



CATEGORIA DE QUALITAT GASTRONÒMICA

Petit Comitè

Eixample

Ptge. de la Concepció, 13

@petitcomitebarcelona

www.petitcomite.cat

936 337 624

📍

1

El restaurant és elegant, sense pretensions, prioritza el client i el fa sentir com a casa, en “petit comitè.” Ofereix una gastronomia que representa la terra, amb una cuina catalana actualitzada que manté els seus orígens.

Bar muy Buenas

Ciutat Vella

938 072 857

C/ del Carme, 63

El Bar muy Buenas va obrir les portes per primera vegada l'any 1928 com una casa de menjar, però la primera referència que es té del local és de 1896, quan la família Rafols hi va obrir una bacallaneria. Decorat amb diversos elements modernistes, el Bar muy Buenas s'ha convertit en un dels locals més representatius del moviment modernista a Barcelona.

Bodega Amposta

Sants - Montjuïc

936 738 346

C/ d'Amposta 1

És un restaurant dedicat a la cuina tradicional, on els clients venen a gaudir de la brasa, els guisats i els productes seleccionats seguint criteris de proximitat, qualitat i autenticitat. Ubicat al barri de la Font de la Guatlla, aquest local porta 6 anys funcionant amb l'objectiu de recuperar la bodega centenària on solien anar de petits i amb la voluntat de preservar el patrimoni gastronòmic de la ciutat i la cuina catalana en general.

Can Pringa

Les Corts

938 324 126

C/ de Vallespir, 136

Can Pringa destaca per oferir una experiència gastronòmica basada en productes frescos i locals, amb una atenció al detall que reflecteix una passió pel menjar de qualitat. Cada plat és elaborat amb cura i respecte per les receptes tradicionals, i crea un ambient autèntic que fa sentir els comensals com a casa.

El Jardí de l'Abadessa

Sarrià - Sant Gervasi

www.jardiabadessa.com

932 803 754

C/ de l'Abadessa Olzet, 26

@jardiabadessa

El Jardí de l'Abadessa, situat en el prestigiós barri de Pedralbes, representa l'epítom de la gastronomia mediterrània refinada. Des de la seva inauguració, fa més de 25 anys, aquest restaurant ha estat una joia oculta, i ha ofert una experiència culinària envoltada de 1.000 m² de jardins exuberants.

Roig Robí

Gràcia

www.roigrobi.com

932 189 222

C/ de Sèneca, 20

@roigrobi

Després de més de 42 anys de feina diària, aquest restaurant és ja un clàssic del panorama gastronòmic de Barcelona. Practica una cuina honrada, hereva dels sabors de la cuina catalana tradicional, però revisada i actualitzada per adaptar-se als gustos actuals.

Thai & Green

Horta - Guinardó

933 407 291

Pg. de Maragall, 412

A Thai & Green, la passió és oferir una experiència gastronòmica única, combinant els sabors tradicionals de la cuina tailandesa amb ingredients frescos i de qualitat. Cada plat servit és elaborat amb cura i utilitzen productes locals i sostenibles, per tal de respectar la filosofia de proximitat i medi ambient.

Ovante

Nou Barris

938 572 265

Pg. de Fabra i Puig, 95

Ovante destaca en la categoria de qualitat gastronòmica per la seva cuina, que combina productes de proximitat amb tècniques contemporànies. Cada plat és dissenya amb cura per oferir una experiència sensorial equilibrada, amb sabors refinats i presentacions impecables.

Tocateca

Sant Andreu

934 086 288

C/ de Garcilaso, 172

A més de tapes amb noms de confiança -com olives farcides d'xanxova de L'Escala d'El Xillu-, ofereixen propostes no tan habituals, com les patates reverdes i els bunyols de bacallà amb mel. La carta inclou també “molletes de Antequera”, ous ferrats i guisats. Les recomanacions de plats varien i, en ocasions, fins i tot els clients demanen que tornin a introduir plats com les vieïres a la carbonara.

Muysca

Sant Martí

www.muysca.es

931 987 194

C/ del Clot, 135

Aquest restaurant contemporani colombià mostra la diversitat gastronòmica dels diferents sectors del país a través d'una proposta de cuina de tradició barrejada amb creativitat. Els plats estacionals es mariden amb vins de la regió de Catalunya.

La Bodegauta de Sant Andreu

Sant Andreu

656 376 842

Rbla. de Fabra i Puig, 30

La Bodegauta de Sant Andreu va néixer el novembre de 2019, de la mà de dos veïns de Sant Andreu enamorats del seu barri. L'objectiu era crear un punt de trobada on es pogués gaudir d'una oferta de vermut i tapes, amb productes casolans i de qualitat.

Casa Pince

Ciutat Vella

www.casapince.com

676 821 181

C/ de Ferran, 21

@casa_pince

Era un restaurant reconegut que va aportar prestigi a la Barcelona de 1906 per haver guanyat premis importants com el Premi de l'Ajuntament al millor establiment i medalles d'or a Brussel·les i París. Ara, el cognom Pince torna a estar present en aquest mateix edifici de la Barcelona del segle passat, ja que la construcció ha estat reformada i oberta com a hotel sota el nom de Casa Pince, on a la planta baixa hi ha el restaurant homònim.

Tierra Brava

Eixample

931 311 550

C/ de Casanova, 133.

Mercat Ninot

@tierrabrava

Representa la gastronomia de mercat i de qualitat al cor de Barcelona i està situat dins del Mercat del Ninot. Com a grup, la sostenibilitat és una preocupació essencial, per això tenen una política molt conscient amb la gestió de minves i el reciclatge en tots els seus restaurants.

Terraza Martinez

Sants - Montjuïc

www.somosenencia.es

931 066 052

Ctra. de Miramar, 38

@martinez_barcelona

Durant els últims dos anys, Terraza Martínez ha treballat incansablement per integrar la sostenibilitat en cada aspecte de la seva operació diària, amb el ferm propòsit de minimitzar el seu impacte ambiental i promoure un entorn de treball inclusiu i respectuós.

Crudicakes

Les Corts

644 207 730

C/ del Compte de Güell, 25

Destaca per la seva aposta pel menjar ecològic, vegà i de quilòmetre zero. El seu compromís amb la sostenibilitat es reflecteix tant en l'ús d'ingredients orgànics com en l'ús d'envasos biodegradables i pràctiques de reducció de residus. Col·labora activament amb productors locals, fomenta una economia circular i contribueix a la sostenibilitat mediambiental sense renunciar a l'excel·lència en la qualitat dels seus productes.

Café Floh

Gràcia

930 079 319

C/ de Verdi, 79

És un espai de cuina vegetariana i amb esperit de barri, que treballa amb proveïdors de proximitat i que creu fermament que la cuina vegetariana és la més sostenible. La seva meta és apropar aquesta cuina a tots els públics.

Can Culleres

Sant Martí

693 069 694

C/ de Bilbao, 79

Finalista del Premi Cuiner de l'Any i Cuiner Sostenible 2023 al Fòrum Gastronòmic de Barcelona, aquest establiment ha estat inclòs a la guia *Slow Food Barcelona* i a la *Barcelona Sustainable Gastronomy*. La seva carta s'elabora a partir de productes de temporada, de proximitat i de màxima qualitat (Cal Pauet, Cal Tomàs, De Pagès, Can Puxic...).

CATEGORIA DE SERVEI DE SALA

Passadís del Pep

Ciutat Vella

933 101 021

C/ Pl. de Palau, 2

@passadisdelpep

Des de l'any 1979, quan Joan Manubens va engegar aquesta aventura amb la seva mare Pilar i el seu germà Pep, el restaurant s'ha caracteritzat per la qualitat del producte i del servei. En l'equip de sala destaca Modesto Baena, qui fa 30 anys que hi forma part.

2CER07 Restaurant

Les Corts

934 906 640

C/ de Joan Güell, 207

El 2CER07 Restaurant és conegut pel seu excel·lent servei de sala, on l'hospitalitat i el tracte al client són prioritaris. L'equip de sala es distingeix per una atenció càlida i personalitzada, que fa que els comensals se sentin sempre ben atesos.

CATEGORIA DE RESTAURACIÓ DELS MERCATS DE BARCELONA

Hermós, Bar de Peix

Gràcia

669 667 123

Pl. de la Llibertat, sn

Hermós, Bar de Peix és un restaurant dedicat al peix i marisc fresc, amb una carta inspirada en la cuina marinera. Es destaca per l'ambient càlid i acollidor, així com pel servei atent i professional.

Tierra Brava

Eixample

931 311 550

C/ de Casanova, 133.

Mercat Ninot

@tierrabrava

Tierra Brava ofereix una proposta gastronòmica de mercat i qualitat al cor de Barcelona, situat dins del Mercat del Ninot. Amb un ambient atrevit i dinàmic, el local convida a gaudir de tapes, cocteleria d'autor i música en directe amb artistes diversos cada setmana.

Menjars i Begudes Bisaura

Les Corts

933 307 001

Trav. de les Corts, 215

@bisauramercat

Bisaura és un establiment especialitzat en oferir plats casolans i productes frescos, amb una cuina de mercat que destaca per la seva qualitat i autenticitat. Es caracteritza per tenir una oferta gastronòmica variada i amb un tracte proper, on els clients poden gaudir d'una experiència única i memorable.

El Racó del Mercat

Sant Martí

657 957 545

C/ de Menorca, 19

@elracoelmercato

És un bar de mercat amb més de 20 anys d'experiència que ha aconseguit convertir-se en un lloc de referència per als veïns i visitants. Amb un ambient acollidor i familiar, és conegut pels seus esmorzars de forquilla, com els calls, el conill amb allada i el bacallà amb allioli i samfaina.