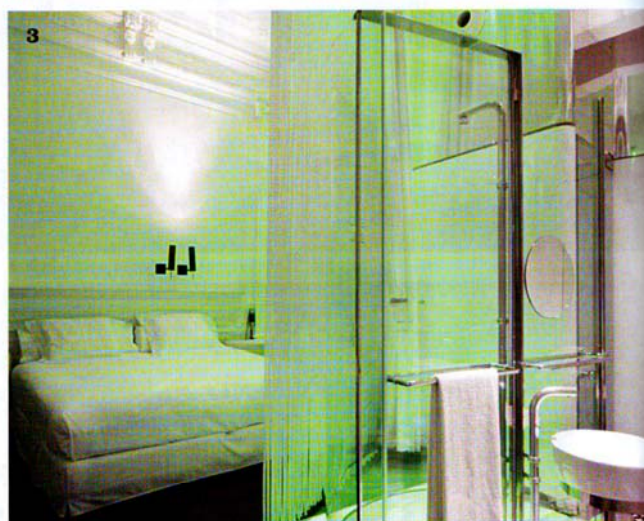


DOVE



tramontabili, al primo posto c'è la **Cerveceria Catalana**, che detiene il record tra i locali sempre di moda, come dimostra la coda perenne. Non si può prenotare, ma è necessario iscriversi nella lista d'attesa e armarsi di pazienza, anche se sono molto veloci e quindi l'attesa non è mai troppo lunga. Combina piatti da tenere (vuol dire forchetta in spagnolo), cioè da mangiare con le posate, e tapas indimenticabili anche **TapaÇ24**, l'ultimo progetto (dopo il ristorante e bar di tapas Comerç 24, nel quartiere del Born) del celebre cuoco Carles Abellán, che ha peraltro appena pubblicato un libro di ricette intitolato proprio *Las tapas de Comerç 24*. Molto apprezzate sono anche le tapas asiatiche del **Dos Pa-**

lillos, recentemente aperto da Albert Raurich, che fu per quasi dieci anni capo chef del ristorante El Bulli di Ferran Adrià. Lo accompagna, in questa nuova avventura, sua moglie, la sommelier giapponese Tamae Imachi, che ha preparato una selezione di tè, sakè e vini di agricoltura biodinamica per accompagnare un'offerta di 25 tipi di tapas (da non perdere il pane cinese al vapore ripieno di maiale arrosto, l'involto di pollo ruspante e il fegato di pescatrice al vapore) e cinque dessert, nella zona bar. Un menu gastronomico è invece proposto nell'elegante barra asiatica, dove si mangia di fronte (o quasi dentro) alla cucina, guardando i cuochi che preparano sushi e servono deliziosi dim sum, tempura,