL MAR

La regata que es puro espectáculo náutico

BARCELONA WINTER SERIES
12, 13 Y 14 DE DICIEMBRE - 23, 24 Y 25 DE ENERO,
2026 - 20, 21 Y 22 DE FEBRERO, 2026

Organizada por el Real Club Náutico, reúne cada invierno a equipos internacionales de la clase J/70 en una de las competiciones más destacadas del Mediterráneo. Regatas técnicas, viento cambiante y un escenario único frente al skyline de Barcelona convierten el evento en una cita imprescindible. Deporte, mar y ambiente *premium* para disfrutar de la ciudad y su energía náutica. barcelonawinterseries.com



LA CARRERA MÁS FESTIVA

De rojo y a lo loco

CURSA PARE NOEL
DOMINGO 21 DE DICIEMBRE

La tradicional carrera urbana que da la bienvenida al espíritu navideño en Barcelona, con salida y meta en la zona del Parc Fòrum. Aproximadamente 5 kilómetros por un trazado totalmente urbano, donde los participantes lucen el característico traje de Papá Noel o el élfico y la atmósfera festiva se mezcla con la competición popular. Una carrera familiar donde miles de corredores llenan Barcelona de rojo para inaugurar la Navidad a golpe de zancada. cursaparenoel.cat



ESTUDIOS ARPÍAS *Una manicura de lujo (y respetuosa)*

Hacerte las uñas en un lugar precioso, con un método que no las dañe y a un precio asequible no es un sueño: es lo que ofrecen los estudios Arpías. Esta marca ha desarrollado una técnica de manicura única, con productos respetuosos y una amplia gama de colores digitales que, junto a su enfoque creativo, ha conquistado las redes sociales. Su éxito es imparable: en solo dos años han abierto siete centros en Barcelona y ya han dado el salto a Madrid. Los reconocerás enseguida: cada estudio es tan bonito que podría ser un *specialty coffee*. somosarpias.com

CHIC &

Cuatro planes irresistibles y muy 'cool' que te costarán muy poco.

Por AMAIA LEÓN



1925 VERMUTERÍA *Vermut con vistas al Tibidabo*

El fin de semana es para descansar... y para tomar el vermut con amigos. Y si es con vistas al mágico Tibidabo, aún mejor. Por eso te recomendamos la 1925 Vermutería, en el icónico METT Barcelona, un hotel centenario recién reinaugurado tras una reforma integral. Su carta homenajea a los bares clásicos de la ciudad, con gildas, croquetas ibéricas, tortilla, escalivada o bacalao con garbanzos. Y si el aperitivo se alarga, podéis continuar en Alborada, el nuevo restaurante del chef Rubén Briones, ya convertido en uno de los favoritos de la Ciudad Condal. **Carretera de Vallvidrera al Tibidabo, 83-93.**



¿POR QUÉ
AQUÍ?

*Ambiente top
y vistas que
elevan cualquier
aperitivo.*



LA ROCA VILLAGE *Talento 'made in' Lleida*

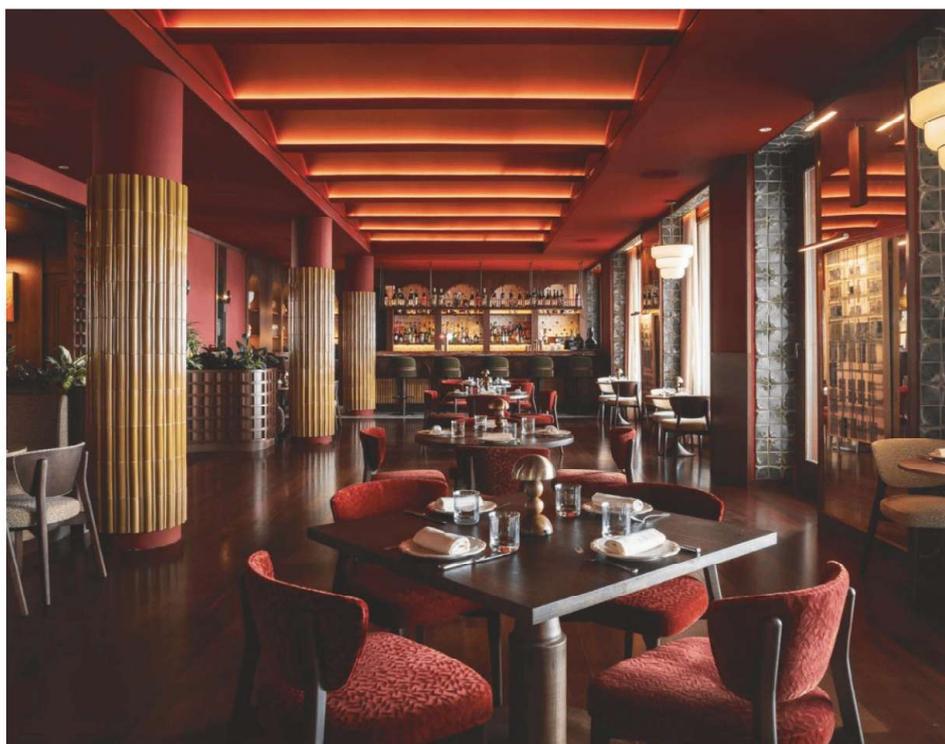
La moda está relacionada directamente con la historia y la cultura, por eso pocas cosas inspiran más que combinar una tarde de compras con una buena exposición. En La Roca Village, hasta mediados de enero, puedes disfrutar de *Tributo a Lleida*, una muestra que celebra la creatividad de la región con fotografías de Toni Prim –quien inmortalizó el legado de Pepa Domingo, pionera de la moda de vanguardia en los 80– e ilustraciones de la artista Lara Costafreda. Para completar la experiencia, Aitona Gourmet inaugura una *pop-up boutique* donde descubrir productos de proximidad, vinos de autor y mermeladas artesanales. **La Roca Village s/n, Santa Agnès de Malanyanes.**

CHEAP



BALÓ *De Inglaterra a Les Corts en un menú sorprendente*

Se conocieron trabajando en un restaurante con estrella Michelin en Londres y hoy los chefs Lena María Grané y Ricky Smith parecen estar en camino de conseguir la suya propia. Su proyecto, Baló, ya ha sido reconocido por la guía roja gracias a su apuesta por el producto local, la innovación y una carta de temporada que une tradición catalana y vanguardia británica. En **Les Corts** (Déu i Mata, 141), ofrecen tres propuestas: un menú degustación de 13 pases (90 €), el menú Baló, de siete (65 €), y un menú de mediodía más sencillo pero igualmente original (28 €).



iH! BARCELONA



Finorri p. 24
Furtivo p. 7
Gaig Barcelona p. 47
Gaudium p. 83
Glug p. 30
Gresca p. 79
Ikoya p. 51
Jaiba MX p. 47
Jara Omakase & Sushi p. 25
La Burguesía p. 22
La Cava Cakery p. 28
La Gormanda p. 33
La Greca p. 32
Leña p. 20
Los Tortiliez p. 32
Malparit p. 24 y 62
Mandarin Oriental
Barcelona p. 22
Modo Barcelona p. 24
Molino de Pez p. 19
Món Vinic p. 27
Mordisco p. 51
Negro y Rojo p. 63
Paco Meralgo p. 63
Parking Pizza p. 20
Pepe Bar a Vins p. 43
Pez Vela p. 63
Restaurante Juquim p. 87
Secrets by La Farga p. 54
Smash House Burgers p. 47
Topik Restaurant p. 43
Vila Viniteca p. 8
Vinya del Señor p. 27
Xemei p. 51

GASTRO CAFÉS Y PASTELERÍAS

Brunells p. 51
Colmado Múrria p. 8
Colmado Quílez p. 8
DelaCrem p. 43
Hofmann p. 39
Icrunch p. 10
Indigo Café & Brunch p. 43

Jon Cake & Wines p. 47
La Luciérnaga p. 10
Little Fern Café p. 62
Maison Marcel p. 10
Maur p. 43
Maxime Petit Pastry p. 62
Rocambolesc p. 39
Semón p. 8
Torrans Fèlix p. 10

Cocina Hermanos Torres p. 47
Colmado p. 54
Colmado Wilmot p. 8
Croma by Flash p. 47
El Caliu de Taüll p. 87
El Jardín de l'Abadessa p. 63
El Posit del Serrallo p. 83
El Terrat p. 83
El Tribut p. 22
El Xampanyet p. 28
Filete Ruso p. 79

BARES Y RESTAURANTES

1925 Vermutería p. 106
9Reinas p. 63
Alapar p. 17 y 31
Aspic p. 47
Baló Bar p. 47 y 107
Bar Omar p. 24
Bar Súper p. 51
Barra p. 20
Bodega Aregall p. 47
Bubbles p. 26
Ca l'Isidre p. 43
Can Paisano p. 29
Casa Petra p. 47
Chambacú p. 21
Cheche p. 23
Circolo Popolare p. 20

MERCADOS

Mercat de Galvany



← { DIRECTORIO } →

SALIR

Bar Lombo p. 57
 Belvedere p. 43
 Bling Bling p. 72
 Carpe Dien Lounge Club p. 73
 Dry Martini p. 51 y 79
 Feroz p. 63
 Foco p. 7
 Ku Barcelona p. 75
 Los Juanele p. 43
 Maymanta p. 7
 Moxy Barcelona p. 7
 Opium Barcelona p. 75
 Perritos Calientes p. 43
 RazzMatazz p. 74
 Shôko Barcelona p. 74
 Superlocal p. 7
 Sutton p. 73

HOTELES

Can Buch p. 89
 Casa Bonay p. 57
 El Racó de Madremanya p. 89
 Encís d'Empordà p. 89
 Gran Claustre p. 83
 Gran Hotel La Florida p. 63
 Grand Hyatt p. 68
 Hotel 1898 p. 63
 Hotel Almanac p. 65
 Hotel Arts p. 68
 Hotel L'Aüt p. 87
 Hotel Or Blanc p. 87
 Le Méridien Ra Beach
 Hotel & Spa p. 83
 Mandarin Oriental
 Barcelona p. 69
 Mas La Boella p. 83
 Mett Barcelona p. 68
 Nobu Hotel Barcelona p. 63 y 68
 Terra Dominicana p. 76
 W Barcelona NYB p. 68

SHOPPING

MODA

Aramis p. 43
 Bad Habits p. 57
 Balenciaga p. 57
 Bel & Cia 1842 p. 43
 Biba p. 54
 By Appointment p. 43
 CottonVintage p. 63
 Danni Ro p. 53
 Equippos p. 43
 Gabriel Seguí p. 43



Generes de punt La Torre p. 43
 L'Illa Diagonal p. 46
 La Manual Alpargatería p. 12
 La Roca Village p. 107
 Leandra Studio p. 57
 Loewe p. 57
 Maria Roch p. 63
 Massimo Dutti p. 55
 Mise en Scène p. 57
 Modini Shop p. 55
 NotéNom p. 55
 Paul Smith p. 51
 Santa Eulalia p. 57 y 63
 Sastrería Baseiria p. 43
 Shon Mott p. 54
 Sivasdescalzo p. 57
 Tons p. 55
 Yoomi p. 53



DECORACIÓN

Azul Tierra p. 63
 Cerería Subirà p. 12
 Flors Lloveras p. 55
 Gastón y Daniela p. 55
 Hachazuela p. 12
 Knoll p. 57
 Modulolab p. 57
 Polop p. 57
 Punto Luz p. 54
 Relligats Olivé p. 12
 Santa Cole p. 57

BELLEZA

Can Vital p. 58
 Estudios Arpías p. 106
 Le Patio Spa p. 63
 Mas Juli p. 58
 Mas Salagros p. 58

Oasis Wellness Spa p. 46
 Ribe Clinic p. 63

ARTE Y CULTURA

Can Deu p. 46
 Fund. Joan Miró p. 43, 51 y 97
 Fundación Suñol p. 43
 Galerías de Arte ADN p. 43
 Gran Teatre del Liceu p. 17 y 100
 Juno House p. 97
 KBr Fundación Mapfre p. 63
 L'Ateneu p. 43
 La Villarroel p. 101
 Laie Libreria Café p. 53
 Macba p. 43
 Mayoral y Joan Gaspar p. 43
 Moco Museum Barcelona p. 63
 Monestir de Pedralbes p. 43
 Museu Tàpies p. 97
 Ona Llibreria p. 54
 Sala Beckett p. 101
 Spai Texas p. 101
 Teatre Apolo p. 101

OCIO Y DEPORTES

Museo del Barça p. 46
 Palau Sant Jordi p. 94 y 99
 Park Güell p. 51
 Sala Apolo p. 98
 Sala Paral·lel p. 99
 Teatre Goya p. 95



{ GUÍA DE RESTAURANTES }

*Las mejores recomendaciones
seleccionadas por nuestros expertos*



LOS + TOP

→ DISFRUTAR (3*)

VILLARROEL, 163
disfrutarbarcelona.com

→ COCINA HERMANOS TORRES (3*)

TAQUÍGRAF SERRA, 20
cocinahermanosstorres.com

→ ABAC (3*)

AVINGUDA DEL TIBIDABO, 1
abacrestaurant.com

→ DOS PALILLOS (1*)

ELISABETS, 9
dospalillos.com

→ LASARTE (3*)

MALLORCA, 259
restaurantelasarte.com

COCINA DE AUTOR

→ ENOTECA PACO PÉREZ (2*)

HOTEL ARTS
DE LA MARINA, 19
enotecapacoperez.com

→ ENIGMA (1*)

SEPÚLVEDA, 38-40
enigmaconcept.es

→ ALKIMIA DE JORDI VILA (1*)

RONDA SANT ANTONI, 41
alkimia.cat

→ AÛRT (1*)

PASSATGE DEL TAULAT, 262-264
aurtrestaurant.com

→ GRESCA

PROVENÇA, 230
gresca.rest

COCINA CATALANA

→ CAN JUBANY (1*)

CTRA. DE SANT HILARI, S/N,
CALLEDTENES
canjubany.com

→ PETIT COMITÉ

BY CARLES GAIG
PASSATGE DE LA CONCEPCIÓ, 13
petitcomite.cat

→ CA L'ISIDRE

FLORS, 12
calisidre.com

→ CAN VALLÉS

ARAGÓ, 95
restaurantecanvalles.es

→ ELS CASALS

ELS CASALS, S/N,
SAGÁS
elscasals.cat

COCINA DE MERCADO

→ AL KOSTAT

RONDA SANT ANTONI, 41
alkostat.cat



Enigma, la herencia de elBulli en un espacio de diseño y pura creatividad.

→ MONT BAR (1*)

DIPUTACIÓ, 220
montbar.com

→ PUR

PASSATGE DE LA CONCEPCIÓ, 11
purbarcelona.com

→ LA TAVERNA DEL CLINIC

ROSELLÓ, 155
latavernadelclinic.com

→ FISMULER

DEL REC COMTAL, 17
fismuler.com

CON VISTAS AL MAR

→ XIRINGUITO ESCRIBÀ

AVINGUDA LITORAL, 62
restaurantescriba.com

→ LA MAR SALADA

PASSATGE JOAN DE BORBÓ, 58-59
lamarsalada.cat

→ PEZ VELA

PTGE. MARE NOSTRUM, 19-21
grupotragaluz.com

→ PLATJA CA LA NURI

PASSEIG MARITIM DE LA BARCELONETA, 55
restaurantcalanuri.com

→ JULIETA'S

PASSATGE MARE NOSTRUM, 19
grupoisabellas.com

BARES DE TAPAS

→ EL QUIM DE LA BOQUERÍA

MERCADO DE LA BOQUERÍA,
LOCAL 606
elquimdelaboqueria.com

→ TAPAS 24

DIPUTACIÓ, 269 Y
AVINGUDA DIAGONAL, 520
tapas24.es

→ TAKTIKA BERRI

VALÈNCIA, 169
taktikaberri.net

→ EL XAMPANYET

MONTCADA, 22
elxampanyet.es

→ QUIMET&QUIMET

POETA CABANYES, 25
quimetiquimet.com

JAPONESES Y FUSIÓN

→ KOY SHUNKA (1*)

D'EN COPONS, 7
koyshunka.com

→ DIREKTE BOQUERÍA

DE LES CABRÉS, 13
direkte.cat

→ DOS PREBOTS

DOCTOR DOU, 19
dosprebots.com

→ LENTO Y LENTO (1*)

COMTE BORREL, 119
slowandlowbcn.com

→ NOBU RESTAURANTE

HOTEL NOBU
AVINGUDA ROMA, 2
barcelona.nobuhotels.com

ITALIANOS

→ XEMEI

PASSEIG DE LA EXPOSICIÓ, 85
xemei.es

→ BENZINA

PASSATGE PADRE CALDERS, 6
benzina.es

→ RAFFAELLI

LUIS ANTÚNEZ, 11
raffaelliristorante.com

→ DON GIOVANNI

NH BARCELONA STADIUM
TRAVESSERA DE LES CORTS, 150
dongiovannibarcelona.com

→ BELLEBUÓN

TRAVESSERA DE GRÀCIA, 441
bellebuon.com

COCINA MEDITERRÁNEA

→ ESTIMAR

SANT ANTONI DELS SOMBRERERS, 3
restaurant-estimar.com

→ AMAR BARCELONA

GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES, 668

{ GUÍA DE RESTAURANTES }

Nuestro top 5

HOTEL EL PALACE BARCELONA
hotelpalacebarcelona.com/es/amar-barcelona-rafa-zafra

→ **HOFMANN**

GRANADA DEL PENEDÈS, 14
hofmann-bcn.com

→ **BESTA**

D'ARIBAU, 106
bestabarcelona.com

→ **ELS PESCADORS**

PLAÇA DE PRIM, 1
elspescadors.com

VEGETARIANA

→ **FAT VEGGIES**

BAILÈN, 83
fatveggies.com

→ **GREEN SPOT DIAGONAL**

AVINGUDA DIAGONAL, 593
grupotragaluz.com

→ **TERESA CARLES**

JOVELLANOS, 2
teresacarles.com

→ **BIOCENTER**

PINTOR FORTUNY, 25
restaurantbiocenter.es

→ **RASOTERRA**

PALAU, 5
rasoterra.cat

COCINA VASCA

→ **TAKTIKA BERRI**

VALÈNCIA, 169
taktikaberri.net

→ **IGUELDO**

ROSSELLÓ, 186
restauranteigueldo.com

→ **MAITEA TABERNA**

CASANOVA, 155
maitea.es

→ **EL CHATO**

GRAN VIA DE LES CORTS
 CATALANES, 697

restaurantelchato.com

→ **GORRIA**

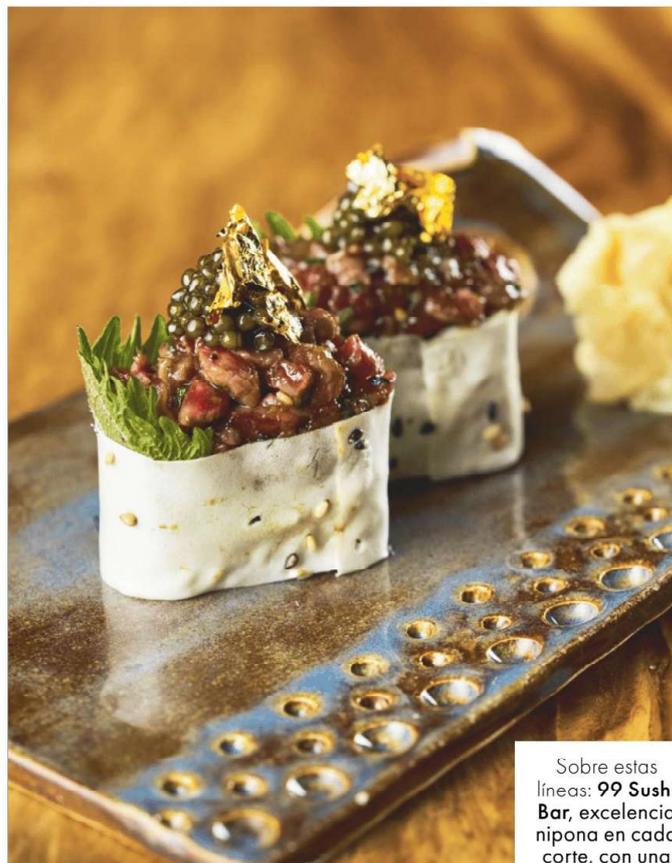
DIPUTACIÓ, 421
restaurantegorria.com

COCINA PERUANA

→ **YAKUMANKA BY**

GASTÓN ACURIO

VALÈNCIA, 207
yakumanka.com



Sobre estas líneas: **99 Sushi Bar**, excelencia nipona en cada corte, con una cocina precisa y elegante. Abajo: Un arroz de **Che Che**, cocina de sabor rotundo en un ambiente moderno y siempre animado.



→ **AJÍ**

DE LA MARINA, 19
restaurantaji.com

→ **WARIKE PROJECT**

BILBAO, 24
warikeproject.com

→ **PUEBLO LIBRE**

TABERNA PERUANA
 SEPÚLVEDA, 151

pueblolibretaberna.com

→ **CEVICHE 103**

LONDRES, 103
cevice103.com

COCINA CHINA

→ **CHILA**

MALLORCA, 188
chilachila.com

→ **WEST STREET**

CARTAGENA, 335
@weststreetxishi

→ **XINO MANDARINO**

DIPUTACIÓ, 167
xinomandarino.com

→ **NAXIENIAN**

DIPUTACIÓ, 293
@naxienian88

→ **L'OS PANDA**

VERDI, 56
@el_os_panda

COCINA MEXICANA

→ **JAIBA MX**

DÉU I MATA, 69-99
jaibamx.es

→ **COME BY**

PACO MÉNDEZ
 AVINGUDA MISTRAL, 54
come.com.es

→ **EL GALLO DE ORO**

NÀPOLS, 266
@elgallodeorobcn

→ **LA GÜERITA MEXICANA**

MANSO, 53
lagueritamexicana.com

→ **OAXACA**

POETA CABANYES, 25
oaxacacuinamexicana.com

COCINA FRANCESA

→ **LE GRAND CAFÉ ROUGE**

RAMBLA DE PRIM, 6
legrandcaferouge.com

{ GUÍA DE RESTAURANTES }

Nuestro top 5

→ CAFÉ DE PARÍS

MESTRE NICOLAU, 16 BAJO
cafedeparisbarcelona.com

→ L'ENTRECÔTE BARCELONA

PAU CLARIS, 142
entrecote.fr/es/

→ EL RACÓ D'EN BINU

AVINGUDA PUIG I CADALFACH, 14
elracodenbinu.cat

→ ALEIA RESTAURANT AT CASA FUSTER HOTEL

PASSATGE DE GRÀCIA, 132
aleiarestaurant.com

NUEVOS ESTRELLAS

→ MAE BARCELONA (1*)

SANT ELÍES, 22
maebcn.com

→ FISHØLOGY (1*)

DIPUTACIÓ, 73
fishology.es

→ PRODIGI (1*)

GIRONA, 145
prodigi.cat

→ TEATRO KITCHEN & BAR (1*)

AVINGUDA PARAL·LEL, 164
teatrokitchenbar.com

→ CASA NOVA (1*)

FINCA CAL TÒFOL - BARRI LA
BLEDA, SANT MARTÍ SARROCA
casanovarest.com



Esperit Roca, la
propuesta más
libre y creativa
del universo
Roca, donde el
producto marca
el ritmo.

LAS MEJORES BRAVAS

→ BAR EL TOMÁS DE SARRIÀ

MAYO DE SARRIÀ, 49
eltomasdesarria.com

→ LA PORCA

MAIA, 16
laporca.com

→ ACERO

ESPASERIA, 10
@acero_street_flavors

→ SENYOR VERMUT

PROVENÇA, 85
@senyorvermut

→ LA ESQUINICA

FABRA I PUIG, 296
laesquinica.com

LAS MEJORES HAMBURGUESAS

→ LA ROYALE

PLAÇA DEL CAMP, 5
laroyale.es

→ TWO PATTIES

GUILLEM TELL, 51
twopatties.es

→ HENRY'S

BARCELONA
LLACUNA, 92
@henrys.cocktailbar

→ SANTA BURG

VALLESPÍ, 51
santaburg.com

→ LA SAGRADA

SANT CARLES, 11
@asagrada_bcn

LAS MEJORES TORTILLAS

→ FLASH FLASH

LA GRANADA DEL PENEDÈS, 25
AVINGUDA DIAGONAL, 640
flashflashtortilleria.com

→ CASA RAFUEL

CASA NOVA, 211
casarafuel.com

→ MANTEQUERÍAS PIRENAICAS

MUNTANER, 460
@mantequeriaspirenaicas

→ LOS TORTILLES

MANSO, 50
lostortillez.com

→ FISMULER

DEL REC COMTAL, 15
fismuler.com

LOS MEJORES BIKINIS

→ BAR TRIKINI

PUJADES, 226
bartrikini.com

Trikini,
el bistró
desenfadado
donde
producto y
estilo van de
la mano.



{ GUÍA DE RESTAURANTES }

Nuestro top 5

→ **BAR ALEGRÍA**

COMTE BORRELL, 133
baralegriarestaurante.com

→ **GRANJA PETITBO**

PASSEIG SANT JOAN, 82
MALLORCA, 194
granjapetitbo.com

→ **LA BIKINERÍA**

MUNTANER, 586
CORNER ECI DIAGONAL
PASEO SANT JOAN, 60
labikineria.es

→ **TAPAS 24**

AVINGUDA DIAGONAL, 520
DIPUTACIÓ, 269
tapas.es

LAS MEJORES CROQUETAS

→ **AL KOSTAT**

PASSATGE DE LA CONCEPCIÓ, 13
alkostat.com

→ **CAPET**

PRINCESA, 59
capetrestaurant.com

→ **SUCULENT**

RAMBLA DEL RAVAL, 43
suculent.com

→ **MONT BAR**

DIPUTACIÓ, 220
montbar.com



Casa Nova, un mediterráneo contemporáneo que apuesta por el producto y la cocina honesta.

→ **BARRA ALTA**

LAFORJA, 11
barraalta.rest

LA MEJOR ESCUDELLA

→ **VIA VENETO**

GANDUXER, 10

viavenetobarcelona.com

→ **GRANJA ELENA**

PASSEIG DE LA ZONA FRANCA, 228
granjaelena.com

→ **PETIT COMITÈ BY CARLES GAIG**

PASSATGE DE LA CONCEPCIÓ, 13
petitcomite.cat

→ **MOLINO DE PEZ**

HOTEL SEVENTY,
CARRER DE CÒRSEGA, 346

molinodepez.com

→ **WINDSOR**

CÒRSEGA, 286
restaurantwindsor.com

BARRAS DE SUHI

→ **99 SUSHI BAR**

BARCELONA
TENOR VIÑAS, 4
99sushibar.com

→ **EL JAPONÉS**

PASSEIG DE
LA CONCEPCIÓ, 5
grupotragaluz.com

→ **AKIRO**

MALLORCA, 237 BIS
akiro.es

→ **SUN TAKA**

BRUC, 146
suntakabarcelona.com

→ **DOS PALILLOS**

ELISABETS, 9
dospalillos.com

TERRAZAS DE MODA

→ **NOBU ROOFTOP**

AVINGUDA ROMA, 2-4
barcelona.nobuhotels.com



Dos Palillos, el equilibrio perfecto entre técnica asiática y creatividad barcelonesa.

{ GUÍA DE RESTAURANTES }

Nuestro top 5

- **360° BARCELÓ RAVAL**
RAMBLA DEL RAVAL, 17
barcelo.com/es-es/barcelo-raval
- **TERRAZA VERBENA**
MONUMENT HOTEL
PASSEIG DE GRÀCIA, 75
monumenthotel.com
- **LA TERRASSA**
DEL DUQUESA
PASSEIG COLOM, 12
hduquesadecardona.com
- **GALLERY HOTEL: THE TOP**
ROSSELLÓ, 249
galleryhotel.com

WINE BARS

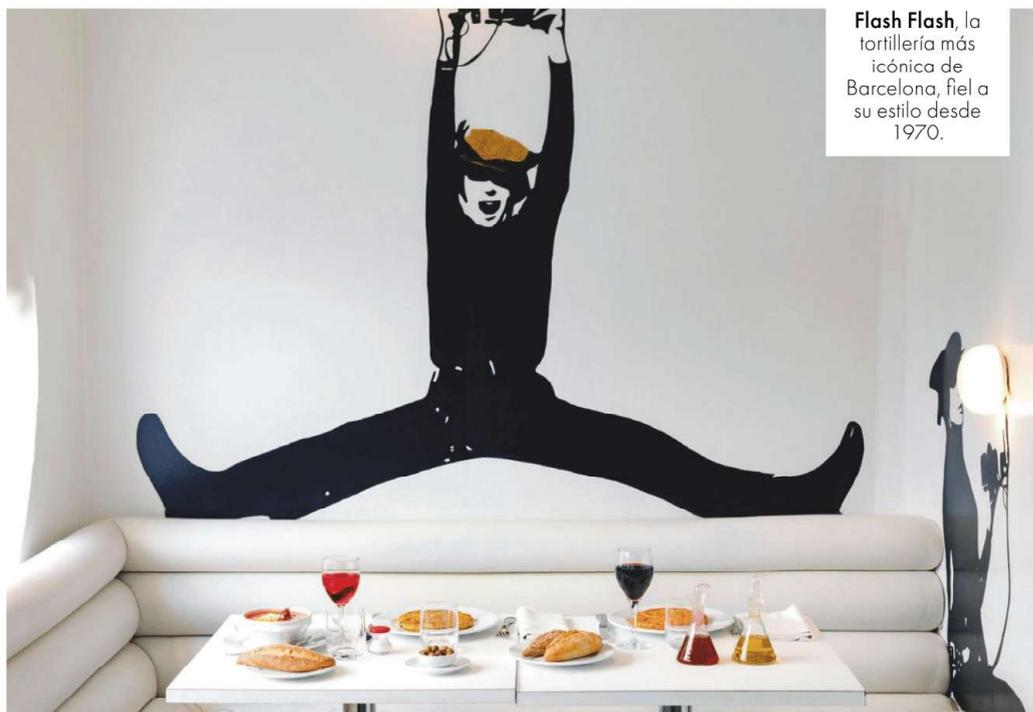
- **VILA VINITECA**
VILLARROEL, 209-211
vilaviniteca.es
- **PÚBLICO CUINA DE MERCAT**
ENRIC GRANADOS, 30
publicobcn.com
- **BAR SUPER**
PLAÇA SANTA CATERINA, 3
barsuper.com
- **ASSALTO**
NOU DE LA RAMBLA, 44
assalto.cat
- **LA VIVLIOTECA**
GUILLERIES, 10
viblioteca.com

COCTELERÍAS

- **PARADISO**
RERA PALAU, 4
paradiso.cat
- **SIPS**
MUNTANER, 108
sips.barcelona
- **ESPECIARIUM**
PRINCESA, 29
especiariium.becreative.guru
- **IDEAL COCKTAIL**
BAR
ARIBAU, 89
@idealcocktailbar
- **BOADAS**
TALLERS, 1
@boadascoktails

PASTELERÍAS

- **HOFFMAN**
LASSADERS, 44
hofmannpasteleria.com



Flash Flash, la tortillería más icónica de Barcelona, fiel a su estilo desde 1970.

- **JON CAKE**
ASSAONADORS, 29
joncake.es
- **ESCRIBÀ**
GRAN VIA DE LES CORTS
CATALANES, 546
RAMBLA DE LES FLORS, 83
escriba.es
- **ORIOI BALAGUER**
PLAÇA SANT GREGORI
TAUMATURG, 2
TRAVESSERA DE LES CORTS, 2
oriolbalaguershop.com

BRUNCHES

- **EUGOT BRUNCHERIE**
HOTEL ARTS VILADOMAT, 138
ugotbruncherie.com
- **ELSA Y FRED**
DEL REC COMTAL, 11
elsayfred.es
- **SOLC**
PASSEIG DE GRÀCIA, 68
majestichotelgroup.com
- **BALDOMERO**
PASSATGE DE MERCADER, 16
casabaldomero.com
- **TAULAT 44**
TAULAT, 44
@taulat44

LOS MEJORES DESAYUNOS

- **GRANJA PETITBO**
PASSEIG DE SANT JOAN, 82
granjapetitbo.com
- **LITTLE FERN**
PERE IV, 168
@littleferncafe
- **GRANJA ELENA**
PASSEIG DE LA ZONA
FRANCA, 228
granjaelena.com
- **CAFETERIA PALMER**
PLAÇA DE SANTA MADRONA, 1
@cafeteria_palmer_1944
- **CARROT CAFÉ**
TÀNGER, 22
@carrotcafe_bcn

Las Tortillas de Rafael, el templo barcelonés de la tortilla jugosa y hecha al momento.





{ LUGARES DE INTERÉS }

Lo que no te puedes perder



MUSEOS

→ MUSEO PICASSO

MONTCADA, 15-23

De M a D, de 10 a 19 h.

museupicassobcn.cat

→ CENTRE DE CULTURA

CONTEMPORÀNIA DE BARCELONA

MONTALEGRE, 5

De M a D y festivos, de 11 a 20 h.

cccb.org

→ FUNDACIÓ SUÑOL

MEJÍA LEQUERICA, 14

De X a V, de 11 a 14 h y

de 16 a 19 h.

fundaciosunol.org

→ FUNDACIÓ ANTONI TÀPIES

ARAGÓ, 255

De M a S, de 10 a 19 h,

D de 10 a 15 h.

fundaciotapies.org

→ MUSEU D'ART CONTEMPORANI

DE BARCELONA

PLAÇA DELS ÀNGELS, 1

De L a V, de 11 a 19.30,

S de 10 a 20 h. D y festivos, de 10 a 15 h. M

cerrado, excepto festivos

macba.cat

MUSEOS PARA IR CON NIÑOS

→ BALLOON MUSEUM BARCELONA

J y V, de 12 a 19:30 h (última entrada a las 18 h) y

S y D, de 11 a 19:30 h (última entrada a las 18 h)

balloonmuseum.world/ca

→ MUSEO DE CIENCIAS NATURALES

PLAÇA LEONARDO DA VINCI, 4-5

PARQUE DEL FÓRUM

De M a V, de 10 a 17 h. S, de 10 a 19 h. D y

festivos, de 10 a 20 h.

museociencias.cat

→ FUNDACIÓ JOAN MIRÓ

PARQUE DE MONTJUÏC

De M a D, de 10 a 19 h.

www.fmirobcn.org

→ MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

AVINGUDA DE LES DRASSANES S/N

De M a D y festivos, de 10 a 17.30.

Lunes no festivos, cerrado. mmb.cat





→ **MUSEU BANKSY**

TRAFALGAR, 34

De L a D, de 10 h a 20 h.

(última entrada a las 19:15 h)

Sesiones nocturnas: J, hasta las 21 h (última entrada 20:15 h). museobanksy.es

EXPERIENCIAS INMERSIVAS

→ **PARADOX MUSEUM**

PLAÇA D'URQUINAONA, 3

L, V y D, de 10 a 20:30 h y M, X, y J, de 10 a 14:30 y de 16 a 20:30 h. S, de 10 a 20:30 h.

paradoxmuseumbarcelona.com

→ **BOLERO DE RAVEL, CAIXAFORUM**

AVINGUDA FRANCESC FERRER I GUÀRDIA, 6-8

A partir de 8 años. caixaforum.org

→ **IKONO BARCELONA**

CENTRO COMERCIAL

LAS ARENAS, PLANTA 3

GRAN VIA DE LES CORTS, 373

De D a J, de 10 a 21 h.

De V a S, de 10 a 22 h.

ikono.global/es

→ **MOCO MUSEUM**

MONTCADA, 25

L, de 10 a 20 h.

M, X y J, de 10 a 19 h.

V, S y D, de 10 a 21 h.

mocomuseum.com

MIRADORES

→ **TEMPLO DEL SAGRADO CORAZÓN**

CARRETERA DE VALLVIDRERA, 111

→ **TORRE GLÒRIES**

AVINGUDA DIAGONAL, 209

→ **LOS BUNKERS DEL CARMEL**

MARIÀ LAVÈRNIA, S/N

→ **CAMPANARIO DE SANTA MARÍA DEL PI**

PLAÇA DEL PI, 7

→ **TERRAZAS DEL MUSEO NACIONAL DE ARTE DE CATALUÑA**

PARC DE MONTJUÏC, S/N

→ **TORRE COLLSEROLA**

CARRETERA DE VALLVIDRERA AL TIBIDABO

EDIFICIOS MODERNISTAS

→ **PALAU DE LA MÚSICA CATALANA**

DEL PALAU DE LA MÚSICA, 4-6

palaumusica.cat

→ **LA SAGRADA FAMILIA**

MALLORCA, 401

sagradafamilia.org

→ **CASA BATLLÓ**

PASSEIG DE GRÀCIA, 43

casabatllo.es

→ **LA PEDRERA**

PASSEIG DE GRÀCIA, 92

lapedrera.com

→ **CASA VICENS**

C. DE LES CAROLINES, 20-26

casavicens.org

MERCADOS

→ **LA BOQUERÍA**

LA RAMBLA, 91

boqueria.barcelona

→ **MERCADO DE SANT ANTONI**

DEL COMTE D' URGELL, 1

mercatdesantantoni.com

→ **MERCADO DE SANTA CATERINA**

AVINGUDA FRANCESC CAMBÓ, 16

mercatsantacaterina.com

→ **MERCADO DELS ENCANTS**

DE LOS CASTILLEJOS, 158

encantsbarcelona.com

→ **MERCADO DE LA CONCEPCIÓ**

D'ARAGÓ, 317

laconcepcio.cat

ATRACCIONES TURÍSTICAS

→ **CAMP NOU**

DISTRITO DE LES CORTS

fcbarcelona.cat

→ **POBLE ESPANYOL**

AVINGUDA DEL FRANCESC FERRER I GUÀRDIA

poble-espanyol.com

→ **PARQUE DE ATRACCIONES DEL TIBIDABO**

PLAÇA DEL TIBIDABO, 3

tibidabo.cat

→ **FUNICULAR DE MONTJUÏC**

AVINGUDA PARALLEL, 59

tmb.cat



→ **ZOO DE BARCELONA**
 PARQUE DE LA CIUTADELLA
 zoobarcelona.cat

→ **FUENTE MÁGICA DE MONTJUÏC**
 PLAÇA CARLES BUÏGAS
 barcelona.cat

PARQUES Y JARDINES

→ **JARDÍN BOTÁNICO**
 DOCTOR FONT I QUER, 2
 museuciencies.cat

→ **PARQUE GÜELL**
 DE OLOT
 parkguell.barcelona

→ **JARDINES DE LA TAMARITA**
 PG. DE ST. GERVASI, 47
 barcelona.cat

→ **JARDINES DE JOAN MARAGALL**
 AVINGUDA DE L'ESTADI, 69
 barcelona.cat

→ **JARDÍN BOTÁNICO HISTÓRICO**
 AVINGUDA DELS MONTANYANS, 26-28
 museuciencies.cat

EDIFICIOS RELIGIOSOS

→ **CATEDRAL**
 PLAÇA DE LA SEU, S/N

→ **MONASTERIO DE PEDRALBES**
 BAIXADA DEL MONESTIR, 9

→ **BASÍLICA DE SANTA MARÍA DEL MAR**
 PLAÇA DE SANTA MARÍA, 1

→ **BASÍLICA DE LA MERCÉ**
 PLAÇA DE LA MERCÈ, 1

PLAZAS CON ENCANTO

→ **PLAZA DE LA CONCÒRDIA**
 BARRIO LES CORTS

→ **PLAZA REAL**
 BARRIO GÓTICO

→ **PLAZA DE CATALUÑA**
 L'EIXAMPLE

→ **PLAZA DEL REY**
 BARRIO GÓTICO

→ **PLAZA DE SAN FELIPE NERI**
 BARRIO GÓTICO



Y ADEMÁS...

Por si te has quedado con ganas de más, aún quedan descubrimientos que merecen la pena. Por eso, aquí tienes una selección extra de planes y direcciones que no te puedes perder.

BORIS CLUB

Boris es la nueva apuesta de Costa Este: un club moderno y elegante donde la música electrónica marca el ritmo. Con interiorismo en rojos, terciopelos y luces inmersivas, ofrece sesiones de *afro-house*, *house* y *melodic techno* en un ambiente sofisticado que redefine la noche barcelonesa.

Bori i Fontestà, 25.



LUPO

La firma artesanal LUPO reinventa su histórica boutique del Eixample con el concepto 'Galería', un espacio minimalista en microcemento donde sus icónicos bolsos –como el Abanico– conviven con nuevos diseños. Una experiencia que eleva la marroquinería a pieza de arte contemporáneo.

Mallorca, 257.

PAUL

La icónica firma francesa PAUL llega a Barcelona con dos flagships que combinan panadería artesanal, pastelería, café de especialidad y restaurante. Con obrador propio y recetas clásicas francesas –croissants, éclairs, tartaletas– trae el auténtico savoir-faire parisino al corazón de la ciudad.

Rambla de Catalunya 29 y Avinguda Diagonal 433.

STRAVINSKY'S PARFUMERIE

Stravinsky's Parfumerie es un museo, coctelería y creación aromática en un concepto único. El recorrido por la vida del Dr. Stravinsky culmina en una barra donde los cócteles se reinterpretan con perfumes exclusivos, generando variaciones sensoriales que multiplican el sabor y lo convierten en una experiencia única. **Brosolí, 7.**



TONI PONS

La flagship de Toni Pons en El Born celebra casi ocho décadas de artesanía mediterránea. Un espacio luminoso que combina madera, esparto y diseño contemporáneo para presentar sus icónicas alpargatas hechas a mano, símbolo de comodidad, tradición y estilo atemporal.

Passeig del Born, 7.



LAPSO STUDIOS

Lapso Studios inaugura en Turó Park su tercer espacio en Barcelona, un estudio-boutique de más de 300 m² dedicado íntegramente al Lapso Funcional. La nueva sala, de 110 m² y capacidad para 31 personas, es la más grande de la firma y apuesta por un diseño inmersivo en negro y espejos que acompaña coreografías de fuerza al ritmo de la música. Es uno de los referentes del fitness boutique en la ciudad. **Bori i Fontestà, 12.**

SÍSÍ ROOFTOP

SiSí Rooftop aterriza en la planta 15 de The Social Hub con cocina Mexicana contemporánea firmada por Adam Rawson, platos a la brasa con producto local, piscina, tumbonas y vistas panorámicas de toda la ciudad. La experiencia se completa con una carta de cócteles creada por Marc Álvarez, sesiones de DJ semanales y un ambiente relajado pero sofisticado que invita a quedarse. **Cristóbal de Moura, 49.**

UNIÓ SUIZA

Unión Suiza presenta una exclusiva colección de joyas en oro blanco con rubíes y diamantes que rinde homenaje al rojo navideño. Tres piezas que reflejan su maestría histórica: pendientes, anillo y pulsera concebidos para brillar en celebraciones y momentos especiales. **Avinguda Diagonal, 482 (esq. Vía Augusta).**



SANT JORDI

Rosas y letras

La fiesta más literaria y romántica de Barcelona vuelve un año más con un montón de propuestas. Festivales, menús degustación, conciertos... Te contamos todo lo que puedes hacer el 23 de abril para celebrar sant Jordi en la ciudad.



LAS MEJORES BURGERS

La guía definitiva

Hay cientos de lugares donde disfrutar de una buena hamburguesa, pero te descubrimos los mejores. Con motivo del Día Mundial de la Hamburguesa, que se celebra cada 28 de mayo, nos sumamos al homenaje en estos locales que triunfan.

iH! BARCELONA

ESPECIAL PRIMAVERA

LA GUÍA MÁS EXCLUSIVA DE LA CIUDAD TE ESPERA CON
LOS PLANES MÁS COOL PARA MARZO, ABRIL Y MAYO



LA ESCAPADA

Garrotxa volcánica, paisajes de fuego

El Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa se cubre de frondosos bosques y prados. Lugares como el volcán Croscat o la mágica Fageda d'en Jordà se suman al encanto de pueblos medievales como Santa Pau o Castellfollit de la Roca, suspendido sobre un risco basáltico.



MODA

Tendencias de primavera

Damos un paseo por la Ciudad Condal descubriendo nuevas tendencias y propuestas que podrás incorporar a tu estilo de vida. Las tiendas empiezan a recibir las novedades para los próximos meses y las prendas que la pasarela anticipa para la nueva estación. Aquí sabrás dónde encontrarlas.

ESTACIONES DE ESQUÍ DE CATALUÑA



1. Boí Taüll
2. Baqueira Beret
3. Espot Esquí
4. Tavascan
5. Virós-Vallferrera
6. Port Ainé
7. St. Joan de l'Erm
8. Tuixent-La Vansa

9. Aransa
10. Lles
11. Guils Fontanera
12. Masella
13. La Molina
14. Port del Comte
15. Vall de Núria
16. Vallter 2000





Happy Holidays

GOOD GIRL

CAROLINA HERRERA

 37TH
AMERICA'S CUP
BARCELONA