



Premis Gastronòmics Time Out Barcelona 2009

Els primers premis que reconeixen la millor gastronomia de la ciutat



Finalment, el secret ha estat revelat: ja sabem quins són els millors restaurants de Barcelona del 2009. Time Out Barcelona ha volgut desempallegar-se d'aquest complex, potser d'inferioritat, i ha omplert el buit amb uns guardons que reconeixen, des del mateix rovell de l'ou, l'enorme qualitat dels nostres fogons. El 2 de novembre Time Out Barcelona va lliurar els premis en una festa amb més de 500 persones a la Sala Luz de Gas.

[Aquí podeu veure un resum](#)

Aquest any hem inaugurat els Premis Gastronòmics Time Out Barcelona amb un doble objectiu: premiar les millors propostes gastronòmiques de la ciutat i, al mateix temps, esperonar l'esperit de perfeccionament al món de la restauració. A partir d'ara, cada any els barcelonins sabran quins són els millors establiments de la ciutat i els professionals veuran recompensada la seva dedicació a l'art de la bona cuina.



PREMI TIME OUT BARCELONA

BAR VELÓDROMO

Per la reuperació d'un espai emblemàtic conservant l'esperit i sumant-hi el prestigi d'un dels xefs més creatius de la ciutat: en Carles Abellán.

Finalistes:

Turrís, Barcelona-Reykjavic,

Crustó i Baluard, Per la recuperació del pa de qualitat,

Jordi Vilà (Alkímia, Vivanda Major de Sarrià, Saltimbocca Loreto) Emprenedor de l'any



PREMI ESPECIAL DEL JURAT

DOS CIELOS

Per Javier i Sergio Torres, dos bessons barcelonins que han rodat el món i han tornat al Born portant un aire fresc i innovador a la gastrobomia d'un dels barris emergents de Barcelona.



MILLOR CUINA TRADICIONAL**FREIXA TRADICIÓ**

Reconeix el bon ofici de Josep Maria Freixa, qui ha tornat als fogons per continuar excel·lint la gastronomia catalana.

Finalistes: [La Clara](#) , [Restaurant Buj](#)

**MILLOR CUINA INTERNACIONAL****KOY SHUNKA**

El millor restaurant de cuina internacional del 2009 és el germà del Shunka, una referència de la gastronomia japonesa dins i fora del nostre país.

Finalistes: [Indochine](#), [Dos Palillos](#)

**MILLOR MENÚ****LA MAR SALADA**

Per la qualitat i la imaginació en els àpats del migdia sense renunciar a uns preus populars.

Finalistes: [Àpat](#), [Sureny](#)

**MILLOR CARTA DE VINS****CAL XIM**

Per traslladar a Barcelona el bon criteri de l'extensíssima carta de vins que els ha fet reconeguts desde fa anys al seu restaurant de Sant Pau d'Ordal, a l'Alt Penedès

Finalistes: [Moo](#), [Monvínic](#)

**PREMI ESPECIAL DEL LECTOR****TORRE D'ALTA MAR**

Cuina marinera amb productes de qualitat i un toc d'autor. Disseny i vistes espectaculars des d'una talaia privilegiada. Els lectors ho tenen clar: això és tenir encant.

Finalistes: [El Pla](#), [L'Oucomballa](#), [Acai](#), [Semproniana](#), [Els Quatre Gats](#), [El Cafè de la princesa](#), [El pebre blau](#), [Sikkim](#) i [La Balsa](#)

**MILLOR CARTA DE POSTRES**

COURE

Les seves postres exhibeixen un equilibri perfecte entre el respecte al producte i la llibertat creativa.

**MILLOR SERVEI****VIA VENETO**

Distingeix la trajectòria d'un referent indiscutible en el respecte per la tasca dels equips de sala que encara avui no ha estat superat a Barcelona.