

La nueva generación de apartamentos de lujo



HOMETOHOME
BARCELONA

USER GUIDE

*To make life more comfortable
in your new home*

Come as a guest. leave as a friend!

HOMETOHOME
BARCELONA





Instagram

HOMETOHOMEBARCELONA



Like us on

Facebook

facebook.com/hometohomebarcelona

promos & more





Instagram

HOMETOHOMEBARCELONA

Share on Instagram some pictures

*of your stay in Barcelona and at Home to Home Barcelona,
with the hashtag #hometohomebarcelona,
and we will reward the most original and funny picture ...*

Come as a guest. leave as a friend!



Amigos,

Es un placer para mí daros la bienvenida a Barcelona y a esta casa, que desde ahora es también la vuestra.

Barcelona tiene el carácter de las ciudades mediterráneas, dinámica y abierta, invita al ocio, a pasear y a disfrutar de ella.

Barcelona tiene un estilo de vida propio que la hace única y diferente.

Por ello os invito a que disfrutéis de ella viviendo en ella, aprendiendo de sus costumbres, y que lo hagáis desde vuestra propia casa en Barcelona, un lugar que he intentado cuidar hasta el último detalle para que tengáis una estancia cómoda y placentera.

Barcelona es un destino perfecto para aquellos que quieran combinar una vibrante cultura, una arquitectura excepcional, magníficas playas y ocio nocturno.

Barcelona es eso y mucho más.

Si me lo permitís, os aconsejo empezar a conocer la ciudad disfrutando del espectáculo de agua, luz y sonido que, a muy pocos metros de nuestro establecimiento, tiene lugar cada noche de jueves a domingo, en la famosa Font Màgica de Montjuïc. Una magnífica coreografía musical compuesta por música de los noventa y ochenta, música clásica, música de Disney y bandas sonoras de películas os hará entrar de lleno en la magia de Barcelona justo al lado de nuestros apartamentos.

Que tengais una feliz estancia,

**Albert Guasch
owner & friend**



My friends,
it is a pleasure for me **to welcome you in Barcelona and in this home,**
which now is also yours.
Barcelona has the character of the Mediterranean cities, dynamic, opened, inviting guests to
take a walk and enjoy it.

Barcelona has a special lifestyle that makes it unique and different.
So I invite you to enjoy it, living there, learning their customs, and doing it from your own
house in Barcelona, a place I prepared with every detail for you to have a comfortable and
pleasant stay.

Barcelona is a perfect destination for those who want to combine a vibrant culture, unique
architecture, beautiful beaches and nightlife.

Barcelona is that, and much more.

If you allow me, I advise you to get to know the city, enjoying the spectacle of water, light
and sound, in just a few meters from our building, that takes place every night from Thursday
to Sunday in the famous Magic Fountain. A magnificent musical choreography composed
with the music of the nineties and eighties, with classical music, Disney music and movie
soundtracks that will make you jumping into the magic of Barcelona, situated in just a few
meters from our apartments.

Have a nice stay,

Albert Guasch
owner & friend

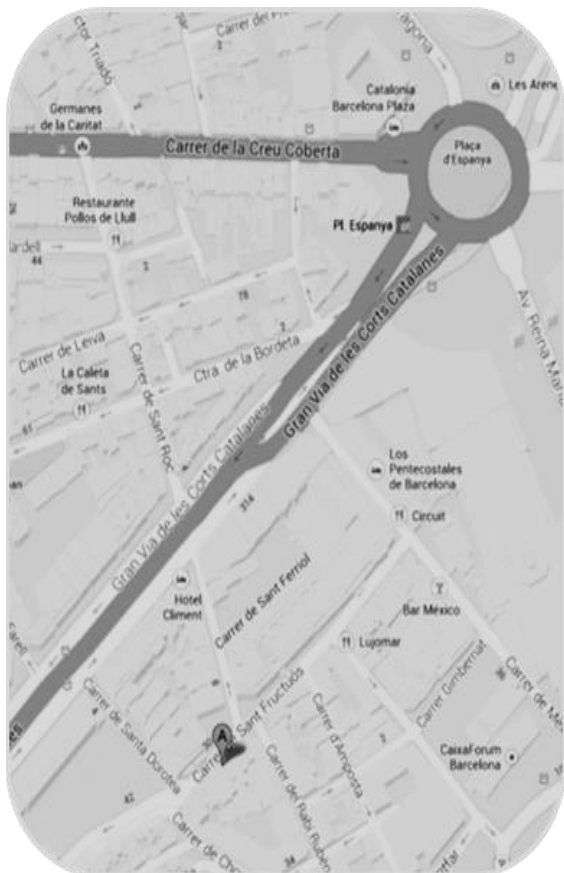
YOUR LOCATION: **EVERYTHING**
LESS THAN **30** MINUTES

HOME TO HOME BARCELONA is situated in the central tourist area of the Magic Fountain, and the business area of Fira de Barcelona.

A wide range of shops, restaurants and bars can be found in the area. Arenas Shopping Centre is a 10 minutes' walk from the apartments and offers great views of the city from its rooftop. Fira de Barcelona Convention Centre can also be reached in 5 minutes' walk. Metro Station Espanya is a few minutes walking and 4 stops from Plaça Catalunya. In Pl. Espanya you have many subway lines and bus. Airport buses and the tourist bus stops just in a five minutes' walk.

INFORMATION DESK BARCELONA: In Pl. Espanya.

BARCELONA BUS TURISTIC: Stop in Pl. Espanya.



HOME TO HOME BARCELONA

C/ Sant Fructuós 37

08004 – BARCELONA

Phone 603509 079

Longitude / Latitude

41.371236243282944,2.1463103592395782



Line 1 Pl. Espanya

Line 3 Pl. Espanya



9 37 46 65 79 91

109 165



L8 S33 S4 S8 R5

R50 R6 R60



Pl. Espanya

HOW TO GO TO... :

FIRA DE BARCELONA-MONTJUIC (5 minutes walking from here)

FIRA DE BARCELONA 2 (5 minutes walking to FGC station, 6 minutes by FGC): Located 3 FGC stops away from our apartments (all the lines FGC –L8, S33, S4, S8, R5, R50, R6, R60-, 3 stops, stop Europa-Fira)

PALAU DE CONGRESSOS DE BARCELONA (5 minutes walking from here).

MAGIC FOUNTAIN (5 minutes from here): The famous magic fountain of Barcelona is situated 5 minutes walking from apartments. This is a spectacular fountain which is very popular because of its water arrangements, sound and lighting. It was built for the 1929 Xolrd Fair by Carles Buigas. Just go right out and at the end of the street turn right. From Thursday to Sunday, 7pm-9pm. Musical displays 7pm, 7:30pm, 8pm and 8:30pm.

THE FOUR COLUMNS by Josep Puig i Cadafalch (5 minutes from here): They symbolized the four stripes of the Catalan senyera. Five minutes walking from apartments, behind de Magic Fountain.

MNAC – NATIONAL PALACE (10 minutes from here) : The Palau Nacional, situated in Montjuïc (Barcelona), ten minutes walk from our apartments, is a palace constructed between the years 1926 and 1929 for the 1929 International Exhibition in Barcelona. Since 1934 it has been home to the National Art Museum of Catalonia, important to visit.

POBLE ESPANYOL (5 minutes from here): The Poble Espanyol is an open-air architectural museum, located five minutes walking from the apartments. Just go left out and turn left at the first street. It was constructed in 1929, for the Barcelona International Exhibition, Josep Puig i Cadafalch, had the idea for the museum: a town in which the architecture, style, and culture of various locations from around Spain were preserved in a single place. The aim was to produce an "ideal model" Spanish village, a synthesis of monumental Spain.

PLAÇA CATALUNYA and RAMBLES (5 minutes walking to metro station; 8 minutes by metro) : Located 4 metro stops away from our apartments (L1 to Fondo, 4 stops, stop Catalunya), La Rambla is a street in central Barcelona, popular with tourists and locals. A tree-lined pedestrian mall, it stretches for 1.2 kilometers between Barri Gòtic and El Raval, connecting Plaça de Catalunya in the centre with the Christopher Columbus Monument at Port Vell.

COLUMBUS MONUMENT and PORT VELL (5 minutes walking to metro station, 8 minutes by metro): Located 3 metro stops away from our apartments (L3 to Canyelles, 3 stops, stop Drassanes).

BOQUERIA MARKET and LICEU: Strolling along La Rambla you can see such historic buildings as the Palace of the Virreina and La Boqueria market and the famous Liceu Theatre, in which operas and ballets are staged.

THE GOTHIC QUARTER (5 minutes walking to metro station, 10 minutes by metro): Located 4 metro stops away from our apartments (L3 to Canyelles, 4 stops, stop Liceu).

CASA MILA and CASA BATLLÓ (5 minutes walking to metro station, 14 minutes by metro) : Located 7 metro stops away from our apartments (L3 to Canyelles, 7 stops, stop Diagonal).

SAGRADA FAMÍLIA (5 minutes walking to metro station, 25 minutes by metro). Located 9 metro stops away from our apartments (L3 to Canyelles, 7 stops, stop Diagonal, transfer to L5 to Horta, and stop Sagrada Família).

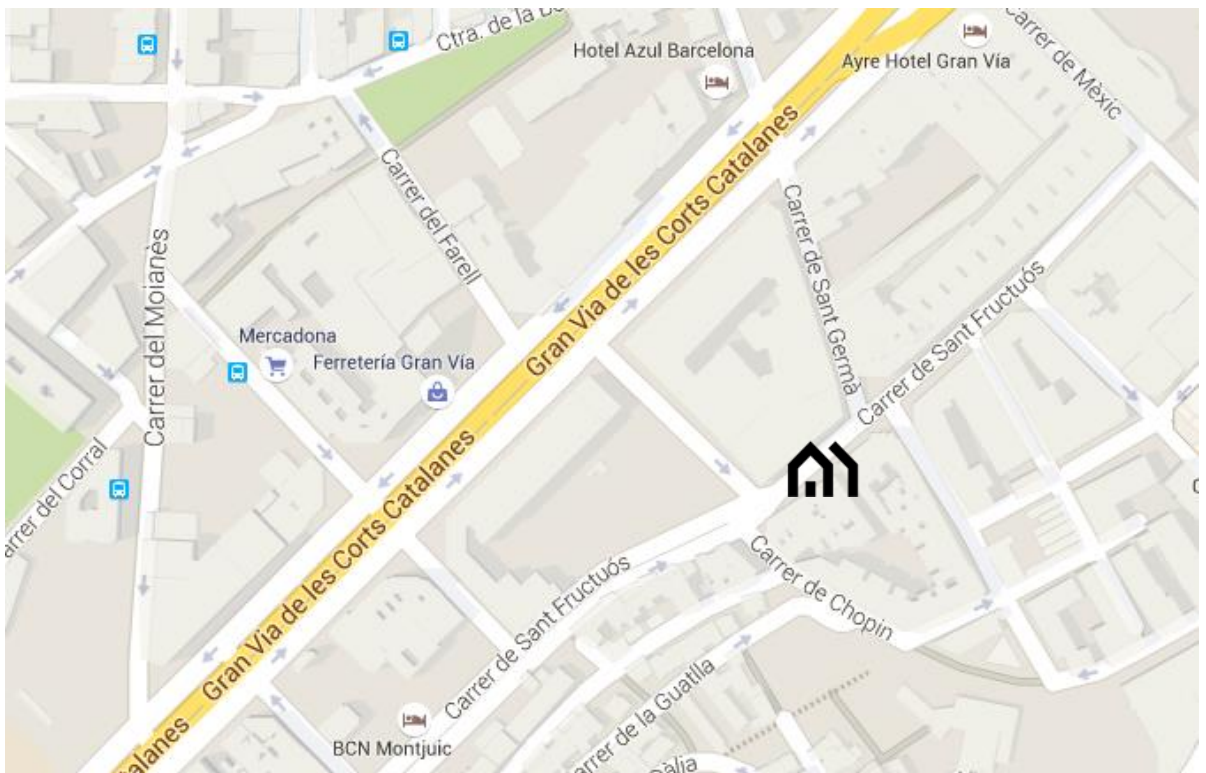
PARC GUELL (5 minutes walking to metro station, 18 minutes by metro, 5 minutes walking). Located 9 metro stops away from our apartments (L3 to Canyelles, 9 stops, stop Lesseps).

CAMP NOU (5 minutes walking to metro station, 10 minutes by metro, 8 minutes walking). Located 5 metro stops away from our apartments (L3 to Zona Universitària, 5 stops, stop Maria Cristina).



YOUR NEW QUARTER TU NUEVO BARRIO

**What do you need?
¿Qué necesitas?**





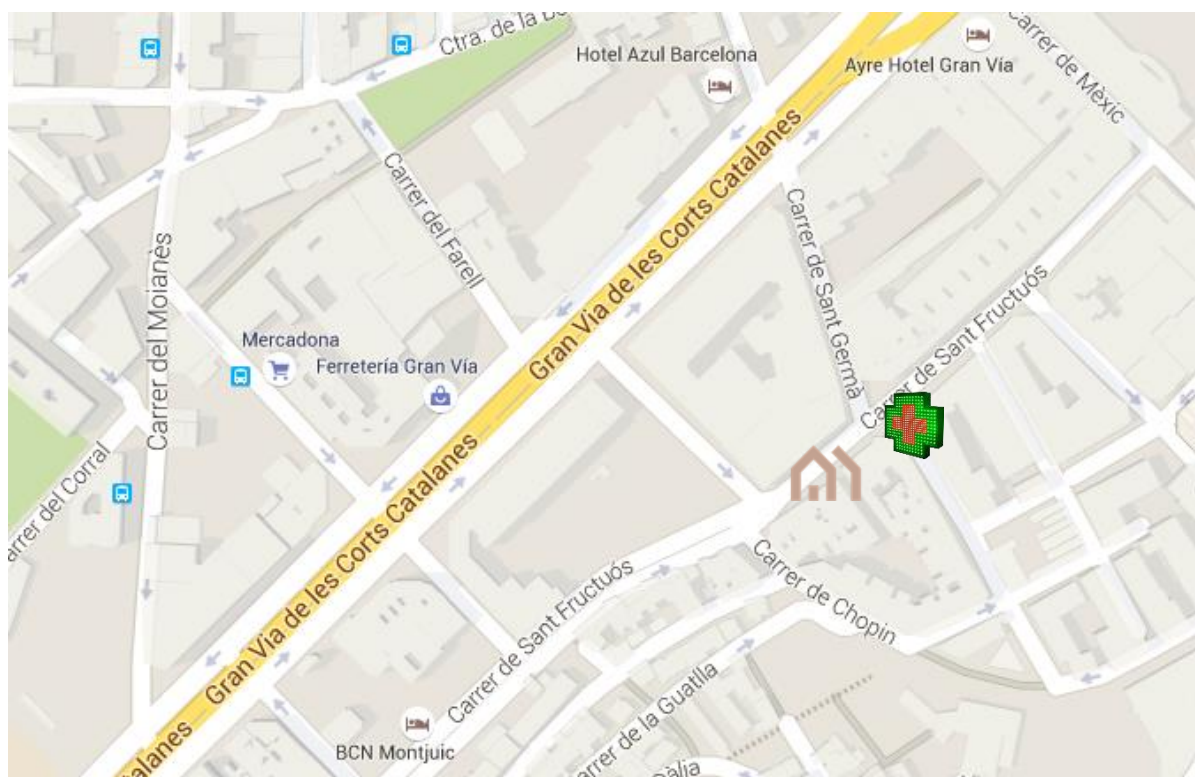
Tourist Information Desk





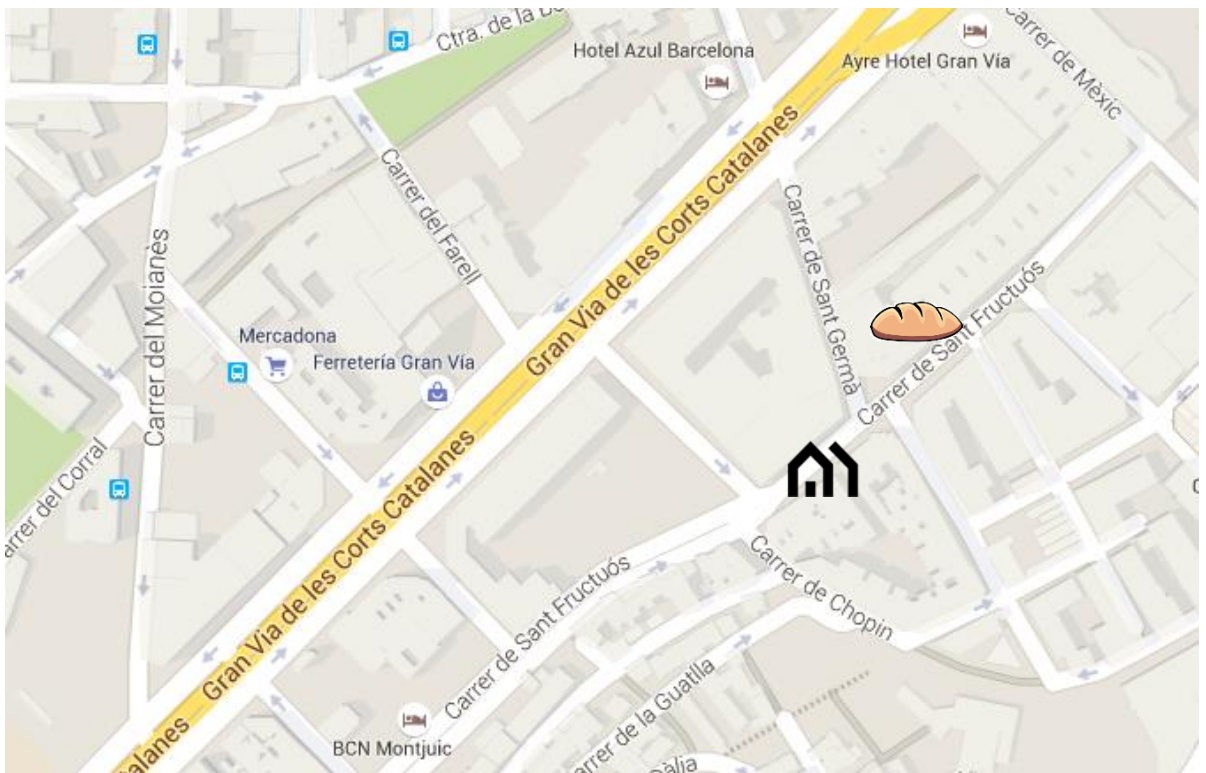
Pharmacy Farmacia

c/ Sant Fructuós 23
Phone: +0034 933 25 75 89



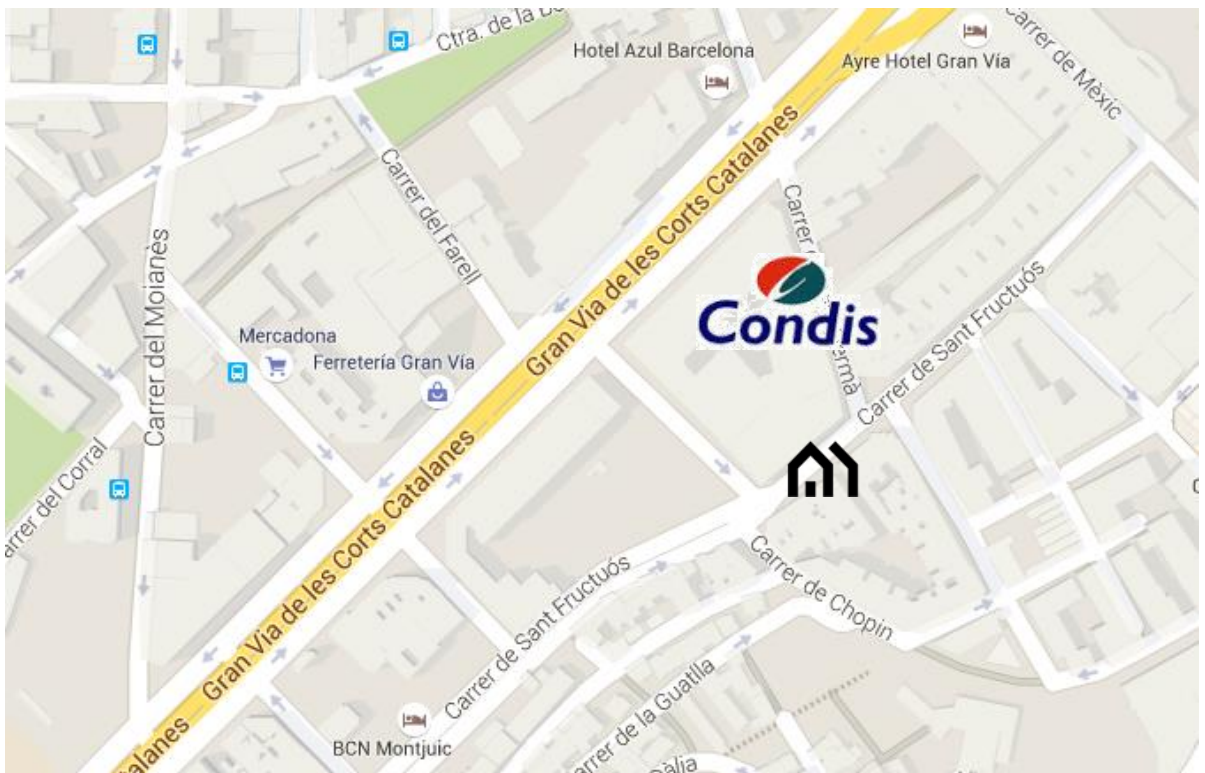
Bakery
Panaderia

c/ Sant Fructuós 24



Supermarket Supermercado

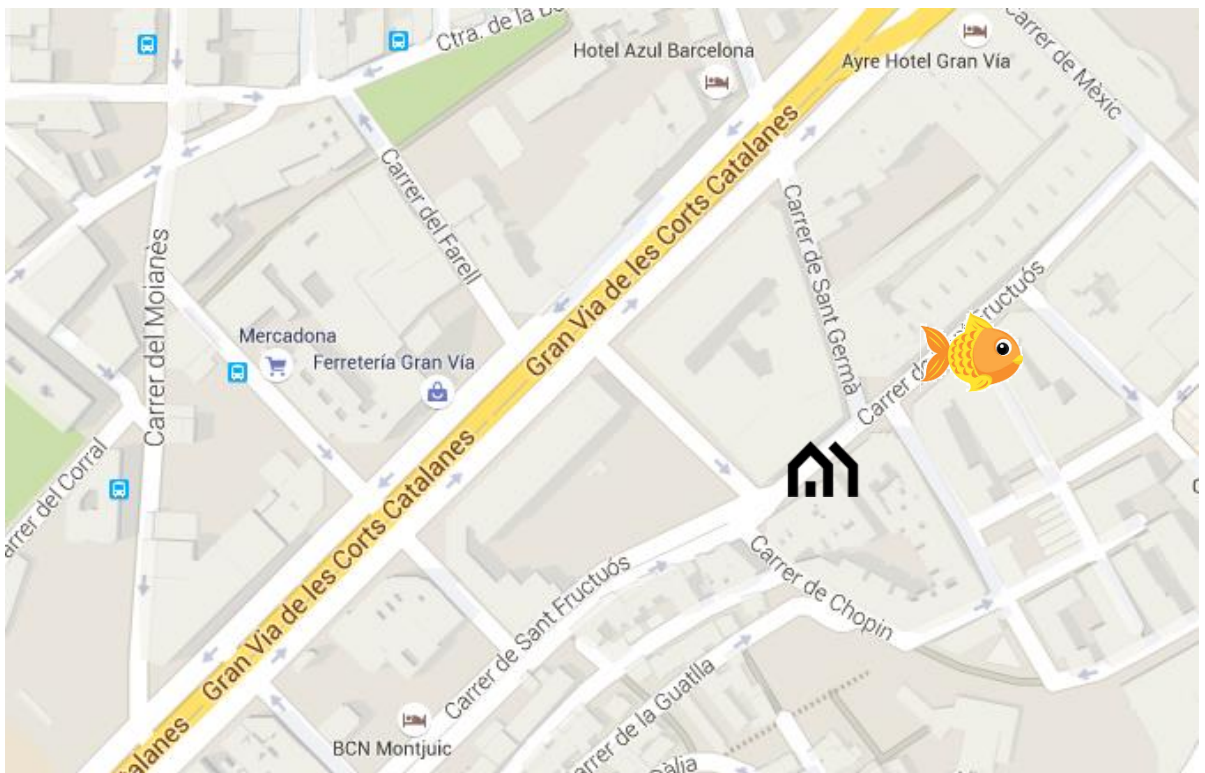
c/ Sant Germà 10





Fish Shop Pescadería

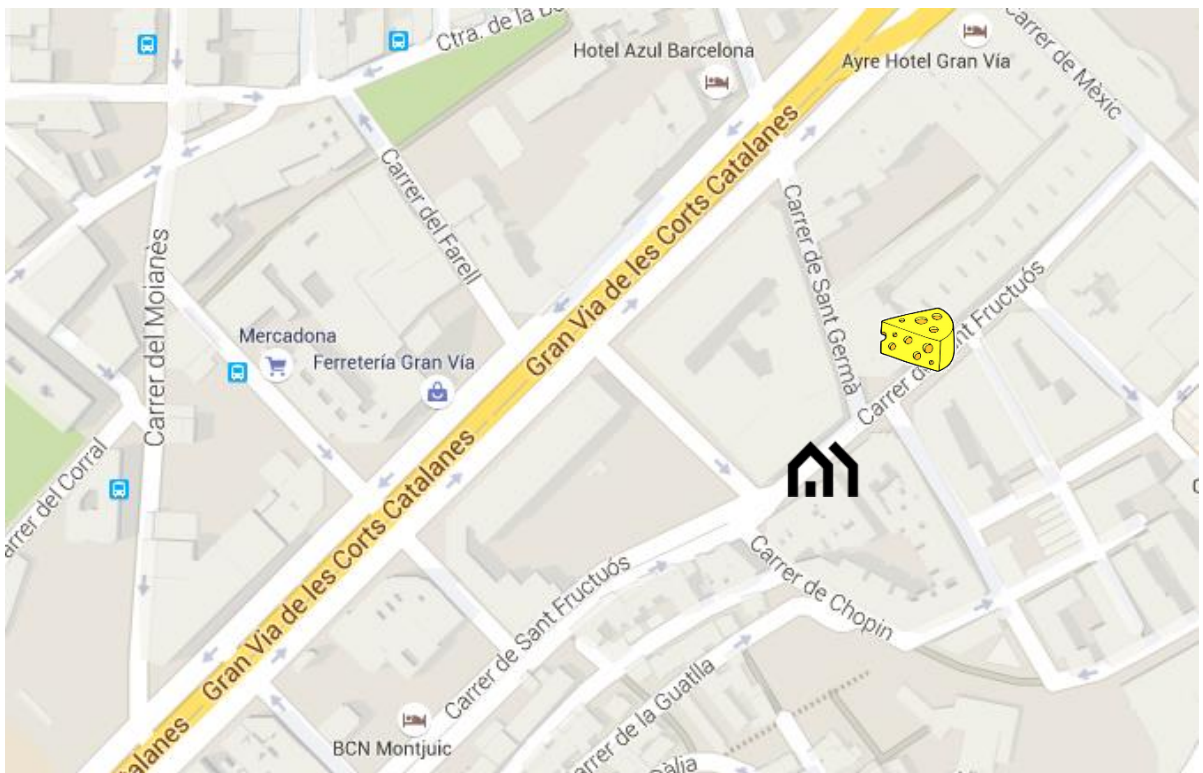
c/ Sant Fructuós 23





Delicatessen

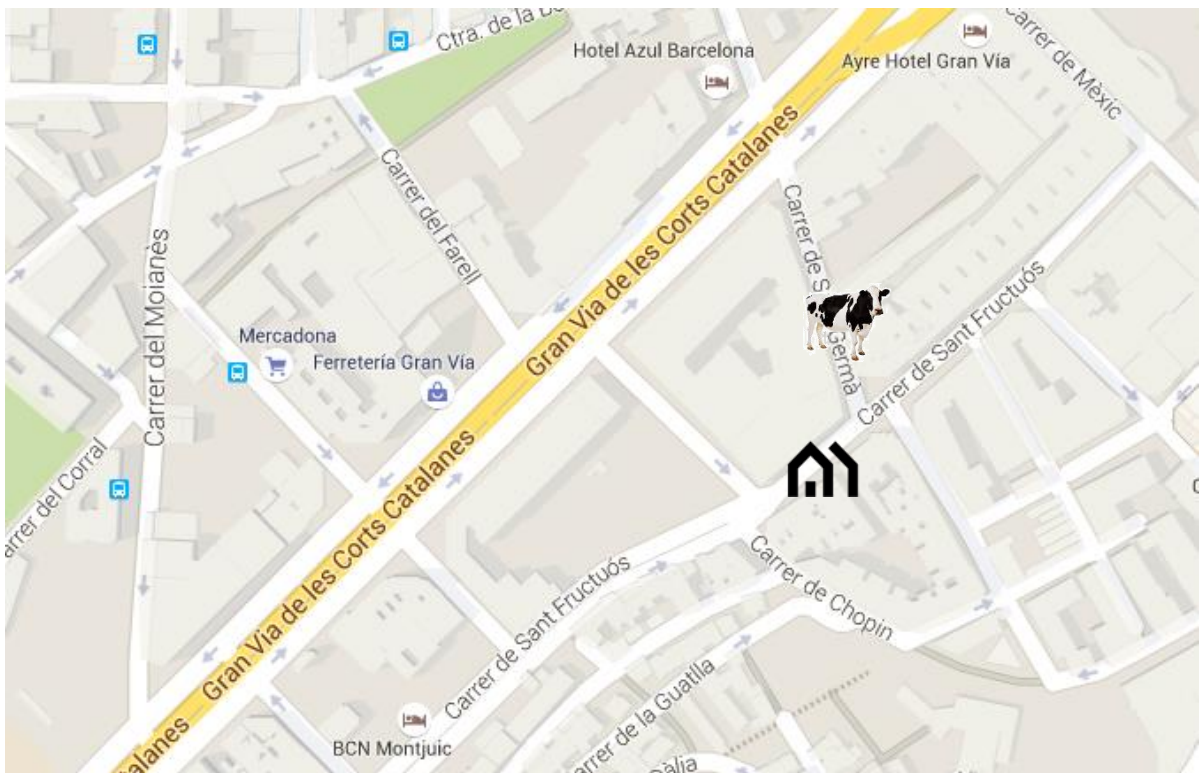
BARRAGAN MOLTO
c/ Sant Fructuós 28



Butcher Shop

Carnicería

c/ Sant Germà 13

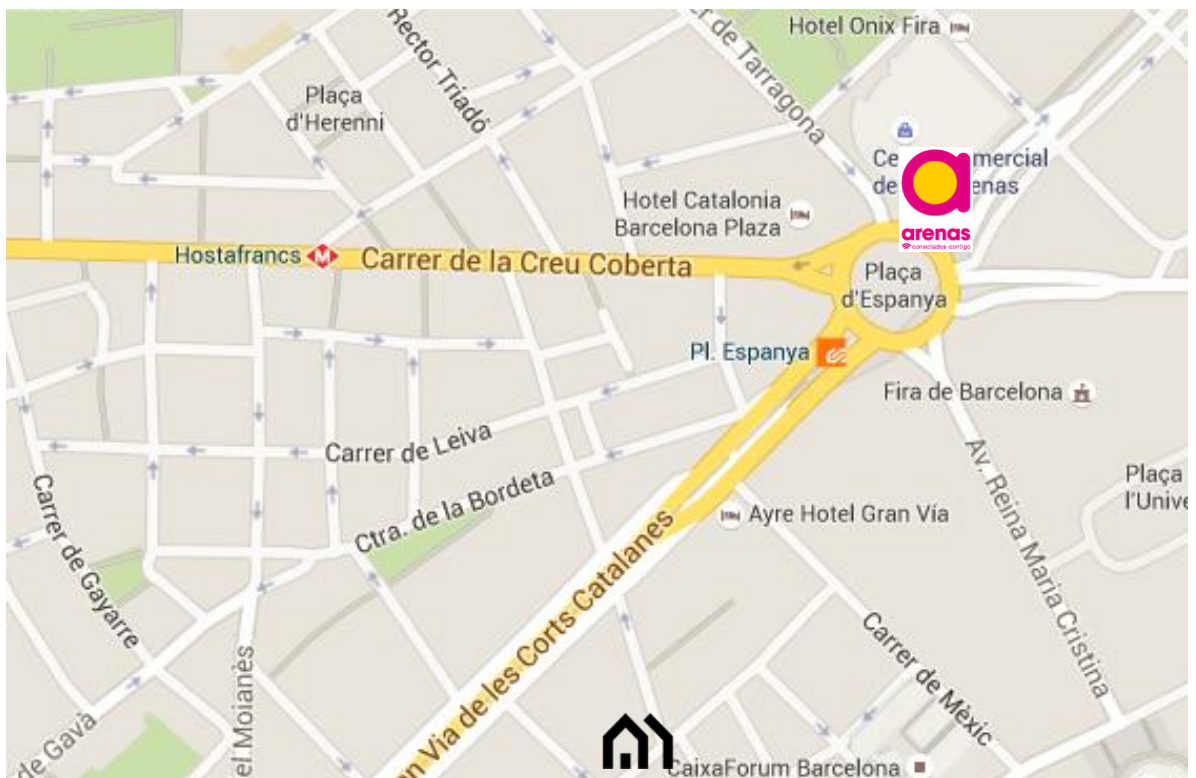




Arenes Shopping Centre

Calzedonia
 Mango
 The Italian
 Calvin Klein Jeans
 Trucco
 Desigual
 Intimissimi
 United Colors of Benetton
 Misako
 Primadonna

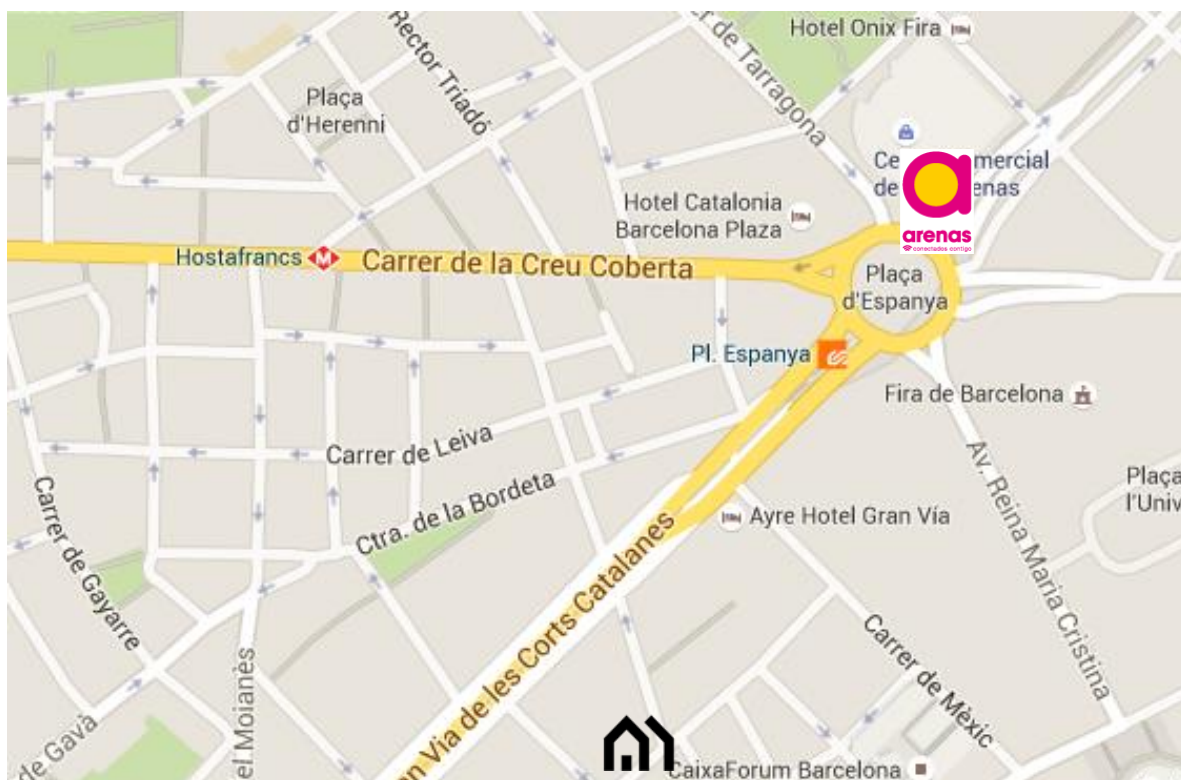
Majorica
 Natura Tous
 Swatch – Pandora
 Vogue
 Casas
 Agatha Paris
 Bijou Brigitte
 Auckland
 New Zealand





Cinema Multicines

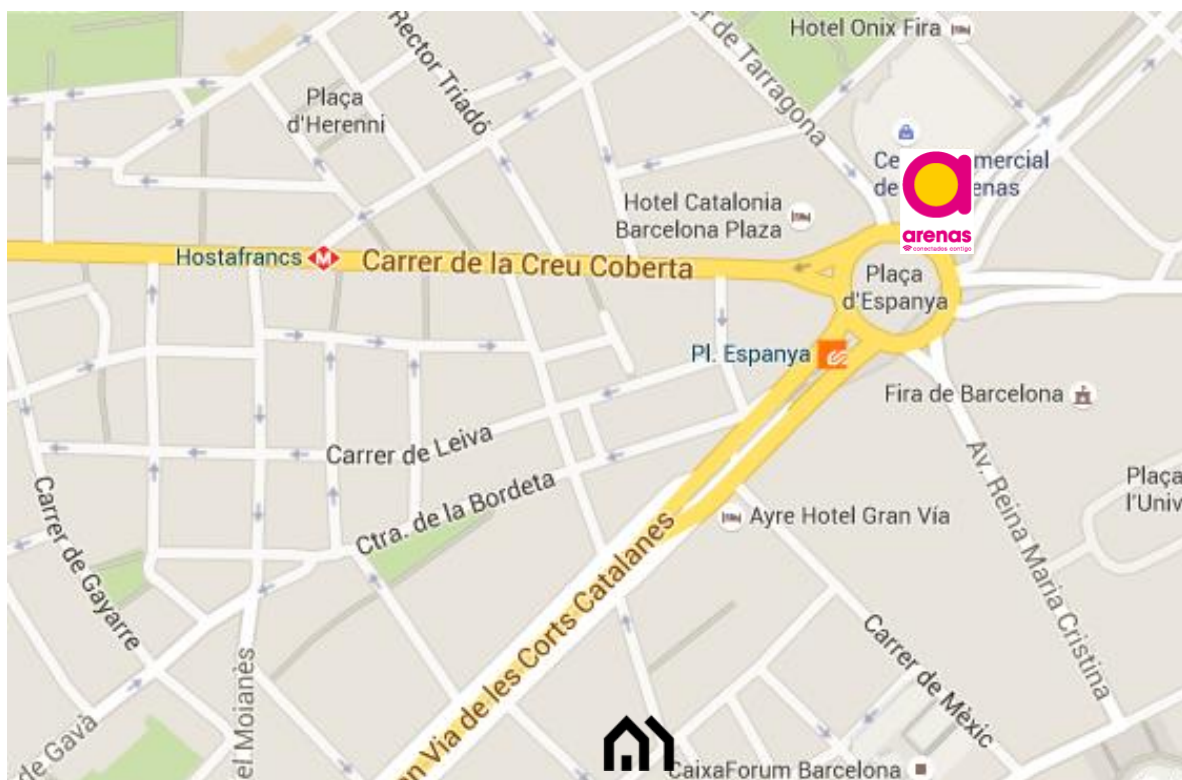
**LAS ARENAS SHOPPING CENTRE
ARENAS MULTICINE**





FCB Official Store

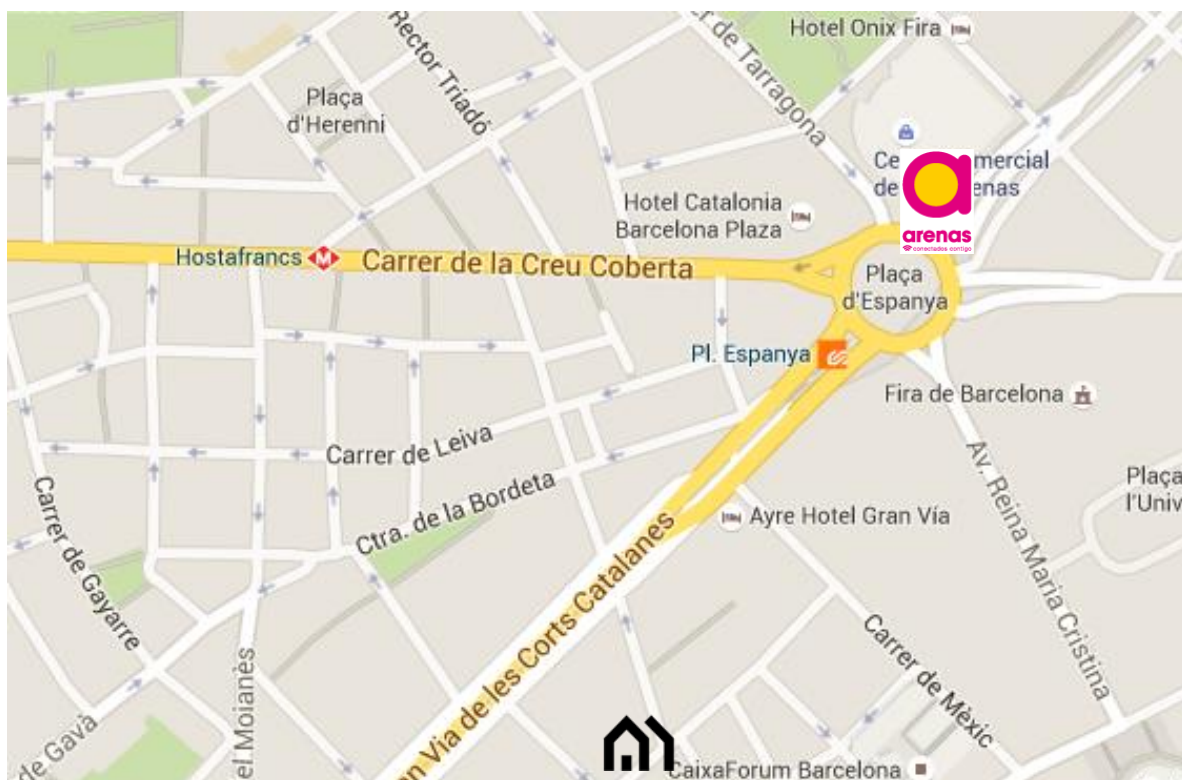
LAS ARENAS SHOPPING CENTRE





TOUS

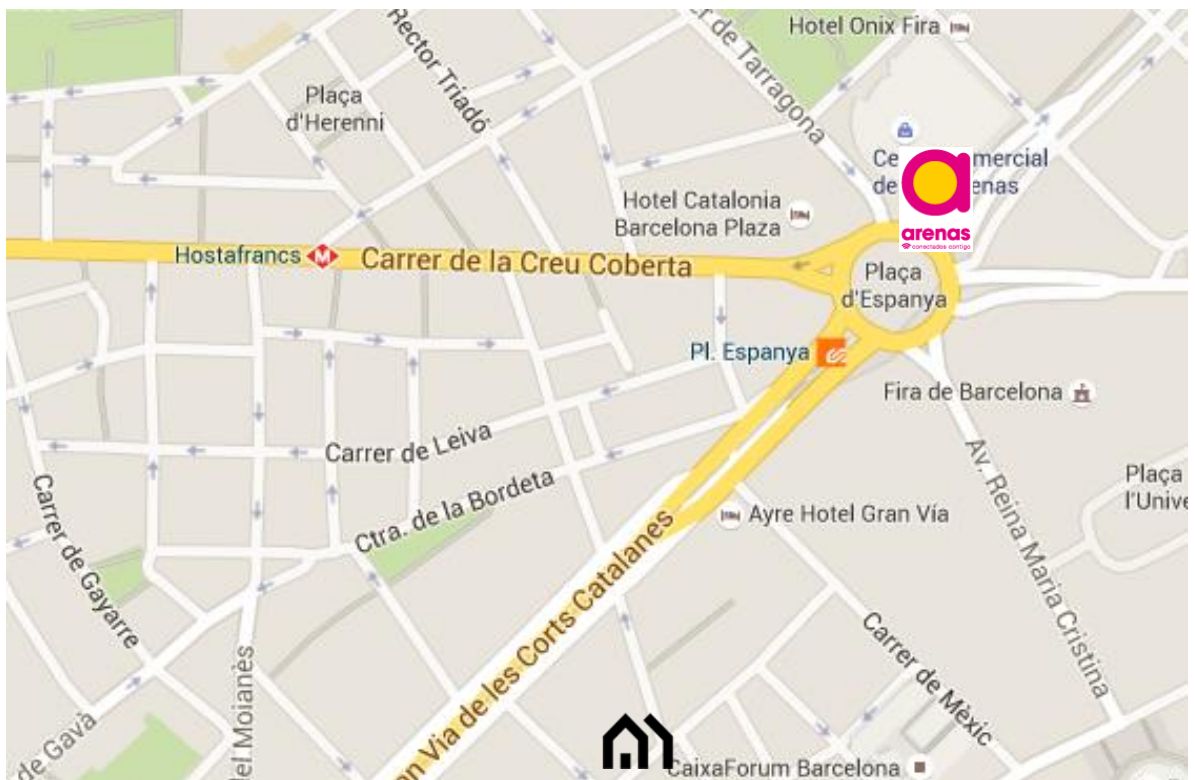
LAS ARENAS SHOPPING CENTRE





DESIGUAL

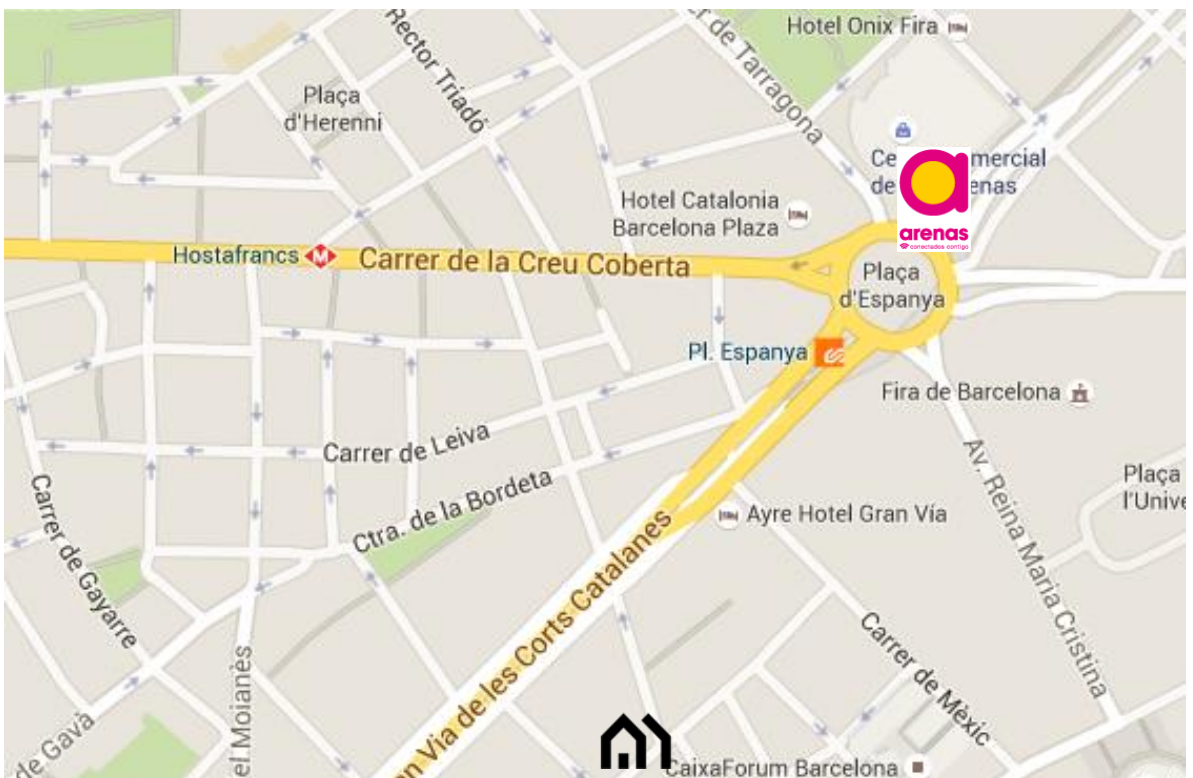
LAS ARENAS SHOPPING CENTRE





Gym
Gimnasio

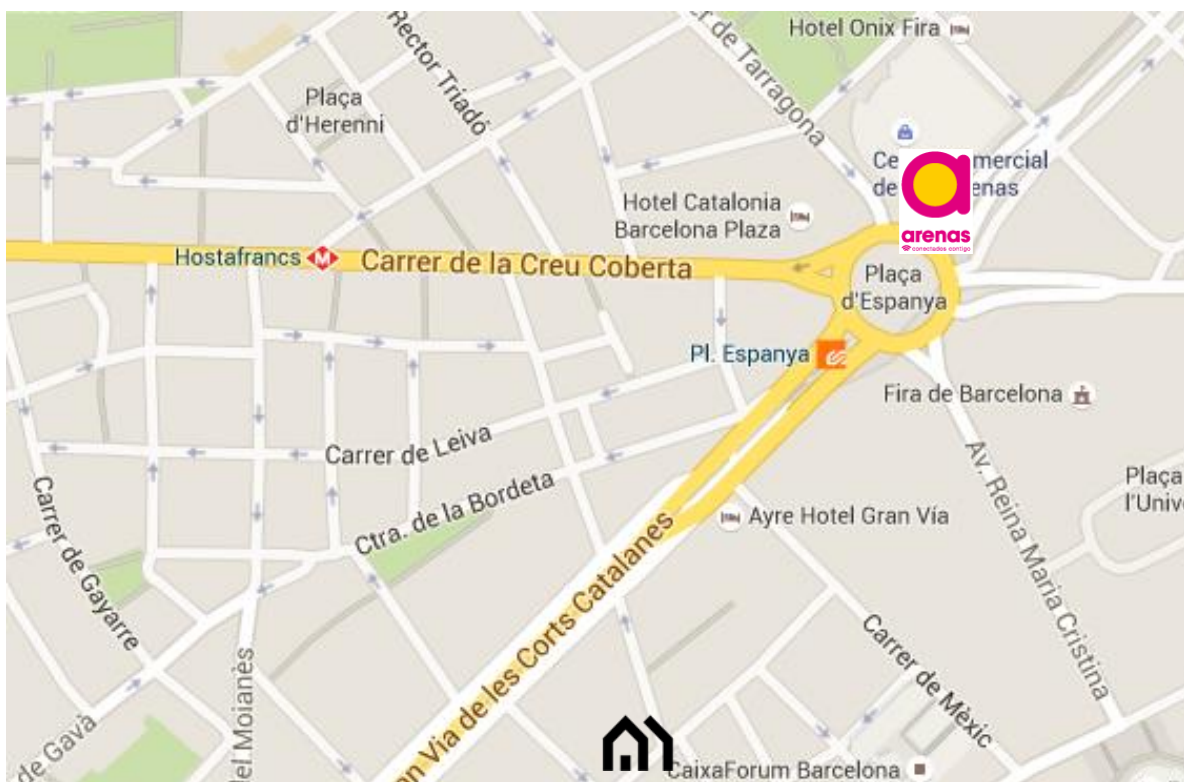
**METROPOLITAN
LAS ARENAS SHOPPING CENTRE**





Hairdresser Peluquería

**CEBADO
LAS ARENAS SHOPPING CENTRE**





**SOME RESTAURANTS
IN THE AREA**

**ALGUNOS RESTAURANTES
EN LA ZONA**





MNAC OLEUM

Oleum Restaurant, matchless setting and cuisine at MNAC

Address: Parc de Montjuïc, s/n (Barcelona). Nacional Palace.

Area: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Price: From 30-45 Euros (Avg price 40 €)

Phone: +34 932 890 679

Food: [Catalan](#), [Creative](#), [Mediterranean](#)

Opening hours: Tuesday and Wednesday from 12:30 -16h. Thursday to Saturday from 12:30-16hr and from 19:30-23:30h. Sunday brunch from 12-16hr.

Closed: Monday. Tuesday, Wednesday and Sunday at dinner time. Bank holidays.

Comment: Besides housing the great Museu Nacional d'Art de Catalunya, the Palau Nacional de Montjuïc –built on the occasion of the 1929 World Exposition- is house to the wonderful Òleum restaurant, placed in a breathtaking setting with stunning views. The sophisticated space presents excellent Mediterranean and Catalan-inspired cuisine made with a touch of creativity.

Atmosphere: [Original](#), [Business](#), [Exclusive](#). [Luxury](#), [Romantic](#), [With charm](#), [Classic](#).

Characteristics: [Terrace](#) (with heaters), [Views](#), [For handicapped](#), [Round tables](#), [Open in August](#), [Suitable for celiacs](#), [Brunch](#) (Sunday: 28,40€+drinks).



MNAC OLEUM

Restaurante Òleum, entorno y cocina inigualables en el MNAC

Dirección: Parc de Montjuïc, s/n (Barcelona). Palau Nacional.

Zona: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Precio: Entre 30-45 Euros (Precio medio 40 €)

Teléfono: 932 890 679

Comida: [Catalana](#), [Creativa](#), [Mediterránea](#)

Horario: Martes y miércoles de 12:30-16h. De jueves a sábado de 12:30-16h y de 19:30-23:30h. Domingo brunch de 12-16h.

Cerrado: Lunes. Noches de martes, miércoles y domingo. Festivos.

Comentario: Además de albergar el gran Museu Nacional d'Art de Catalunya, el Palau Nacional de Montjuïc, construido para la Exposición Universal de 1929, acoge el magnífico restaurante Òleum, que brinda un entorno y vistas inigualables. El sofisticado espacio presenta una excelente cocina de inspiración catalana y mediterránea elaborada con un toque de creatividad.

Ambiente: [Original](#), [Negocio](#), [Exclusivo](#), [Lujo](#), [Romántico](#), [Con encanto](#), [Clásico](#).

Características: [Terraza](#) (con estufa), [Vistas](#), [Acceso minusválido](#), [Mesas redondas](#), [Abierto en agosto](#), [Apto para celíacos](#), [Brunch](#) (domingo:28,40€+bebida).



MONTJUIC EL XALET

El Xalet Restaurant, elegance and views from Montjuïc

Address: Avinguda de Miramar, 31 (Barcelona). Montjuïc park.

Area: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Price: More 45 Euros (Avg price 55 €)

Phone: 0034 933 249 270

Food: [Mediterranean](#)

Opening hours: Monday to Sunday from 13-1hr.

Closed:

Comment: Located in an idyllic setting on the top of the Montjuïc hill, El Xalet is a spectacular restaurant that offers the best views over Barcelona from its dining rooms and wonderful panoramic terraces. Exquisite and modern in its design, the restaurant presents, in a select and refined atmosphere, signature Mediterranean and Catalan cuisine. It offers valet service.

Dishes: Travi foie with fresh cheese, caramelized apple and pine nuts. Lukewarm prawn salad with Jabugo ham, pistachios and foie shavings. Angus sirloin skewer with strawberries and brown sugar served with mashed potatoes and Parmigiano. Crispy duck confit with orange and strawberry cream and baked apple.

Atmosphere: [Exclusive](#). [Luxury](#). [Up to date](#).

Characteristics: [Terrace](#), [Views](#), [For handicapped](#), [Video](#), [Round tables](#), [Non-stop service](#), [Open in August](#), [Open on Sunday](#), [New Year's Eve Party](#) (Live DJ).



MONTJUIC EL XALET

Restaurante El Xalet, elegancia y vistas desde Montjuïc

Dirección: Avinguda de Miramar, 31 (Barcelona). En el parque de Montjuïc.

Zona: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Precio: Más de 45 Euros (Precio medio 55 €)

Teléfono: 933 249 270

Comida: [Mediterránea](#)

Horario: De lunes a domingo de 13-1h.

Cerrado: Nunca.

Comentario: Situado en un entorno idílico en lo alto del Montjuïc, El Xalet es un espectacular restaurante que brinda las mejores vistas de Barcelona desde sus diferentes comedores y magníficas terrazas panorámicas. De diseño exquisito y moderno, el restaurante ofrece, en un ambiente selecto y refinado, cocina mediterránea y catalana con toques de autor. Dispone de servicio de aparcacoches.

Platos: Foie Travi en queso fresco y manzana caramelizada con piñones. Ensalada tibia de langostinos con Jabugo, pistachos y virutas de foie. Brocheta de solomillo Angus con fresas y azúcar moreno acompañada de puré de parmesano y patata. Confit de pato crujiente con crema de naranja y fresas y manzana al horno.

Ambiente: [Exclusivo](#), [Lujo](#), [Actual](#).

Características: [Terraza](#), [Vistas](#), [Acceso minusválido](#), [Video](#), [Mesas redondas](#), [Cocina Non Stop](#), [Abierto en agosto](#), [Abierto en domingo](#), [Fiesta de Nochevieja](#) (DJ en directo).



LA FONT DE PRADES

La Font de Prades Restaurant, perfect for celebrations in Poble Espanyol

Address: Avinguda de Francesc Ferrer i Guàrdia, 13 (Barcelona). Poble Espanyol.

Area: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Price: From 20-30 Euros (Avg price 28 €)

Phone reservations: 931 768 959

Food: [Catalan](#), [Traditional](#)

Opening hours: Tuesday to Saturday from 13-16hr and from 20-22hr (Friday and Saturday until 23:00hr). Sunday from 13-16hr.

Closed: Monday. Sunday night (except groups with reservation).

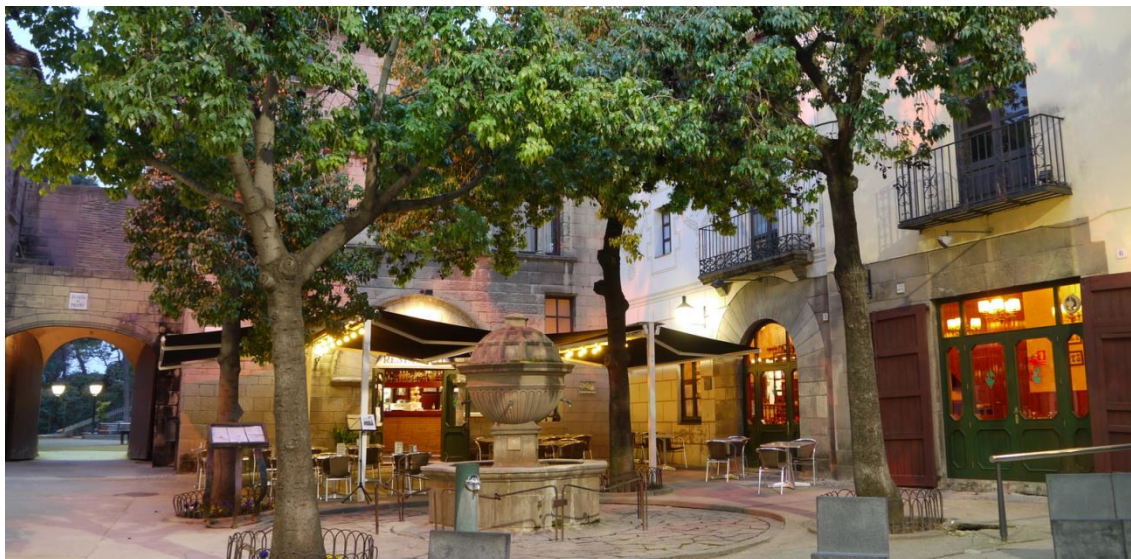
Comment: Located in a unique setting in Barcelona (Poble Espanyol) and open since 1969, La Font de Prades offers Catalan cuisine with Mediterranean roots, with typically Catalan recipes and local products and a good wine selection. The restaurant has different rooms and terraces in a cosy, rustic atmosphere, perfect to celebrate all kinds of events. Besides, reservations include entrance to Poble Espanyol.

Dishes: Rice dishes. Salads. Codfish in different preparations. Grilled meat. Mushroom pie with forest flavours. Codfish with garlic. "Chisu" fillet with herbs.

Atmosphere: [Business](#), [With charm](#), [For children](#), [For families](#), [Rustic](#).

Characteristics: [Terrace](#), [For handicapped](#), [Video](#), [Round tables](#), [Open in August](#), [Suitable for celiacs](#).

Set menu: [Set menus for groups](#), [Set menu on weekends](#) (19,90€), [Set dinner menu](#) (19,90€).



LA FONT DE PRADES

Restaurante La Font de Prades, ideal para celebraciones en el Poble Espanyol

Dirección: Avinguda de Francesc Ferrer i Guàrdia, 13 (Barcelona). Poble Espanyol.

Zona: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Precio: Entre 20-30 Euros (Precio medio 28 €)

Teléfono de reservas: 931 768 959

Comida: [Catalana](#), [Tradicional](#)

Horario: De martes a sábado de 13-16h y de 20-22h (viernes y sábado hasta las 23:00h). Domingo de 13-16h.

Cerrado: Lunes. Domingo noche (excepto grupos con reserva).

Comentario: Situado en un entorno singular de Barcelona, el Poble Espanyol, y abierto desde 1969, La Font de Prades ofrece cocina catalana de raíces mediterráneas, con platos característicos del recetario catalán y productos autóctonos acompañados de una buena selección de vinos. El restaurante dispone de diferentes salas y terrazas en un ambiente rústico y acogedor, ideal para cualquier evento especial que se quiera celebrar. Además, las reservas incluyen la entrada al Poble Espanyol.

Platos: Arroces. Gran surtido de ensaladas. Bacalao de diferentes estilos. Carnes a la brasa. Pastel de setas a la salsa de los sabores del bosque. Bacalao al perfume de los ajos confitados. Solomillo "Chisu" aromatizado con hierbas.

Ambiente: [Negocio](#), [Con encanto](#), [Para niños](#), [Para familias](#), [Rústico](#).

Características: [Terraza](#), [Acceso minusválido](#), [Video](#), [Mesas redondas](#), [Abierto en agosto](#), [Apto para celíacos](#).

Menú: [Menú para grupos](#), [Menú fin de semana](#) (19,90€), [Menú noche](#) (19,90€).



CASA DE TAPES CAÑOTA

Bar de Tapes Cañota, the new sensation in traditional tapas

Address: Carrer de Lleida, 7 (Barcelona). At Tamarit.

Area: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Price: From 20-30 Euros (Avg price 30 €)

Phone reservations: 0034 933 804 767

Food: [Tapas](#), [Traditional](#)

Opening hours: Tuesday to Saturday from 13-24hr. Sunday from 13-16hr.

Closed: Monday. Sunday night. 25th and 26th December night. 1st January night.

Comment: The Iglesias brothers live their best professional moment partly thanks to the tremendous success of Tickets and 41° together with the Adrià brothers. Top quality tapas in an informal and casual setting have revolutionized Barcelona's dining scene and inspired them to renew the brasserie that has the classic but updated Rías de Galicia next door. In just a few months, the new Casa de Tapes Cañota is already one of the best options in town to eat good traditional tapas at very reasonable prices.

Dishes: Lolín anchovies with tomato bread. Anchovies in vinegar. Galician potato bravas. Potato salad with trout roe. Sardine 'empanadilla'. Octopus 'a feira'. Box of fried seafood. Pickled quail legs. Rice with crab. Rabbit chops with garlic. Palamós prawns. Crunchy suckling pig with apple compote. Iberian ham croquettes.

Atmosphere: [Favorite](#), [Original](#), [For young people](#), [For children](#), [Good value for money](#), [For families](#), [Informal](#), [Up to date](#), [Trendy](#).

Characteristics: [Terrace](#) (with heaters), [For handicapped](#), [Non-stop service](#) (16-19:30h short menu), [Open in August](#), [Football](#).



CASA DE TAPES CAÑOTA

Bar de Tapes Cañota, la nueva sensación en tapas tradicionales

Dirección: Carrer de Lleida, 7 (Barcelona). Con Tamarit.

Zona: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Precio: Entre 20-30 Euros (Precio medio 30 €)

Teléfono de reservas: 933 804 767

Comida: [Tapas](#), [Tradicional](#)

Horario: De martes a sábado de 13-24h. Domingo de 13-16h.

Cerrado: Lunes. Domingo noche. 25 y 26 de diciembre noche. 1 de enero noche.

Comentario: Los hermanos Iglesias viven su momento profesional más dulce gracias en parte al brutal éxito de Tickets y 41° junto a los hermanos Adrià. Las tapas de calidad en un marco informal y desenfadado han revolucionado el panorama gastronómico barcelonés y los han inspirado para cambiar la orientación de la brasería contigua al clásico pero también actualizado Rías de Galicia. En tan sólo unos meses, el nuevo Casa de Tapes Cañota ya es una de las mejores opciones en la ciudad para comer buenas tapas tradicionales a precios muy razonables.

Platos: Anchoas Lolín con pan con tomate. Boquerones al vinagre. Bravas de patata gallega. Ensaladilla rusa con huevas de trucha. Empanadilla de sardina. Pulpo a feira. Cajita de los fritos. Muslitos de codorniz en escabeche templado. Arroz caldoso de nécora. Costillitas de conejo al ajillo. Gambitas de Palamós. Carrillera con patata. Cochinillo con su piel crujiente y compota de manzana. Croquetas de jamón ibérico.

Ambiente: [Preferido](#), [Original](#), [Para jóvenes](#), [Para niños](#), [Bien calidad-precio](#), [Para familias](#), [Informal](#), [Actual](#), [Están de moda](#).



ELCHE

Elche Restaurant, tradition in rice specialities in Barcelona

Address: Carrer de Vila i Vilà, 71 (Barcelona).

Area: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Price: From 20-30 Euros (Avg price 29 €)

Phone: 0034 934 413 089

Food: [Rice dishes](#), [Seafood](#), [Paella](#), [Valencian](#)

Opening hours: Monday to Saturday from 13-16 hr and from 20:30-24 hr. Sunday from 13-24 hr (non-stop).

Closed: Never.

Comment: Elche is a traditional restaurant that has succeeded in modernising and keeping its tradition at the same time. The speciality of the house is rice, which they wonderfully prepare. It belongs to the owners of the Elx restaurant. It's advisable to book in advance.

Dishes: Peeled seafoof paella. Rice "a banda" with seafood. Rice with "costra". Rice with broth casserole with lobster. Black rice with cuttlefish and artichokes. Grilled calamari. Starters also in half portions.

Atmosphere: [Business](#), [Classic](#).

Characteristics: [For handicapped](#), [Video](#), [Open in August](#), [Open on Sunday](#).



ELCHE

Restaurante Elche, tradición arroceras en Barcelona

Dirección: Carrer de Vila i Vilà, 71 (Barcelona).

Zona: [Poble Sec-Montjuïc](#).

Precio: Entre 20-30 Euros (Precio medio 29 €)

Teléfono: 934 413 089

Comida: [Arroces](#), [Marinera](#), [Paella](#), [Valenciana](#)

Horario: De lunes a sábado de 13-16 h y de 20-24 h. Domingo de 13-24 h. (ininterrumpida).

Cerrado: No cierra nunca.

Comentario: Elche es un restaurante de toda la vida que ha sabido ponerse al día y modernizarse pero manteniendo su impronta tradicional. El gran protagonista es, sin duda, el arroz, que aquí cocinan de maravilla. Pertenece a los propietarios del restaurante Elx. Se recomienda reservar mesa.

Platos: Paella pelada de marisco. Arroz a banda con marisco. Arroz con costra. Cazuela de arroz caldoso con bogavante. Arroz negro con sepia y alcachofas. Chipirones a la plancha. Entrantes también en medias raciones.

Ambiente: [Negocio](#), [Clásico](#).



MUSSOL ARENES

Mussol Arenas, grilled meat and vegetables with views to Montjuïc

Address: Gran Via de les Corts Catalanes, 373-385 (Barcelona). Arenas de Barcelona (top floor).

Area: [Eixample Esquerre](#).

Price: Less than 20 Euros (Avg price 18 €)

Phone reservations: 0034 933 804 759

Food: [Grill](#), [Meat](#), [Catalan](#)

Opening hours: Monday to Sunday from 13-16:30hr and from 19-24hr (Friday, Saturday and bank holidays eves until 1hr).

Closed: Never.

Comment: The fifth Mussol that AN Grup opens in Barcelona is located at the top of the new Arenas de Barcelona shopping centre. The restaurant, that offers a renewed look and spectacular views, specializes in grilled seasonal vegetables, meat and fish, although the menu has some interesting news.

Dishes: Escalopes of veal from the Pyrenees with grilled artichoke. Grilled cod with grilled vegetables. Lamb from Ripollet. Pig trotters with potatoes. Crema catalana.

Atmosphere: [Good value for money](#), [Informal](#), [Up to date](#).

Characteristics: [Terrace](#), [Views](#), [For handicapped](#), [Round tables](#), [Open after midnight](#), [Open in August](#), [Cheap](#), [Suitable for celiacs](#), [Pet friendly](#) (terrace).



MUSSOL ARENES

Mussol Arenas, carnes y verduras a la brasa con vistas a Montjuïc

Dirección: Gran Vía de les Corts Catalanes, 373-385 (Barcelona). Arenas de Barcelona (planta cúpula).

Zona: [Eixample Esquerre](#).

Precio: Menos de 20 Euros (Precio medio 18 €)

Teléfono de reservas: 933 804 759

Comida: [Brasería](#), [Carnes](#), [Catalana](#)

Horario: De lunes a domingo de 13-16:30h y de 19-24h (viernes, sábado y vísperas de festivo hasta la 1h).

Cerrado: Nunca.

Comentario: El quinto Mussol que AN Grup abre en Barcelona se encuentra en la cúpula del nuevo centro comercial Arenas de Barcelona. El restaurante, que ofrece una imagen renovada y espectaculares vistas, está especializado en verduras de temporada, carnes y pescados a la brasa, aunque la carta presenta algunas novedades ciertamente interesantes.

Platos: Escalopines de ternera de los Pirineos con alcachofa a la brasa. Bacalao a la brasa con verduras a la brasa. Cordero de Ripollet. Pies de cerdo con patatas 'al caliu'. Crema catalana.

Ambiente: [Bien calidad-precio](#), [Informal](#), [Actual](#).

Características: [Terraza](#), [Vistas](#), [Acceso minusválido](#), [Mesas redondas](#), [Después medianoche](#), [Abierto en agosto](#), [Apto para celiacos](#), [Económico](#),



WATATSUMI

Watatsumi Restaurant, signature Japanese cuisine in Las Arenas rooftop

Address: Gran Via de les Corts Catalanes, 373-385 (Barcelona). Roof top of Las Arenas shopping centre.

Area: [Eixample Esquerre](#).

Price: From 20-30 Euros (Avg price 30 €)

Phone reservations: 0034 931 750 061

Food: [Japanese](#)

Opening hours: Monday to Thursday from 12-16hr and from 17-23:30hr. Friday to Sunday from 12-24hr; cocktail bar until 2hr.

Closed: Nunca.

Comment: Opened in late 2011 at the rooftop of Las Arenas de Barcelona, Watatsumi is much more than a Japanese restaurant. The renowned chef Ángel Camacho presents, either in the warm interior, at the sushi bar or outside in terrace with wonderful views, exceptional signature Japanese cuisine with very personal creations. In addition, at the cocktail bar we will enjoy classic and Asian-inspired mixed drinks.

Dishes: Ebi Yakisoba (fried noodles with vegetables and shrimps). Kobe burger. Gandiri no miso (black cod with miso sauce). Sushi and sashimi. Sumon maki (salmon, salmon roe, shrimp, mango and Japanese mayonnaise). Uramaki Tobiko Spice Tuna (bluefin tuna, cucumber, spicy mayonnaise and flying fish roe).

Atmosphere: [Original](#), [Business](#), [With charm](#), [Up to date](#).

Characteristics: [Terrace](#) (with heaters and blankets - 64 pax), [Views](#), [For handicapped](#), [Music and drinks](#), [Open after midnight](#), [Non-stop service](#) (Friday to Sunday), [Open in August](#), [Open on Sunday](#), [Delivery service](#), [Food to take away](#).



WATATSUMI

Restaurante Watatsumi, cocina japonesa de autor en la cúpula de Las Arenas

Dirección: Gran Vía de les Corts Catalanes, 373-385 (Barcelona). Cúpula del centre comercial Las Arenas de Barcelona.

Zona: [Fixample Esquerre](#).

Precio: Entre 20-30 Euros (Precio medio 30 €)

Teléfono de reservas: 931 750 061

Comida: [Japonesa](#)

Horario: De lunes a jueves de 12-16h y de 17-23:30h. De viernes a domingo de 14-24h; cocktail bar hasta las 2h.

Cerrado: Nunca.

Comentario: Inaugurado a finales del 2011 en la cúpula de Las Arenas de Barcelona, Watatsumi es mucho más que un restaurante japonés. El prestigioso chef Ángel Camacho presenta, ya sea en el cálido interior, en la barra de sushi o en la magnífica terraza con vistas, una excepcional cocina japonesa de autor con creaciones muy personales. Además, el cocktail bar propone combinados clásicos y de inspiración asiática.

Platos: Ebi Yakisoba (fideos salteados con verduras y langostinos). Hamburguesa de Kobe. Gandiri no miso (bacalao negro con salsa de miso). Sushi y sashimi. Sumon maki (salmón, huevas de salmón, langostinos, mango y mayonesa japonesa). Uramaki Tobiko Spice Tuna (atún rojo, pepino, mayonesa picante y huevas de pez volador).

Ambiente: [Original](#), [Negocio](#), [Con encanto](#), [Actual](#).

Características: [Terraza](#) (con estufas y mantas - 64 pax), [Vistas](#), [Acceso minusválido](#), [Música y copas](#), [Después medianoche](#), [Cocina Non Stop](#) (de viernes a domingo), [Abierto en agosto](#), [Abierto en domingo](#)