

Más Cachitos Cachitos Diagonal

POR B GALLAGHER 17.03.15



Mientras las obras de urbanismo en la Avda. Diagonal llegan a su conclusión y la nueva acera mucho más amplia se revela lentamente, toda una nueva generación de establecimientos está surgiendo en la revitalizada avenida. Una de ellos es Cachitos Diagonal, la nueva adición a la familia Cachitos, siguiendo el gran éxito del original ubicado en Rambla de Catalunya. El enfoque es similar, comida de clara inspiración Mediterránea y una amplia variedad de cócteles clásicos y contemporáneos; productos frescos y de temporada, trabajados en base a la cocina típica española pero con un toque cool y renovado. Su extensa carta, elaborada por el chef José Miguel Manzanal, ofrece un amplio surtido de tapas y raciones elaboradas a partir de materia prima de primera calidad de distintos rincones del país. Entre sus platos estrella destacan: los tallarines de calabacín y sepia con gambas, los canelones de foie y trufa, los huevos estrellados, la paella de bogavante y los pescados de lonja. Una barra de "crudos" con ostras y marisco fresco, completan la experiencia.

El proyecto de interiorismo está firmado por Estrella Saliotti y Pepe López de Futur2 (habituales colaboradores de los establecimientos del grupo). En un espacio diáfano de generosas dimensiones, materiales tradicionales como la forja, la cerámica, la madera y el cemento, así como la mezcla de tapices, enormes pizarras y una cuidada iluminación, dan lugar a una decoración atrevida y de vanguardia. Dividido en dos zonas distintas, en la parte delantera domina un elegante mueble-bar de 4,5 metros de altura con vistas sobre la Diagonal, mientras que el área trasera se compone de una zona de estar de planta abierta (aunque compuesta por una serie de diferentes espacios semi-privados y rincones con distinta ambientación), con su propia barra de cócteles ubicada en el centro. Los techos son de vértigo, la iluminación es morbosa, el espacio es puro teatro, reforzado por los uniformes elegantes de los camareros, los auténticos protagonistas en este escenario.



Què hi faig
jo en un
museu?



GASTRONOMÍA

Bananas. Tropical Bites & Drinks en el Born
Algunos dirán que el único y verdadero antídoto contra la tristeza del invierno es el desafío, estar dispuesto a ...

GASTRONOMÍA

Restaurante Iradier. Sabor, nutrición y patrimonio
Una de las mejores cosas de vivir en Barcelona es la posibilidad de encontrar regularmente nuevos descubrimientos ...

GASTRONOMÍA

Basílico Gastrobar. La reinención gastronómica
El renacimiento culinario del Paral·lel continúa a buen ritmo, impulsado en gran parte por el feudo de los hermanos ...

GASTRONOMÍA

Carlota Akaneya. Kobe de grado A5
Carlota Akaneya es el primer suniyaki (una especie de barbacoa japonesa) de Europa y el único en Barcelona. Este ...

GASTRONOMÍA

Chulapio. Coctelería-crepería Raval
Joven, fresca y alternativa, tres adjetivos que podrían describir perfectamente la última iniciativa de comida rápida ...

GASTRONOMÍA

Els Ocellets. 30 años de cocina catalana



El proyecto de interiorismo es firmado por Estrella Salietti y Pepe López de Futur2 (habitual colaboradores con el grupo).

Cachitos Diagonal dispone de una completa variedad de cócteles, sin olvidar la bebida estrella de la casa, la sangría, de la que se pueden encontrar hasta 55 tipos diferentes y una selección premium. Después de la cena, los comensales pueden disfrutar de un cóctel y buena música en una atmósfera relajada y cosmopolita.



Comida de clara inspiración Mediterráneo y una variedad de cócteles clásicos y contemporáneos.



El barrio de Sant Antoni es sin duda uno de los más efervescentes zonas emergentes de la ciudad; nuevos cafés, nuevos ...

GASTRONOMÍA

Eclèctic Restaurant. Sergio Musso y Francesc Chicón
Eclèctic Restaurant, ubicado en el barrio de Sant Gervasi en el local que ocupó el restaurante La Mfanera, abrió sus ...

GASTRONOMÍA

BistrEau/Mandarin Oriental, BCN Ángel León con Carme Ruscalleda
Dos fuerzas culinarias de los extremos opuestos de España se reúnen en BistrEau, un nuevo restaurante ubicado dentro ...

GASTRONOMÍA

Bar Bas. Una versión actual de bodega tradicional
El entrañable VIPS de Rambla Catalunya ocupa un lugar especial en el mapa mental de cualquier persona lo ...

GASTRONOMÍA

Tapeo. Tapas gourmet con personalidad
A pesar de su ubicación en una de las calles más concurridas del barrio del Born (carrer Montcada, junto al Museo ...



Cachitos Diagonal repite la fórmula exitosa de Cachitos Rambla



Cachitos Diagonal
Avda. Diagonal, 508
Cachitos Rambla
Rambla de Catalunya, 33
Reservas: 93 252 7381
Horario: Todos los días de 12:00 a 02:30h

[CONTACTO](#) | [ABOUT US](#)

b-guided >

copyright b-guided S.C.P. All rights reserved

SUBIR 