





Al Banker's Bar hi trobareu delícies orientals acompanyades de combinats originals. FOTO: FLAMINIA PELAZZI

## i també

### CERVESES DEL MÓN

**El festival de la beguda artesana**  
Aquest cap de setmana arriba la quarta edició del Festival de la Cervesa de Barcelona. Aquesta celebració de la beguda fermentada, ubicada al Museu Marítim, ha ampliat els espais perquè tot aquell que hi faci una visita es trobi còmode. Més de 30 cerveseres internacionals que difícilment es troben agrupades en un mateix lloc a casa nostra són un luxe que podem gaudir com a amants d'aquesta beguda. Esclar que també s'hi podran tastar cerveses locals i de proximitat. I tot, acompanyant de menjar i música excepcionals!

#### BARCELONA BEER FESTIVAL.

MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA.  
FINS AL 15 DE MARÇ. ENTRADA: 7€.  
www.barcelonabeerfestival.com

### CURTMETRATGES EUROPEUS

**Cinema per a tots els públics**  
Sou d'aquells que mirarien una pel·lícula rere una altra sense cansar-se? Doncs feu-ho al Festival Europeu de Curtmetratges, dedicat als curts de ficció europeus. Són 24 els que han entrat en la competició, i la majoria dels seus realitzadors els presentaran durant els dies del certamen i compartiran la seva experiència. A més, en aquesta 17a edició podreu gaudir de l'Aula de Cinema, del concurs per a cineastes amateurs Microfilms i del visionament de 270 curtmetratges si aneu al Minimarket.

**FEC FESTIVAL.** REUS. FINS AL 15 DE MARÇ. PREUS: www.fecfestival.com

### FOLK DE TOTS ELS TEMPS

**Músiques Disperses a Lleida**  
Si sou uns apassionats de la música folk d'ahir i d'avui, el MUD és el vostre festival. Xoel López, un dels millors cantautors del nostre país, ens farà un repàs del seu últim disc i amb el guitarrista andalús Gualberto viurem una fusió de flamenc i música tradicional índia. A més, gaudirem de la veu de la britànica Vashti Bunyan i dels multiinstrumentistes grecs Afrodyssey Orchestra, i el grup mexicà Sonido Gallo Negro oferirà el seu primer i únic concert a Espanya. No us entren ganas d'anar-hi?

**MUD.** AL CAFÉ DEL TEATRE DE L'ESCORXADOR DE LLEIDA. FINS AL 15 DE MARÇ. MÉS INFORMACIÓ: www.musiquesdisperses.com



## EN PORTADA 4

El Bobby Gin, el Cachitos Diagonal, el Chapeau i el Doble demostren que és possible gaudir d'un combinat creatiu al mateix lloc on sopem.



## PANTALLES 11

La producció britànica **Fortitude** ens manté enganxats a un paisatge tan gelat com pertorbador.



## MÚSICA 16

Elli Red, més conegut com a **Paperboy**, porta el seu últim disc a la sala La Mirona de Salt.



## RESTAURANTS 20

L'encantadora taverna **Bacaro** demostra que un bon plat de pasta també pot ser una autèntica delícia gastronòmica.



## TREKKING 26

Els senders de la **serra de l'Obac** conviden tota la família a visitar coves, torrotes i pous de glaç.



## BENESTAR 30

On es pot comprar **peix blau** de qualitat? Us proposem quatre establiments de la ciutat.

### GRUPO GODÓ

**President:** Javier Godó, Conde de Godó  
**Conseller Delegat:** Carlos Godó Valls

### LA VANGUARDIA

**Director:** Màrius Carol  
**Director Gerent:** Òscar Ferrer  
**Disseny original:** Núria García Arenas  
**La Vanguardia:** 934 812 200

**Preimpresió:** La Vanguardia Ediciones, SL  
**Impressió:** CRE-A Impresiones de Catalunya, SL  
**Dipòsit legal:** B-2616-1999

### PUBLICITAT: PUBLIPRESS MEDIA

**www.publipressmedia.com**  
**Barcelona:** Diagonal, 477. 08036. 93 344 30 00  
**Madrid:** M<sup>a</sup> de Molina, 54, 4a. 28006. 91 515 91 00  
**Girona:** C. de Barcelona, 12-13. 1r 6a. 17001. 972 41 69 38  
**Nord:** Luzarra, 14-16. 2 dreta. 48014 Bilbao. 94 475 54 25  
**Llevant:** C/ La Guàrdia Civil, 23. E3-39a. 46020 València. 96 353 06 20.

### QUÈFEM?

**Redactora en cap:** Anna Torrents (atorrents@factoriaprisma.com)  
**Redacció:** Laia Antúnez, Elvira Carmona, Maite de Obes, Carlos Giménez  
**Maquetació:** Jordi Palacio  
**Col·laboradors:** James Begg, Pere Farrando, Òscar Gómez, Jordi Luque, Blai Morell, Ramon Oliver, Flaminia Pelazzi, Anna Tomàs, Toni de la Torre, Oriol Rodríguez, Enric Ros, Claudio Valdés

### PRISMA PUBLICACIONES

**Gerent:** Albert Terradas  
**Director Factoria Prisma:** Josep Maria Sanchón  
**Director d'Art:** Xavier Menéndez  
**Controller:** Gonzalo María Suárez

### FACTORÍA

**www.factoriaprisma.com**

Diagonal, 662-664, 2a pl. 08034 - BARCELONA  
Tel.: 93 492 68 01

## 8 CINEMA

Paul Thomas Anderson torna a la pantalla gran amb **Puro vicio**, una pel·lícula que posa en dubte les virtuts del somni americà.

## 12 TEATRE

El Teatre Goya acull **Las amistades peligrosas**, un clàssic interpretat per Edu Soto, Iria del Río i Carne Conesa.

## 18 ARTS

Els apassionats del surf estan de sort: el **Surfcity Festival** dona totes les claus per gaudir d'aquest esport.

## 22 NIT

El **millor rom blanc** es troba al Bar Mutis, el Boadas Cocktails i el Dry Martini Cocktail Bar.

## 28 NENS

El **Brunch Electronik** es desplaça al Poble Espanyol per acostar els petits a la música house, garatge i techno.

## 32 CLUB LA VANGUARDIA

Ofertes i descomptes per als Subscriptors de *La Vanguardia*.



# Sopar amb copa

ESTABLIMENTS PER MARIDAR ELS MILLORS ÀPATS AMB COMBINATS DE TOTA LA VIDA I DE CREACIÓ PRÒPIA



El Cachitos Diagonal ofereix una carta mediterrània amb combinats clàssics.

FOTOS: FLAMINIA PELAZZI

Un sopar gloriós no s'acaba amb les postres ni el cafè. Els protagonistes de l'epíleg dels grans àpats són uns altres: els comensals, la conversació i l'alcohol. L'alcohol, però, elevat a la màxima expressió cultural: la bona copa, preparada per un professional

que sap el que es fa i és capaç d'amplificar els ingredients. Encara que no puguem ajudar-vos a trobar un bon acompanyant i una xerrada entretinguda, sí que podem indicar uns quants establiments on la copa està a l'altura del menjar. Afortunadament, a Barcelona n'hi ha uns quants, i tot sembla indicar que a poc a poc en sortiran més.



La gran pantalla-aquari del Restaurant Yubari aporta un punt relaxat i distès a la sala principal.

#### BANKER'S BAR

PASSEIG DE GRÀCIA, 38-40. BCN. TEL.: 931 518 888. METRO: PASSEIG DE GRÀCIA (L2, L3). DE DIUMENGE A DIMARTS, DE 16 A 1H; DE DIMECRES A DISSABTE, DE 16 A 3H. WEB: [www.mandarinoriental.com](http://www.mandarinoriental.com)

El Banker's Bar és la cocteleria del Mandarin Oriental. L'hotel ja comptava amb una sòlida oferta gastronòmica, dividida entre la cuina d'autor de Carme Ruscalleda i Raül Balam, al Restaurant Moments, i la reinvençió del món marí que el xef Àngel León regala a Barcelona en el seu Bistreau. També és cert que el Mandarin ha tingut des del primer dia una oferta més informal, el jardí Mimosa i El Terrat, on ja es podia

prendre una copa i un snack. Però no ha estat fins fa ben poc que s'ha confirmat la intenció de mesclar la cocteleria i els snacks.

El Banker's, local que recorda una seu bancària de principi del segle XX, estrena carta de baozis (una mena de dim sums creats per Àngel León, d'inspiració andalusa) i ho combina amb l'oferta coctelera, amb noves receptes creades per Daniele Pala i Giuseppe Baldi, dos bàrmanes que han voltat el món abans d'ancorar-se al passeig de Gràcia. Els baozis, que són petits molletes suaus com esponges marines, cuits al vapor i coberts amb peix o carn, combinen a la perfecció amb creacions alcohòliques com el Ruibarb-Me, el Cobre

Fumé o el gintònic de plànton. I és que l'empremta del xef del mar s'havia de notar també en els combinats.

#### BOBBY GIN

FRANCISCO GINER, 47. BCN. TEL.: 933 681 892. METRO: FONTANA (L3). DE DIUMENGE A DIMECRES, DE 19 A 2H; DIJOUS, DE 19 A 2.30H; DIVENDRES I DISSABTE, DE 19 A 3H. WEB: [www.bobbygin.com](http://www.bobbygin.com)

Segurament el coneixes. La febre del gintònic t'hi deu haver fet entrar, perquè el Bobby Gin és un dels millors bars del món per tastar ginebra. Però aquest local és molt més que això. Alberto Pizarro, mànager i ànima de l'establiment, és un home inquiet i ha afegit una carta

de tapes i hamburgueses a l'oferta del seu temple.

Braves per a sibarites, torrades cruixents amb foie i poma, cebiche de salmó, ros-bif de presa ibèrica... són algunes de les tapetes per començar. Rematen l'oferta les hamburgueses, d'alt nivell, com la bàsica de formatge, SayCheese, la curiosa Octoburg, amb pop, o la vegetariana però no menys deliciosa Chang Mai. Són molt i molt competents els menús especials, per a dues persones.

No busquen un maridatge perfecte amb els gintònics, però, com diuen a la seva carta: "El toc fresc i els matissos botànics d'un gin&tonic permeten gaudir amb més intensitat dels plats d'aquesta carta". El Bobby Gin, doncs, es

consolida com un bar perfecte per a un sopar íntim. L'interiorisme és alhora càlid i desenfadat, ideal per eixamplar els teus coneixements sobre la ginebra.

#### CACHITOS

AV. DIAGONAL, 508. BCN. TEL.: 932 527 381. METRO: DIAGONAL (L3, L5). DE DILLUNS A DIUMENGE, DE 13 A 3H. WEB: [www.cachitosdiagonal.com](http://www.cachitosdiagonal.com)

Tapes de tota la vida, canelons de foie i tòfona, uns arrossos més que correctes en un ambient elegant signat per la decoradora Estrella Saliotti. Un altre gran atractiu: 55 tipus diferents de sangria, beguda que cal dignificar com més aviat millor. El Cachitos és un lloc més que

● **AL BANKER'S BAR HI TROBAREU COMBINATS COM EL RUIBARB-ME, EL COBRE FUMÉ O EL GINTÒNIC DE PLÀNCTON, EMPREMTA DEL 'XEF DEL MAR' ÀNGEL LEÓN**

adient per fer un sopar informal i una copa. La carta de còctels toca tots els clàssics: bellini, mojito, daiquiri, whisky sour, dry martini... Està bé recordar que hi ha vida després del gintònic.

**CHAPEAU**

DEU I MATA, 139-141. BARCELONA. TEL.: 934 190 735. METRO: HOSPITAL CLINIC (L5). DE DILLUNS A DIVENDRES, DE 13 A 2.30H; DISSABTE, DE 21 A 2.30H. WEB: [www.chapeaubarcelona.com](http://www.chapeaubarcelona.com)

Des del novembre del 2014, allà on abans hi havia La Vaqueria, hi trobaràs el Chapeau, un restaurant de cuina clàssica especialment escacient per a carnívors. Entrecots enormes, mitjanes encara més gegantins (1 kg), filets i tàrtars són l'ànima d'aquest local de bodega d'alta volada; tot i que sembla que la seva bullabessa també és espectacular, així com l'ibèric de 5J, l'ensalada russa o el caviar. La carn del restaurant, per cert, es cuina en foc de llenya.

El cas és que s'hi pot sopar en un ambient d'allò més elegant i relaxat i gaudir d'un gintònic o un mojito de qualitat sense haver de marxar del local (a més, a l'espai annex hi ha el Club Epicur, que disposa d'una completíssima cava de pursos). La veritat és que l'interiorisme del Chapeau convida a quedar-s'hi.

**DOBLE**

PASSEIG DE GRÀCIA, 116 (JARDINETS DE GRÀCIA). BCN. TEL.: 932 186 182. METRO: DIAGONAL (L3, L5). DE DILLUNS A DIUMENGE, DE 13 A 3H. WEB: [www.leggs.es/doble](http://www.leggs.es/doble)

Al Doble tot és doble, també els cracs que signen l'oferta coctelergastronòmica.

D'una banda, hi ha el finger food signat per Paco Pérez, distingit amb cinc estrelles Michelin distribuïdes en diferents locals. En aquest local ens mostra la seva faceta més *prêt-à-porter*, amb plats per compartir que proposen un viatge al voltant del món. Així, hi trobem l'amanida tai-landesa, els molletes mala-



Al Banker's Bar del Mandarin es poden tastar combinats amb tocs marins.

Molts coctelers adequen els combinats als diferents plats de la carta, com és el cas del Yubari. A l'esquerra, l'interior del Banker's Bar al Mandarin Oriental.



Sobre aquestes línies, l'interior ple de color del Cachitos Diagonal, decorat per Estrella Saliatti.

guens, el cebiche de corball, les quesadillas, el shabu shabu i les ostones, amb amaniments tan atrevits com el de fricandó (tot un encert).

D'altra banda, destaca la mestria de Javier Caballero dirigint la barra. Destaquen l'Sloe Negroni, un aperitiu amb un toc d'aranyons, el molt gormand Tierra Ximénez, l'espectacular dry martini fumat... La veritat és que tot el que surt de la Boston de Javier és una delícia. Als atractius d'aquesta doble oferta, a més, s'hi afegeix el molt personal interiorisme,

signat per Azul Tierra, i la música: cada nit hi pots trobar concerts en directe o DJs.

**SPEAKEASY**

ARIBAU, 162. BARCELONA. TEL.: 932 175 080. METRO: DIAGONAL (L3, L5). DE DILLUNS A DIVENDRES, DE 13 A 16H I DE 20 A 24H; DISSABTE, DE 20 A 24H. WEB: [www.speakeasy-bcn.com](http://www.speakeasy-bcn.com)

Obert l'any 2002 al magatzem del Dry Martini, l'Speakeasy va ser, probablement, el primer restaurant de Barcelona a jugar amb la fantasia clandestina que evo-



El Chapeau ofereix diverses sales per canviar d'ambient després de sopar.

quen els temps de la Llei Seca i Al Capone. Rere la porta, que només s'obre pronunciant el mot de pas correcte, hi ha un espai sofisticat, de llums tènues, amb una oferta gastronòmica que abasta des de croquetes de pernil fins a presa ibèrica amb lacat cantonès, passant pels ous de Calaf amb foie i l'arròs cremós d'espardenyes. Una cuina sense etiquetes ni origen clar, enfocada a l'enaltiment de productes de certa categoria, intel·ligible per a tot tipus de client i capaç de satisfer els paladars més selectes. No cal

dir que sota la influència del mític Dry Martini, que ocupa la posició 34 en la llista internacional dels 50 Best Bars, aquí se serveixen còctels extraordinaris nascuts tant del receptari clàssic com també de l'equip creatiu de Javier de las Muelas. Realment, sopant a l'Speakeasy és molt difícil resistir-se a maridar el sopar amb un còctel o dos, o bé acabar-lo amb una copa com mana l'ortodòxia coctelera anglesa. Un local recomanat per a *old-fashioners* que convida a la nostàlgia i el romanticisme a parts iguals.

**YUBARI**  
AV. DIAGONAL, 339. BARCELONA.  
TEL.: 933 484 073. METRO: DIAGONAL (L3, L5). DE DILLUNS A DISSABTE, DE 13 A 17H I DE 20 A 24H; DIUMENGE, DE 13 A 17H.  
WEB: [www.yubarirestaurant.com](http://www.yubarirestaurant.com)

És l'últim restaurant a arribar i també és el més *épatant*. Aquest local d'alta cuina japonesa és luxe en estat pur. La planta principal està decorada evocant un bosc japonès i presidida per una gran pantalla que simula un aquarell gegant. La inferior amaga una barra que podria ser el

● **L'SPEAKEASY VA SER EL PRIMER RESTAURANT DE BARCELONA A JUGAR AMB LA FANTASIA CLANDESTINA QUE EVOQUEN ELS TEMPS DE LA LLEI SECA I AL CAPONE**

somni de qualsevol bàrman, a més d'una sala privada amb les parets cobertes de pa d'or. L'important no és això, esclar, sinó el que cau al plat, però ja se sap que comencem a menjar pels ulls. De la carta són memorables les vieires gratinades amb mantega de wasabi i garotes, la cansalada amb sansho i karashi, el bacallà negre i, sobretot, el sushi.

Les postres són magnífiques, extraordinàries: cal demanar l'Amor pel Mediterrani o el Jardí de Cuba. Però possiblement el més destacable del local són les begudes

que es preparen als seus tres bars, dirigits per Gegam Kazarian. El primer és a la zona de benvinguda del restaurant i s'anomena Kiorganik. D'aquí surten copes afruitades, vegetals, fresques. El següent espai és el Gastrokio, on s'elaboren còctels que mariden amb plats de la cuina japonesa més tradicional. El tercer espai, pensat per casar amb la part més dolça del local, s'anomena Kiokata. Encara que el Yubari no sigui un local per a totes les butxaques, és molt adient per regalar-se un bany d'opulència gastronòmica.



El Yubari té tres bars diferents que s'adapten a cada àpat de la sala principal.