

SPAIN  
b-guided >

ESPAÑA: 5 EUROS

MODA, ARTE, DISEÑO,  
ARQUITECTURA,  
GASTRONOMÍA, MÚSICA,  
ENTRETENIMIENTO

FASHION, ART, DESIGN,  
ARCHITECTURE,  
GASTRONOMY, MUSIC,  
ENTERTAINMENT

#33

Silvia Prada





Happy Pills (C. Arcs, 6, BCN) vende remedios contra los sabores de la vida cotidiana. Es una tienda de golosinas -cuyo concepto desarrolló el estudio m- en donde te las llevas en contenedores de medicinas: pastilleros, botellas de vitaminas o botiquines, y con una etiqueta informativa del contratiempo a subsanar: los lunes, el precio de la vivienda... Dedicada igualmente a endulzar momentos está Teresa, extremeña que tras ejercer de médico en Buenos Aires, colgó el fonendoscopio, voló a Barcelona, y aprendió a hacer helados. Ahora regenta la heladería artesana Tomo II (C. Argenteria, 61), y elabora ella misma más de 24 sabores, siempre con ingredientes de temporada. A similar tarea se han estado entregando Marc en Xocóa y desde no hace tanto en Demasié (C. Princesa, 28, BCN) -hay que probar esas galletas dulces y saladas 'exageradamente buenas'-, y Yann Duytsche en Dolç (C. Josep Puig i Cadafalch, 50, Sant Cugat del Vallès), con su fascinante nouvelle pâtisserie. Como un trozo de tarta casa con una taza de té o de café, visitad Amaté en Madrid (C. Argensola, 6) o cualquier boutique Nespresso ([www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)). En la primera, más de 150 variedades, entre la marca propia y otras de prestigio internacional como Harney & Sons, en un espacio luminoso y chic. En la segunda, aparte de máquinas, cápsulas de espressos y largos para todos los gustos, y ediciones limitadas disponibles únicamente durante algunas semanas, como la última, Jalayatra, exclusiva mezcla de Arábicas de Malabar. Los gourmet trotters no hace falta que vayan muy lejos, basta con que se acerquen a Delishop (C. Mallorca, 241, BCN) o Isolée (C. Infantas, 19, MAD), zocos gastronómicos en marcos de vanguardia. Delishop cuenta con varias líneas de producto propio y regala recetas de cocinas del mundo, mientras Isolée ha lanzado el ChocolaTé. Fishop (C. Amigó, 39, BCN), es una pescadería moderna, que abre sólo por la tarde y en la que suena jazz. Allí Joan despacha pescado de playa y marisco por un lado, y sushi para llevar por otro, preparado in situ por un cocinero japonés. Al fondo, bacalao desalado y una estantería bien provista de vinos blancos y conservas del mar. Próximamente empezará a funcionar su mini barra de degustación. En Gouthier (C. Mañé i Flaquer, 8, BCN) podéis comprar deliciosas ostras de los caladeros de la costa atlántica francesa, de varios sabores y texturas, conservas artesanas (mejillones gallegos La Brújula, los espectaculares espárragos de La Catedral de Navarra, ahumados Carpier), e incluso los platillos que sirven, que adquirís envasados al vacío, calentáis en casa al baño maría, y sacáis a la mesa con alguno de los apetitosos panes ecológicos de Barcelona Reykjavik (iniciativa de David -barcelonés- y Gudrun Margret -islandesa-, ver guía), o una auténtica baguette francesa de DeliPanific (C. Hortaleza, 75, MAD), que si os apetece mojaréis en los aceites de oliva virgen extra de diversas D. O. de España y de fuera que hay en OroLíquido (C. de la Palla, 8, BCN) u Olive (Pl. de les Olles, 2, BCN).

Happy Pills (C. Arcs, 6, BCN) sells cures for all those tribulations of everyday life. This candy shop -with a concept developed at studio m- sells sweets in medicinal containers: pillboxes, vitamins bottles or first-aid kits, all with an informative label regarding the ailment to be cured: it's Monday morning, something to get me out of bed... Equally devoted to sweetening moments is Teresa, from Extremadura, who after working as a doctor in Buenos Aires, hung up her phonoscope, flew to Barcelona, and learnt how to make ice cream. She now manages homemade ice cream parlour Tomo II (C. Argenteria, 61), and makes more than 24 flavours herself, always with seasonal ingredients. Marc from Xocóa has been performing a similar task there and more recently at Demasié (C. Princesa, 28, BCN) -you have to try the 'remarkably good' sweet and savoury biscuits, and Yann Duytsche at Dolç (C. Josep Puig i Cadafalch, 50, Sant Cugat del Vallès), with his fascinating nouvelle pâtisserie. As a piece of cake goes well with a cup of tea or coffee, visit Amaté in Madrid (C. Argensola, 6) or any Nespresso boutique ([www.nespresso.com](http://www.nespresso.com)). The first stocks over 150 varieties of tea, along with their own brand and other internationally renowned ones like Harney & Sons, in a chic, luminous space. The second not only has machines, but also espresso and lungo capsules for all tastes, and limited editions available during some weeks only, like the latest one, Jalayatra, an exclusive blend of Arabicas from Malabar. Gourmet trotters need look no further, just drop into Delishop (C. Mallorca, 241, BCN) or Isolée (C. Infantas, 19, MAD), food bazaars in a modern setting. Delishop has several of its own product lines and gives out recipes from around the world, while Isolée has launched ChocolaTé. Fishop (C. Amigó, 39, BCN) is a modern-day fishmonger, open only in the afternoons, where you can hear jazz music. Joan, the owner stocks a range of fish and shellfish, as well as takeaway sushi, all freshly prepared by a Japanese cook. At the back, desalinated cod and well stocked shelves, full of white wines and preserves from the sea. A taster mini bar will soon be open. Gouthier (C. Mañé i Flaquer 8, BCN) sells delicious oysters from the fishing grounds of the French Atlantic coast, in various flavours and textures, artisan preserves (La Brújula Galician mussels, wonderful asparagus from La Catedral de Navarra, Carpier smoked products), and even dishes prepared there by themselves, which can be purchased in vacuum packs, heated up at home in a bain-marie and served with some tempting organic bread from Barcelona Reykjavik (bakery set up by David from Barcelona and Gudrun Margret -Icelandic-, see guide) or a genuine French baguette from DeliPanific (C. Hortaleza, 75, MAD), which should be dipped into virgin extra olive oil, from D. O. producers from Spain and elsewhere, to be found at OroLíquido (C. de la Palla, 8, BCN) or Olive (Pl. de les Olles, 2, BCN).

