

Time Out

Barcelona

LLEPA'T

ELS

**ELS 20
MILLORS
MENÚS
DE BCN**

DITS!

...I EL PLAT

**Guia de restaurants per dinar
de conya anant per feina**

LUXE ASIÀTIC

BAFF 2010
EL BO I MILLOR
DEL CINEMA D'ÀSIA

**ELS 25 ORGASMES
DE NACHO CANO**

EL SOTMETEM AL
NOSTRE 'SEXE ORAL'

GUANYA!
Entrades dobles
per al Saló del
Còmic de
Barcelona
► TIMEOUT.CAT

WWW.TIMEOUT.CAT
29 D'ABRIL- 5 DE MAIG 2010
N. 116 1,95€

MÉS!

VINILMANÍACS FIRA DEL
DISC A L'ESTACIÓ DEL NORD

SANG I FETGE JAVIER CALVO
NOVEL·LA LA BCN DEL S. XIX

9 771888 385008 00116

FESTA AL MIGDIA!

Voleu transformar un dia feiner en un d'inoblidable? L'Ànnia Monreal us ha triat el rànquing dels vint millors menús de la ciutat perquè combineu feina i plaer (al menys gastronòmic). I sense desembutxacar més de 20 euros! Fotografies **Scott Chasserot**

20. Sabor Café

CUINA HONRADA

És la demostració que la bona cuina casolana, sense excessos en les salses, les racions o l'oli amb què es couen els plats, és possible. La clientela sap que al Sabor Café hi troba les lleties guisades de tota la vida, la fideuada sense traïcions, el peix del dia o un xurrasco al punt preparats des de l'honradesa. Cada cosa és el que aparenta i tot arriba a taula calent i en un tres i no res. Els plats combinats són l'opció per aquells qui no tenen gaire gana, que també poden decantar-se per un entrepà o una tapa.

10,50 €

Mallorca, 272 (Dreta de l'Eixample)

☎ 93 488 19 06

19. Àgappe

MIL FOGONS I UN PLAT

Un menú a bon preu o plats combinats per 10 euros són la carta de presentació dels migdies de l'Àgappe. En un ambient distès i agradable els quatre plats de primer i els quatre de segon que ofereix la carta són combinacions més o menys conegudes de les cuines del món. En sobresurten les aportacions del Japó (*makis*), d'Itàlia (pasta fresca casolana i risottos) i de l'Índia (pollastre al curri), tres tradicions que agraeixen molts barcelonins. Els fumadors hi tenen el seu espai i poden menjar tranquil·lament sense por a molestar la resta de comensals.

12 €

Riera de Sant Miquel, 19 (Gràcia)

☎ 93 237 86 01

17. Támara

LA VOLTA AL MÓN EN CINCP LATS

Encisador i fins i tot un punt seductor; un escenari, en certa manera, extravagant per fer-hi l'àpat del migdia. Però, al cap i a la fi, el que compta és l'opinió de l'estómac, que en aquest sentit quedarà satisfet. Al Támara s'hi serveix un menú a bon preu de plats viatjats i equilibrats. Tocs d'aquí i d'allà per omplir una carta força àmplia de cinc primers, cinc segons i mitja dotzena de postres que es combinen amb el cafè. Els qui es fonen amb el coulant de xocolata, que no se'l perdin.

11 €

Muntaner, 178 (Esquerra de l'Eixample)

☎ 93 218 30 00

18. La Gritta

PIZZES SENSE ERRORS

Les amanides, pastes i pizzes del menú que surten de la cuina de La Gritta barcelonina tant agraden als treballadors de la Diagonal més executiva com als compradors de l'Illa. Per a uns i altres, el temps és or, de manera que cal seure l'estona necessària per recobrar forces sense embotir-se i tornar a la feina. Germà petit de l'establiment que fa anys que alimenta Cadaqués, la tradició i l'aposta per productes *made in Italy* ressalta entre l'oferta gastronòmica italiana de la ciutat, no sempre del tot convincent.

13,75 €

Numància, 164 (Les Corts)

☎ 93 321 36 74 www.pizzerialagritta.com

16. Pebret

REFINAMENT ANDÍ

De la combinació del receptari xilè i el mediterrani ha nascut aquest establiment situat a l'Esquerra de l'Eixample. Una carta per on transitin sopes de ceba andines, xips de plàtan, amanides de moda, cebiches, arrossos originals i carns i peixos acompanyats de blat de moro o de quinoa i que fan salivar, sobretot quan després d'aturar-se davant dels plats es llegeix el preu del menú. Al final de l'àpat cal escollir entre postres o cafè. No marxeu sense fer una visita al lavabo: us sorprendrà la seva curiosa decoració.

10 €

Rosselló, 197 (Esquerra de l'Eixample)

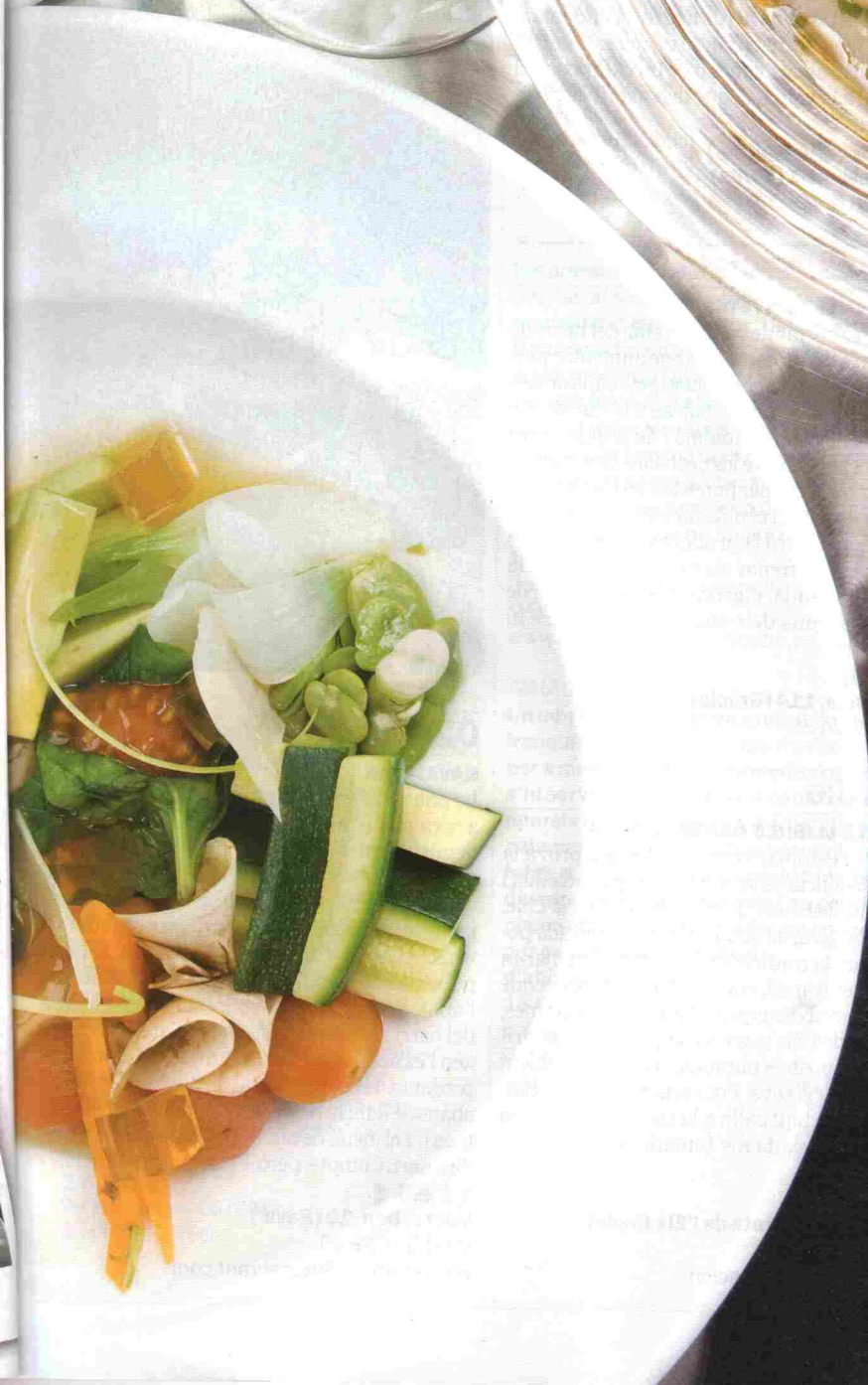
☎ 93 182 26 16

www.pebret.es

FRESC

Al Pebret, els productes són de primera qualitat. Salta a la vista amb aquest lluç a la provençal!





#1

La Mar Salada

UN MIGDIA PERFECTE

A la vora del mar, amb l'aire mariner com a embolcall i uns plats de primera a un preu a prova de crisi, és difícil resistir-se a la temptació. La Mar Salada no és una poma enverinada, sinó una molt bona elecció per als treballadors i passejants de la zona quan arriba l'hora de dinar. Crema de carxofes amb foie, nyoquis amb salsa de formatge, amanida de llenties Puy, arròs negre, verat a la planxa o bistec tàrtar són només alguns dels nombrosos plats del menú, que finalitza amb unes postres que bé mereixen un espai a l'estómac. La demostració que menjar bé i a bon preu a Barcelona és possible.

13,50 €

Pg. Joan de Borbó, 58 (Barceloneta)

☎ 93 221 21 27

www.lamarsalada.cat