

CUB

+renfe

A portrait of actress Drew Barrymore with long, wavy, light brown hair, smiling slightly. She is wearing a black V-neck top under a black zip-up jacket. The background is a plain, light gray.

DREW BARRYMORE

ASÍ RESUCITA UNA ESTRELLA

La que fuera niña prodigio de Hollywood regresa a la televisión con la serie 'Santa Clarita Diet'

GUÍA DE BARCELONA

UN GUÍÑO A LA HISTORIA

En los alrededores de la plaza de San Jaume el negocio centenario convive con el universo 'hipster'.



Mario Suárez



X LE BOUCHON

LA HISTORIA SE COME. Cuando a unos *espardenyes* –pepinos de mar– los acompañas con vermouth, todo, en el paladar, crece. Lo mismo ocurre con la butifarra o con unos champiñones a la crema con *foie*. El aperitivo se alarga siempre hasta pedir una segunda ronda. En Le Bouchon, esto suele pasar a menudo por dos razones. La primera es que este gastrobar, que acoge el hotel Mercer, tiene el privilegio de encontrarse dentro de un edificio con restos del siglo I d.C., pero con

el sello contemporáneo del arquitecto Rafael Moneo. La otra razón es que Harry Wieding, premio al Mejor Chef Joven de 2013 por parte de la Academia Catalana de la Gastronomía, es quien está en su cocina. Defensor de las recetas de siempre, de la buena carne y la tradición catalana en el plato, este cocinero aporta el lado canalla a un alegre bistró donde la historia de la ciudad se ve, se come y se disfruta.

Carrer dels Lledó, 7. Tel. 933 10 74 80.
www.mercerbarcelona.com

EN TREN



Cómo llegar: El restaurante Le Bouchon en la calle dels Lledó está justo entre las estaciones de Barcelona Estació de França (en la que paran los trenes de las líneas R2 sud de Rodalies y los regionales de las R13, R14, R15 y R16) y la estación de Plaça Catalunya con servicio a las líneas R1, R3 y R4 de Rodalies.

renfe.com 902 320 320