



ravaleja!



VIATJAR BOTIGA TIME OUT AL MÓN  CERCA >

Time Out Barcelona

- A la ciutat
- Art
- Cinema
- Cartellera
- Cinema alternatiu
- En Família
- Teatre
- Gai i lèsbic
- Libres
- Restaurants
- Música
- Nit
- Televisió

- Destaquem
- Contacte
- Qui som
- Subscriu-te
- Vull sortir a Time Out
- Publicitat
- Punts de venda
- Concursos
- Portades

Dóna'ns la teva opinió

RSS feeds



Crítiques de restaurants, pastisseries i dolços de Barcelona

Restaurants Hemeroteca Restaurants Recomanats Plats Pastisseries Afegiu a preferits

Cerca Restaurants



Can Solé / IVAN GIMÉNEZ

El més vist de la setmana:

Àpats a l'aire lliure als restaurants de Barcelona  
 Casa Palet 1920  
 Les millors braves  
 Restaurants de Barcelona de qualitat a preus assequibles  
 Restaurants i sùpers asiàtics  
 El millor sushi als restaurants de Barcelona  
 Bar Velódromo  
 Cuina cubana als restaurants de Barcelona  
 Gasptaxo als restaurants de Barcelona  
 Sarsuela als restaurants de Barcelona

SUBSCRIU-TE ARA A TIME OUT BARCELONA

## Els millors arrossos als restaurants de Barcelona

Barcelona és una ciutat arrossera com n'hi ha poques. En Ricard Martín l'ha escorcollat gra a gra fins que ha trobat els millors arrossos de la ciutat.

Valoració dels lectors: Vota!

- ★
- ★
- ★
- ★
- ★

### 7 Portes: Amb història

La inclusió (irrenunciable) de la paella Parellada en aquest llistat ens dona l'oportunitat de desfer un dels equívocs gastronòmics més comuns de Barcelona. Jesús Quilez, maître del 7 Portes, ens il·lumina: "La paella Parellada no es va inventar aquí però la vam popularitzar l'any 1940. Al restaurant Suizo de la plaça Reial, un senyor que es deia Parellada demanava un arròs sense ossos ni espines, i així es va quedar". Però el gurmet mandrós tampoc no té res a veure amb la família Parellada, propietària del 7 Portes durant molts anys. En tot cas, el menys complicat és demanar una paella Parellada (quasi el 70% d'uns 600 clients diaris la demanen) i menjar un fabulós arròs amb rap, musclos, calamars, llagostins, carn magra de porc, botifarra crua i conill. I un fumet fet amb cap de llagosta!

**PAELLA PARELLADA 18,70 €**  
 Passeig d' Isabel II, 14 (Barceloneta). Telf.: 93 319 30 33.

### Arrosseria Xàtiva: Passeig amb botifarró

L'Alex López remarca que "de paella valenciana pura i dura a Barcelona, només en tenim nosaltres". No els ho discutirem. Els avala una trajectòria, que, en només vuit anys, s'ha consolidat amb l'obertura de dos restaurants més. Per descomptat, preparen la tradicional paella amb conill, pollastre i garrofé i vint-i-nou varietats més. Però, per fer-ne un tast ortodox i menys conegut, López recomana l'arròs passejat, documentat al Llibre de Coch, el primer llibre de cuina en català, publicat a finals del segle XV. El plat es diu així perquè les dones portaven a cuire al forn comunitari una cassola que contenia, més o menys, arròs, orella de porc, cigrons i pollastre. Un botifarró de ceba, autoritari, la presideix. Trinxeu-lo, barregeu-ho tot i bon profit!

**ARRÓS PASSEJAT 13,75 €**  
 Bordeus, 35 (Les Corts). Telf.: 93 322 65 31

### Botavara: L'arròs just

Que no us passi per alt. Rere la seva façana asèptica, quasi vulgar, hi ha aferrissades discussions per decidir quin arròs de peix és el millor, si el seu o el del Cheriff. La carta d'arròs es resumeix en una pissarra: arròs per a dos, 30 €. El mateix per a la fideuada. Ni timons ni gorres de Chanquete folkloritzen l'arròs Botavara, que és fet de peix i amb els millors escamarlans, gambes, musclos i sèpia del dia aconseguits a la llotja. L'Ana Muñoz, filla del xef, recomana demanar un entrant (peixet fregit, bombes, croquetes) "perquè l'arròs no és abundant; és el just per al peix". Ha vist a gent escurant la paella amb ràbia i desesperació.

**ARRÓS BOTAVARA 30 € (PER A DUES PERSONES)**  
 Pl. de la Barceloneta, 1-3 (Barceloneta) Telf.: 93 221 47 58

### Cal Pinxo Platja: No confondre amb fideuada

L'antiga Casa Costa, que es va convertir en Cal Pinxo Platja l'any 1962, és un dels darrers supervivents d'una nissaga de berenadors a primera línia de mar. Allunyat del brogit del seu parent de Palau de Mar, toca amb art totes les especialitats comunes d'arròs a la Barceloneta –paella de peix i marisc, negre, caldós amb llamàntol–, però tenen un as a la màniga que és la paella de fideus (vigileu: no és fideuada). Potser un xic més seca que aquesta, la recepta s'ha guanyat la categoria de paella perquè és més completa: porta cloïsses, gambes pelades, calamars i cigala, i uns fideus més gruixuts.

**PAELLA DE FIDEUS 17,95 €**  
 Baluard, 124 (Barceloneta). Telf.: 93 221 50 28

### Can Ros: Celler mariner

El 1911 Can Ros era una bodega de la Barceloneta. La segona generació de propietaris va començar a oferir tapes i platillos per acompanyar el vi, i a mitjan dels anys vuitanta la gent va estimar-se més seure a taula, i així Can Ros es va convertir en un restaurant amb tots els ets i uts. Això ho explica Marta Cid, cinquena generació d'una nissaga més arrapada a la Barceloneta que la crosta al fons de la paella. Aquí el bestseller és un excel·lent arròs a la marinera, objecte de discussió entre els veïns sobre si és el millor o no del barri. I que guanya punts pel fet que es pot menjar, a preu assequible, en un antic celler amb taules que recorden els camarots de fusta d'un vaixell. L'altre clàssic de Can Ros és el bacallà gratinat amb allioli.

**ARRÓS A LA MARINERA 15,50 €**  
 Almiraill Aixada, 7. Telf.: 93 221 45 79

### Casa Varela: Ni feina ni trampes

Fa pocs anys que la marisqueria La Xarxa, amb 40 d'història, es va convertir en Casa Varela. L'hereu, José Varela, confessa que un dels motius de la reconversió va ser el sacrifici que comporta tocar marisc d'alt nivell: caçar les millors ostres i escamarlans sempre és complicat. Ara bé, de la carta no podien desaparèixer els arrossos –"el cuiner que els fa em va veure néixer", diu Varela–. L'especialitat és l'arròs sense feina: una simplicitat de marisc, sèpia, gamba i musclo, sec, dit així perquè tot ve sense closques. L'arròs molt estirat,



Anuncis Google V V

**Executive MBA Barcelona**  
 Refuerza tu CV con el MBA de ISM  
 Infórmate aquí sin compromisos!  
[www.ExecutiveMBAbarc.com](http://www.ExecutiveMBAbarc.com)

**style-paintball sitges**  
 campo paintball, 35 min de bon descubre la magia del paintball  
[www.style-paintball.com](http://www.style-paintball.com)

quasi valencià, i al límit de l'amargor, és una delícia que, servida en paella individual, permet repetir. Sense mil ingredients que nedin i amb la cocció justa: "Ja pots tenir la millor gamba de platja, que si s'asseca no val res", sentència.

**ARRÓS SENSE FEINA 18,90 €**

*Pl. Molina, 4 (Sarià-Sant Gervasi). Telf.: 93 415 41 68*

### Castell de Xàtiva: Paella valenciana!

Costa trobar un restaurant especialitzat en paella valenciana a Barcelona. Ara bé, qui busca troba. I hem trobat el Castell de Xàtiva, arrecerat al carrer València, on Salvador Colomé i el seu soci Abdel Ghafur es dediquen a cuinar vuit menes d'arros. La relació qualitat-preu és immillorable: podeu menjar un menú de migdia a 15,60 euros, amb la paella valenciana de la carta inclosa. També la serveixen en paella individual, amb tots els elements: carxofa, pollastre, conill, pebrot, mongeta tendra i, per descomptat, el garrofó. I els valencians, diu Colomé, la majoria de vegades en surten satisfets. Sí, segurament la vostra iaia d'Alcoi ho feia millor, però ella cuinava només per a sis persones. No us feu enrere si veieu una façana humil. El servei, fins i tot al migdia, no queda malament en atenció i celeritat davant els millors restaurants. Només és una paella, però ens agrada!

**PAELLA VALENCIANA 9,50 €**

*València, 360 (Eixample Dret). Telf.: 93 458 34 18*

### Cavamar: Llamàntol de disseny

El xef eivissenc Jordi Mancheño, quan va obrir el Cavamar a primera línia de la Barceloneta, sabia molt bé que competir en el mateix terreny de les cassoles i paelles properes, amb dècades d'ofici, era una tasca molt difícil. Va fer de la necessitat virtut, i afegint unes dosis justes de modernitat, el seu arròs caldós de llamàntol s'ha llaurat una gran reputació. Secrets? El cranc reforça el sabor de mar del fumet, i a la picada s'hi afegeix un toc d'anís, ingredient clàssic eivissenc. Més enllà dels arrossos –paella de peix, mixta i negra–, la seva carta de tapes de tota la Península és espantosa. I qui tingui fòbia a les tovalleres de quadres i als timons pot menjar en un local amb aires de cocteleria novaïorquesa.

**ARRÓS AMB LLAMÀNTOL 22 €**

*Vila Joiosa, 54 (Barceloneta). Telf.: 93 225 71 64*

### Cheff: La justícia de la paella

En temps pretèrits, quan les pel·lícules de l'oest predominaven, el millor que podien dir a algú era "ets un xèrif". I així li deien al Pedro Ruipérez, l'home que l'any 63, amb la seva dona, Angeles Gil, la pastora –el seu oficina Múrcia–, van convertir la peixateria familiar en un restaurant mariner superlatiu. L'hereva, l'energíca Nini, segueix impartint justícia als fogons amb una carta de marisc i arròs incontestable (sobretot els caldosos). Si voleu una sotragada gastronòmica de primer ordre, demaneu la paella VIP: feta amb llagosta vermella del Mediterrani –a 80 euros el quilo– i deu cloïsses vives. Secrets? La Nini assenyala les paelles recremades i l'amor: "Quan arribo aquí em passen tots els mals".

**PAELLA DE LLAGOSTA 60 € (PER A DUES PERSONES, PREU APROX.)**

**SEGONS MERCAT**

*Ginebra, 15 (Barceloneta). Telf.: 93 319 69 84*

### Delibar: Anarcogurmets

Marc Casals, un enginyer de la Vall d'en Bas dedicat a la cuina, fa el que li surt dels nassos, per no dir d'un altre cantó. En aquest elegant racó de l'Eixample, el Delibar, ens explica que, abans que res, per cuinar ell necessita el millor producte ("diferencial i cuina senzilla") i la resta són martingales. Només proveeix el rebost a través de petits productors selectes, i en matèria d'arros utilitza la varietat italiana acquerello, orgànic i comú en l'alta cuina d'aquest país. No té carta de temporada ni pissarra. Demaneu l'arròs del dia: a nosaltres ens va tocar un arròs de múrgoles amb formatge de la Vall de Bianya, subtil, cremós i elegant. Potser el dia que hi aneu us cuïnen el de caldo de pernil, fet amb la mantega de l'os. Això si trobeu taula: obren a la nit només amb estricta reserva i places reduïdes.

**ARRÓS DEL DIA 14-20 €**

*Casanova, 182 (Eixample Esquerre) Telf.: 93 419 76 16*

### Kaiku: Fum, fum, fum

Rafael Alberti, el xef del Kaiku, no és poeta, però, com el seu homònim, també es dedica a buscar l'element precís. Conscient que no tenia sentit competir amb les paelles veïnes, va trobar en l'arròs fumat l'element que li calia per marcar una diferència. El resultat és un plat, l'arròs del xef, consistent en arròs del delta de l'Ebre fumat, gambes, calamars, musclos i verdures de temporada, personal i intransferible. Possiblement és l'únic arròs de marisc del món que a la primera fi aire remet al pernil! També el preparen en clau vegetariana. La terrassa, de cara al mar, és un altre al·licient.

**ARRÓS FUMAT DE PEIX 15,60 €**

*Plaça del Mar, 1 (Barceloneta). Telf.: 93 221 90 82*

### Elche: Llegendes negra

Poca broma. Tothom coneix la història de la dinastia arrossera dels Iborra: van obrir l'Elche a Poble-sec l'any 1959, i els seus paisans il·licitans ben aviat els van reclamar un arròs tan bo com els de la seva terra. Eduard Iborra explica que "l'Elche va ser el primer a tenir una carta sencera d'arros; als anys seixanta la paella només es feia per encàrrec". Qualsevol arròs seu és recomanable, però el negre, enfosquit amb sèpia i carxofa, ha adquirit proporcions mítiques en el subconscient de barcelonins i turistes ben informats. El mite és real, i manté les seves virtuts antidepressives intactes. El fan per a un mínim de dues persones, però Iborra aclareix que "no negarem mai un arròs a una persona sola". Amb uns entrants de fregits de marisc, la felicitat és total. A principis dels anys noranta van obrir un Elche a Londres. Avui se n'han desvinculat, però manté un cert caixet com a restaurant de tapes amb un toc kitsch.

**ARRÓS NEGRE 12,80 €**

*Vila Vilà, 71 (Poble-sec). Telf.: 93 441 30 89*

### El Rebutito de Morán: La gamba del sud

Fixeu la vista en les receptes d'arros més al sud de València. Concretament al extrem meridional de la península ibèrica: a Cadis. Això és el que fan al restaurant El Rebutito de Morán, la translació gastronòmica d'un pati andalús, sense folklorismes ni tòpics. Bé, quan ens asseiem davant un plat com l'arròs caldós de carrabiners –gambes de Huelva, gegants i més roges que La Internacional– és molt difícil reprimir un olé. El xef, José Fernando, assegura que ells són els únics que el preparen així a Barcelona. El resultat és una caldereta amb un fumet vermell que fa caure de cul. També el preparen amb nècores, segons les existències del mercat.

**ARRÓS AMB CARRABINERS 24,90 €**

*Rita Bonnat, 3 (Les Corts). Telf.: 93 430 10 45*

### Els Peixaters de la Mediterrània: Cassola solitària

En aquesta terra de ningú colonitzada pel ciment i l'acer, el nou front marítim de Poblenou, no només hi ha xinesos de glutamat. Ara també es poden trobar restaurants amb cara i ulls, com Els Peixaters de la Mediterrània. Tot i que van obrir ara fa uns vuit mesos, si els hem de jutjar per meravelles com l'arròs de la casa, es diria que s'hi dediquen des de fa una dècada. L'arròs Peixaters, la seva especialitat, és a la cassola, difícil de trobar en una ciutat on mana la paella i la sopera. Segons diuen els seus propietaris, aquest plat no amaga cap més misteri que un sofregit amb un xic de sèpia i vi blanc, i l'afegit de peix fresc saltejat, sovint lluç i rap, més unes cloïsses que hi cauen al darrer moment. Es finíssim i sucós, sense arribar a ser caldós. Tradició, simplicitat i productes de primera, qui necessita més!

**ARRÓS PEIXATERS 16,90 €**  
*Passeig Garcia, 33 baixos (Poblenou). Telf.: 93 266 38 84*

### Envalira: Gràcia milanesa

Hi ha gent que, després de viure anys a Gràcia, desconeix l'Envalira, arreugerat darrere una discretíssima cantonada de la plaça del Sol i uns vidres opacs. Mai no és tard per fer-ho. Quan esmeneu l'error, el primer que heu de fer és demanar el seu personalíssim arròs a la milanesa ("no és un risotto", ens adverteixen). Ni falta que li fa. Amb màxima simplicitat, proposen una paella de carn amb pollastre, filet de porc i una mica de pernil salat, que agafa una textura cremosa amb formatge fos, no molt diferent de la crosta dels canelons. Un risotto que no és risotto, o un arròs amb "molt poca" crosta. Sigui el que sigui, ens encanta. L'Helena Hervello, d'origen gallec, explica que, quan la seva família va comprar en una subhasta per deutes l'Envalira l'any 1972, no era un lloc d'arròs, però, a força de traça i de demanda, s'hi ha convertit.

**ARRÓS A LA MILANESA 11€**  
*Plaça del Sol, 13 (Gràcia). Telf.: 93 218 58 13*

### Habana Barcelona: El de veritat

Abunda la impressió que l'arròs a la cubana és una recepta senzilla, un recurs fàcil per un diumenge mandrós: arròs bullit, tomàquet de pot, un ou i som-hi. No! Per treure'ns del cap aquesta perversió gastronòmica, cal menjar-ne un de debò. I ho podem fer sense sortir de la Barceloneta. Pedro Cano, xef de l'Habana Barcelona, trenca el mite i aclareix que és un plat molt elaborat. Aquí us el serviran amb un sofregit de tomàquet natural, fet amb ceba i llard de porc –oblídeu-vos de l'oli a Cuba– i cansalada. La proporció d'aigua i arròs es vigila curosament. No és complet sense xips de plàtan mascle fregit –mariquitas– i ou. L'altre gran plat arrosser cubà, el congrí amb frijoles negres, aquí també el borden.

**ARRÓS A LA CUBANA 6 €**  
*Escar, 1 (Barceloneta). Telf.: 93 225 02 63*

### La Mar Salada: Muntanya sense mar

Un arròs de muntanya a la Barceloneta? Per què no? Aquesta és l'especialitat insígnia de La Mar Salada, regentada per la cinquena generació de Can Ros. Fan totes les receptes de la casa mare més aquesta singularitat de la terra alta. No s'han llançat a la muntanya sense guia: a la cuina mana el Marc Singla, tercera pota del trio de joves que, amb Abellán i Arola, van formar part del taller del Bulli al restaurant La Talaia. Singla explica que aquest és el plat que va preparar quan l'Adrià li va demanar que li cuinés alguna cosa. Porta ceps, conill i cargol, i un brou fet a mitges amb el suc dels cargols i pollastre. Amb oli de carbó, i cuinat amb brasa, pugem a la muntanya amb aires de mar al clatell.

**ARRÓS DE MUNTANYA 14 €**  
*Passeig Joan de Borbó, 58 (Barceloneta). Telf.: 93 221 21 27*

### La Mifanera: L'enciclopèdia del gra

Roger Martínez, xef i propietari de La Mifanera, considera que "desconeixem les possibilitats que ens dona l'arròs". Amb la voluntat d'arribar fins al límit en aquesta matèria, va obrir La Mifanera, que, aclareix, "no és una arrosseria, és un temple de l'arròs". Amb voluntat gairebé enciclopèdica, la seva carta es divideix en quatre grans àrees: paelles, risottos, saltejat i guisats. En total, són 25 especialitats de tot el món, que ens porten des de l'arròs a banda fins al pakistanès guisat de mango i xai. El rei aquí és el risotto de foie gras i tòfona, però el panarrosser Martínez es resisteix a destacar-ne una sola especialitat. Solució? Feu un menú degustació festival de l'arròs. Un detall simpàtic: mi fan vol dir arròs en xinès, i la màquina que utilitzen per bullir l'arròs és la mifanera.

**FESTIVAL DE L'ARRÓS 35 €**  
*Sagués, 16 (Sant Gervasi). Telf.: 93 240 59 12*

### Seoul: Marbre calent

El paper de l'arròs en les cuines asiàtiques mereixeria per si sol tot un reportatge de Time Out Barcelona, però no sigueu impacients, que tot arribarà! De moment, ara ens conformarem a esgarrapar amb un ditet la superfície del tema, i a assenyalar per obrir boca la cuina del Seoul. Aquest restaurant és el millor exponent a Barcelona d'una gastronomia, la coreana, un xic oblidada davant les seves omnipresents cosines, les cuines xinesa i japonesa. Al Seoul podreu tastar l'arròs bibimpa, un plat saborós i força contundent que es serveix en un bol de marbre molt calent. Barreja carn picada, arròs (ban-chan en coreà), verdura tallada molt fi na, soja, sake i oli de sèsam i, fi nalmant, es corona amb un ou ferrat aglutinador. Es tan fàcil de menjar com difícil d'oblidar.

**ARRÓS BIBIMPA 12,50 €**  
*Av. Gaudí, 40 (Sagrada Família). Telf.: 93 450 26 17*

### EL MILLOR: CAN SOLÉ

Quina feina més injusta: haver de destacar-ne un dels vint arrossos número 1 que es fan i es desfan a la bella capital catalana! A més del nostre criteri, tast i sentit comú, hem emprat el consell d'altres experts. Tot i que un d'ells ja no pot parlar, val la pena citar-lo: "A Casa Solé s'hi segueix fent un dels millors arrossos del Mediterrani", va dir Vázquez Montalbán en l'article Vengo de parte de Pepe Carvalho. I no cal preguntar o investigar gaire per saber que a Barcelona el millor arròs caldós el fan a Can Solé. Per què l'hem triat caldós? El gerent i propietari d'aquesta casa més que centenària –va obrir l'any 1903–, Josep Maria García, ens tastar un arròs caldós, el de la casa, fet amb potes de cranc vermell reial noruec, "pescat al mar de Bering en condicions extremes, on els pescadors se submergeixen vuit metres sota un mar gèlid en unes gàbies de metall que acolloneixen". García ha vist com el pesquen. El seu destí fi nal, a les soperes de Can Solé, és conviure i donar substància a un arròs caldós suau i delicat, immillorable. Les excel·lències del cranc noruec queden un xic per davant d'altres arrossos extraordinaris, com el de llamàntol o el fet amb cloïsses de carril. O el negre caldós empordanès, on la negritud, més que de la sèpia, és donada per la ceba cremada, amb sipionets. La carta de Can Solé està traduïda fi ns i tot al japonès; no pas per l'explotació turística sinó per necessitat, a causa del ressò dels seus plats arreu del món.

**ARRÓS CAN SOLÉ 30,26 €**  
*Sant Carles, 4 (Barceloneta). Telf.: 93 221 50 12*

**Podeu veure també:**

Més articles de Menjar i Beure

 IMPRIMIR       ENVIA-HO A UN AMIC

Comparteix:

      

11 Comentaris

 **JOSEP**

El millor es el que es fa a casa meva. Surt bé de preu i a mes hi ha molt bon ambient.

Enviat el 8 de maig del 2009

 **eduBCN**

l'1 de maig vaig dinar a L'Escribà i l'arròs de marisc era patètic, una estafa ( a prop estan molt millor el 7 Portes, Els pescadors o El Cangrejo Loco).

Enviat el 8 de maig del 2009

 **Ramiro Cuesta**

Potser hauriau d'haver-ho fet al revés No posar els millors a la web. Crear expectatives.. Seguiu així, sou els millors i la web es excelent.

Enviat el 8 de maig del 2009

 **Amparo**

A la revista surten molts dels que dieu

Enviat el 8 de maig del 2009

 **Josep**

L'Escribà no és bo, però no número 1

Enviat el 8 de maig del 2009

 **Josep**

L'arròs del Cheriff és brutal!

Enviat el 8 de maig del 2009

 **Alex**

He llegit la revista i em sembla una tria d'allò més encertada. L'Escribà està bé però no és el número 1! Ja he reservat a Can Solé!!!

Enviat el 8 de maig del 2009

 **pere**

triar te això. A mi m'encanten aquests ranquings.Endavant!

Enviat el 8 de maig del 2009

 **silvia**

Us heu deixat el millor qualitat -preu. I no soc l'única que ho diu, n'estic segura. L'arròs del xef del kaiku, és superior a molts dels esmentats en aquest article. I un altre a tenir en compte és la Mifanera.

Enviat el 7 de maig del 2009

 **Rodamón**

Us heu descuidat dels insuperables arrossos del xiringuito Escribà!!!

Enviat el 7 de maig del 2009

 **sonsoles**

Falta l'excels arròs d'espardenyes del Restaurant Roig Robi! Gràcies per la vostra tasca

Enviat el 7 de maig del 2009

Què en penses? Escriu un comentari

**Nom** \*   
(Això serà visible)

**Email** \*   
(Això no serà visible)

**Comentari** \*

**Introdueix el text de la imatge** \*

*\* camps obligatoris*

**ENVIAR >**



**Registra't gratuïtament al nostre newsletter i rep, cada dijous a la tarda, una selecció de les millors activitats de la setmana en la teva bústia d'e-mail**

Vegeu l'últim newsletter

Adreça: E-mail

- L'estrena i el concert de la setmana
- Els millors concursos
- Els nostres restaurants

[Restaurants](#) | [Cinema](#) | [A la ciutat](#) | [Música](#) | [Nit](#) | [Gai i Lèsbic](#) | [Els nostres restaurants](#) | [Cartellera](#) | [Concursos](#) | [Subscriu-te](#) | [Sopars contra la crisi](#) | [Barcelona gratis](#)

[Avis legal](#) | [Qui som](#) | [Mapa del web](#)

© 2007 Time Out Group Ltd. All rights reserved. All material on this site is © Time Out.