



Huvudgatan Rambla är ett måste.



Känn historiens vingslag på Els Quatre Gats.



El Quim i saluhallen La Boquería har bara öppet lunchtid

Barcelona hett hela året

SVD GUIDAR Barcelona är en vibrerande metropol, och en av de hetaste världsstäderna just nu. Den varma hösten och milda vintern gör att staden håller sig levande året runt. Här är några tapasställen och barer som du inte vill missa.

TEXT: ANNIKA CASTRO NILSSON

KARTA: KALLE KÄLLSTRÖM

1. El Quim och Pinotxo.

Mercat de la Boquería. Ole, dole, doff... El Quim eller Pinotxo? Båda dessa tapasbarer ligger i Barcelonas mest kända saluhall La Boquería, och båda kan rekommenderas. Var beredd på att trängas. Ät något från havet. Observera att El Quim bara har öppet vid lunchtid medan Pinotxo stänger klockan 16.

2. Quimet Quimet.

Poeta Cabanyés 25. Här har fyra generationer av familjen Quimet serverat tapas sedan

början av 1900-talet. Fantastiska tapas, gott vin och glad stämning (trots att det är knökfullt). Obs! Lördagar stängt på kvällen.

3. Inopia.

Tamarit 104. Här öppnar det redan kl 19 och blir genast fullt. Ägaren, Albert Adria, är bror till den världsberömda stjärnkocken Ferran Adria. Utsökta egna tolkningar av klassiska tapasrätter. Trendigt, konservburkar i rad, vitkalkade väggar signerade av kändisar, varm stämning och trevlig personal. Ett måste!

4. La Tinta Roja.

Creu dels Molers 17. Lagg Dalís motiv, Amelie från Montmartres kafé, kitch, modernism, tango och en massa röd färg i en mixer. Vips så har du La Tinta Roja. För pulsens skull bör du gå hit sent, gärna kring midnatt. Njut av vin, argentinska piroger eller varför inte en cocktail.

5. La Confiteria.

Carrer Sant Pau 128. Är du kär eller bara vill tänka på kärleken, så gå hit. Kristallkronor, romantiskt, modernism, vänlig personal, speglar som speglar sig i varandra, jazz... Inredningen är från början av 1900-talet då lokalen var konditori. Stort drinkutbud.

6. Els Quatre Gats.

Montsió 3. Mycket turister och vissa tycker att det var bättre förr, men gå hit ändå. Njut av tapas och känn historiens vingslag. Lokalen designades

av modernistarkitekten Josep Puig i Cadafalch år 1896. Hit gick Picasso redan som 17-åring och här hade han sin första utställning. • www.4gats.com.

7. Set Portes.

Pg d'Isabel II 14. En av Barcelonas äldsta restauranger. Invigdes år 1838. Gå hit om du vill äta paella. Restaurangen är känd för sina risrätter och de avnjuts i fantastisk miljö. Svartvitt marmorgolv, högt i tak och mycket folk.

8. El vaso de Oro.

Carrer Balboa 6. Trångt, trevligt, mycket lokalbefolkning, inga bord. Här har du många goda tapas att välja bland. Uppradade som de är, är det bara att titta och peka. Drick husets specialbryggda öl till.

9. Taller de Tapas.

Carrer Comtal 28. Mitt på dagen, mitt i en shoppingrunda... Var ska man äta? På Taller de Tapas är det visserligen många turister, men det är ingen turistfälla. Maten är utmärkt, husets vin är ett bra vin och personalen är trevlig och snabb. Här kan du äta dagens meny (trerätters, dryck ingår) för cirka 8 euro.

10. El Xampanyet.

Carrer Montcada 22. Och så till sist, vad vore en Barcelonavistelse utan Kataloniens stolthet, cava? Den klassiska cava-baren El Xampanyet är väl värd besök. Genuin, vacker, kaklade väggar, lerkrus på rader... Beställ in ansjovis att avnjuta cavan med.

Tänk på:

På söndagar är allting väldigt stängt i Barcelona, även många barer. På måndagar är ännu fler barer och krogar stängda.