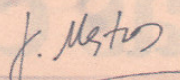


PUBLICIDAD



PLACER GASTRONÓMICO

LOS RESTAURANTES SELECCIONADOS, CADA A SU MANERA, OFRECEN MÁXIMA CALIDAD Y SERIEDAD GASTRONÓMICA. ES POR ESO QUE MERECE ESTAR EN ESTE AUTÉNTICO RINCÓN DEL SIBARITA QUE BUSCA NUEVAS OPCIONES PARA DISFRUTAR DE LA COCINA.

RESTAURANT EPICUR TABERNA URBANA



Mikel Arana, Jordi Domingo

Epicur Taberna Urbana

Comte de Borrell, 160 (Aragón)
08015 Barcelona
Tel: 93 452 19 62

Epicur es uno de los selectos restaurantes que participa de la corriente gastronómica europea del slow food: comer plácidamente degustando todos los productos seleccionados con el máximo de calidad y en un ambiente tranquilo. Una dosificación perfecta de los placeres como ya indicaba Epicuro allá por el 300 antes de Cristo. Y que convierten al restaurante en uno de los más singulares del panorama gastronómico de Barcelona.

Uno de los placeres es el vino donde Jordi Domingo pone su gran capacidad de selección. En Epicur a cada plato se le propone un vino y periódicamente se organizan catas de vinos singulares que preceden a una cena culinariamente impecable. La bodega es inusualmente extensa, más de 150 referencias de prácticamente todas las DO y con atención especial a los vinos dulces. Muchos de ellos se sirven a copas. El pasado 27 de noviembre Epicur recibió el segundo premio a la mejor carta de vinos, el premio Cartavi.

La cocina es mediterránea con los toques vascos que le imprime el cocinero Mikel Arana. Entre los platos que propone el restaurante son extraordinarias las croquetas de la casa, trinxat de Cerdanya, revuelto de butifarra negra y la gama de bacalaos, incluso en tortilla. También propone el menú Sidrería con el espectacular chuletón de 750 gramos y el selecto menú degustación -a extraordinariamente buena relación calidad-precio- de 28€ bebida aparte. La carta incluye también el rabo de buey al vino tinto con parmentier de patata. El "glop" de crema catalana es un postre exquisito que se bebe.

Epicur añade, además, una decoración cálida, de taberna urbana. Y servicio excelente. El salón es flexible para grupos y celebraciones. Cocina de 13h a 17h y de 19h a 24h.

