

En Barcelona se cuecen a fuego lento una variedad enorme de propuestas que tienen la comida y la bebida como hilo conductor. Experiencias que giran alrededor de los fogones, de los vinos autóctonos o maridando los dos elementos. Te proponemos algunas recetas para conocer Barcelona a través del paladar, como ir a comprar al mercado y preparar tú mismo la receta que después saborearás; pasear, hacer el vermut, sucumbir a la tentación de los dulces tradicionales o hacer una cata de vinos entre viñas; descubrir la cocina local mientras paseas por la ciudad; combinar gastronomía y cultura... La lista de tentaciones para el paladar es larga.

¿Te animas a saborearla?



Pasea y degusta Wander and eat

Si te gusta caminar, ver y probar, tu opción son las visitas guiadas. Puedes hacer un tour para conocer los establecimientos de tapas más emblemáticos de la ciudad. También puedes visitar un mercado de Barcelona para degustar los productos de cada estación del año. Si quieres conocer el barrio antiguo de la ciudad, haz una visita guiada por algunos establecimientos centenarios y degusta los productos y los sabores de nuestra gastronomía. Si eres amante del pan, estás de suerte porque en Barcelona encontrarás un montón de panaderías que elaboran todo tipo de panes y productos derivados al estilo tradicional y con las mejores materias primas: pan de *pagés*, panecillo *llonguet*, de cereales, integral, galletas, coca, magdalenas, roscón de Reyes, buñuelos...

If you enjoy exploring on foot, taking in the sights and having a bite to eat, our guided tours are the best choice for you. You can go on a tour of the city's iconic *tapas* bars and restaurants or visit a Barcelona market and taste produce from every season of the year. If you want to discover the old town, you can go on a guided tour of centuries-old emporiums and sample the ingredients and flavours of our local dishes. If you are a bread lover, you're in luck because Barcelona has lots of bakeries that make all kinds of breads and bakery products with the finest raw ingredients: rustic country loaves, bread buns, seeded and wholemeal loaves, biscuits, flatbreads, muffins, Epiphany cake, doughnuts...



Haz de cocinero Be a chef

Disfruta de los olores, las texturas y los sabores de los mejores productos de temporada y aprende a escoger como un profesional las exquisiteces que hay en el mercado. Déjate asesorar por chefs profesionales que te enseñarán a preparar diversas recetas, como la tradicional crema catalana, un guiso de "mar y montaña", una paella... y saborea finalmente tu propio menú. Apúntate a una clase de cocina y conviértete en un auténtico chef.

Enjoy the aromas, textures and flavours of the best seasonal produce and learn to choose from the wonderful ingredients available at the market with a chef's expertise. Let our professional chefs advise you what to buy and teach you how to make a variety of dishes, like the traditional dessert, *crema catalana*, a "surf and turf" stew, and *paella*, ... and taste the end result on your own menu. Sign up for a cookery class and become a true chef!



Vive los mercados Experience the markets

Mercados de mil colores, abarrotados de ciudadanos que van a comprar para toda la semana o de los chefs profesionales que buscan el mejor producto fresco para ofrecerlo a los clientes. Son productos de temporada y de proximidad – de la huerta, del mar, aves, caza...-, obtenidos a pocos kilómetros de los fogones donde se cocinan, y que conforman la base de la Dieta Mediterránea. Puedes conocer la historia de Barcelona a través de sus mercados: desde los modernistas y los emblemáticos hasta los históricos y otros más actuales.

Markets that are a sea of colours, packed with locals who do their weekly shop or professional chefs who look for the finest fresh produce to offer their clients. Seasonal produce – from the allotment, the sea, poultry, game... – sourced locally near the kitchens where it is prepared which forms the basis of the Mediterranean Diet. You can discover the history of Barcelona through its markets: from iconic, *modernista* ones to the historic and contemporary.



Haz el vermut On the vermouth trail

El vermut tiene larga tradición en la gastronomía catalana. Se solía comprar a granel en bodegas tradicionales y se bebía en las ocasiones especiales. Hoy en día, hacer un vermut con los amigos antes de comer, los fines de semana y los festivos, especialmente, es uno de los mejores momentos del día. Forma parte de nuestro estilo de vida; es sinónimo de sosiego, de buena compañía, buen beber y buenas tapas. El vermut incluye, desde la clásica bebida de vermut, pasando por el vino y la cerveza a un refresco, con acompañamiento de todo tipo de tapas y platos: un imprescindible de la gastronomía catalana. En Barcelona encontrarás muchas bodegas para hacer el vermut, desde las más históricas y tradicionales donde todavía se venden el vino y el vermut a granel, hasta las más actuales, fieles al diseño barcelonés sin perder el espíritu de la tradición vermutera.

Going for a vermouth – "fer el vermut" in Catalan – is one of the time-honoured traditions of Catalonia's food culture. This aromatic, herby wine was originally purchased straight from the barrel at traditional *bodegas* and drunk on special occasions. Nowadays, going for a vermouth with friends before lunch, especially at weekends and on holidays, is one of the highlights of the day. It's part of our way of life and synonymous with great company, something good to drink and a plate or two of delicious *tapas*. Going for a vermouth includes a glass of the eponymous drink, or wine, beer or a soft drink, accompanied by a variety of *tapas* and small servings of food. It's an essential part of Catalan gastronomy. In Barcelona you'll find all kinds of *bodegas* where you can "fer el vermut", from the most historic and traditional, where they still sell wine and vermouth from the barrel, to more modern ones that reflect the latest in Barcelona design without losing the spirit of the vermouth tradition.



De terrazas Alfresco terraces

Cuando llega el buen tiempo, en Barcelona se inaugura la temporada de las terrazas de los restaurantes y los hoteles, que pronto se llenan de barceloneses que quieren disfrutar de la buena gastronomía al aire libre. Desayunar, comer o cenar al aire libre es toda una experiencia. De terrazas hay de todo tipo: a pie de calle, para distraerse y ver pasar a la gente, patios de interior de manzana que recrean atmósferas acogedoras y serenas, e incluso terrazas de altura -las de los hoteles- que ofrecen la posibilidad de degustar las mejores recetas de nuestra cocina y disfrutar de vistas panorámicas.

When the warm weather's here, Barcelona's restaurants and hotels open their alfresco terraces, which are soon full of locals eager to enjoy great food in the open air. Having breakfast, lunch or dinner alfresco is an unforgettable experience. There are all kinds of terraces: on the street where you can people watch, interior courtyards with their cosy, peaceful atmosphere, and even rooftop terraces at hotels where you can sample the finest Catalan dishes while you enjoy panoramic views.



Prueba y marida Tastings and pairings

Para hacer una comida sublime, tan importante es deleitarse con un buen plato como elegir el vino o el cava de acompañamiento. Dicen que con el arroz de pescado va bien el vino blanco: ¿te atreverías con un vino tinto? Para acertar en la elección y también romper con los esquemas más tradicionales, tienes diversos talleres de maridaje que te mostrarán combinaciones inesperadas. También tienes la opción de hacer una cata de vinos o de cavas para degustarlos y conocer sus características. Además de disfrutar de la experiencia, también aprenderás.

If you want to enjoy a wonderful lunch, the choice of wine or cava is just as important as the dish you have ordered. It is generally accepted that white wine goes best with fish, but would you be willing to try a red? If you want to make the right choice and break with the traditional rule of thumb, there are a number of pairing workshops that will reveal unexpected combinations. You can also go on a wine or cava tasting to discover their different characteristics. You'll learn something while you enjoy the experience.



Descubre viñas y bodegas Discover vineyards and wineries

Imagina: pasear entre las viñas de las comarcas barcelonesas –a pie, con bicicleta, con un carro de vendimiar, con cuatro por cuatro, con helicóptero-, con la puesta de sol tiñendo con una luz especial el cielo hasta el horizonte. Esta magnífica escena se puede redondear con una cata de vinos. Puedes paladearlos en la bodega que los elabora, compartir una conversación con el productor e incluso ponerte en la piel del enólogo y elaborar tu propio cava. Y si prefieres hacer la visita sentado cómodamente y que te lleven, haz una excursión con autocar: hay salidas diarias desde el centro de Barcelona.

Just imagine yourself exploring the vineyards in the counties of Barcelona – on foot, by bike, on a grape harvest trailer, on a 4x4, in a helicopter –, with the sunset tingeing the sky as far as the horizon with its special light. A wine tasting is the perfect accompaniment to this magnificent scene. You can sample the wines at the winery where they are made, talk to the wine grower, and try your hand at being a wine expert and make your own cava. And if you prefer to enjoy a visit at a more leisurely pace and let yourself be taken there, go on one of the daily bus trips from the centre of Barcelona.



Para golosos For those with a sweet tooth

En Cataluña la tradición manda que nunca puede faltar un buen postre en cualquier comida, especialmente los días festivos y las fiestas de guardar. Si eres goloso, no dejes de visitar las chocolaterías, confiterías y pastelerías y prueba nuestras tradicionales especialidades dulces. Hay establecimientos históricos, incluso algunos centenarios, en todos los barrios de la ciudad, y en muchos se pueden degustar los productos que elaboran. Además, en Barcelona también hay jóvenes pasteleros que combinan la tradición con la innovación, sin olvidar el gusto. Pasteles, postres y dulces tradicionales, chocolate a la taza con churros o bizcochos para merendar, especialidades dulces para cada celebración del año: deleítate con las dulces exquisiteces que te ofrece Barcelona.

In Catalonia, tradition dictates you have to round off every meal with a delicious dessert or sweet treat, particularly on holidays and feast days. If you have a sweet tooth, you can't miss out on our chocolate shops, confectioners and cake shops and a taste of our traditional sweet treats. There are historic ones, some of them founded more than a hundred years ago, in every neighbourhood, and you can sample their products at many of them. Barcelona also has some great young pastry chefs who combine tradition and innovation, without forgetting flavour. Cakes, desserts, traditional sweet treats, thick hot chocolate with *churro* fritters, *melindros* sponge fingers, and sweet specialities for every celebration throughout the year. Delight your palate with the exquisite sweet treats Barcelona has to offer.





Punto de Información de Enoturismo y Vinos del Mirador de Colom Wine Tourism and Wine Information Point at the Columbus Monument

Una buena forma de iniciarse en el enoturismo es ir al Punto de Información de Enoturismo y Vinos del Mirador de Colón, un espacio singular donde podrás degustar vino o cava de las denominaciones de origen de las comarcas de Barcelona, comprar los vinos que has degustado y, además, disfrutar de unas vistas espectaculares de la ciudad, desde el mirador a 60 metros de altura. Cada semana recomendamos un vino diferente: haz la visita combinada al mirador con cata de vino o cava y te invitamos a una segunda cata del **Vino de la Semana**. Y para acompañar el vino, con las **Degustaciones con Vino y Cava** podrás degustar las especialidades gastronómicas tradicionales para cada celebración del año, tales como, el pan de *San Jordi*, la *Mona de Pascua*, la *coca* de verbena, los *panellets* de Todos los Santos, los *turrones de Navidad*, el tradicional roscón del día de Reyes, entre otros. ¡Un viaje a los sabores en el centro de Barcelona!

A visit to the Wine Tourism and Wine Information Point at the Columbus Monument is a great introduction to the world of wine tourism. You'll be able to taste wine and cava from the Designations of Origin around Barcelona, buy the wines you've sampled and enjoy spectacular views from the viewing gallery 60 metres above the city. Every week we recommend a different wine and if you buy the combined ticket that includes a visit to the viewing gallery plus a wine or cava tasting, we'll invite you to a second tasting of the **Wine of the Week**. And to accompany the wine, our **Tasting with Wine and Cava** gives you the opportunity to sample traditional local specialities made to mark every celebration of the year. They include the special bread, *pa de sant Jordi*; the Easter cake, the *Mona de Pasqua*; the flatbread, *coca de revetlla*; round sweet treats, *panellets*, eaten on All Saints' Day; Christmas nougats, *torrons*; and the traditional Epiphany ring cake, the *tortell de Reis*. A journey to flavours in the centre of Barcelona!

Barcelona
Tel. 932 853 834
info@barcelonaturisme.com

 **Enoturismo en el Mirador de Colom/Wine tourism at the Columbus Monument**
 **VisitBarcelona Tickets**



Vino de la Semana
Wine of the week



Degustaciones con vino y cava
Tastings with Wine and Cava

Ferias y tradiciones enogastronómicas Food and wine festivals and traditions

Enero/January

Día de Reyes (6/1): Roscón de Reyes
Epiphany (6/1): Tortell de Reis

Febrero/February

Jueves Lardero: Tarta de chicharrones
Fat Thursday: Lardon flatbread

Marzo/March

Cuaresma: Buñuelos de cuaresma
Lent: Lenten fritters

Pascua: Mona de Pascua
Easter: Easter cake

San José/Saint Joseph (19/3): Crema catalana

Abril/April

Cuaresma: Buñuelos de cuaresma
Lent: Lenten fritters

Pascua: Mona de Pascua
Easter: Easter cake

San Jorge (23/4): Pan de Sant Jordi
Saint George (23/4): Sant Jordi bread

Mayo/May

San Ponce (11/5): Feria tradicional
Saint Pontius (11/5): Traditional fair

Junio/June

Tast a La Rambla (7-10/6)

Verbena de San Juan (23/6): *coca*
Midsummer's Eve (23/6): *coca*

Julio/July

Vinyasons (28/6-9/8)

Vijazz (5-7/7)

Septiembre/September

Mostra de Vins i Caves de Catalunya (24/9)

Fiestas de la vendimia
Grape harvest

Octubre/October

Fiestas de la vendimia
Grape harvest

Mercat de Mercats (18-20/10)

Vi+ DO Alella

Castañada (31/10): castañas, boniatos y *panellets*
Chestnut feast (31/10): chestnuts, sweet potatoes and *panellets*

Fira Apat (5-7/10)

Noviembre/November

Fiestas de la vendimia
Grape harvest

Diciembre/December

Navidad (25/12): *escudella y carn d'olla*, *turrones* y *barquillos*
Christmas (25/12): *escudella i carn d'olla*, nougats and tubular wafers

San Esteban (26/12): *canelones*, *turrones* y *barquillos*
Saint Stephen's Day (26/12): *cannelloni*, nougats and tubular wafers

visit Barcelona

No te pierdas detalle de la agenda de Barcelona. Consúltala ahora en

Don't miss a single thing in Barcelona. See what's on now by visiting

visitbarcelona.com





Experiences Food and Wine VisitBarcelona

CASTELLS/ENLAVANTION/HSIT

BarcelonaTurisme
Food&Wine

visitbarcelona.com



Aquí encontrarás propuestas que te ayudarán a conocer y vivir nuestra cocina, nuestros vinos, nuestra cultura y tradición gastronómica,...en definitiva, nuestro estilo de vida. Desde cursos y talleres, pasando por catas y maridajes, hasta visitas a bodegas y visitas gastronómicas guiadas, te lo ponemos fácil: haz tu reserva al momento y *on line* en tickets.visitbarcelona.com o consulta la web.

Here you'll find ideas to help you discover and experience our cuisine, wines, culture and culinary traditions... or, put in a nutshell, our lifestyle. From courses and workshops to tastings and pairings, it couldn't be simpler: book on line at tickets.visitbarcelona.com or check the website.



BCNKitchen
Barcelona
Tel. 932 681 253
info@bcnkitchen.com



Talleres de cocina participativos con la ayuda y dirección de un chef profesional. Después de cocinar se pueden degustar todos los platos cocinados, compartir opiniones y gustos alrededor de una gran mesa, y conocer una forma especial y única de salir a comer o a cenar.

Hands-on cookery workshops led by a professional chef. When you have finished cooking, you can sample all the dishes, exchange opinions and tastes around a long table, and discover a special and unique way of going out to lunch or dinner.

www.bcnkitchen.com



Bodegues Pinord
Vilafranca del Penedès
(50 min. de/from Barcelona)
Tel. 938 903 066
visites@pinord.com



Pinord ofrece visitas guiadas para conocer su bodega del Penedès y las viñas, organiza catas variadas e, incluso, trabajos en los viñedos para aquellos que quieran profundizar más en la elaboración del vino. Una visita donde conocerás, entre otros, los principios de la agricultura ecológica.

Pinord runs guided tours so you can discover its Penedès wineries and vineyards. It also organises a variety of tastings and even arranges for anyone who wants to further their knowledge of wine-making to work in the vineyards. During the visit, you'll find out about the principles of organic farming, among other things.

www.pinord.cat



Bodegues Sumarroca
Subirats (45 min. de/from Barcelona)
Tel. 938 911 092
winetourism@sumarroca.com



Bodega familiar que cuenta con más de 400 hectáreas de terreno ecológico repartido en 3 fincas en las cuales se fomenta la biodiversidad y la ecología, en un entorno de cultura, intercambio de experiencias y contacto con la naturaleza y la gastronomía. Actividades de enoturismo que van, desde visitas a catas hasta tours por el viñedo, maridajes y gastronomía, siempre con productos locales.

Family-owned winery with more than 400 hectares of organic vineyards. Its three estates are firmly committed to biodiversity and ecology in a cultural setting designed to foster the exchange of experiences and contact with nature and food. Wine tourism experiences ranging from tours and tastings to vineyard tours, wine pairings and dishes made with locally grown produce.

Enoturismo en Bodegas Sumarroca/Wine tourism at Bodegas Sumarroca

VisitBarcelona Tickets



Can Bas Domini Vinicola
Can Bas-Subirats
(45 min de/from Barcelona)
Tel. 938 994 173
enoturisme@can-bas.com



Visita una bodega familiar que es, a la vez, propiedad y tierra, un compendio de historia y cultura, de conocimiento y experiencia en el cultivo de la vid. Disfruta de una completa visita guiada para conocer un dominio vinícola histórico del Penedès y realizar una cata comentada de vinos de alta gamma.

Visit a family-owned winery with its own estate and vineyards, which are a compendium of history and culture, knowledge and experience in cultivating vines. Enjoy a complete guided tour to discover a historic wine domain in the Penedès region as well as a tutored tasting of our exquisite estate-bottled wines.

Visita a Can Bas Dominio Vinicola/Tour of Can Bas winery

VisitBarcelona Tickets



Can Calopa-L'Olivera Cooperativa
Barcelona
Tel. 646 619 188
visitescancalopa@olivera.org



En Can Calopa-L'Olivera Cooperativa descubrirás un abanico de vinos y aceites, fruto del proyecto de agricultura social y ecológica. Visita la bodega y la viña de la masía de Can Calopa de Dalt, en el Parque de Collserola de Barcelona, disfruta de desayunos y maridajes de los vinos y aceites que aquí se elaboran, o párate un rato para tomar una copa de vino a pie de viña en La Vinoteca de Can Calopa, un nuevo espacio para tomar vino en copas. At Can Calopa-L'Olivera Cooperativa you'll discover a range of wines and oils, which are the result of our social and organic farming project. Visit the winery and vineyards on the Can Calopa de Dalt estate, in Barcelona's Parc de Collserola, and enjoy breakfast and pairings of the wines and oils made there. Or stop to enjoy a glass of wine at La Vinoteca de Can Calopa, a new space overlooking the vineyards, where you can try wine by the glass.

www.olivera.org



Castlexperience
Barcelona
Tel. 933 100 509
info@castlexperience.com



Rutas desde Barcelona que combinan el vino, la cultura y la gastronomía. Descubre el Santuario situado en la montaña mágica de Montserrat mientras aprendes todas sus historias y secretos. Disfruta de una comida y conoce los mejores vinos en una bodega pequeña, orgánica y familiar: Oller de Mas. Puedes elegir esta experiencia en dos modalidades: medio día con tapas y día entero con menú catalán.

Routes from Barcelona combining wine, culture and gastronomy. Discover the shrine on the magical mountain of Montserrat while you learn all about its stories and secrets. Enjoy a meal and discover the finest wines at a family-run, small, organic winery: Oller de Mas. There are two options available: half day with tapas and full day with Catalan menu.

Montserrat, food and wine; Montserrat, tapes and wine

VisitBarcelona Tickets



Celler Parés Baltà
Pacs del Penedès
(50 min. de/from Barcelona)
Tel. 938 901 339
paresbaltà@paresbaltà.com



Con el Terroir Tour conocerás los lugares más bonitos y sorprendentes del Penedès, desde el valle hasta las montañas más altas de la comarca, y los mágicos Pelágs de Foix, y aprenderás el sistema de elaboración de los vinos y cavas ecológicos y biodinámicos Parés Baltà.

The Terroir Tour takes you to some of the most beautiful and surprising places in the Penedès, from valleys to the highest mountains, and the magical rock pools, the Pelágs del Foix. You'll also learn how Parés Baltà's organic and biodynamic wines and cavas are made.

www.paresbaltà.com



Cookiteca
Barcelona
Tel. 938 082 143
info@cookiteca.com



Disfruta con nuestros chefs de lo mejor de la gastronomía catalana en una clase de cocina práctica en un edificio modernista en el Passeig de Gràcia. En el taller de paella descubrirás cómo cocinar la mejor paella que jamás hayas probado o elije el taller del menú del Modernismo en Barcelona para aprender sobre la gastronomía en la época de Gaudí. Después de la clase lo degustarás en buena compañía y con una copa de vino.

Enjoy the finest Catalan food with our chefs in this hands-on cookery class in an art-nouveau building on Passeig de Gràcia. You can choose from the paella workshop, which will show you how to cook the best paella ever, or the Barcelona Modernisme menu workshop, where you'll learn about the dishes made in Gaudí's day. After the class you'll taste your efforts in great company with a glass of wine.

Taller de cocina en un edificio modernista/Cookery workshop in an Art Nouveau building

VisitBarcelona Tickets



Família Torres
Pacs del Penedès
(40 min. de/from Barcelona)
Tel. 938 177 330
reserves@torres.es



Desde sus orígenes, en 1870, Familia Torres ha unido tradición e innovación hasta convertirse en una bodega de referencia. A través de un paseo entre viñedos y la visita a la bodega podrás descubrir el entorno, la historia y los secretos de los vinos más emblemáticos. La experiencia culmina con un maridaje de vinos y quesos o vinos e ibéricos de distintas regiones.

Ever since the winery was founded in 1870, Familia Torres has brought together tradition and innovation, becoming one of the world's most-renowned wineries. During a stroll through their vineyards and a tour of their winery you'll enjoy the beautiful scenery and learn about the history and secrets of their most iconic wines. The experience ends with a pairing of wines and cheeses or wines and Iberico ham from different regions.

Maridaje de vinos y quesos y Maridaje de vinos y jamón ibérico/Wine and cheese pairing and Wine and Iberico ham pairing

VisitBarcelona Tickets



Food Lover Tour
Barcelona
Tel. 663 887 730
info@foodlovertour.com



Visita culinaria guiada por uno de los mercados más emblemáticos de Barcelona. Disfruta de la mejor comida de mercado, fresca, local y de alta calidad. Desde succulentos jamones, olivas y quesos, platos de cuchara de la tierra a la mesa, pasando por pescado y mariscos, exquisitos bocadillos con trufa y las bebidas más tradicionales desde cava a vinos afrutados. Guided culinary tour of one of Barcelona's most iconic markets. Enjoy the finest fresh food, produced locally and of the highest quality. From succulent hams, olives and cheeses, to hearty dishes from the land to your table, along with fish and seafood, exquisite truffle sandwiches and traditional drinks, from cavas to fruity wines.

Market Lunch Tour

VisitBarcelona Tickets



Forn Elias 1917
Barcelona
Tel. 934 556 176
fornelias90@gmail.com



Panadería de larga tradición, con la tercera generación de la familia Elias, que conserva el método tradicional de elaboración del pan y el compromiso de calidad con las mejores materias primas. Gran variedad de productos: carta de panes diferentes cada día de la semana, galletas de fibra, torta, magdalenas, roscón de Reyes, mona de Pascua, recetas de temporada, etc...con los sabores de toda la vida.

A bakery of many years standing, with the third generation of the Elias family at the helm, which uses traditional bread-making methods and is committed to quality with the best raw ingredients. A wonderful choice of products: different breads every day of the week, high-fibre biscuits, cakes, muffins, the traditional Epiphany cake, Easter cake, seasonal recipes, etc ... all with time-honoured flavours.

www.fornelias.com



Forn Mistral
Barcelona
Tel. 933 018 037
info@formistral.com



El histórico Forn Mistral es un espacio de venta y degustación donde podrás probar el delicioso chocolate caliente, o el suizo con nata casera montada al momento, acompañado de las mejores ensaimadas y croissants de Barcelona o los bizcochos de toda la vida. Y todo elaborado en el propio obrador. ¡Una merienda de calidad que no te puedes perder! The historic Forn Mistral is a shop and tasting space where you can sample delicious hot chocolate, on its own or topped with freshly made whipped cream, accompanied by some of Barcelona's finest pastries, including spiral-shaped ensaimadas and croissants, or the sponge fingers, melindros. All made on the premises. A delicious snack you can't afford to miss!

www.fornmistral.com



Jean Leon
Torrelavit (1 h de/from Barcelona)
Tel. 938 177 690
visitas@jeanleon.com



Descubre los secretos de elaboración de nuestros vinos, siente la increíble sensación de prensar uva con los pies, recorre en segway o patinete eléctrico nuestras majestuosas viñas, disfruta con nuestros exclusivos maridajes enogastronómicos, degusta nuestros vinos a copas y disfruta de un ambiente relajado en nuestro Wine Bar. Learn the secrets of how we make our wines, experience the incredible sensation of treading grapes, take a Segway or e-scooter tour of our beautiful vineyards, delight in our exclusive food and wine pairings, enjoy our wines by the glass and relax at our Wine Bar.

www.jeanleon.com



Penedès Ecotours
Barcelona
Tel. 622 619 870
info@penedesecotours.com



Penedès Ecotours es una agencia ecológica que ofrece rutas en bicicleta y alquiler de bicicletas en la región vinícola del Penedès. Ofrecemos visitas diarias desde Barcelona y visitas a medida para individuales y para grupos. Penedès Ecotours is an eco-agency offering wine tours, bike tours and bike rental in the Penedès wine region. We offer daily tours starting from Barcelona and tailor made tours for individuals and groups.

www.penedesecotours.com



Petritxol Xococa
Barcelona
Tel. 933 018 291
petritxol.xococa@gmail.com



Escondido en la entrañable calle Petritxol, se encuentra Petritxol Xococa, el paraíso de los amantes del chocolate. Los productos, hechos con pasión, se caracterizan por su calidad. Podrás disfrutar de esta experiencia degustando una variedad de productos de cafetería, desde un chocolate con churros, hasta un suizo con ensaimada.

Tucked away on the delightful Carrer Petritxol, you'll find Petritxol Xococa, a chocolate lovers' paradise. The top-quality products are made with true passion. You can enjoy the experience tasting a variety of coffee shop staples, from chocolate with churros, to a thick hot chocolate topped with whipped cream and an ensaimada pastry.

www.petritxol.com



The Paella Club
Barcelona
Tel. 672 272 276
hola@thepaellaclub.com



Descubre todos los secretos de la paella en un taller totalmente interactivo, en el que recorrerás el territorio mediterráneo a través de sus ingredientes locales, bajo la supervisión de chefs profesionales, mientras disfrutas de cava y vino locales. Una cena de cinco platos donde, además de degustar una paella recién hecha, preparada por ti en un taller totalmente práctico, disfrutarás de platos adicionales preparados por un chef con experiencia en restaurantes con estrella Michelin.

Discover all the secrets of *paella* at this hands-on workshop, which will take you a journey through the Mediterranean and its local ingredients, under the supervision of professional chefs while you enjoy local cava and wines. A five-course dinner including a *paella* you have made at the workshop, as well as dishes prepared by a chef from a Michelin-starred restaurant.

www.thepaellaclub.com

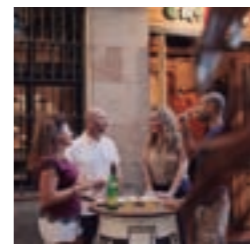


Venivinum Enoturisme Conscient
Barcelona
Tel. 620 126 304
hola@venivinum.cat



Las rutas de vino con Venivinum te permitirán conocer la realidad de los vinos más personales y especiales de Cataluña. Desde Barcelona podrás disfrutar de la combinación de agricultura ancestral con bodegas para producir los mejores vinos y espumosos naturales, biodinámicos y ecológicos. Visitemos la bodega, usando el transporte menos contaminante posible, comeremos y volveremos al lugar de inicio. Venivinum's wine trails will give you an insight into Catalonia's most personal and special wines. From Barcelona you can enjoy the combination of ancestral agriculture with wineries that produce the best natural sparkling, biodynamic and organic wines. We'll visit the winery, using the least-polluting means of transport, have lunch and return to Barcelona.

www.venivinum.cat



Wanderbeak
Barcelona
Tel. 610 945 225
info@wanderbeak.com



Degusta, cata y descubre los barrios de Barcelona mientras admiras los lugares de interés de la ciudad como un local. En Wanderbeak compartimos nuestra pasión por las historias, las tradiciones, los barrios y las personas, más allá de la gastronomía. Descubre más sobre nuestro tour de tapas y vinos *Born To Eat* o el tour *Gourmet Gaudí*, que incluye arquitectura modernista y comida en un restaurante con estrella Michelin. Eat, drink and discover Barcelona's neighborhoods as you see the city's sights from a local's point of view. At Wanderbeak we share our passion for the stories behind the food, the traditions, the neighbourhoods and the people who live here. Find out more about our *Born to Eat* tapas and wine tasting tour, or the *Gourmet Gaudí* Michelin-starred dining and modernista architecture tour.

www.wanderbeak.com

Born to Eat

VisitBarcelona Tickets



Winenium
Barcelona
Tel. 681 356 724
info@winenium.com

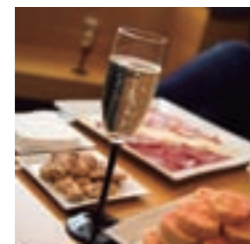


Descubre dos bodegas únicas en el Penedès, escogidas por la calidad de sus vinos y por su autenticidad y singularidad. Disfruta de una cata de cava y vinos orgánicos maridados con un surtido de tapas de producto local en una visita guiada a pie por los viñedos y la bodega, de la mano de expertos conocedores del vino.

Discover two unique wineries in the Penedès region, hand picked for the quality of their wines and their authenticity and uniqueness. Enjoy a tasting of cava and organic wines paired with tapas made with locally produced ingredients on a guided tour of the vineyards and winery, led by a wine expert.

Boutique wineries, wine & tapas

VisitBarcelona Tickets



Catalunya Bus Turístic
Barcelona
Tel. 932 853 832
info@barcelonaturisme.com



Excursión de un día con autobús a tres bodegas del Penedès con visita guiada y cata de vino y cava y degustación de productos catalanes. Salidas desde el centro de la ciudad.

Day trip to three Penedès wineries including a guided tour and tasting of wine and cava and Catalan products. Departures from the city centre.

Vino y Cava/Wine and Cava

VisitBarcelona Tickets

visit Barcelona tickets

Conoce más sobre estas experiencias y haz tu reserva on line en

Find out more about these experiences and make your booking on line at

tickets.visitbarcelona.com

Leyenda/Key symbols

Cursos y talleres.
 Classes and workshops.

Visitas guiadas.
 Guided tours.

Catas y maridajes.
 Tastings and pairings.

Compra online.
 Online purchases.

Visitas a bodegas.
 Winery tours.

Barcelona Restaurants

ENJOY THE CUISINE OF BARCELONA

DOWNLOAD
FREE
APP



apps.barcelonaturisme.com