

V. 80. OTONO INVIERNO 2014-2015. 8€

Barcelona DiviNA

Núria Gago
entre ayer y hoy

Voces del
pop español

La ciudad del evento

'Brunchear' en BCN

Tendencias
para todos

Tu belleza
más cálida

Ellos
y sus hobbies

barcelonadivina.com



00050
8 42117 4 020350

restaurantes

**no
vi
si
mos**

**nuevos y
otras perlas**

Barcelona se ha disparado de aperturas.. Cada día, nuevos restaurantes, con nuevos formatos, fórmulas asequibles y desde luego calidad subyacente, que engrosan nuestro corpus culinario. Destacan este otoño los mexicanos, la culinaria que ahora mismo rompe en el sector pero también succulentas ofertas de producto y nuevas incursiones en la tradición catalana. Y seguimos..

POR XAVIER AGULLÓ FOTOS JOAN MASATS

NIÑO VIEJO

MÁS QUE UNA TAQUERÍA

Albert Adrià, Paco Méndez (socio y cocinero, mexicano) y los hermanos Iglesias. *Satisfaction guaranteed.* Niño Viejo, es, pues, más que un taquería. De entrada, en la barra, los Margarita Montjoi (con aire de sal) o una Mezcal, con aire de sal de gusano. Entonces... Semillas de calabaza con piquín y olivas con sal de gusano. Las salsas: de chile serrano; de chile de árbol tatemado y de habanero. Damerao de mango para chupar con lima y tajín. Guacamole al momento y pico de gallo, totopos y chicharrones... *Vuelve a la vida* de gambas con chile serrano, aguacate, tomate... Ceviche de corvina y recado rojo. Ostra *bandera*, con sangrita y lima. Ensalada de nopales con queso ranchero, cebolla encurtida y tomatitos. Queso (mezcla de manchego y cheddar) con crema agria y salsa verde con tortillas de harina a la brasa. Palomita de pollo (rebozado con totopos desmenuzados) con salsa de jalapeños. Quesadilla de huitlacoche con queso y epazote. Taco de carnitas con cuerito y costillas. Taco de pluma ibérica a la brasa. Torta de panceta marinada con salsa verde, purito espectáculo... Gran final con el mole de olla de carrillera de ternera con verduras y tuétano y las costillas de Duroc de la abuela Flor uno de los platos más aplaudidos del local. Como postres, los higos con miel de agave y helado de queso, las fresas con naranja y mezcal o los buñuelos de cajeta (dulce de leche).

Avda. Mistral, 54 Tel. 93 348 21 94 Precio medio: 25€ Cierra domingo y lunes

