

# LO ÚLTIMO EN gastronomía



¡AY CARAMBA!

## Estilo vintage

### PISCOLABIS DIAGONAL

Elementos antiguos se mezclan con toques vanguardistas para dar como resultado un restaurante único donde saborear tapas muy variadas.

**Precio:** Desde 3 a 10 €.

**Está en:** Avenida Diagonal, 593. **BARCELONA.**

**Tel:** 93 410 54 95.

## Viaje a México

### ¡AY CARAMBA!

Su carta de presentación: cócteles hasta las tres de la madrugada y la mejor cocina mexicana: frijoles, tacos, burritos, cazuelitas...

**Precio medio:** 20 €.

**Está en:** Santaló, 85. **BARCELONA.**

**Tel:** 93 200 01 06.

## El lujo

### BUDA

Si quieres conocer su exclusiva y cuidada cocina, sin gastar de más, acude a mediodía y prueba su menú por 20 €.

**Está en:** Pau Claris, 92.

**BARCELONA.**

**Tel:** 93 318 42 52.



BUDA

## Más allá del yogur

### DANONE BARCELONA

Con una gran yogurtera que preside el espacio y un amplio comedor, Danone llega a Barcelona con un novedoso restaurante y un menú de 8,50 €.

**Está en:** Avenida Diagonal,

477. **BARCELONA.**

**Tel:** 93 410 90 92.



DANONE BARCELONA

## BARCELONA

### EN LA BODEGA

#### • ANTA A4

Un tempranillo con sabor frutal de **Anta Bodegas** (7,50 €).

#### • MUGA BLANCO

El blanco más intenso de **Bodegas Muga** (8 €).

#### • MOUSTILLANT ROSADO

De ligera efervescencia, lo elabora **Gramona** (6,50 €).

#### • DIAMANTE DEVOTA & LOMBA

El vino semidulce más *fashion* de **Bodegas Franco Españolas** (6,90 €).

#### • TRES OBISPOS

Del Bierzo nos llega este rosado de **Pittacum** (7 €).

#### • PALACIO DE LA VEGA CHARDONNAY

Fermentado en barrica, lo elabora esta bodega navarra (5,80 €).



PISCOLABIS DIAGONAL

220 TELVA