

1881 per SAGARDI

バルセロナ港に面したカタルーニャ歴史博物館3Fにある熟成肉がウリの絶景レストラン。
食事スペースは屋内ですが、隣接するハーバービューテラスで軽食や食前・食後酒をお楽しみいただけます。
イベント内でCAVAのご紹介の際に使用した写真はこちらで撮影したものです。

お勧め＊熟成肉のTボーンステーキ、鮮魚の炭火焼き など



Instagram : @1881persagardi
Homepage : <https://gruposagardi.com>

La Flauta Rambla



並木道のRambla Catalunya
に移転してきたスペインタ
パスレストラン。カサミラ
、カサバトリヨの中間点に
位置します。
スペインタパスはどれも
ハズレなしの美味しさ！
日曜は閉まるレストランも
多い中、年中無休で9:00-
1:00までずっと開いている
ので観光予定にも組み込み
やすいです。

お勧め＊半熟トルティー
ジャ、牛ヒレとフォアグラの
モンタディート

Instagram : @restaurantelaflauta
Homepage : <https://laflauta.cat>

Xiringuito Escriba

バルセロナビーチ沿いで絶品パエージャが食べれるレストラン。
パエージャの調理はオープンキッチンで行いますので、作り上げる
工程も見তে楽しむことができます。
お勧め＊イカスミのパエージャ、ロブスターのカルドソ など



Instagram : @xiringuitoescriba_barcelona
Homepage : <https://restaurantsescriba.com>

La Pubilla



欧米観光客に近年人気の
グラシア地区にある、昼
も夜もいつも
地元の方達で満席の隠れ
家レストラン。
店内手前のカウンター席
と小テーブルは当日でも
案内可。
穴場は平日 12 時のラン
チ狙いです！



お勧め＊イベリコ豚肩甲
骨の生ハム、パンコント
マテ など

Instagram : @lapubillagracia

蕎麦 大治郎



欧米観光客に近年人気の
グラシア地区にひっそりと
佇む手打ち蕎麦の名店。
日本で修行を積んだ、スペ
イン生まれ日本人×スペ
イン人ハーフのイケメンシェ
フが毎朝丁寧に蕎麦を手打
ちしています。
スペイン料理に胃腸が疲れ
てしまったときなど、優し
いお出汁の味に癒されては
いかがでしょうか。
水・木のランチのみアラカ
ルト可、週末ランチおよび
ディナーはコースのみ。

Instagram : @daijiro_soba

T - Mobilitat

2021年導入の
チャージ式ICカード



従来のT-Casual（紙カード）もそのままお使いいただけます。
紙カードの場合も1人1枚所持が義務化され、複数人での
使い回しによる連続入場はできなくなりました。

