



MÉS INFO A...

**TIMEOUT.CAT/
RESTAURANTS**

Entrepà de calamars

Entrepanes Díaz

La translació entre pa i pa de la classe del Bar Mut es diu Entrepanes Díaz. En Kim Díaz volia "entrepans de cuina i sofregit, amb protagonisme del peix, i un bar estil Madrid dels 50". Un entrepà com el de calamars ja forma part del subconscient col·lectiu de la part alta de la Diagonal: meravella d'arrebossat lleuger i maionesa amb tinta de calamar. Tot és orfebreria: l'exquisida atenció – cambres de 50 en amunt, política de la casa –, bones tapes i plats *vintage* (anques!). 8 €.

→ Pau Claris, 189 (Eixample Dret).

T. 93 415 75 82.

American Sensation

Cal Màrius 449

Per estar a una cantonada de la Sagrada Família, Cal Màrius paga el peatge dels bodegons destrepadors a la porta. Però aquest és un lloc casolà i voluntariós, dedicat en cos i ànima al pastrami –sobretot en pa de bagel– cent per cent lliure de gluten. Disposen d'una vintena llarga d'entrepans. El celiac, sovint caut, aquí es pot deixar anar amb una barbaritat com un bagel amb sis làmines de pastrami, ceba caramel·litzada, espinacs, ou ferrat i patates fregides fines. 9,50 €.

→ Mallorca, 449 (Eixample Dret).

T. 93 512 79 77.

PASTRAMI CLÀSSIC

Black Remedy

Un cafè i un bon entrepà són imbatibles. Sota la premissa, els Ascaso (pioners de la cafetera exprés a Espanya) han obert Black Remedy. Posant-me repel·lent, això és una *concept store* del *fast food* artesà que ajunta Brooklyn amb el Gòtic: els pans són de Cloudstreet Bakery, res és processat, i quan et menges una barbaritat com el de pastrami –aromàtic, planxat, amb mostassa delicada– saps que poc l'igualen. El seu fort són els fumats: "Nosaltres volem fer les coses com cal, amb fumats de 15 hores", em diuen. Les amanides i el cafè tampoc són d'eixe món. 11 €.

→ Ciutat, 5 (Gòtic). T. 93 461 92 12.

ELS CLÀSSICS

Queixalades amb solera i valor afegit assegurat

CONESA

★★★★

Passen els anys, però les especialitats de planxats de Can Conesa no abaixen el nivell. Ara les podeu gaudir en un local més ample. També són pioners a tenir un arsenal de receptes sense gluten.

→ Llibreteria, 1 (Gòtic).

T. 93 310 13 94.

BAR MENDIZÁBAL

★★★★

Un cas anàleg al Raval: la icònica barra d'entrepans a la intempèrie s'ha annexionat un local; es nota en la incorporació de noves receptes, com el *mollete* d'ànec amb peres.

→ Junta de Comerç, 2 (Raval).

T. 93 566 70 52.

PASTRAMI/PARADISO

★★★★★

Sí, fa un any i poc que van obrir, però el seu entrepà de pastrami fumat artesà marca l'estàndard d'excel·lència. Aquest és el punt obert al públic dels mestres fumadors de Rooftop Smokehouse.

→ Rere Palau, 4 (Born).

T. 93 360 72 22.

CHIVUO'S

★★★★★

El mateix aplicat al *pulled pork*. Aquests primitivistes virtuoses de la barbaoca van ser dels primers a exportar els entrepanes *made in USA* de porc rostit a foc lent.

→ Torrent de l'Olla, 175 (Gràcia).

T. 93 218 51 34.

