

## Hoy cenamos en... Bar Veraz

¡Alerta! ¡Place to be! Restaurantazo, hotelazo y terrazón.

 POR ANDRÉS GALISTEO 25/01/2019



Inesperado e innovador. Como el hotel en el que se encuentra. Bar Veraz redefine patrones, sienta precedentes y es tan "cool" y exquisito que no pararás de ir y recomendarlo. Al fin y al cabo, está en línea con la esencia y los valores de Edition, la cadena que abrió hace unos meses su primer establecimiento en Barcelona, tan moderno y sofisticado como la clientela que lo visita.

# Esquire



Vas a querer quedarte a dormir

D.R.

Diseño, vanguardia y confort. Encontrarás estos pilares también en la parte culinaria que dirige un grande, el argentino Sebastián Mazzola (NOMA, Tickets, Pakta y Bodega 1900, de Adriá...), preparado para marcar un antes y un después con un punto de vista creativo sobre el producto y el tapeo mediterráneo, al que da brochazos latinoamericanos y asiáticos huyendo de lugares comunes pero sin alejarse de lo casual y reconocible.

En torno a una espectacular barra panelada de madera, impenable para tus varias redes sociales y para tus aperitivos y "afterworks" predilectos (con un Santa Caterina Martini en mano para hacer un guiño al icónico mercado que tienes enfrente, o un vermut, o una cerveza artesana), se articula un concepto que te va a chiflar a cualquier hora del día.

# Esquire



Lo primero, que no te eche para atrás cruzar las puertas del hotel (así echas un ojo si no te alojas) o bien su entrada independiente. Sus precios son asequibles, porque el lujo tiende a lo local y ya es hora de romper esa barrera, hombre.

Puedes desayunar. ¿No te encantan esos succulentos desayunos en hoteles? Puedes pedirte, sin romperte el bolsillo, unos huevos orgánicos (aquí se pone muy en valor la trazabilidad y el kilómetro cero) al estilo que más te gusten, aunque te recomendamos decantarte por la "Shakshuka", huevos al horno con tomate especiado, acelgas y feta. O pide alguno de sus sándwiches y bocadillos calientes, con pan de masa madre, o su croissant artesano.

# Esquire



A todas horas hay una selección de platos disponible para matarte el gusanillo, selección que aumenta en las franjas de comida y cena y que viaja desde Cataluña a Italia, Marruecos, Estados Unidos o Perú.

¿Hace bueno? Encarámate a la terraza The Roof y descubre una de las mejores panorámicas de la ciudad mientras saboreas una carta continua de picoteo más cosmopolita, con mucho de América del Sur y de Asia también en lo líquido, con una sorprendente oferta de sakes escogidos por la sumiller Sussie Villarico y excelentes combinados.

# Esquire



¿Eres ave nocturna y canalla? En el sótano del hotel se esconde un cabaret, un selecto club de alucinante estética en el que cenar un menú degustación guiado igualmente por Sebastián, y además show y DJ hasta altas horas. Puede que al día siguiente te arrepientas, pero seguro que acabas dándonos las gracias.

**Lo que no debes dejar de pedir según Esquire:** En el Bar, nuestra zona gastro favorita, te recomendamos muy encarecidamente las crujientes croquetas con emulsión de hierbas, "la mejor parte de la burrata", con tomatitos orgánicos y manzana encurtida, el sabroso y contundente boniato asado, con queso feta, avellanas y berros, y el risoni al estilo de la Costa Brava, con gamba roja, espárragos e hinojo. Buenísimo.

# Esquire



**Lo que no debes dejar de pedir según Sebastián Mazzola:** Un aperitivo de mejillones en escabeche de azafrán con panceta ibérica acompañados de pan con tomate; un tartar de ternera con crema ahumada, rábano picante, cebolla encurtida, croutons y huevo de codorniz; y a cualquier hora un sandwich de pastrami con ensalada de col y rábano picante maridado con su cerveza Doble Mico EDITION.

**Es perfecto para:** Dártelas de "trendsetter"... Y además acertar.

**Así lo definimos nosotros:** Una cosmopolita propuesta culinaria redonda en comunión con el producto de origen, el diseño, la vanguardia y la moda.

# Esquire

**Así lo define Sebastián:** "Decimos la verdad, como el nombre indica. La comida es simple y honesta, elaborada con respeto y cariño a cada producto que utilizamos. Trabajamos con productos locales y de temporada que definen nuestras recetas. Con nuestra oferta queremos romper el estigma de los restaurantes exclusivos dentro de hoteles de lujo, queremos un restaurante que promueva el encuentro entre la gente de Barcelona y la gente que nos visita de todos los rincones del mundo".

**Precio medio:** 35/40 euros. Tienen una fórmula "lunch break" con un plato del día o pizza artesana, ensalada y bebida por 18 euros.

**Ambiente:** Internacional y local que resulta en un ambientazo en cualquier momento.

**Dónde está:** En Francesc Cambó, 14. Puedes reservar en el 93 626 33 51 o [aquí](#).

**Para Sebastián, Bar Veraz suena a:** "True to myself", de Ziggy Marley:

