

Cosa mangiare a Barcellona

Author : Costanza

Date : 26 settembre 2011

Rientro da 6 giorni di vacanza a Barcellona con la macchina fotografica piena di foto e ricordi, i piedi doloranti e, nonostante questo, qualche chilo in più.

La città è davvero meravigliosa e il cibo superlativo.

Siamo partiti da Pisa con un biglietto Ryanair (40 euro per 2 persone andata e ritorno!!!) per Girona, da là si prende il [Barcellona Bus](#) (quando arrivate controllate bene gli orari per il rientro perché non sono così frequenti) e in poco più di un'ora si arriva al centro di Barcellona (passando per tutta la zona est, dove spicca la torre Agbar, il grattacielo a forma di cetriolone).



Centro di Barcellona

Tramite [Hotelsclick](#) avevamo prenotato all'Emma Room Mate Hotel: 720 euro per 5 notti, colazione continentale inclusa, zona centralissima, a 3 minuti a piedi dalla Pedrera, personale super disponibile (appena arrivati ci hanno dato e spiegato una cartina della città con indicati i principali monumenti da visitare, elenco di ristoranti e locali, inoltre quasi tutti parlano italiano).

Unico neo: la camera senza finestre!! Abbiamo provato a chiedere quella con le finestre, ma era tutti pieno, comunque a parte questo, lo consiglio assolutamente!!

Per lo più ci siamo fatti consigliare da guide e amici, ma ogni tanto siamo andati noi a caso e devo dire che ci abbiamo azzeccato sempre!!

Ti passo un elenco di posti per me assolutamente imperdibili.

[Dove \(e cosa\) mangiare a Barcellona](#)

Una premessa: io adoro la cucina spagnola, e in particolare la tradizione delle tapas, più o

meno il nostro aperitivo, con la differenza che qua non vi presentano pasta scotta e tramezzini del giorno prima, ma piatti di prima qualità!!

In molti locali si può scegliere di mangiare seduti al tavolo o al bancone, e quest'ultima soluzione vi permette di scegliere direttamente dai vassoi esposti davanti a voi.



Tapas a Barcellona

- **Cerveceria catalana** in carrer Mallorca, una traversa del Passeig de Gracia; da 10 e lode, ci siamo tornati più volte per provare tapas nuove. Da provare assolutamente i peperoni ripieni, le croquetas di patate e prosciutto, il pescado fritto, i gamberi a la plancha (alla piastra), i flutes (che sono panini piccoli) con acciughe, e insalata di girgolas e jabugo, cioè funghi e prosciutto, e alla fine lasciatevi un posticino per la crema catalana o la torta di fragole. Se siete indecisi potete optare per un assortimento di tapas, sono 5 assaggi e bastano per 2 persone. Si spende intorno ai 20 euro a testa (calcolando 2 tapas ciascuno, birra e dolce).
- **7 portas** alla Barceloneta: se volete concedervi una cena di pesce da urlo da provare assolutamente la paella o il vassoio di pesce (circa 40 euro a testa). È sempre strapieno e se non si prenota fanno aspettare con un aperitivo.
- **Taller de Tapas** in Passeig de Gracia: premetto che di solito evito i locali troppo turistici,

ma questo mi era stato consigliato e a ragione: ottimo il gazpacho e i gamberi all'aglio (circa 20 euro a testa per due tapas, birra e dolce).

- **Cal chusco**, la mia scoperta alla Barceloneta: lo abbiamo trovato per caso in una strada piena di ristoranti super-turistici: l'unica scritta in inglese si trova all'esterno: wc only for costumers!! Il locale è frequentato da gente del posto e la cucina è ottima! Noi abbiamo mangiato croquetas, pescadito fritto e chorizo gallego (e abbiamo speso in 2 solo 24 euro!!)
- **Bodegueta** al Poble Sec: il quartiere è a mio giudizio terribile, ma si mangia molto bene. Provateli per te i peperoni ripieni, e un piattone di prosciutto e cabrales, un formaggio tipo rochefort (sempre intorno ai 20 euro a testa).
- **Tapas al Palau de la Musica Catalana** è stata una piccola pazzia che ci siamo concessi: biglietti per il Gran Galà del Flamenco (45 euro a testa, ma si trovano anche molto più economici) e prima cena al foyer con tapas a volontà (2 euro a tapas, sono un po' lenti ma il godimento è assicurato).
- **Mercato di Santa Caterina**: il mercato è un po' più ordinato di quello della Boqueria, dove è difficile avvicinarsi ai banconi a certe ore, ed è per questo che siamo riusciti a trovare due posticini al bancone di La torna: da leccarsi i baffi, peccato averlo scoperto l'ultimo giorno, ed è anche economico: stufato di pesce, melanzana ripiena, due birre e una crema catalana per 25 euro.
- **Caelum**: questa pasticceria è davvero imperdibile!! Il locale è tipo sala da tè inglese, molto bello, i dolci sono tutti artigianali e squisiti, inoltre vendono i dolci di un monastero di monache. Scegliere non è facile, noi abbiamo provato quella che loro chiamano torta antiqua (non saprei descriverla, dico solo che sopra è cosparsa di frutta secca), e una cheese cake, entrambe buonissime!

Stay tuned per sapere cosa vedere, come girare, e tanti altri consigli su Barcellona.