

TENDENCIAS

Gastronomía

Arte, música
y té
En el amplio
local ArTe.
Muntaner, 83



MAITE CRUZ

Restaurante,
barra de tapas
y teatro
El Principal.
Provença, 286



MARC ARIAS

Copas y algo
de picar
Banker's Bar.
Pº de Gràcia
102



Bocados con un PLUS

Espacios para saborear, además de la cocina, las vistas o una buena actuación

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

A pesar de la evidencia, los chefs no se cansan de repetirlo: el sabor es lo más importante. Pero a veces no es lo único que mueve al comensal, que, además, busca en la oferta de la ciudad espacios con un plus. Ya sea unas buenas vistas, un poco de aire libre sin necesidad de echarse a la carretera, lugares para relajarse y tomar una copa sin tener que desplazarse cuando surge el apetito o locales con una programación cultural para disfrutar de una buena actuación sin tener que buscarse la vida, antes o después, para picar algo.

Entre las nuevas propuestas barcelonesas hay varios establecimientos que van por ahí. One Ocean podría estar en cualquier lugar del mundo con un puerto deportivo de lujo. Es el último gran espa-

Frente al mar
One Ocean
Club
Moll de la
Barceloneta, 1



ANA JIMÉNEZ

cio gastronómico que ha incorporado Barcelona, que cuenta con un grupo de inversores de Londres. Se encuentra en Marina Port Vell y para acceder hay que ser socio

(es gratuito a través de su página web, pero se requiere el aval de alguien que ya lo sea). El interiorismo es de Equipo Creativo (Tickets). Se trata de un amplio local con un comedor acristalado des-

de el que se ven los barcos, un bar de ostras (en el que se puede tomar lo mismo que en las mesa), una coctelería y, sobre todo, unas terrazas que, no lo duden, arrasarán en verano (una de ellas idó-

nea para disfrutar de las puestas de sol). En la dirección está el gastrónomo Alex Juncosa y en los fogones, Llorenç Valls. Tienen un menú de mediodía a 35 euros y el ticket medio ronda los 60. Tanto

PICOTEO

Meriendas de lujo en el hotel Majestic

Si los hoteles han logrado seducir con su oferta de desayunos y *brunch*, ahora llega la moda de vestir la merienda. Nandu Jubany firma la Majestic Champagne Fashion Tea. Se compone de elaboraciones dulces y saladas combinadas con té, cafés, chocolates o champán. Los pasteles los ha creado inspirándose en las grandes firmas de la moda.

Abre el segundo Kabuki en Barajas

Lo peor de la madrileña T4 es que el viajero puede perder la paciencia o el vuelo si ha de trasladarse de un lado a otro de un aeropuerto que no se acaba nunca. Lo mejor es su propuesta gastronómica, que ahora se duplica en la T1 con la apertura de un nuevo espacio de Kabuki. El éxito de Kirei by Kabuki ha animado a Áreas abrir un segundo local.

LA NOVEDAD



ARCHIVO

Los platillos protagonizan la oferta de Can Boneta (Balmes, 139)

Can Boneta, platillos con unos cimientos sólidos

Hay aventuras que no se emprenden por un impulso. Alguien no cambia el oficio del arquitecto por el de chef porque un día se levanta inspirado o porque lo de construir casas no se lleve mucho últimamente. Joan Boneta se atrevió a dar ese giro pro-