

GRAND
HOTEL
CENTRAL

A DAY IN
BARCELONA



TAKE ME WITH YOU



Love our hotel? Then you are sure to love Barcelona too.

On check in, you were welcomed by our staff in their elegant uniforms styled by *Josep Abril*, a top Catalan fashion designer. Throughout the hotel you will have seen works by local artists selected by our curator *Victoria Combalia*. Flower's Will, florists and landscapers from Barcelona, have chosen the rooftop greenery to reflect the splendour of every season. Perhaps your attention has been drawn to our graphic design by Mucho, one of Barcelona's most respected international design studios. The refurbishment by the London firm Sagrada won't have escaped your notice either, offering the comfort of a modern hotel while respecting a living part of Barcelona's architectural legacy. Surely you have visited our bar or the Can Bo restaurant to have a glass or two of wine. All good stays start and end with a drink, that delightful wine you enjoyed so much was especially selected by sommelier *Amador Marín*, Google it!

The new Grand Hotel Central lives and breathes the fascinating story of its founder, the politician, patron of the arts, visionary and bon vivant, Francesc Cambó, and the history of its historic building. Just as Cambó worked with the artists of his time, we have collaborated with the best creative talent across many disciplines to follow in his wake.

Why not extend this experience to the whole city? Tour Barcelona hand in hand with those whose creativity and sensitivity has made this hotel such a special place. Who better to suggest where to eat, drink, feel, and enjoy Barcelona? You can always just stay at the hotel, perhaps an option for your next visit because make no mistake, you'll be back!

Welcome to Barcelona, welcome to Grand Hotel Central!





Si te gusta nuestro hotel, es muy probable que te guste Barcelona. Mientras hacías el check in has visto pasear a los empleados de Grand Hotel Central con los uniformes diseñados por *Josep Abril*. Derroche de elegancia. Seguramente, también te has quedado un buen rato observando las piezas de artistas locales que ha seleccionado la especialista en arte *Victoria Combalia* o las plantas y flores del rooftop que desde Flower's Will, floristas y paisajistas de Barcelona, han escogido para que sientas el esplendor de cada temporada. Quizás te ha llamado la atención nuestra identidad gráfica que han desarrollado desde Mucho, uno de los más respetados e internacionales estudios de diseño de la ciudad. Y estamos convencidos de que no te ha pasado desapercibida la reforma acometida por la firma londinense Sagrada, respetando las características del singular edificio en el que te encuentras, parte viva del legado arquitectónico de Barcelona, pero llevándolo al confort que se le supone a cualquier hotel moderno. Seguramente te has acercado a nuestro bar o al restaurante Can Bo, y has pedido un vino, porque todas las buenas estancias acostumbran a empezar y acabar en una copa. Y ese caldo te ha sorprendido. Lo ha seleccionado el sumiller *Amador Marín*, googlea...

El nuevo Grand Hotel Central se inspira en la fascinante historia de su fundador, el político, mecenas, visionario y bon vivant, Francesc Cambó, y en la historia del histórico edificio donde se ubica. Y del mismo modo en que Cambó trabajó con los artistas de la época para llevar a cabo todos sus brillantes proyectos culturales, nosotros hemos colaborado con los mejores creativos de distintas disciplinas para seguir la estela de quien fue una gran figura de la historia catalana, y mostrarte lo mejor de Barcelona.

¿No sería maravilloso trasladar esta experiencia a la ciudad?
 ¿Recorrerla de la mano de la creatividad y sensibilidad de estas personas que han hecho de este hotel un lugar tan especial?
 ¿Quién mejor que ellos para sugerirte dónde comer, beber, sentir, tocar, disfrutar Barcelona? También puedes no salir del hotel. Pero eso tal vez lo dejes para cuando vuelvas. Porque vas a volver.

Bienvenido a Barcelona, bienvenido a Grand Hotel Central!





Pablo Juncadella
(Mucho)

DESIGN/ **DISEÑO**: PABLO IS THE CO-FOUNDER AND CREATIVE DIRECTOR OF MUCHO, A DESIGN AGENCY THAT ENCAPSULATES ALL THE GREATNESS OF THE IDEA OF BARCELONA AS ONE OF THE WORLD CAPITALS OF THIS DISCIPLINE. HE WAS THE CREATIVE DIRECTOR OF THE ENGLISH SUNDAY NEWSPAPER THE OBSERVER AND TODAY HE LEADS A COMPANY BASED IN THREE COUNTRIES THAT DEVELOPS PROJECTS RANGING FROM DESIGN TO BRAND EXPERIENCE FOR COMPANIES SUCH AS VISA, APPLE, MOVISTAR, OR JUNGLE. **PABLO ES COFUNDADOR Y DIRECTOR CREATIVO DE MUCHO, UNA AGENCIA DE DISEÑO QUE ENCAPSULA TODO LO BUENO DE LA IDEA DE BARCELONA COMO UNA DE LAS CAPITALS MUNDIALES DE ESTA DISCIPLINA. FUE DIRECTOR CREATIVO DEL DOMINICAL INGLÉS THE OBSERVER Y HOY LIDERA UNA COMPAÑÍA CON SEDE EN TRES PAÍSES QUE DESARROLLA PROYECTOS QUE VAN DESDE EL DISEÑO HASTA LA EXPERIENCIA DE MARCA PARA FIRMAS COMO VISA, APPLE, MOVISTAR O JUNGLE.**

“The hotel aims to be an open space for people with very different profiles who seek an excellent environment but also want to immerse themselves in the old town of Barcelona. Therefore, with the graphics, we must contribute to shaping that idea”

“El hotel pretende ser un espacio abierto a gente de perfiles muy distintos que busca un entorno excelente pero que además busca en Barcelona poder adentrarse en el casco antiguo. Por tanto, tenemos que contribuir a esta idea con la gráfica”

Pablo proposes an itinerary combining design, history, culture and the pure pleasure of a memorable meal. It starts in the morning at the **Mies Van Der Rohe Pavilion** (Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 7). Designed by the architect himself in collaboration with Lilly Reich it was the German pavilion at the Universal Expo in Barcelona in 1929. At the end of the event it was demolished. Local architect Oriol Bohigas proposed its reconstruction in the 1980s.

After enjoying this marvel of glass, steel and stone that reflects many of the ideas that defined the 20th century, is time to eat some *nero di sepia* at **Xemei** (Passeig de l'Exposició, 85), Barcelona's first and most authentic Venetian restaurant created by the Colombo brothers, whose fans include everyone from Woody Allen to Quentin Tarantino. Then, to **Fundació Miró** (Parc de Montjuïc, s/n) to take in art, architecture and a coffee at its cosy cafeteria.

Now it's time to leave Montjuïc and its surroundings for the Eixample and a visit to **Llibreria Finestres** (Diputació, 249), a project that has revolutionised the city's literary scene. Close by is the **Museu de l'Art Prohibit** (Diputació, 250) another new space, essential for understanding Barcelona now. Located in an early 20th century modernist building, it houses local businessman Tatxo Benet's collection of censored art. Amassed over decades, it fits perfectly with the free spirit that has always characterised this city.

Having seen what should have remained hidden, it is time to taste one of Barcelona's best selections of wines and cheeses at **Món Vínic** (Diputació, 251) before heading to the Raval for dinner at one of Albert Raurich's two proposals. **Dos Palillos** (Elisabets, 9) is a unique Japanese restaurant, a Barcelona institution that looks just as modern as on its opening day and **Dos Pebrots** (Doctor Dou, 19) its Mediterranean cousin. While waiting for a table, perhaps it is the ideal time to visit the nearby **Hey Shop** (Doctor Dou, 4), a must for anyone interested in graphic design, both curious and professionals, or visit **Demasié** (Elisabets, 6) to stock up on exquisite sweets.

Pablo propone un itinerario en el que se mezclan el diseño, la historia, la cultura y el puro placer de disfrutar de una comida memorable. Arranca por la mañana en el **Pabellón Mies Van Der Rohe** (Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 7), diseñado por el propio arquitecto junto a Lilly Reich para ser el pabellón alemán en la Expo Universal que tuvo lugar en Barcelona en 1929. Tras el evento fue desmontado, hasta que el arquitecto local Oriol Bohigas propuso su reconstrucción en los años ochenta del pasado siglo.

Tras disfrutar de esta maravilla de cristal, acero y piedra que encapsula muchas de las ideas que definieron el siglo XX, es hora de comer unos *nero di sepia* en **Xemei** (Passeig de l'Exposició, 85), el primer y más auténtico restaurante de cocina veneciana que montaron los hermanos Colombo y del que son fans desde Woody Allen hasta Quentin Tarantino. Luego, un poco más de arte, y café en la **Fundació Miró** (Parc de Montjuïc, s/n), imprescindible tanto por su arquitectura y su programación artística como por su acogedora cafetería.

Es hora de dejar Montjuïc y alrededores para acercarse al Eixample para visitar la **Llibreria Finestres** (Diputació, 249), un proyecto alrededor del universo literario que ha revolucionado la escena de la ciudad. Muy cerca se halla el **Museu de l'Art Prohibit** (Diputació, 250), otro espacio nuevo e imprescindible para entender la nueva Barcelona. Situado en una casa modernista de principios del siglo XX, acoge la colección de arte censurado que el empresario local Tatxo Benet ha ido atesorando durante décadas. Entronca perfectamente con la identidad libre que siempre ha caracterizado a esta ciudad.

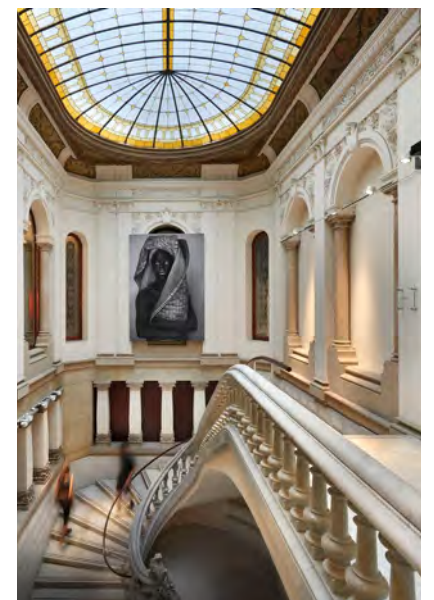
Una vez visto lo que nadie quería que se viera, tal vez es el momento de catar una de las mejores selecciones de quesos y vinos que hay en Barcelona en **Món Vínic** (Diputació, 251), para luego acercarse al Raval y cenar en alguna de las dos propuestas de Albert Raurich. **Dos Palillos** (Elisabets, 9) es un japonés distinto que ya es toda una institución barcelonesa y que luce igual de moderno que el primer día. **Dos Pebrots** (Doctor Dou, 19) es su primo mediterráneo. Mientras se espera mesa, es el momento ideal para visitar la cercana **Hey Shop** (Doctor Dou, 4), parada obligada para cualquiera que sienta interés por el diseño gráfico, muy popular entre curiosos y profesionales, o acercarse a **Demasié** (Elisabets, 6) y aprovisionarse de sus dulces para antojos y emergencias.

**You can't miss it! /
No te lo puedes perder**

-  **Pabellón Mies Van Der Rohe** (Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 7)
-  **Xemei** (Passeig de l'Exposició, 85)
-  **Fundació Miró** (Parc de Montjuïc, s/n)
-  **Llibreria Finestres** (Diputació, 249)
-  **Museu de l'Art Prohibit** (Diputació, 250)
-  **Món Vínic** (Diputació, 251)
-  **Dos Palillos** (Elisabets, 9)
-  **Dos Pebrots** (Doctor Dou, 19)
-  **Hey Studio** (Doctor Dou, 4)
-  **Demasié** (Elisabets, 6)



Fundació Miró.



Museu de l'Art Prohibit.



Pabellón Mies Van Der Rohe.



Llibreria Finestres.



Juan Álvarez
(Sagrada)

ARCHITECTURE/ **ARQUITECUTRA:**
BASED IN LONDON, SAGRADA DESIGN IS AN INTERIOR DESIGN AND ARCHITECTURAL STUDIO THAT HAS BEEN AT THE HELM OF PROJECTS OF THE MAGNITUDE OF THE LONDON ARTS CLUB, SARTORIA OR THE FAMOUS NORMAN HOTEL IN TEL AVIV.

FOR GRAND HOTEL CENTRAL, THE SAGRADA TEAM, LED BY ITS DIRECTOR JUAN ÁLVAREZ, DESIGNED THE INTERIORS AND COMPREHENSIVELY RENOVATED THE HOTEL'S COMMUNAL SPACES AND THE ROOMS THEMSELVES. **CON SEDE EN LONDRES, SAGRADA DESIGN ES UN ESTUDIO DE INTERIORISMO Y ARQUITECTURA QUE SE HA ENCARGADO DE PROYECTOS DE LA MAGNITUD DEL LONDON ARTS CLUB, SARTORIA O DEL CÉLEBRE HOTEL THE NORMAN, EN TEL AVIV. PARA GRAND HOTEL CENTRAL EL EQUIPO DE SAGRADA, CAPITANEADO POR SU DIRECTOR JUAN ÁLVAREZ, HA LLEVADO A CABO EL PROYECTO DE INTERIORISMO Y REFORMA INTEGRAL DEL HOTEL QUE COMPRENDE TANTO LAS ZONAS COMUNES COMO LAS HABITACIONES.**

More than a route, Álvarez proposes a list of essentials. Restaurants, shops and a bakery that he feels represent the city's vocation to combine form and substance, ethics and aesthetics. That is exactly what we find at **Azul Rooftop** (Passeig Joan de Borbó, 101), the French chef Romain Fornell's restaurant. The eighth floor space offers unbeatable views of Barcelona and the Mediterranean Sea. Contemporary cuisine centred around the ingredients in a sophisticated environment. Right on the doorstep the cable car, suspended above the city skyline, will take you directly to **Montjuïc**.

Disfrutar (Villarroel, 165) is one of the most fashionable gastronomic spaces in Barcelona. At the helm of this restaurant, ranked second in the world, according to The World's 50 Best, are chefs Oriol Castro, Mateu Casañas and Eduard Xaruch. For almost a decade together, they have been creating a gastronomy that is a projection of the spirit of El Bulli, where all three previously worked. Right next to Disfrutar is the **Mercat del Ninot**. Refurbished and updated, it offers a "gastronomic voyeurism" experience, much more authentic than the obligatory visit to the famous **Boqueria market** on Las Ramblas. A walk through Barcelona's renovated markets (Santa Caterina, Sant Antoni) combines gastronomy, architecture and sociology.

Álvarez's third bet is **Alkimia** (Ronda Sant Antoni, 41), by Jordi Vilà. For more than twenty years this gastronomic temple has been the favourite of Barcelonians with good palates. Vilà is committed to modern, technical but above all tasty Catalan cuisine. **Brutus de Gaper** (Pamplona, 60) is a huge antique furniture store and showroom, specialising in Scandinavian and Central European material from the mid-20th century. An impressive journey into the past. A master class in the history of design and interior design in which everything from wooden desks from the Hague School, to chairs by the Danish Otto Moller coexist. Next head to **Bar Trikini** (Pujades, 226), aesthetically antagonistic with its fluorescent colours and founded on the postmillennial irony. Here sandwiches and cocktails are served in an atmosphere that perfectly reflects the conversion of the **Poblenou neighbourhood** into a melting pot of modernities from all corners of the globe.

Finally, Álvarez recommends **Hofmann** (Flassaders, 44), the pastry shop from the famous school of the same name. Opened in 2008 by Mey Hofmann, this charming space located on one of the most beautiful streets in the city is a paradise offering the finest and most creative sweets. Give in to the temptation of Swiss bread to nibble at as you walk slowly back to the hotel through the winding alleys of the Born neighbourhood.

“The Grand Hotel Central building belongs to the Noucentista school, a Catalan cultural movement of the early 20th century that originated as a reaction to modernism and its radical and individualistic vision. The Noucentista school glorified order. “We have been inspired by these principles, creating sober and organic interiors, straight lines and classic principles”

“El edificio del Grand Hotel Central pertenece a la escuela noucentista, un movimiento cultural catalán de principios del siglo XX que se originó como reacción al modernismo y su visión radical e individualista. El Noucentisme glorificó el orden. Nos hemos inspirado en estos principios creando interiores sobrios y orgánicos, líneas rectas y principios clásicos”



Disfrutar.



Hofmann.



La Boqueria.



Brutus de Gaper.

Más que una ruta, Álvarez propone un listado de imprescindibles. Espacios de restauración, tiendas y una panadería que, para él, representan la vocación de la ciudad por combinar forma y fondo, ética y estética. Eso es exactamente lo que nos encontramos en **Azul Rooftop** (Passeig Joan de Borbó, 101), el restaurante del chef francés Romain Fornell. Situado en un octavo piso, el espacio ofrece inmejorables vistas de Barcelona y del mar Mediterráneo. Cocina contemporánea alrededor del producto en un entorno sofisticado. Prácticamente desde ahí mismo, se puede coger el funicular que, suspendido sobre el cielo de la ciudad, nos llevará hasta **Montjuïc**.

Disfrutar (Villarroel, 163) es uno de los espacios gastronómicos más de moda en Barcelona. Al frente de este restaurante, el segundo mejor del mundo según The World's 50 Best, se encuentran los chefs Oriol Castro, Mateu Casañas y Eduard Xatruch. Juntos, llevan casi una década con una propuesta gastronómica que es una proyección del espíritu de El Bulli, donde trabajaron los tres. Justo al lado de Disfrutar se halla el Mercat del Ninot, reformado y actualizado ofrece una experiencia de “voyerismo gastronómico”, mucho más auténtica que la obligada visita al célebre La Boqueria en las Ramblas. Pasear por los reformados mercados de la ciudad (Santa Caterina, Sant Antoni) es una forma interesantísima de mezclar gastronomía, arquitectura y sociología.

La tercera apuesta de Álvarez es **Alkimia** (Ronda Sant Antoni, 41), de Jordi Vilà. Más de veinte años en funcionamiento lleva este templo gastronómico, el favorito de los barceloneses de buen paladar. Vilà apuesta por una cocina catalana moderna, técnica y especialmente sabrosa. **Brutus de Gaper** (Pamplona, 60) es una enorme tienda y showroom de muebles antiguos, especializado sobre todo en material escandinavo y centroeuropeo de mediados del siglo XX. Es un impresionante viaje al pasado, una suerte de lección magistral sobre historia del diseño y el interiorismo. Tras sumergirse en este universo en el que cohabitan desde escritorios de madera de la Escuela de La Haya hasta sillas del danés Otto Moller, podemos acercarnos hasta el **Bar Trikini** (Pujades, 226), un local estéticamente antagónico, en colores flúor y cimentado sobre la ironía postmilénica. Aquí se sirven emparedados y cócteles en un ambiente que refleja a la perfección la conversión del barrio de Poblenou en un crisol de modernidades llegadas de todos los rincones del globo.

Finalmente, Álvarez recomienda **Hofmann** (Flassaders, 44), la pastelería de la célebre escuela del mismo nombre. Abierta en 2008 por Mey Hofmann, este coqueto espacio localizado en una de las más bonitas calles de la ciudad es un paraíso del dulce más fino y creativo. Déjate caer en la tentación de un pan suizo y camina despacio de vuelta hacia el hotel, degustándolo poco a poco entre las sinuosas callejuelas del Born.

You can't miss it! / No te lo puedes perder

- ☿ **Azul Rooftop**
(Passeig Joan de Borbó, 101)
- ♋ **Montjuïc**
- ☿ **Disfrutar** (Villarroel, 163)
- ☿ **Mercat del Ninot**
- ☿ **La Boqueria**
- ☿ **Alkimia** (Ronda Sant Antoni, 41)
- ☿ **Brutus de Gaper** (Pamplona, 60)
- ♋ **Bar Trikini** (Pujades, 226)
- ♋ **Barrio de Poblenou**
- ☿ **Hofmann** (Flassaders, 44)



Josep Abril

FASHION/ MODA: JOSEP ABRIL IS ONE OF THE MOST PROMINENT FASHION DESIGNERS TO EMERGE FROM BARCELONA IN THE LAST THREE DECADES. IN 1991 HE WON THE AWARD FOR BEST YOUNG DESIGNER ON THE GAUDÍ CATWALK, ESTABLISHING HIMSELF AS ONE OF THE MOST RESPECTED AND SOUGHT-AFTER FIGURES IN THE WORLD OF FASHION IN SPAIN. WHETHER FOR CLASSIC BRANDS LIKE ARMAND BASI OR AT THE HEAD OF HIS OWN LABEL, OR EVEN DESIGNING FOR THEATRE AND OPERA, ABRIL HAS WOVEN A SOLID AND PERSONAL DISCOURSE AROUND QUALITY, DURABILITY AND BEAUTY GOING BEYOND MERE TRENDS. HIS UNIFORMS FOR THE STAFF OF THE NEW GRAND HOTEL CENTRAL ARE AN EXERCISE IN BALANCING AESTHETICS WITH FUNCTIONALITY.

JOSEP ABRIL ES UNO DE LOS MÁS DESTACADOS DISEÑADORES DE MODA SURGIDOS DE BARCELONA EN LAS ÚLTIMAS TRES DÉCADAS. EN 1991 GANÓ EL PREMIO AL MEJOR DISEÑADOR JOVEN EN LA PASARELA GAUDÍ, CONSOLIDÁNDOSE DESDE ENTONCES COMO UNA DE LAS FIGURAS MÁS RESPETADAS Y SOLICITADAS EN EL MUNDO DE LA INDUMENTARIA EN ESPAÑA. TANTO PARA MARCAS CLÁSICAS COMO ARMAND BASI O AL FRENTE DE LA SUYA PROPIA, ABRIL HA TEJIDO UN DISCURSO SÓLIDO Y PERSONAL ALREDEDOR DE LA CALIDAD, LA DURABILIDAD Y LA BELLEZA MÁS ALLÁ DE LAS TENDENCIAS. LE GUSTA DISEÑAR PARA TEATRO Y ÓPERA. SUS UNIFORMES PARA EL PERSONAL DEL NUEVO GRAND HOTEL CENTRAL SON UN EJERCICIO DE EQUILIBRIO ENTRE ESTÉTICA Y FUNCIONALIDAD.

Josep Abril does not suggest specific places to visit. The creator believes that the best way to get to know the city is simply to walk around it. One of his main routes is through the neighbourhood where he resides, Gràcia. This historic town, located north of Eixample, was founded as a parish in 1628 and was absorbed by Barcelona at the end of the 19th century. Gràcia is where the city meets its rural past - in many ways the neighbourhood still remembers that it was once a Catalan town - and its cosmopolitan vocation. With narrow streets, old smaller buildings, which have little to do with the proud bourgeois architecture of the Eixample, Gràcia takes you along narrow sidewalks and squares of singular charm. From **Duc de la Virreina** to **Sol**, it is these squares that keep the spirit of the neighbourhood alive, each providing a distinctive personality. Get to know the area wandering through it from south to north, passing through mythical spaces such as **Plaça del Raspall**, where the Catalan rumba was born, or **calle Verdi**, a space still almost completely free of chain stores despite being an important commercial hub, something increasingly rare these days.

After the walk, Josep Abril recommends dinner at **La Panxa del Bisbe** (Torrent de les Flors, 158), in the northern part of the neighbourhood. Almost 20 years ago chef and owner, Xavier Codina, opted for creative and cosmopolitan yet sincere Catalan cuisine, making the restaurant a real institution in the neighbourhood.

Josep Abril also likes the maritime route for his walks. He takes his motorcycle from his house, parks it next to the beaches and walks to **the breakwater on Mar Bella beach**. There Abril likes to sit and contemplate the immensity of the sea, feel the Mediterranean. Back home, the designer usually stops at **Origo** (Milà i Fontanals, 9), a space dedicated to bread and artisanal products. Being modern, they even have their own merchandising - they sell some of the best bread in the city. Barcelona has been in love with its bread and pastries for almost two decades. The offer is overwhelming.

To finish, he is at home and we are back at the hotel. The designer recommends to have a drink at **La Terraza del Central** (Vía Laietana, 30) while enjoying the view of the roofs and terraces of the Gòtic quarter. "From there, look for the architect Benedetta Tagliabue's house, the most beautiful in the city, they should organise guided tours," he jokes.

A Josep Abril no le interesa demasiado proponernos locales concretos a los que debemos ir. El creador cree que la mejor forma de conocer la ciudad es, simplemente, pasearla. Una de sus rutas de cabecera es a través del barrio en el que reside, Gràcia. Este histórico núcleo, situado al norte del Eixample nació como parroquia en 1628 y fue absorbido por Barcelona a finales del siglo XIX. Gràcia es donde la ciudad se encuentra con su pasado rural -en muchos aspectos el barrio sigue recordando que una vez fue un pueblo catalán- y con su vocación cosmopolita. De calles estrechas, edificios antiguos de un tamaño más amable, que poco tienen que ver con la orgullosa arquitectura burguesa de l'Eixample, Gràcia se pasea por aceras estrechas y plazas de singular encanto. Desde la del **Duc de la Virreina** hasta **la del Sol**, son estas plazas las que guardan el espíritu del barrio, aportando cada una un trazo distintivo de personalidad. Una buena forma de conocer la zona es recorrerla de sur a norte, pasando por espacios míticos como la **Plaça del Raspall**, donde nació la rumba catalana, y otros como el eje comercial en que se ha convertido la **calle Verdi**, espacio aún casi libre por completo de franquicias, algo cada vez más complicado de hallar en las ciudades del siglo XXI.

Tras la caminata, Josep Abril nos recomienda una cena en **La Panxa del Bisbe** (Torrent de les Flors, 158), en la zona norte del barrio. Su cocinero y propietario, Xavier Codina, apostó hace ya casi 20 años por una cocina catalana creativa y cosmopolita, basada en el producto y rematadamente sincera. Con estos mimbres, el restaurante se ha convertido en una verdadera institución en el barrio.

A Josep Abril, le gusta también recorrer la ruta marítima durante sus paseos. Nos cuenta que coge su moto desde su casa, la aparca junto a las playas y camina hasta **el espigón de la playa de la Mar Bella**. Ahí Abril gusta de sentarse y observar la inmensidad del mar, sentir el Mediterráneo. De vuelta a casa, el diseñador para habitualmente en **Origo** (Milà i Fontanals, 9), un espacio consagrado al pan y a los productos artesanales. En un entorno moderno -tienen hasta merchandising propio, aquí despachan uno de los mejores panes de la ciudad, y eso es decir mucho, porque Barcelona vive desde hace ya casi dos décadas enamorada de su pan y su bollería, la oferta es abrumadora.

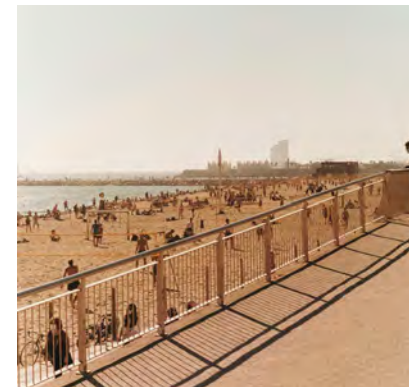
Para terminar, él en su casa y nosotros de vuelta ya al hotel, el diseñador nos recomienda subir a la **Terraza del Central** (Vía Laietana 30), y desde allí disfrutar de la vista a los tejados y terrazas del Gòtic, buscando entre ellas la de la casa de la arquitecta Benedetta Tagliabue. "La más bonita de la ciudad, deberían organizar visitas guiadas", bromea.

**You can't miss it! /
No te lo puedes perder**

- Plaça Duc de la Virreina**
- Plaça del Sol**
- Plaça del Raspall**
- Calle Verdi**
- Panxa del Bisbe**
(Torrent de les Flors, 158)
- Espigón de la playa de la Mar Bella**
- Origo** (Milà i Fontanals, 9)
- La Terraza del Central**
(Vía Laietana, 30)



Plaça del Sol



Espigón de la playa de la Mar Bella.



La Terraza del Central.

"For the uniforms I was inspired by the history of the Francesc Cambó i Batlle House, which has the bourgeois spirit of the 1920s, but for a time it was also an anarchist headquarters. Thus, I have added a liberating and bohemian touch to the outfits, mixing neutral tones and bright colours"

"Para los uniformes me inspiré en la historia de la Historia de la Casa Francesc Cambó i Batlle, que tiene el espíritu burgués de los años veinte del pasado siglo, pero también durante un tiempo fue una sede anarquista. Así, he añadido un toque liberador y bohemio a los trajes, mezclando tonos neutros y colores vivos"



Jandyra Parra

FLOWERS/ **FLORES**: JANDYRA PARRA RUNS FLOWER'S WILL (C/LAFORJA, 25), A FLOWER SHOP AND A BOTANICAL CONSULTING BUSINESS IN SANT GERVASI, IN THE NORTH OF THE CITY. OPENED ALMOST A DECADE AGO, BOTH THE SPACE ITSELF AND THE PROJECTS THAT JAN DIRECTS FROM HER STUDIO, ARE A BENCHMARK IN FLORAL DECORATION. SHE DESIGNS TERRACES FOR HOMES, CARRIES OUT PROJECTS FOR COMPANIES AND GARDENS FOR HOTELS, JUST LIKE THE GREEN SPACE SHE DESIGNED FOR THE GRAND HOTEL CENTRAL. **JANDYRA PARRA ESTÁ AL FRENTE DE FLOWER'S WILL (LAFORJA, 25), TIENDA Y GABINETE BOTÁNICO SITUADO EN SANT GERVASI, EN LA ZONA NORTE DE LA CIUDAD. ABIERTO HACE CASI UNA DÉCADA, EL ESPACIO Y LOS PROYECTOS QUE JAN DIRIGE DESDE SU ATELIER, SE HAN CONVERTIDO EN UN REFERENTE EN DECORACIÓN FLORAL DISEÑA TERRAZAS PARA PARTICULARES, DESARROLLA PROYECTOS PARA EMPRESAS Y JARDINES PARA HOTELES, COMO EL QUE HA IDEADO PARA EL GRAND HOTEL CENTRAL.**

The most popular park in Barcelona is **Ciutadella**, a space that houses the **Parliament of Catalonia** and the **Zoo**, but which tends to become overcrowded, which complicates its maintenance. It is the city's largest and most central green lung but as Jan reminds us, it is far from being Barcelona's only park worth visiting. For Jan the most unique and best-kept green space is **Turó Park** (Av. Pau Casals, 19). Nicolau M. Rubió i Tudurí, who also designed **Cambó's secret garden** in the Grand Hotel Central, created it in 1912. Between 1919 and 1929 it was an amusement park. In its 2.8 hectares there are magnolias, different types of palm trees and its famous century-old carob tree, which was already here when the park was still cultivated fields. For Jan, this is the best-kept green space, the one that gives the greatest feeling of peace and tranquillity, where the changes of season are best distinguished. It is a park widely used by locals being away from tourist routes.

But the green of a city is not just its parks. In Barcelona, a project to pedestrianise streets in the Eixample neighbourhood was undertaken in the years following the pandemic. The famous 'Superilles', celebrated and vilified in equal measure, offer walking spaces, urban furniture that seeks to promote socialisation and touches of green in trees and flower beds. For Jan it is a pleasure to be able to cycle **Comte de Borrell** without the hindrance of cars, with no need to pedal and surrounded by plants

and trees, which although still new already provide a sensation of lushness. A future city is not only suggested by scaffolding and cranes but also by the plants and trees that have not yet come of age, we can enjoy on our walk.

In the Eixample area, the urbanist Ildefons Cerdà originally planned that all the block's courtyards would be public parks. That did not happen but at the turn of the century, an organisation was created to try to recover these patios for public use. Today, it is well worth visiting some of these spaces, reclaimed from brick and converted into havens of peace in the heart of the city. The first and most spectacular is the garden of the **Torre de les Aigües** (Roger de Llúria, 56), with its 20-metre-high hexagonal tower. Designed by the architect Josep Oriol Mestres at the end of the 19th century to store water. Other interior gardens to note are those of **Enriqueta Seculí** (Passatge Simó, 5), from which you have a surprising view of the nearby Sagrada Família, many come to see this world famous temple but few enjoy this perspective.

Finally, Jan remembers that Barcelona is a city that may lack a large green space in its heart, like London, Berlin or Madrid, but that right on its edge is **the Collserola mountain range**. She recommends taking the Ferrocarrils de la Generalitat to the Baixador Vallvidrera station. In less than 20 minutes, you feel like you have arrived in a remote mountain town suspended in time. "*It is fascinating*", she says.

El parque más popular de Barcelona es el de la **Ciudadella**, un espacio que acoge en su seno el **Parlament de Catalunya** o el **Zoo**, pero que tiende a masificarse, lo que hace realmente complicado su mantenimiento. Es el pulmón verde más grande y céntrico que tiene la ciudad. Pero no es el único parque, ni mucho menos, que, como nos recuerda Jan, vale la pena visitar. Para ella, el espacio verde más singular y mejor cuidado es el **Turó Park** (Av. Pau Casals, 19). Nicolau M. Rubió i Tudurí, el mismo diseñador del **jardín secreto de Cambó** que se encuentra en el Grand Hotel Central, fue quien lo creó en 1912, y entre 1919 y 1929 fue un parque de atracciones. Tiene una superficie de 2,8 hectáreas y en él se encuentran magnolias, diferentes tipos de palmeras y su célebre algarrobo centenario, que estaba ya aquí cuando lo que hoy es el parque eran campos de cultivo. Para Jan este es el espacio verde mejor cuidado, el que da más sensación de paz y tranquilidad, en el que mejor se distinguen los cambios de estación. Es un parque muy utilizado por vecinos y alejado de las rutas turísticas.










Pero el verde de una ciudad no es solo sus parques. En Barcelona se acometió durante los años posteriores a la pandemia un proyecto de peatonalización de calles en el barrio del Eixample. Las famosas "superilles", celebradas por unos, vilipendiadas por otros. Ofrecen espacios de paseo, mobiliario urbano que busca promover la socialización y toques de verde en árboles y parterres. Para Jan es un gusto poder bajar la calle **Comte de Borrell** en bicicleta, sin el estorbo de los coches, casi sin pedalear y rodeada de plantas y árboles, que aún son jóvenes, pero que ya aportan

sensación de frondosidad. Lo que será una ciudad en el futuro no solo lo sugieren los andamios y grúas que uno ve paseando por ella, sino también las plantas y árboles que aún no han cumplido la mayoría de edad.

En su plan inicial para el Eixample, el urbanista Ildefons Cerdà pensó en que todos los patios de manzana de la cuadrícula que diseñó fueran parques públicos, pero su deseo no terminó sucediendo. A finales del pasado siglo se creó un estamento para tratar de recuperar esos patios para el uso común. Hoy, vale mucho la pena visitar algunos de estos espacios, ganados al ladrillo y convertidos en remansos de paz en pleno corazón de la ciudad. El primero y más espectacular es el **jardín de la Torre de les Aigües** (Roger de Llúria, 56), que cuenta en su interior con una torre hexagonal de 20 metros de altura diseñada por el arquitecto Josep Oriol Mestres a finales del siglo XIX y destinada en su origen a almacenar agua. Otros jardines interiores que vale mucho la pena visitar son los de **Enriqueta Seculí** (Passatge Simó, 5), desde los cuales se tiene una vista sorprendente de la cercana Sagrada Familia. Muchos vienen a verla, pero pocos la ven así.

Finalmente, Jan recuerda que Barcelona es una urbe que tal vez adolezca de un gran espacio verde en su corazón, como pueden tener Londres, Berlín o Madrid, pero que justo en su linde se halla la **sierra de Collserola**. Recomienda coger los Ferrocarriles de la Generalitat y bajarse en la parada del Baixador Vallvidrera. En menos de 20 minutos de trayecto desde el centro de la ciudad, uno siente que ha llegado a un remoto y suspendido en el tiempo pueblo de montaña. "Es fascinante".

**You can't miss it! /
No te lo puedes perder**

-  **Ciudadella** (Passeig de Picasso, 21)
-  **Parlament de Catalunya** (Parc de la Ciudadella, s/n)
-  **Zoo** (Parc de la Ciudadella)
-  **Turó Park** (Av. Pau Casals, 19)
-  **Jardín secreto de Cambó** (Vía laietana, 30)
-  **C/Comte de Borrell**
-  **Jardín de la Torre de les Aigües** (Roger de Llúria, 56)
-  **Enriqueta Seculí** (Passatge Simó, 5)
-  **Sierra de Collserola**



Turó Park.



Jardín secreto de Cambó.



Ciudadella.

“The idea was to choose plants that, while being respectful of the current climatic conditions, could always give the sensation of seasonality, so that the botany of the roof of the Grand Hotel Central would reflect the moment”

“La idea era elegir plantas que, siendo respetuosas con las condiciones climáticas actuales, pudieran siempre dar la sensación de estacionalidad, que la botánica de la azotea del Grand Hotel Central reflejara el momento en el que te encuentras”



Amador Marin

WINES/ VINOS: BEFORE BEING ONE OF THE MOST RESPECTED SUMILLERS IN THE COUNTRY, HE WAS A MIXOLOGIST. HE LATER STUDIED A MASTER'S DEGREE IN HOSPITALITY AT THE MADRID CHAMBER OF COMMERCE AND, LATER, A MASTER OF SOMMELIER. AT 21 YEARS OLD HE WENT TO LIVE IN LA RIOJA. HE RETURNED TO BARCELONA AND BEGAN WORKING WITH WINE AT THE SUCCESSFUL TICKETS BAR, UNTIL HE ENDED UP BEING THE HEAD SOMMELIER OF THE RESTAURANT GROUP OF RENOWNED CHEF ALBERT ADRIÀ. FOR GRAND HOTEL CENTRAL HE HAS BEEN IN CHARGE OF THE WINE SELECTION FOR ITS RESTAURANTS. ANTES DE SER UNO DE LOS SUMILLERS MÁS RESPETADOS DEL PAÍS, FUE COCTELERO. DESPUÉS ESTUDIÓ UNA DIPLOMATURA EN MAESTRO DE SALA EN LA CÁMARA DE COMERCIO DE MADRID Y, MÁS TARDE, UN MASTER DE SOMMELIER. CON 21 AÑOS SE FUE A VIVIR A LA RIOJA. VOLVIÓ A BARCELONA Y EMPEZÓ A TRABAJAR CON EL VINO EN EL EXITOSO TICKETS BAR, HASTA TERMINAR SIENDO EL HEAD SOMMELIER DE TODO EL GRUPO DE RESTAURACIÓN DEL RECONOCIDO CHEF ALBERT ADRIÀ. PARA GRAND HOTEL CENTRAL SE HA ENCARGADO DE LA SELECCIÓN DE VINOS DE SUS RESTAURANTES.



Restaurante Can Bo.

Before you set off we should warn you that the wine route that Amador proposes does not have to be done in a single day. That said, the person in charge of wine selection at the Grand Hotel Central is committed to starting, after a good breakfast but not before 12 noon, at **Denassus** (Blai, 53), which conveniently opens its doors at 1pm. Now one of the most fashionable places in the **Poble Sec neighbourhood**. Founded by Alejo Mailán and Sergi Ruiz, friends, hoteliers and sommeliers, who worked together at Bar del Pla, Denassus offers casual tapas that focus on creativity and local products. The wines, which come from all over the globe, revolve around the ecological and biodynamic, although their cellar also contains concessions to more traditional references.

After your visit, why not visit the place where its founders met, **Bar del Pla** (Montcada, 2). In the Borne district for three decades it has become an institution of Catalan cuisine and local wines, albeit with the occasional nod to France. Very close is a city classic, **La Viña del Señor** (Santa Maria, 5), perhaps the greatest wine bar in Barcelona, eternal and always maintaining the highest standards. Its terrace, with views of the **Santa Maria del Mar cathedral**, is one of the most popular, and although its history and location may suggest that it is just another tourist space, the truth is that few Barcelonians have not visited it at some time for a glass of Riesling and a tapa of secallona (a fine, tasty version of fuet, the typical Catalan sausage). It stocks bottles from all over the world, classic and surprising, but we advise ordering by the glass, to take full advantage of the extensive and spectacular selections of wines.

If the three previous proposals are perfect for the aperitif and that mid-afternoon drink that closes the day and whets the appetite, Amador's next recommendation is more for the evening. To dine with a extensive range of wines in a classic and sophisticated atmosphere, our expert suggests **Àbac**. In a 19th century estate at the foot of the Tibidabo mountain with large windows, and white tablecloths elegantly touching the floor. The wines are stratospheric both in quality and price. The sommelier of this three Michelin starred restaurant is Stephanie Kippes Espinoza, of whom Amador declares himself a fan.

For another day, if there is still thirst and time, our sommelier suggests going to the nearby town of Alella, capital of a tiny designation of origin just 25km from Barcelona. On the Maresme coast find **Celler de la Jordana** (Rambla Àngel Guimerà, 60), with more than a century of history it offers a gastronomic selection around tartars, sausages and other dishes. Its wine selection emphasises local products of exceptional quality and originality, especially sweet white wines. It is worth leaving space in your suitcase to take a bottle or two home from their shop.

La ruta alrededor del vino que nos propone Amador no tiene por qué hacerse en un solo día. Pensamos que era razonable advertirlo antes de arrancar. Dicho esto, el responsable de la selección de vinos en el Grand Hotel Central apuesta por empezar, tras un buen desayuno y no antes de las 12 del mediodía, en **Denassus** (Blai, 53), que muy delicadamente abre sus puertas a las 13 horas. Este espacio se ha convertido en uno de los locales más de moda del **barrio de Poble Sec**. Fundado por Alejo Mailán y Sergi Ruiz, amigos, hosteleros y sommeliers, que trabajaron juntos en el Bar del Pla, este bar de vinos y pequeños bocados ofrece tapas desenfadadas que apuestan por la creatividad y por los productos de proximidad. Los vinos, que sí proceden de referencias de todo el globo, orbitan alrededor de lo ecológico y lo biodinámico, aunque su bodega también contiene concesiones a las referencias de raigambre más tradicional.

Si uno queda feliz con su visita, es recomendable acercarse a conocer el lugar donde sus fundadores se conocieron, **Bar del Pla** (Montcada, 2). Situado en el barrio del Borne desde hace tres lustros, es una institución de la cocina catalana y de los vinos de la tierra, con algún que otro guiño a Francia. Muy cerca se encuentra un clásico de la ciudad, **La Viña del Señor** (Santa Maria, 5), acaso el gran bar de vinos de Barcelona, imperecedero y siempre con un nivel altísimo. Su terraza con vistas a **la catedral de Santa Maria del Mar** es una de las más demandadas del centro, y aunque su historia y su ubicación puedan sugerir que es un espacio turístico más, lo cierto es que pocos son los barceloneses que no se han acercado más de una vez a esta local para degustar una copa de Riesling y una tapa de secallona (una versión fina, rígida y sabrosa del fuet, el gran embutido catalán). Tiene botellas de todo el mundo, clásicas y sorprendentes, pero lo mejor aquí es pedir siempre por copas, porque pocas selecciones de caldos por copa tan proliferas y espectaculares hay en Barcelona.

Si las tres propuestas anteriores son perfectas para el aperitivo y esa copa de media tarde que cierra el día y abre el apetito, la siguiente recomendación de Amador se encara más hacia la noche. Para cenar con una oferta de vinos impagable en un ambiente clásico y sofisticado, nuestro experto propone **Àbac**, en una finca del siglo XIX al pie de la montaña del Tibidabo. Un local de amplios ventanales, de aquellos en que los blancos manteles rozan elegantemente el suelo. Los vinos son estratosféricos. En calidad y en precio. La sommelier de este tres estrellas Michelin es Stephanie Kippes Espinoza, de cuyo trabajo Amador se declara fan.

Para otro día, si aún hay sed y tiempo, nuestro sommelier sugiere acercarse hasta la cercana localidad de Alella, capital de una minúscula denominación de origen a escasos 25 kilómetros de Barcelona, en la costa del Maresme. Allí se encuentra **Celler de la Jordana** (Rambla Àngel Guimerà, 60). Tiene más de un siglo de historia y ofrece una selección gastronómica alrededor de los tartares, el embutido y los platos. En el terreno del vino hace énfasis en el producto de la zona, un vino finísimo y original, sobre todo blanco y dulce. Vale la pena dejar espacio en la maleta para llevarse algunos de los que venden en su bodega.

You can't miss it! / No te lo puedes perder

- ♀ **Denassus** (Blai, 53)
- 🏠 **Barrio de Poble Sec**
- 📍 **Bar del Pla** (Montcada, 2)
- ♀ **La Viña del Señor** (Santa Maria, 5)
- † **Santa Maria del Mar**
- 📍 **Àbac** ((Avda. Tibidabo, 1)
- ♀ **Celler de la Jordana** (Rambla Àngel Guimerà, 60)



La Viña del Señor.



Bar del Pla.



Santa Maria del Mar.

“Change the selection of wines depending on where you are and the average price proposed. What I have done here is in line with what I like most: local products and a menu that is not stagnant and invites you to play”

“Cambia la selección de vinos según el sitio en el que estés y el tiquet medio que se proponga. Lo que he hecho aquí está en sintonía con lo que más me gusta: el producto de proximidad y un menú nada anquilosado que invita a jugar”



Victoria Combalia

ART/ ARTE: HISTORIAN, ART CRITIC AND CURATOR, COMBALÍA IS ONE OF THE LEADING EXPERTS ON CONTEMPORARY ART IN CATALONIA. SHE WRITES IN THE MEDIA, HAS BEEN DIRECTOR OF THE TECLA SALA CULTURAL CENTER AND A GUEST RESEARCHER AT

THE INSTITUTE OF FINE ARTS AT NEW YORK UNIVERSITY. SHE HAS ALSO COMMISSIONED EXHIBITIONS OF BROSSA, TÀPIES OR DORA MAAR. HER BOOK "AMAZONS WITH A BRUSH" (2006) IS ESSENTIAL TO UNDERSTAND THE ROLE NEGLECT OF WOMEN IN THE HISTORY OF ART. FOR GRAND HOTEL CENTRAL SHE HAS CURATED ART PIECES THAT DECORATE THE DIFFERENT SPACES OF

THE ESTABLISHMENT. HISTORIADORA, CRÍTICA DE ARTE Y CURADORA, COMBALÍA ES UNA DE LAS MAYORES EXPERTAS EN ARTE CONTEMPORÁNEO EN CATALUÑA. ESCRIBE EN PRENSA Y HA SIDO DIRECTORA DEL CENTRO CULTURAL TECLA SALA E INVESTIGADORA INVITADA DEL INSTITUTE OF FINE ARTS DE LA UNIVERSIDAD DE NUEVA YORK, ENTRE MUCHAS OTRAS COSAS. TAMBIÉN HA COMISIONADO MUESTRAS SOBRE BROSSA, TÀPIES O DORA MAAR. SU LIBRO AMAZONAS CON PINCEL (2006) ES IMPRESCINDIBLE PARA ENTENDER EL SOSLAYADO PAPEL DE LA MUJER EN LA HISTORIA DEL ARTE. PARA GRAND HOTEL CENTRAL HA CURADO LAS PIEZAS DE ARTE QUE DECORAN LOS DISTINTOS ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO.

"The art displayed in a hotel is a symbol of status and quality. For me, this project has been like inventing a small museum. It has been so rewarding I would do it all again"

"El arte que se muestra en un hotel es símbolo de estatus y calidad. Para mí, este proyecto ha sido como inventarme un pequeño museo. Ha resultado muy gratificante. Repetiría"

This eminence of art recommends that we start the day at the **Museu Picasso** (Montcada, 15-23), an essential visit. Opened in 1963, this magical place houses more than 5,000 works in a space of 13,000 square metres. It is key to understanding the formative years of the maestro from Málaga, those he spent in Barcelona between the ages of 14 and 23. In addition to the works in the collection, the museum organises temporary exhibitions and activities such as workshops or concerts. This art space requires an entire morning, so upon leaving just as your spirit has been fed, you will need the same for your stomach. Combalia proposes indulging yourself in a classic and unique environment, on the **Tibidabo** mountain, **La Venta** (Plaça del Dr. Andreu s/n) has offered traditional food with wonderful views of Barcelona since 1975. Frequented by the city's cultural and political elites since its inauguration, this restaurant is a must-see that has survived all changes in fashion.

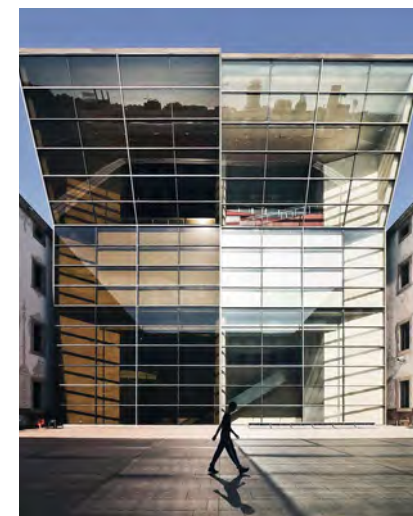
For the afternoon, our art expert suggests visiting one of the most interesting yet less touristy spaces created by Gaudí, **La Casa Vicens** (Carolines, 20-26). Located in the **Gràcia neighbourhood** and inaugurated in 1888, perfectly preserved, it was the first house by the famous modernist architect in Barcelona. In addition to contemplating its unique beauty, you can enjoy art exhibitions. On the second floor there is a permanent exhibition about the legacy of the construction and its architect. After this modernist journey, visit the Raval and discover keys to what we understand today as modernity at the **CCCB** (Centre for Contemporary Culture of Barcelona) (Montalegre, 5), a magnificent space in which art is perfectly mixed with thought, entertainment and reflection. This year it celebrates 30 years energising the life of the neighbourhood, and by extension the entire city, because the CCCB is perhaps the most fun cultural centre in the world. Remember to check its programme, as it is very likely that during your stay in Barcelona a series of debates and talks, a musical and performance festival or a very interesting and fun artistic exhibition will take place here. After a brief pit stop at its bar, also a city icon (generations of students have fallen in love here), Combalia opts for dinner at **Igueldo** (Rosselló, 186). This sober and minimalist, almost monochromatic place, run by Gonzalo Calvete and Ana López, is a symphony of contemporary Basque cuisine, which is committed to authentic cooking and great ingredients.

Esta eminencia del arte nos recomienda empezar el día en el **Museu Picasso** (Montcada, 15-23), una visita imprescindible. Inaugurado en 1963, este lugar mágico alberga más de 5.000 obras en un espacio de 13.000 metros cuadrados. Es clave para entender los años de formación del maestro malagueño, los que pasó en Barcelona entre los 14 y los 23. Además de las obras de la colección, en el museo se pueden disfrutar muestras temporales y actividades como talleres o conciertos. Esta pinacoteca requiere, al menos, una mañana entera, por lo que a la salida es muy probable que, una vez alimentado el espíritu, se requiera hacer lo propio con el estómago. Para este mediodía, Combalia propone entregarse a lo clásico en un entorno único. En la montaña del **Tibidabo**, **La Venta** (Plaça del Dr. Andreu s/n) ofrece desde 1975 comida tradicional con maravillosas vistas a Barcelona. Frecuentado por las élites culturales y políticas de la ciudad desde su inauguración, este restaurante es un imprescindible que ha sobrevivido a todas las modas posibles.

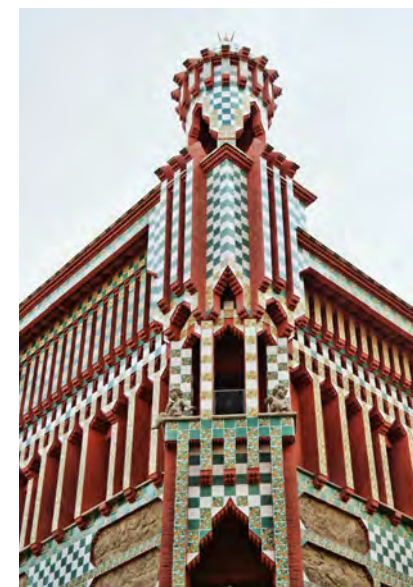
Para la tarde, nuestra experta en arte sugiere visitar uno de los espacios creados por Gaudí más interesantes y a la vez menos turísticos, **La Casa Vicens** (Carolines, 20-26). Ubicada en el **barrio de Gràcia** e inaugurada en 1888, fue la primera casa del célebre arquitecto modernista en Barcelona. Hoy, perfectamente conservada, además de para contemplar su singular belleza, se puede visitar para disfrutar de exposiciones de arte. En la segunda planta cuenta con una muestra permanente alrededor del legado de la construcción y de su arquitecto. Después de este periplo modernista, tal vez lo mejor es bajar hasta el Raval para dar con las claves de lo que hoy entendemos como modernidad. Para ello nada mejor que visitar el **Centre de Cultura Contemporànea de Barcelona** (Montalegre, 5), un espacio magnífico en el que se mezcla a la perfección el arte con el pensamiento y el entretenimiento con la reflexión. Este año cumple 30 años dinamizando la vida del barrio, y por extensión de toda la ciudad. Conviene consultar su programación, pues es muy probable que durante su estancia en Barcelona tenga lugar aquí un ciclo de debates y charlas, un festival musical y performático o una muestra artística de lo más interesante y divertido. Porque el CCCB tal vez sea el centro cultural más divertido del mundo. Tras una breve parada técnica en su bar, que es un icono también de la ciudad -generaciones de estudiantes se han enamorado aquí-, Combalia apuesta por cenar en **Igueldo** (Rosselló, 186). Este local sobrio y minimalista, casi monocromático, al frente del cual se encuentran Gonzalo Calvete y Ana López es una sinfonía de cocina vasca contemporánea, que apuesta por la cocina sincera y el buen producto.

**You can't miss it! /
No te lo puedes perder**

- 🏠 **Museu Picasso** (Montcada, 15-23)
- 📍 **Tibidabo**
- 👤 **La Venta** (Plaça del Dr. Andreu s/n)
- 🏠 **La Casa Vicens** (Carolines, 20-26)
- 🏠 **Barrio de Gràcia**
- 🏠 **CCCB** (Montalegre, 5)
- 👤 **Igueldo** (Rosselló, 186)



CCCB.



La Casa Vicens.



Museu Picasso.



Oliver Peña

CHEF/ CHEF: OLIVER PEÑA JOINED EL BULLI HOTEL (HACIENDA BENAZUZA) 20 YEARS AGO, AND SINCE THEN, HIS CAREER HAS PROGRESSED IN SOME OF THE WORLD'S BEST KITCHENS. HE WORKED AT THE LEGENDARY BARCELONA RESTAURANT TRAGABUCHES BEFORE JOINING ALBERT ADRIÀ'S TEAM.

LATER PEÑA JOINED THE EXPERIMENTAL GASTRONOMIC COCKTAIL BAR 41° AND THEN ENIGMA AND OTHER PROJECTS IN EL BARRI, ADRIÀ'S GASTRONOMIC GROUP. IN 2002 PEÑA WAS RANKED 92ND OF THE WORLD'S 100 BEST CHEFS. AT THE GRAND HOTEL CENTRAL YOU ARE GOING TO EAT VERY WELL. OLIVER PEÑA ENTRÓ EN EL BULLI HOTEL (HACIENDA BENAZUZA) HACE 20 AÑOS, Y DESDE ENTONCES, SU CARRERA SE HA DESARROLLADO EN ALGUNAS DE LAS MEJORES COCINAS DEL MUNDO. TRABAJÓ EN EL MÍTICO TRAGABUCHES BARCELONÉS ANTES DE UNIRSE AL EQUIPO DE ALBERT ADRIÀ. PASÓ POR LA EXPERIMENTAL COCTELERÍA GASTRONÓMICA 41° Y LUEGO ESTUVO EN ENIGMA Y DEMÁS PROYECTOS DEL EL BARRI, EL GRUPO GASTRONÓMICO DE ADRIÀ. EN 2002 SE COLOCÓ EN EL PUESTO 92 DE LOS 100 MEJORES CHEFS DEL MUNDO. EN EL GRAND HOTEL CENTRAL SE VA A COMER MUY BIEN.



Restaurante Can Bo.

The chef proposes a breakfast, lunch and dinner route, with two options for every moment. For breakfast, he suggests starting the day with potato omelette at

Lalan's (Avenida Mistral, 44). Eight years ago, the owner José used to make just two every morning, but by nine o'clock there was nothing left. He now cooks fourteen omelettes, but they remain irresistible and by midday they have been eaten, no wonder our chef considers them among the best in the city. Reserve in advance! For those who don't plan, wake up late, or believe that breakfast should always come between two slices of bread, Peña recommends **A Gudiña** (Entença, 2), a Galician bar-restaurant, speciality octopus, that in the mornings serves sandwiches on imperial flute bread that arrives, freshly baked first thing in the morning. The ham is cut by hand and the tuna belly sandwich with olive oil and peppers is truly amazing.

At noon, our chef crosses Avenida Diagonal to one of Barcelona's most important gastronomic phenomena in recent years, **Ultramarinos Marín** (Balmes, 187), a temple of produce and grilled food essential for those not only seeking incredible gastronomy, but also an understanding of the many things that make this land a special place. Oliver Peña says that their chef, Borja Garcia, is not only the best cook in the city but his restaurant is also pleasant but not strident and contemporary without modernity. Everything is homemade here. Everything is delicious. Don't leave without trying the potatoes. For those looking for something more exotic, Oliver proposes **Tlaxcal** (Comerç, 27). With an unpronounceable name, this space in El Born is a fantastic Mexican cantina. It is really good value and one of the hidden treasures of gastronomic Barcelona. Their micheladas are among the best on this side of the Atlantic, while the wide variety of mezcals and beef tongue tacos are to eat and eat and eat.

For dinner our chef suggests one of the best Japanese restaurants, not only in Barcelona, but perhaps on the planet. **Shunka** (Sagrístans, 5). An unbeatable classic, an establishment that even Ferran Adrià fell in love with. In all the years it has been in operation, the quality of its product, its cuisine and its service has never dropped even one little bit. An infallible choice where it is impossible to highlight anything because everything is absolutely exceptional. Oliver's plan b for tonight, also oriental, is less famous, but just as important in the chef's sentimental geography. **Obba Korean BBQ** (Nicaragua, 97), in the Les Corts neighborhood, far from the tourist trail, is a Korean grill with an exceptional rib marinated with galbi, a remarkable seafood omelette and a delicious kimchi soup. This is exactly what Oliver orders every time he visits.

El chef nos propone una ruta de desayuno, almuerzo y cena, con dos opciones para cada momento. Nos sugiere empezar el día con energía desayunando la que es, según su

criterio, una de las mejores tortillas de patatas de la ciudad, en **Lalan's** (Avenida Mistral, 44). José, el propietario, hasta hace unos ocho años hacía solo dos tortillas cada mañana. El éxito era tal que alrededor de las nueve ya no quedaba nada. Ahora cocina hasta catorce, pero el tirón del producto sigue intacto, por lo que no es raro que al mediodía ya no haya tortilla. Así que, es recomendable reservar. Para quienes no son de planificar, o se levantan tarde, o creen que el desayuno siempre debe venir entre dos panes, Peña recomienda **A Gudiña** (Entença, 2), un bar restaurante gallego especializado en pulpo que por las mañanas sirve unos bocadillos en pan de flauta imperiales. El pan recién horneado llega a primera hora, el jamón lo cortan a mano y el bocadillo de ventresca de atún con aceite de oliva y pimientos es una verdadera locura.

Para el mediodía, nuestro chef apuesta por cruzar la Avenida Diagonal y acercarse a uno de los fenómenos gastronómicos más importantes en los últimos años en Barcelona. **Ultramarinos Marín** (Balmes, 187) es un templo del producto y la brasa al que resulta imprescindible acudir si se quiere no solo disfrutar de una comida increíble, sino también entender muchas de las cosas que hacen de esta tierra un lugar especial. Para Oliver Peña, el chef Borja Garcia, al frente de la cocina de este coqueto local, agradable y contemporáneo, pero sin estridencias ni moderneces, es el mejor cocinero de la ciudad. Todo es casero aquí. Todo está rico. No se vayan sin probar las patatas. Para quienes busquen algo más exótico, Oliver propone **Tlaxcal** (Comerç, 27). De nombre impronunciable, este espacio situado en el Born es una fantástica cantina mexicana, uno de los tesoros escondidos de la Barcelona más gastronómica. La relación calidad precio es buena y las micheladas, de las mejores a este lado del Atlántico. Tienen una gran variedad de mezcals y un taco de lengua para repetir y repetir.

La primera opción para cenar que nos sugiere nuestro chef es uno de los mejores restaurantes japoneses, no ya de Barcelona, sino tal vez del planeta. **Shunka** (Sagrístans, 5) es un clásico inapelable, un establecimiento del que se enamoró incluso Ferran Adrià. En todos los años que lleva funcionando, no ha bajado un ápice la calidad de su producto, su cocina y su servicio. Un espacio infalible en el que no tiene demasiado sentido destacar nada porque todo es absolutamente excepcional. El plan b de Oliver para esta noche es también oriental, menos célebre, pero igual de importante en la geografía sentimental del chef. **Obba Korean BBQ** (Nicaragua, 97), en el barrio de Les Corts, lejos de los circuitos turísticos, es una parrilla coreana con una excepcional costilla marinada con galbi, una notable tortilla de marisco y una rica sopa de kimchi. Esto es exactamente lo que se pide Oliver cada vez que acude a este local. No suena nada mal.

You can't miss it! / No te lo puedes perder

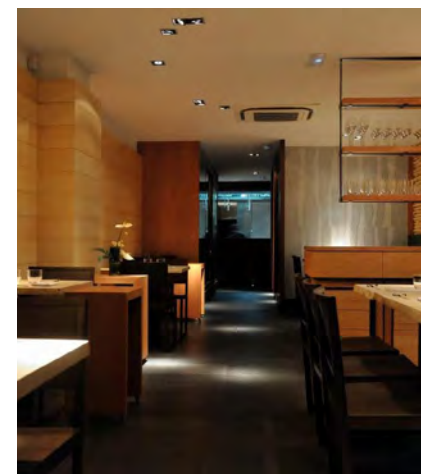
- ΨΨ **Lalan's** (Avenida Mistral, 44)
- ΨΨ **A Gudiña** (Entença, 2)
- ΨΨ **Ultramarinos Marín** (Balmes, 187)
- ΨΨ **Tlaxcal** (Comerç, 27)
- ΨΨ **Shunka** (Sagrístans, 5)
- ΨΨ **Obba Korean BBQ** (Nicaragua, 97)



A Gudiña.



Ultramarinos Marín.



Obba Korean BBQ.

“As a gastronomic advisor for the opening of the Can Bo restaurant, I try to convey my passion for Barcelona within the framework of this wonderful hotel. Here I am able to bring all my years of experience, more focused on Catalan cuisine”

“Como asesor gastronómico en la apertura del restaurante Can Bo intento transmitir mi pasión por la ciudad de Barcelona en el marco de este hotel maravilloso. Aquí puedo aportar todos mis años de experiencia, en este caso más centrado en la cocina catalana”

LOCATION/ LOCALIZACIÓN



Iconic places/ Lugares icónicos

- 01. Pabellón Mies Van Der Rohe**
Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 7
- 02. La Casa Vicens**
Carolines, 20-26
- 03. Parlament de Catalunya**
Parc de la Ciutadella, s/n
- 04. Santa Maria del Mar**
Plaça de Santa Maria, 1
- 05. Duc de la Virreina**
Gràcia
- 06. Plaza del Sol**
Gràcia
- 07. Plaza del Raspal**
Gràcia
- 08. Espigón Mar Bella**
Sant Martí, 08005 Barcelona



Terrace/ Terraza

- 16. La Terraza del Central**
Via Laietana, 30



Wine Shop/ Vinoteca

- 36. Món Vínic**
Diputació, 251



Park/ Parque

- 44. Ciutadella**
Passeig de Picasso, 21
- 45. Zoo**
Parc de la Ciutadella
- 46. Turó Park**
Av. Pau Casals, 19



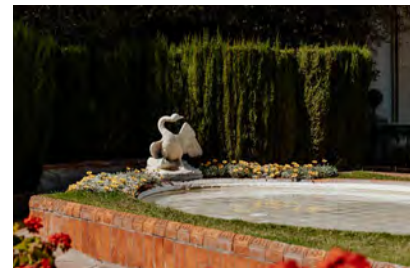
Restaurant/ Restaurante

- 17. Xeimei**
Passeig de l'Exposició, 85
- 18. Azul Rooftop**
Passeig Joan de Borbó, 101



Wine Bar/ Bar de Vinos

- 37. Denassus**
Blai, 53
- 38. La Viña del Señor**
Santa Maria, 5
- 39. Celler de la Jordana**
Rambla Àngel Guimerà, 60
(Out of the city/ Fuera de la ciudad)



Garden/ Jardines

- 47. Jardín secreto de Cambó**
Via laietana, 30
- 48. Jardín de la Torre de les Aigües**
Roger de Llúria, 56
- 49. Jardines de Enriqueta Seculí**
Passatge Simó, 5



Museum/ Museo

- 09. Fundació Miró**
Parc de Montjuïc, s/n
- 10. Museu de l'Art Prohibit**
Diputació, 250
- 11. Museu Picasso**
Montcada, 15-23
- 12. CCCB**
Montalegre, 5

- 19. Alkimia**
Ronda Sant Antoni, 41
- 20. Brutus de Gaper**
Pamplona, 60
- 21. Bar Trikini**
Pujades, 226
- 22. Dos Palillos**
Elisabets, 9
- 23. Dos Pebrots**
Doctor Dou, 19
- 24. Disfrutar**
Villarroel, 163
- 25. Bar del Pla**
Montcada, 2
- 26. Àbac**
Avda. Tibidabo, 1
- 27. La Venta**
Plaça del Dr. Andreu s/n
- 28. Igueldo**
Rosselló, 186



Marketplace/ Mercado

- 40. Mercat del Ninot**
Mallorca, 133
- 41. La Boqueria**
La Rambla, 91



Natural Area / Área Natural

- 50. Sierra de Collserola**
- 51. Tibidabo**
Sarrià-Sant Gervasi
- 52. Montjuïc**
Sants-Montjuïc



Bakery/ Panadería

- 13. Hofmann**
Flassaders, 44
- 14. Origo**
Milà i Fontanals, 9
- 15. Demasié**
Elisabets, 6

- 29. Panxa del Bisbe**
Torrent de les Flors, 158
- 30. Lalan's**
Avenida Mistral, 44
- 31. A Gudiña**
Entença, 2
- 32. Ultramarinos Marín**
Balmes, 187
- 33. Tlaxcal**
Comerç, 27
- 34. Shunka**
Sagristsans, 5
- 35. Obba Korean BBQ**
Nicaragua, 97



Bookstore/ Librería

- 42. Llibreria Finestres**
Diputació, 249



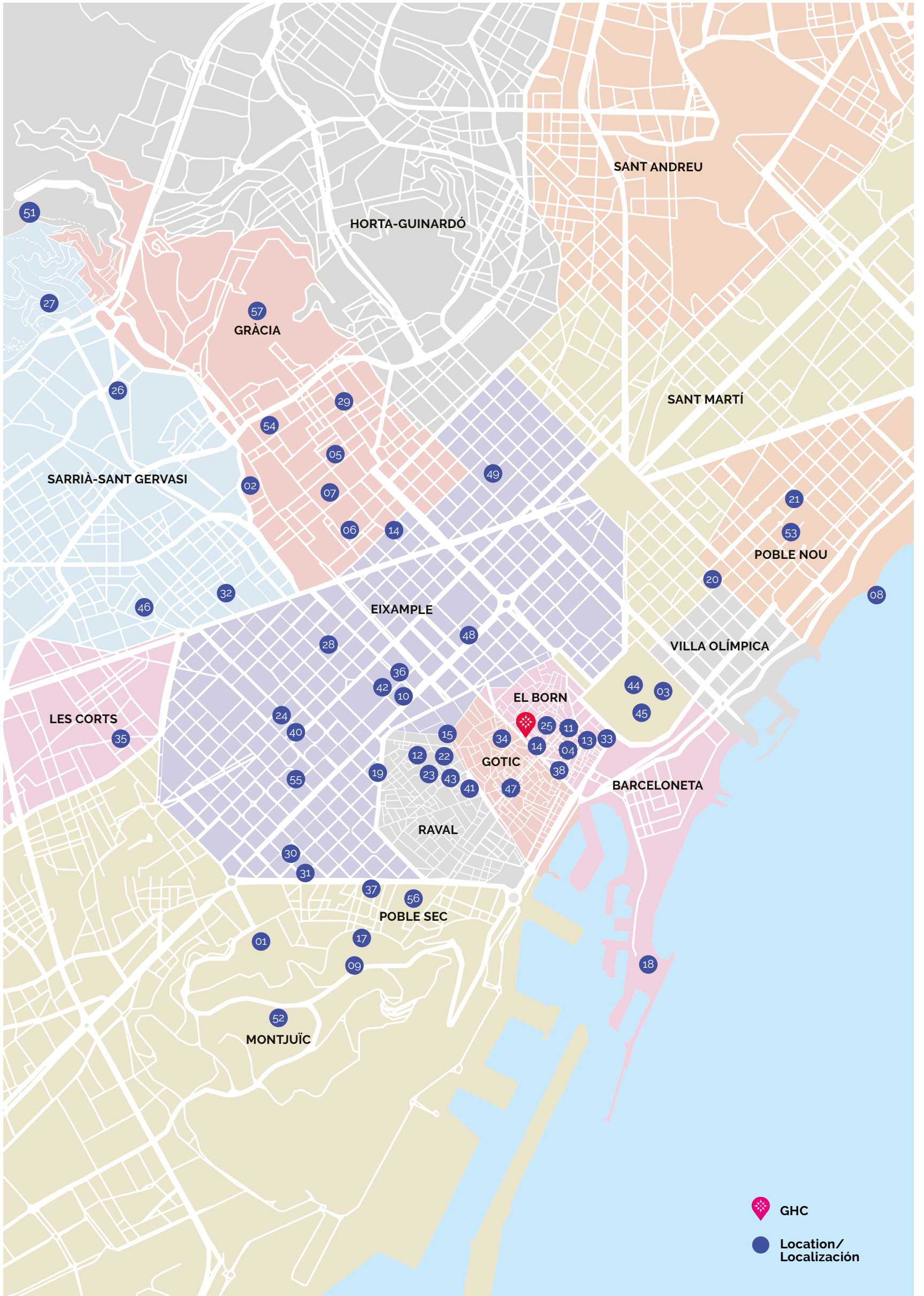
Neighbourhood/ Barrio

- 53. Barrio de Poblenou**
- 54. Verdi**
- 55. Comte de Borrell**
- 56. Barrio de Poble Sec**
- 57. Barrio de Gràcia**



Graphic Design/ Diseño Gráfico

- 43. Hey Studio**
Doctor Dou, 4



ROUTE / RUTA



Route Pablo / Ruta Pablo

- 01. Pabellón Mies Van Der Rohe**
Av. Francesc Ferrer i Guàrdia, 7
- 02. Xeimei**
Passeig de l'Exposició, 85
- 03. Fundació Miró**
Parc de Montjuïc, s/n
- 04. Llibreria Finestres**
Diputació, 249
- 05. Museu de l'Art Prohibit**
Diputació, 250
- 06. Món Vínic**
Diputació, 251
- 07. Dos Palillos**
Elisabets, 9
- 08. Dos Pebrots**
Doctor Dou, 19
- 09. Hey Studio**
Doctor Dou, 4
- 10. Demasié**
Elisabets, 6



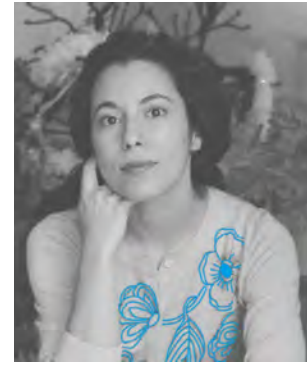
Route Juan / Ruta Juan

- 01. Azul Rooftop**
Passeig Joan de Borbó, 101
- 02. Montjuïc**
Sants-Montjuïc
- 03. Disfrutar**
Villarroel, 163
- 04. Mercat del Ninot**
Mallorca, 133
- 05. La Boqueria**
La Rambla, 91
- 06. Alkimia**
Ronda Sant Antoni, 41
- 07. Brutus de Gaper**
Pamplona, 60
- 08. Bar Trikini**
Pujades, 226
- 09. Barrio de Poblenou**
- 10. Hofmann**
Flassaders, 44



Route Josep / Ruta Josep

- 01. Duc de la Virreina**
Gràcia
- 02. Plaza del Sol**
Gràcia
- 03. Plaza del Raspal**
Gràcia
- 04. Calle Verdi**
- 05. Panxa del Bisbe**
Torrent de les Flors, 158
- 06. Espigón Mar Bella**
Sant Martí, 08005 Barcelona
- 07. Origo**
Milà i Fontanals, 9
- 08. La Terraza del Central**
Via Laietana, 30



Route Jandyrá / Ruta Jandyrá

- 01. Ciutadella**
Passeig de Picasso, 21
- 02. Parlament de Catalunya**
Parc de la Ciutadella, s/n
- 03. Zoo**
Parc de la Ciutadella
- 04. Turó Park**
Av. Pau Casals, 19
- 05. Jardín secreto de Cambó**
Via laietana, 30
- 06. Calle Comte de Borrell**
- 07. Jardín de la Torre de les Aigües**
Roger de Llúria, 56
- 08. Jardines de Enriqueta Seculí**
Passatge Simó, 5
- 09. Sierra de Collserola**



Route Amador / Ruta Amador

- 01. Denassus**
Blai, 53
- 02. Barrio de Poble Sec**
- 03. Bar del Pla**
Montcada, 2
- 04. La Viña del Señor**
Santa Maria, 5
- 05. Santa Maria del Mar**
Plaça de Santa Maria, 1
- 06. Àbac**
Avda. Tibidabo, 1
- 07. Celler de la Jordana**
Rambla Àngel Guimerà, 60
(Out of the city/ Fuera de la ciudad)



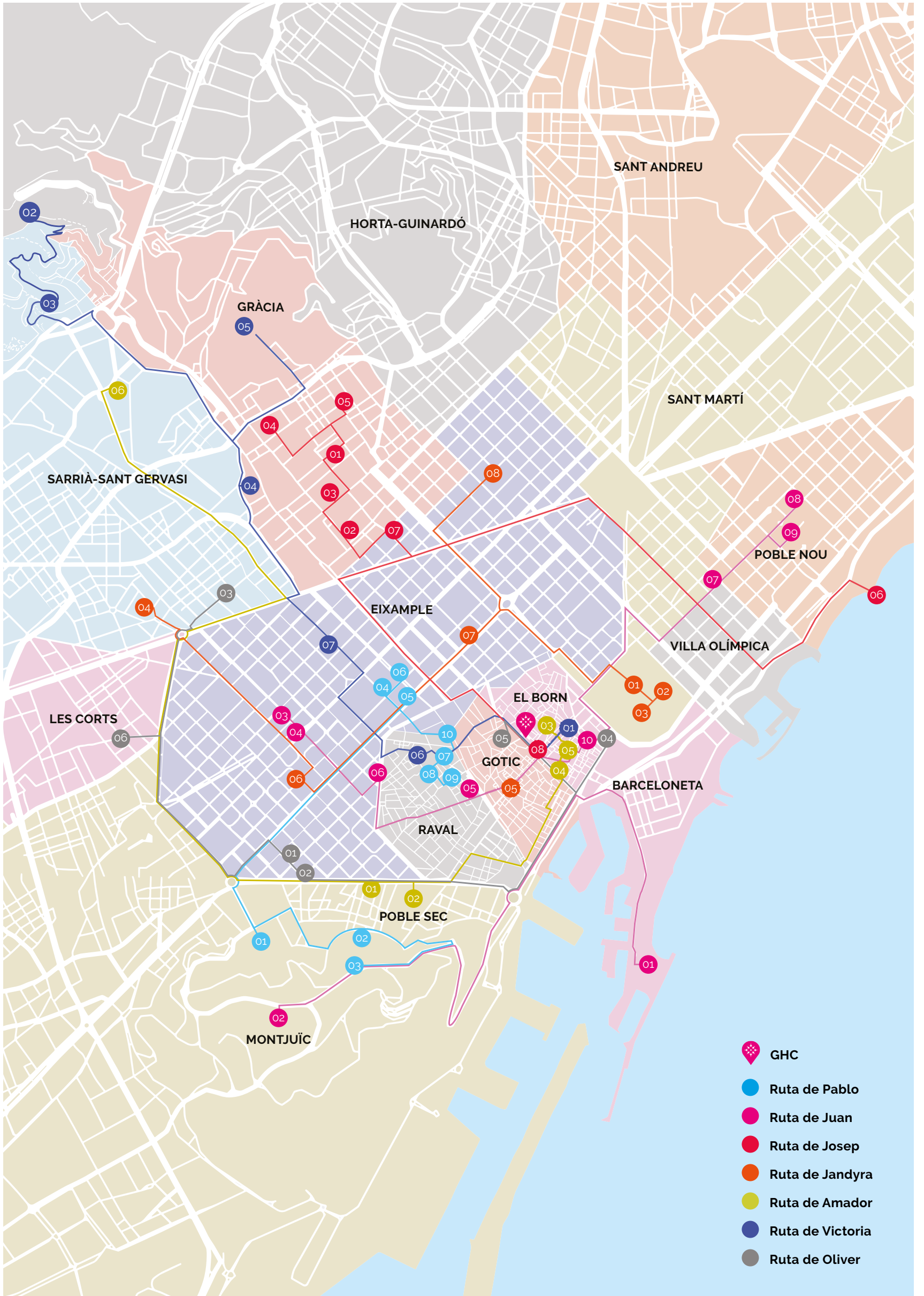
Route Victoria / Ruta Victoria

- 01. Museu Picasso**
Montcada, 15-23
- 02. Tibidabo**
Sarrià-Sant Gervasi
- 03. La Venta**
Plaça del Dr. Andreu s/n
- 04. La Casa Vicens**
Carolines, 20-26
- 05. Barrio de Gràcia**
- 06. CCCB**
Montalegre, 5
- 07. Igueldo**
Rosselló, 186



Route Oliver / Ruta Oliver

- 01. Lalan's**
Avenida Mistral, 44
- 02. A Gudiña**
Entença, 2
- 03. Ultramarinos Marín**
Balmes, 187
- 04. Tlaxcal**
Comerç, 27
- 05. Shunka**
Sagrístans, 5
- 06. Obba Korean BBQ**
Nicaragua, 97





Via Laietana, 30, 08003, Barcelona - 932 95 79 00
www.grandhotelcentral.com - Instagram: @ghotelcentral