

RESTAURANTES



En Horiginal, comidas y cenas frente al Macba.

GUILLERMO PÉREZ

Original hasta en el precio

Menú por debajo de 20 euros con vistas al Macba

■ HORIZONTAL

Dirección: Ferlandina, 29
Teléfono: 93 443 39 88
Horario: Abierto todos los días de 9 de la mañana a 2.30 de la noche.
Especialidad: Mediterránea, de mercado, catalana y toques internacionales
Precio mínimo: 25 euros
Municipio: Barcelona
Zona: Raval (L2, L1)

Marta Parera

En Horiginal no hay dos sin tres. Café, poesía y restaurante se unen en un sólo espacio, en el que, según sus responsables, "el objetivo es ofrecer diversidad de opciones a un gran público". Si buscan una alternativa sencilla, sin demasiadas pretensiones, Horiginal es una excelente opción.

Cenar en una terraza mientras contemplas el Macba, Museo de Arte Contemporáneo de Barcelona, es una bonita experiencia que tenemos a nuestro alcance, y en este local esto es posible. En Horiginal se pueden degustar frescos, mediterráneos y elaborados platos, con interesantes menús, tanto de día como de noche. Pregunta por la fórmula H, que incluye primeros, segundos, postre, bebida y, un dato a su favor, una copa de



El Detalle

Un menú de noche interesantísimo, incluyendo bebida a 20 euros.

No dejes de probar

Una terraza para divisar la plaza dels Àngels y su animada vida diaria.

cava. Su oferta gastronómica se basa en una mezcla de ingredientes de cocinas de todo el mundo, aunque predominando la de mercado y del país.

Recomendamos el foie con reducción de módena, higos y cuatro especies o la ensalada de langostinos macerados, habitas y

crujiente de jamón ibérico. La variada carta de arroces también es una de las protagonistas del local: arroz negro, de ceps, de pescado y marisco, de verduras de temporada, etc. Todo un sencillo placer para nuestros sentidos que no llegará a superar los 20 euros.

Una ventaja a tener en cuenta es que está abierto todo el día y durante todos los días de la semana. Así, a cualquier hora puedes tomarte unas tapillas, de esas de toda la vida, croquetas, bravas, queso idiazábal... Y para los que aprecien el ambiente artístico, otra originalidad del restaurante -de ahí el nombre- es que todos los miércoles realizan recitales de poesía.

COPAS

■ SALA VIVALDI

Dirección: C/ Llançà, 5
Teléfono: 93 423 10 46
Horario: Abierto miércoles y jueves de 21 a 3 h., viernes y sábado de 22 a 4.30 h, domingo hasta las 23.00.
Zona: Sants-Plaza Espanya (L3-L1))



Multifuncionalidad en vivo

Todo un abanico de posibilidades en un sólo lugar

M.P.

Teniendo en cuenta los escasos locales de música en directo existentes hoy en día en Barcelona, descubrir bares como Sala Vivaldi es todo un lujo.

Y es que, tras 12 años de existencia, es uno de los referentes de la Ciudad Condal a la hora de escuchar música en vivo. Recientemente, además, ha ampliado su oferta nocturna, con una combinación de cena y espectáculo los viernes y sábados (cenas más íntimas para compartir con tu pareja hasta reuniones para grupos y empresas), y un gran abanico de actividades durante el resto de la semana. Sobre las 23 h, y des-

pués de una cena informal, empieza el verdadero espectáculo de Vivaldi: conciertos de música en vivo, con versiones del pop más actual y las clásicas canciones de siempre. Otra opción es bailar hasta las 4:30 h. con la música de un Dj.

Pero eso no es todo. Múltiples actividades te esperan: lectura de poemas, clases de country, conciertos de blues, clases de baile de salón, concursos de cantantes... Cada día es una apuesta segura para no aburrirse. Este enero destacan nuevas propuestas como las clases de baile de salón los domingos y los conciertos de pop-rock los jueves, entre otras.



Música en directo en la Sala Vivaldi.

G.P

VINO RECOMENDADO DE LA SEMANA:

ALBET I NOYA XAREL-LO 2006

webares.com



Cuando la comida entra bien, a menudo el paladar lo agradece transmitiéndonos diferentes gustos y matices que nos hacen disfrutar. Sensaciones agradables como las que nos aporta el Albet i Noya blanco acaban completando ese círculo gastronómico que nos lleva a la expresión de "hemos comido bien". Así de sencillo y normal. Este vino de color paja muy

suave y buena transparencia es sobretodo fresco, con aromas frutales jóvenes. Es un vino que no cansa en el paladar, está bien compensado y se deja saborear. Podríamos dejarlo aquí, pero no lo abríamos dicho todo. Además es un vino ecológico, como todos los que elaboran en las Bodegas Albet i Noya desde hace bastantes años y con una apuesta innovadora.

Fresco y Ecológico

D.O Penedés
 Tipo: Blanco 12,5%
 Variedades: Xarel-lo
 Precio aprox: 4,25
 Productor: Albet i Noya S.A.T.