

# Guida ai ristoranti di Barcellona fornita da [RistorantiBarcellona.com](http://RistorantiBarcellona.com)

Questa guida è disponibile [online sul sito](#)

A Barcellona c'è una ampia offerta di ristoranti e locali per mangiare. L'attività turistica in città è continua e consueta ecco perché si può optare tra una gamma alquanto vasta di alternative che comprendono sia la cucina iberica che interi esempi di cucina cosmopolita. Se abbiamo voglia di un posto insolito, singolare e a tratti bizzarro, il quartiere di Gracia e del Raval sono perfezionati nella cucina di derivazione asiatica e orientale. All'opposto se si cerca uno spazio di "Nuvelle cuisine" la zona dell'Eixample è la più appropriata.

**Consulta gli orari, leggi usi e abitudini per il tuo soggiorno a Barcellona tra arte, gastronomia e serate nei locali.**

## Non sbagliare orario!



Innanzitutto la Spagna non ha orari, o meglio ha orari e tempi diversi dagli altri paesi europei, persino dall'Italia.

La colazione non è rilevante nella giornata; lontano dagli eccessi anglosassoni in ogni modo, per dare risposta alle richieste di clienti e turisti è stato inserito nei ristoranti un menù che include pasticcini e fette biscottate con caffè, o una spremuta d'arancia. L'ora della colazione di norma è tra le 8.00 e le 10.00.

Il pranzo è sicuramente sia per spagnoli che catalani il pasto di grande interesse.

L'orario è abbastanza esteso, tra le 13.00 e le 16.00 e c'è la opportunità di mangiare in molti ristoranti a spesa fissa che è più conveniente

In Spagna il pasto serale è tardi ed è alquanto consigliato riservare un tavolo particolarmente nel week-end e di lunedì, che sono i giorni più affollati. L'orario per cenare è in genere tra le 9.00 e le 24.00. Se vuoi cenare prima c'è la possibilità di recarsi nei bar di tapas.

## Budget

Indipendentemente dai locali detti come poco costosi, a Barcellona si può mangiare con una somma relativamente bassa. Nel Raval scoprirai piccoli Shawarma o Falafel a meno di 5 euro.

Mentre altri ristoranti mettono a disposizione menù a prezzo fisso che includono una bevanda, un primo piatto, un secondo, dolce oppure frutta oppure caffè. I menù si differenziano tra il giorno e la notte, e sono un'ottima soluzione a pranzi o cene costosi.

## Bar di Tapas

Las Tapas sono una delle trovate più conosciute della Spagna. L'idea insolita consisteva nel servire un piccolo snack (gratis o a pagamento) unito a bevanda. Oggi tranne in alcune città dell'Andalusia, la maggioranza dei posti fanno pagare lo snack, ma malgrado ciò proseguono ad essere sufficientemente economici, naturalmente dipende dalla quantità che si ordina! I bar di Tapas solitamente si affollano verso le 7 di sera, dove si è soliti consumare una birra o bicchiere di vino come aperitivo alla cena. Esiste un'ampia scelta che va dalle olive alle abbondanti razioni di prosciutto crudo a qualsivoglia tipo di cacio.

Tanti sono i bar di tapas a volte trattorie vere e proprie, ma occhio alla qualità e ai prezzi che variano da zona a zona, a seconda del locale.

## Caffè: italiano o catalano?

Il caffè italiano si sa è diverso ma come diverse le abitudini di prenderelo. A Barcellona nelle caffetterie si frequentano come luogo per incontrare conoscenti e amici ed infine come luogo per ordinare un caffè. Nelle caffetterie è molto diffusa la cioccolata, o come detta in catalano xocolata, che se ne consuma grande accompagnata dai "churros".

I bar servono anche bibite alcoliche, sono al chiuso in inverno, ma d'estate si usa sistemare sgabelli e tavolini all'esterno. Ultimamente molti caffè italiani spuntano in tutta la città alzando il livello di qualità dello stesso verso gli standard italiani

### **Ristoranti: etnico, iberico o catalano fa la tua scelta.**

Cenare fuori a Barcellona significa vivere la tradizione spagnola, facile immaginare il successo della maggior parte dei ristoranti, che a seguito di un turismo costante sono sempre affollati.

Ci sono ristoranti con menù fisso tra 8€-10€-25€ . Dipende chiaramente dalla qualità ma anche dal tipo di menu o location che cerchi.

Barcellona ha la più grande proposta culinaria della Spagna e la fusione con altre culture fra cui asiatiche ed europee è chiara nei menu di tanti ristoranti della città che al momento fanno costume. Una recente possibilità per la cena è quella di certi locali che forniscono un servizio di ristorazione e poi si trasformano in club notturni dove proseguire la notte bevendo una copa o ballando ai ritmi proposti da bravi DJ, anche per la musica la qualità dipende dal posto!

### **Centri culturali**

Si trovano soprattutto in zone distinte di Barcellona: Raval, Barrio Gotico e con il tempo muta il loro uso, la gente che li frequenta ed il tipo di proposta artistica. Si utilizzano per accogliere mostre di ogni stampo, bar, cinema, ristoranti, convenzioni, cortometraggi, serate DJ..ecc.

L'ingresso non è sempre gratuito, può capitare di dover pagare un prezzo simbolico per coprire le spese della manifestazione. Da visitare e frequentare.

### **Sono Vegetariano**

Sicuro la Spagna non è il luogo ideale dei vegetariani. Barcellona, a dispetto di ciò, inizia ad distendere la sua offerta gastronomica, al momento ci sono tendenze come gli alimenti organici e le proposte di cucine nuove vegetariane aumentano sempre più

Visita il Raval, dove anche a seguito della comunità asiatica e medio orientale, è il luogo dove godere di un falafel in tutte le sue varianti!

Tanti di questi ristoranti impiegano una parte a piccolo negozio dove comprare cibo particolare, verdure spezie per continuare a sperimentare nuove ricette al tuo ritorno dal viaggio.

### **Cenare a tarda ora!**

Un aspetto forse un po' dolente per i nottambuli o per il popolo della notte che si vede negata la tradizione (tutta italiana) del cornetto e cappuccino prima di rientrare dopo una notte di bagordi. Generalmente i ristoranti delimitano tra le 11.00 e mezzanotte la loro attività nel corso della settimana, un po' più tardi nei fine settimana.

I bar di Tapas di Paseig de Gracia chiudono all'una di notte ma sono sovente pieni di turisti alla ricerca dello spuntino.

Alternativa rimasta i luoghi spesso a mezza serranda dove servono falafel e kebab che rimangono aperti alcuni anche fino all'alba.

[Leggi la parte seconda di questa guida](#)