

# Desmontando el tópic



## EL CAFÉ D'EN VÍCTOR

Tapineria, 12  
Barcelona-Ciutat Vella  
(junto a la Catedral)

RESERVAS  
93.310.28.72

### HORARIO

Abierto todos los días con servicio ininterrumpido de cocina de 12:00 a 00:00h.

### MAIL/WEB

info@elcafedenvictor.com  
www.elcafedenvictor.com

### TIPO DE COCINA

Cocina de mercado, casera y mediterránea.

### MENÚS

Diario, 2x1, de grupos, de Navidad y de San Esteban.

### OTROS SERVICIOS

Terraza exterior abierta todo el año.

En pleno centro de Barcelona, justo a tocar de la Catedral, encontramos El Cafè d'en Víctor. A pesar de los tópicos, no se trata de un restaurante orientado exclusivamente a los turistas, sino que este establecimiento de aspecto y trato acogedores, ofrece una propuesta gastronómica que seduce por igual a locales y a extranjeros. La fórmula de su éxito se sustenta en tres pilares fundamentales, "buen producto, buen servicio y buen precio", explica Víctor Nuez, propietario del restaurante. "Intentamos complacer al máximo a nuestros clientes. Comer es un momento para dialogar y compartir, así que nos gusta que se sientan como en casa".

La carta de El Cafè d'en Víctor, creada por el chef Jesús García, es amplia y muy variada, con un gran surtido de tapas, ensaladas, carnes y pescados; a la que, a partir de ahora, también se suman las fondues. Este plato "de invierno y de tertulia" se podrá degustar en cinco variantes distintas, dos de queso, dos de carne y una de chocolate y fruta fresca, "para los más golosos". En lo que se refiere al resto de la carta, en El cafè d'en Víctor continúa brillando su propuesta de platos combinados, aquí llamados gourmet, entre



►► Víctor Nuez, con sus hijos Àlex y Maribel, segunda generación.

los que destaca el American Express, una hamburguesa de ternera de 200 gramos elaborada al estilo americano, pero adaptada a los paladares mediterráneos. Mención especial para la paellas -de verduras, de bogavante o de vieiras con algas, entre otras- y el *steak tartar*, de carne o de atún rojo. En El Cafè d'en Víctor también se puede escoger entre una gran va-

riedad de menús diarios, de grupo y el 2x1, que permite comer casi a la carta pero a un precio mucho más ajustado.

Sin lugar a dudas, un restaurante para anotar en la agenda, que reconcilia el buen comer con el ajetreo del centro de la ciudad.

ÁNGELA PLAZA

## El apunte

# Embajadores de la cocina gallega



Todos aquellos que quieran degustar lo mejor de la cocina gallega sin moverse de Barcelona saben que su restaurante es Casa Darío. Este establecimiento, situado en el Eixample más céntrico, cuenta con casi medio siglo de vida. Una trayectoria ni mucho menos fruto de la casualidad, sino resultado de la combinación entre un trato exquisito al cliente y un producto de primera calidad. Sus especialidades son el marisco y el

pescado, pero también se puede disfrutar de un buen plato de carne, con D.O. Galicia. Una experiencia, la de visitar Casa Darío, que se resume en "tranquilidad y buena mesa", indica Abelardo Riazor, propietario del restaurante.

Entre la amplia propuesta gastronómica de Casa Darío destacan las mariscadas, elaboradas con productos frescos y de calidad. El restaurante cuenta con proveedores habituales en Galicia, pero tam-

bién en Catalunya, de donde provienen las gambas, las *espardenyas*, los chipirones y los pulpos. En lo que a pescados se refiere, la merluza rellena de centollo con salsa de gambas o el rodaballo al horno suponen un acierto seguro. Los amantes del vino, además, podrán escoger, para maridar sus platos, entre las más de 300 referencias con las que cuenta el restaurante.

A. P.

CASA DARÍO - C. Consell de Cent, 256 - Tel. 93 453 31 35 / 93 451 33 95 - www.casadario.com



Para llevar en diciembre y fiestas navideñas reservamos mariscos y pescados preparados.

Preparamos para llevarse a su domicilio nuestras especialidades: ostras, mariscos fríos y platos de pescados o caldereta de bogavante, todo con nuestra calidad de siempre.

## LA BARRA DE TAPAS CON SABOR A MAR

En la barra un surtido de tapas marineras y de mariscos.

Servicio de tapas en la barra y en la terraza de 12 a 23,30 h.

## LA BARCA DEL PESCADOR

Mallorca, 314  
(esquina Girona)

RESERVAS  
93.459.30.76  
93.459.25.64

### HORARIO

Barra, terraza y tienda,  
de 12 a 23.30h.  
Restaurante, de 13.30 a  
16.00h y de 20 a 23.30h.



¿Buscando opciones donde celebrar la comida navideña de su empresa?

En Grupo Xàtiva tenemos a su disposición menús de grupo deliciosos, para todos los bolsillos.

También hemos preparado para usted y los suyos una carta de Navidad, San Esteban, 1 de enero y Reyes, compuesta por platos y postres tradicionales y originales.

Ganadores del Certificado de Excelencia 2015 de Tripadvisor.

## L'ARROSSERIA XÀTIVA

Bordeus, 35  
(junto a Travessera de Les Corts)  
Torrent d'en Vidalet, 26  
(junto a calle de Verdi)

RESERVAS LES CORTS  
(93.322.65.31-637.858.894)

RESERVAS GRÀCIA  
(93.284.85.02-670.811.767)  
reserves@grupxativa.com  
www.grupxativa.com

saffron  
Bar Restaurant

## Carta, menú y sugerencias del día, según mercado

Surtido de tapas hechas al momento para degustar en la barra o en la mesa, en el interior o en la terraza, en pleno centro de Barcelona

Especialidades:

Pulpo a feira • Carnes DO Galicia  
Steak tartar al Calvados • Pescado fresco  
Paella • Entrecot con salsa Café París

Menú Mediodía - ABIERTO TODO EL AÑO

Enric Granados, 24 (esquina Valencia)  
Tel. 93.453.13.87 • www.saffronrb.com

EL GLOP  
BRASERIA  
TAVERNA

Tradición con productos de primera calidad  
Temporada de Calçots

## MENÚ CALÇOTADA

compuesto por

CALÇOTS - CARNES A LA BRASA  
CREMA CATALANA - COPA DE CAVA Y CAFÉ

Menús de Navidad para empresas,  
familias y grupos.

- Casp, 21 - Tel. 93 318 75 75
- Rambla de Catalunya, 65 - Tel. 93 487 00 97
- Sant Lluís, 24 - Tel. 93 213 70 58
- Montmany, 49 - Tel. 93 219 70 59



Paco Alcalde  
Fundada en 1921

PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS  
RECEPCIÓN DIARIA

Suquets • Calderetas • Arroces • Fideuás  
TAPAS MARINERAS

Vivero propio

Salones para reuniones y convenciones

Parking - Tarjetas

ALMIRALL AIXADA, 12 (La Barceloneta)  
Tel. 93 221 50 26 • Barcelona