



Unico recommended restaurant in Barcelona

바르셀로나 맛집

우니코



추천 맛집

- * 가격 정보는 2021년 기준입니다.
- * 영업 시간은 구글맵에서 확인하시고 가시길 추천합니다.
- * 식당에서 제공되는 음식은 사진과 다를 수도 있습니다.



파에야 맛집



바르셀로нетا

El Restaurante Barceloneta

Moll dels Pescador, Port Vell, Carrer de l'Escar, 22, 08039 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일 ~ 일요일

13:00 ~ 00:00

바르셀로나 해변 근처에 있는 분위기 좋고 해산물과 파에야가 맛있는 레스토랑입니다.

내부 인테리어가 멋스럽고 고급스럽습니다. 또한 2층에 테라스에서는 요트 선박장이 보여 유럽에서 식사하는 느낌을 제대로 만끽하실 수 있습니다. 파에야를 1인분씩 주문 가능하며 파에야를 맛보실 수 있습니다. **파에야 종류에 따라 20-26유로 선** 정도이고 전체적으로 음식 가격이 비싼 편이지만 음식이 깔끔하고 맛있어서 추천드립니다. 주차장이 있어 편리합니다. (발렛파킹 서비스 있음)

국물 파에야(Arroz caldoso), 먹물 파에야(Arroz negro)도 맛있어요!

(*파에야 주문하실 때 꼭 poca sal, por favor (뽀까 쌀, 뽀르 파보르)라고 말씀하셔야 덜 짜게 나옵니다.)

파에야 맛집



파코 알칼데

Paco Alcalde

Carrer de, Emilia Llorca Martín, 12, 08003 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일 ~ 일요일

12:00 ~ 23:00

화요일 휴무

파코 알칼데는 개그맨 이휘재 씨와 이원일 세프님께서 드시고 감탄한 가제밥으로 유명한 곳입니다. 1921년에 문을 연 파코 알칼데는 3대째 변치않는 맛을 이어오고 있습니다.

가제와 해산물 풍미가 물씬 풍기는 가제밥 뿐만 아니라, 해산물 파에야, 먹물 파에야, 닭고기 파에야 등 다양한 파에야 중에서 골라서 맛 보세요. 맛집이다 보니 오후 1시 이후에는 사람들이 많습니다. 조금 일찍 가셔서 여유있게 식사하세요. 한국어 메뉴판이 있습니다.

* 가제밥 기본에는 랍스터가 들어있지 않습니다. 방송에 나온 가제밥은 랍스터를 별도로 추가한 거예요.

가제밥: 16.50유로(1인분), 가제밥+랍스터 반마리 추가: 28유로(1인분) 가제밥+랍스터 한마리 추가: 42유로(1인분)





파에야 맛집



살라망카

Restaurant Salamanca

C/ de Pepe Rubianes, 34, 08003 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~일요일 10:00 ~ 24:00

살라망카는 바르셀로나에서 가장 상징적인 레스토랑 중 하나입니다. 바르셀로нетা 해변이 있는 곳에 위치해 있습니다. 바다가 보이는 테라스 자리도 있어 날씨 좋은 날 지중해 바다를 바라 보시면서 파에야를 드실 수 있습니다.

다양한 종류의 파에야와 신선한 생선과 최상급 해산물 요리로 유명합니다. 또한 살리망카는 살라망카 지방 자체에서 생산되는 이베리아 햄과 소시지와 품질 좋은 고기 요리로도 유명하답니다.

모듬 해산물 (2인분 기준) 99.8 유로 추천
해산물 빠에야 17.95 유로
먹물 빠에야 17.95 유로

파에야 맛집



라 뼈를라

Restaurant La Perla Bcn

Passeig de l'Exposició, 62, 08004 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~토요일 09:30 ~ 12:00, 13:00 ~ 16:30

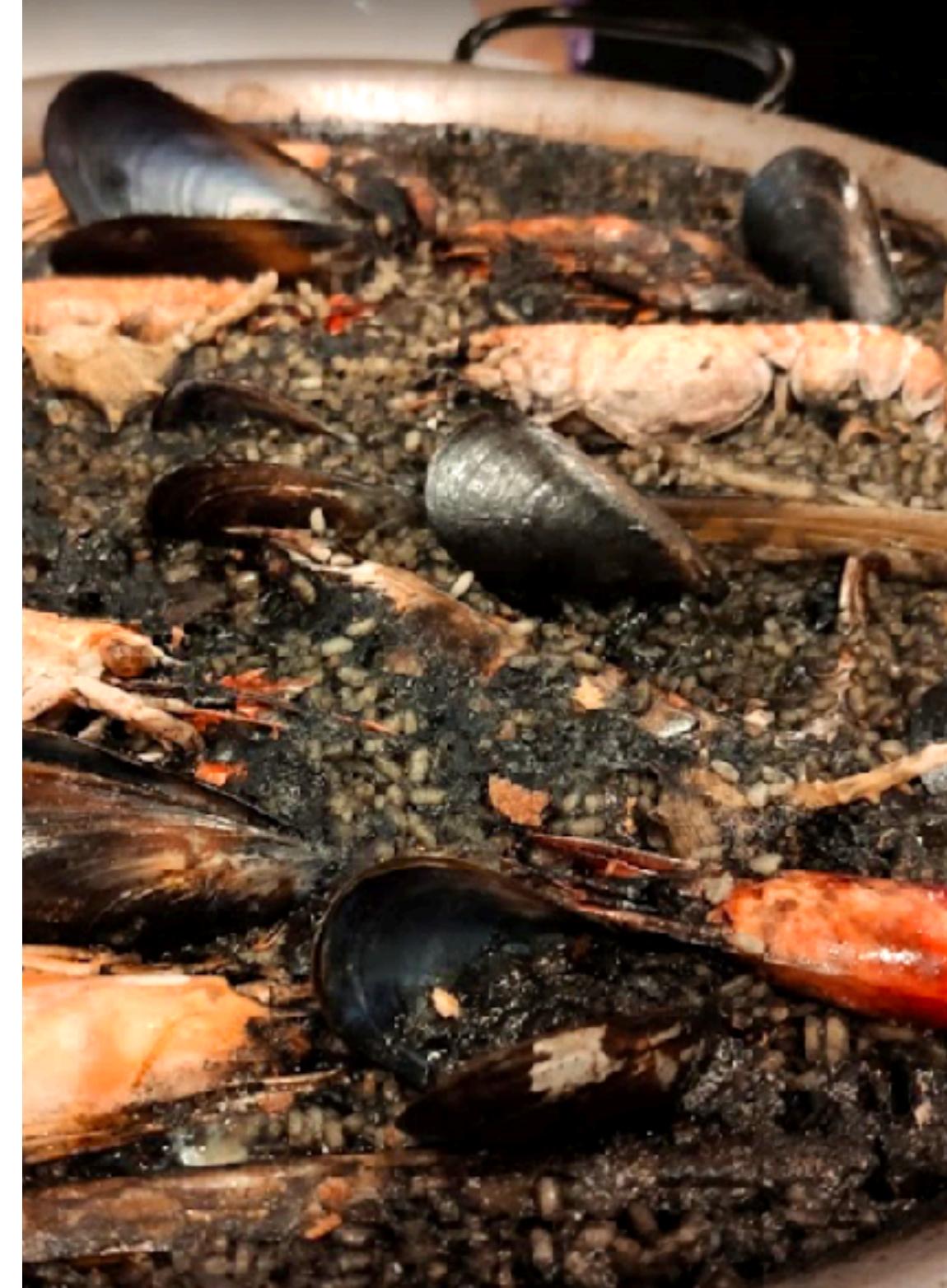
화요일 휴무

에스파냐 광장 근처에 있는 먹물 파에야가 맛있는 곳으로 먹물 파에야 뿐만 아니라 다양한 종류의 까딸루냐 전통 음식을 맛 볼 수 있는 식당으로 유명한 곳입니다.
하몽으로 채운 아티초크, 오징어 순대와 같이 속을 채운 오징어 요리, 재철 버섯 요리 등 향토적인 음식을 드시고 싶은 분들에게 추천합니다.

다만 오전과 점심 시간에만 영업을 하고 저녁 시간에는 영업을 하지 않으니까 일정 확인하셔서 맛있는 음식을 즐기시길 바랍니다.

해산물 파에야는 2인분 이상 주문하셔야 합니다. 먹물 파에야는 1인분 주문이 가능합니다.

먹물 파에야(Arroz negro)와 국물 빠에야(Arroz Caldoso) 20- 24유로 선





파에야 맛집



엘 그롭

Taverna El Glop

Carrer de Sant Lluís, 24, 08012 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~일요일 13:00 ~ 01:00

El Glop Braseria (2호점)

Carrer de Casp, 21, 08010 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~일요일 08:00 ~ 01:00

오리지날 레스토랑(본점)은 'Taverna El Glop'이라는 곳입니다. 숯불돼지고기구이(Secreto Iberico), 1인분 주문이 가능한 먹물 파에야(Arroz negro con Sepia y almejas), 빵 콘 토마테 (Pan con tomate)가 특히 맛있습니다.

카탈루냐 광장 근처에 2호점이 있는데 호불호가 좀 가려지긴 하나 위치가 좋고 맛은 오리지날과 비슷합니다.

숯불돼지고기구이(Secreto Iberico) :15유로

먹물 파에야(Arroz negro con Sepia y almejas) : 15.30유로 (1인분)

(*파에야 주문하실 때 꼭 poca sal, por favor (뽀까 쌀, 뾰르 파보르)라고 말씀하셔야 덜 짜게 나옵니다.)

파에야 맛집



아구아

Agua Restaurant

Passeig Marítim de la Barceloneta, 30, 08003 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~일요일 12:00 ~ 01:00

바르셀로네타 해변 바로 앞에 있는 빠에야 맛집입니다. 음식 가격이 싸운 곳은 아니지만
지중해가 보이는 테라스에서 식사를 하실 수 있습니다. 전망이 좋아 음식도 더 맛있게
느껴지게 하는 곳입니다.

해산물 빠에야는 2인분 이상 주문하셔야 합니다. 먹물 빠에야는 1인분 주문이 가능합니다.

해산물 빠에야 (Paella marinera) : 23유로(1인분)

먹물 빠에야(Arroz negro, "alioli" de azafrán) : 20유로 (1인분)

(*빠에야 주문하실 때 꼭 poca sal, por favor (뽀까 쌀, 뾰르 파보르)라고 말씀하셔야 덜 짜게 나옵니다.)





갈리시아 맛집



오레도르노

O'Retorno

Carrer del Comte d'Urgell, 168, 08036 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

화요일~토요일 07:00 ~ 00:30

일요일 08:00 ~ 00:30

화요일 휴무

오레토르노는 스페인 갈리시아 지역의 요리를 전문으로 하는 맛집입니다. 갈리시아는 스페인에서 맛의 고장으로 유명한 곳으로 대서양 근처에 위치해 있어 신선한 해산물과 생선으로 만든 다양한 요리가 발달됐습니다.

특히 문어와 맛조개, 조개, 가리비, 생굴 등 해산물 요리가 특히 맛있습니다.

뿔뽀 콘 카첼로스 (Pulpo con cachelos) : 갈리시아의 대표 요리로 데친 문어와 감자에 살짝 단 고춧가루를 뿌려 먹는 요리

쌈부리나 (Zamburiña) : 가리비의 한 종류. 품질 좋은 쌈부리나의 갈리시아와 아스투리아 연안에서 주로 잡힙니다. 일반 가리비보다 크기가 약 2~3배 작지만 질감과 풍미가 뛰어 납니다.

해산물 맛집



라파라데타

La Paradeta

Carrer del Consell de Cent, 318, 08007 Barcelona, Spain

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

화요일~일요일 13:00 ~ 16:00, 20:00 ~ 23:30 (*월요일 휴무)

Passatge de Simó, 18, 08025 Barcelona, Spain

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

화요일~일요일 13:00 ~ 16:00, 20:00 ~ 23:30 (*월요일 휴무)

마켓 스타일의 해산물 전문 식당입니다. 시장처럼 원하시는 해산물을 고르고 조리 방식을 선택하시면 테이블로 음식을 가져다 줍니다. 신선한 해산물과 생선을 다양한 조리법으로 드릴 수 있습니다.

- **Asado:** 구움
- **Frito:** 튀김
- **Salteado:** 볶음
- **Cocido:** 익힘
- **Al vapor:** 찜
- **A la plancha:** 철판에 구움
- **Rebozado:** 빵가루나 밀가루 반죽에 묻혀 튀김
-



고급 타파스 맛집



Cañete

Carrer de la Unió, 17, 08001 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Berenjenas fritas cordobesas a la miel
(꿀을 뿐린 가지 튀김 칩)
- Bomba picantona de la Barceloneta
(매운 큰 크로켓)
- Gambas frescas al ajillo (감바스 알 아히요)
- Carpaccio de Toro (카르파초: 소고기 육회)
- Zamburiñas de las Rías con jamón ibérico
(하몽을 곁들인 가리비)
- Arroz Cañete del día (오늘의 쌀요리)

메뉴 델 디아 맛집



Centfocs

Carrer de Balmes, 16, 08007 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- 메뉴 델 디아 :** 오늘의 메뉴 (점심 특선)
평일 낮 시간에만 판매하는 메뉴로 매일 매일 다른 요리를 제공하고 세트 메뉴가 단품요리를 시키는 것보다 좀 더 저렴하게 음식을 드실 수 있습니다.
- Primer (전체요리)** 리스트 중 하나를 선택
Segundo (메인요리) 리스트 중 하나를 선택
음료와 디저트
(일부 요리와 음료는 추가 요금이 있을 수 있습니다.)

카탈루냐 광장 근처에 위치

포르투갈 타파스 맛집



Oporto

Carrer de Sardenya, 296, 08013 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Empanadillas (큰 구운 만두 같은 요리)
- Bacalao con Natas (대구와 감자에 생크림을 넣은 요리)
- Pulpo à Lagareiro (숯불에 구운 문어 요리)
- Arroz de Marisco (해산물을 넣은 쌀 요리)

사그라다 파밀리아 성당 근처 있는 곳으로 포르투갈 전문 식당



타파스 맛집



라 코바 푸마다

La Cova Fumada

Carrer del Baluard, 56, 08003 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~토요일 08:45 ~ 15:45

일요일 휴무

라 코바 푸마다는 간판이 없는 진짜 **로컬 타파스 맛집입니다.** 바르셀로나네타 해변 근처에 위치해 있습니다. 가격이 저렴하고 음식이 짱긴 하지만 모든 요리가 다 맛있습니다. 그래서 항상 스페인 사람들로 북적이는 진짜 맛집입니다.

Bomba가 원조인 가게입니다. 봄바(Bomba)는 으깬 감자에 다진 고기(보통 돼지고기/쇠고기)를 채워 튀긴 요리입니다. 동그란 고로케라고 생각하시면 될 것 같습니다.

Sardinas (작은 정어리 구이)

Pulpo (문어: 이 곳은 문어보다 작은 오징어 같은 느낌입니다.)

Buñuelos de Bacalao (대구 살 튀김)

타파스 맛집



La Pedreta

Carrer del Consell de Cent, 333, 08007
Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Menú del día (메뉴 델 디아)
- Paella (빠에야)
- Alcachofa frito (아티초크 튀김)

메뉴델디아도 있고 빠에야도 맛있습니다.
사그라다 파밀리아 성당 근처에서 식사할 곳을
찾으신다면 이 곳을 추천드립니다.

타파스 맛집



Bosque Palermo

Carrer de València, 163, 08011 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Paella (빠에야) 10유로 (2인분 이상 주문)
- Pulpo A la Gallega (문어)
- 고기 요리도 괜찮습니다.

음식도 맛있고 가격이 저렴한 가성비 좋은 레스토랑입니다.

타파스 맛집



Mediamanga

Carrer d'Aribau, 13, 08011 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Meloso de Arroz Con Gambas (새우를 얹은 부드러운 쌀요리)
- Steak Tartare (스테이크 타르타르)
- Grilled Scallops with Zucchini Flowers (구운 관자와 호박꽃)
- Oyster (굴소스) 넣은 요리도 비싸지만 맛있어요.

음식 종류가 많지 않고 양이 작고 가격이 좀 비싼 편이긴 하지만 요리가 다 맛있습니다.

까바 맛집



엘 샘파네트

El Xampanyet

Carrer de Montcada, 22, 08003 Barcelona

구글 지도 보기 ← 클릭

화요일~토요일 12:30 ~ 15:30, 19:00 ~ 23:00

일요일 12:00 ~ 15:30

월요일 휴무

스페인 스파클링 와인인 Cava 맛집입니다. 보른지구 산타 마리아 델 마르 성당 근처에 있는 식당으로 3대를 이어온 맛집입니다. 바 근처에서 서서 간단하게 타파스 한 두 종류와 함께 까바나 와인을 마실 수 있습니다. 현지들이 즐겨 찾는 맛집이라 항상 사람들로 북적이지만 스페인 전통 타파스를 즐기실 수 있는 곳입니다.

오픈 시간 10~15분 전에 가서 줄을 서야 들어가서 앉을 수 있을 정도로 유명한 곳입니다. 피망과 치즈 들어간 타파스가 특히 맛있습니다.



타파스 맛집



Vinitus

Carrer del Consell de Cent, 333, 08007
Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Clara 클라라(레몬 맥주) 및 상그리아
- Bacalao con miel (꿀대구)
- Pulpo con Patata (문어와 감자)
- Jamon (하몽)
- Pan con tomate (토마토를 문지른 바게트빵)
- Brocheta de langostino (새우꼬치)
- Huevos cabreados (감자튀김이랑달걀반숙)
- Solomillo con padron (등심과 고추튀김)
- Pimientos de padron (고추튀김)

타파스 맛집



Quimet & Quimet

Carrer del Poeta Cabanyes, 25, 08004
Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Salmon, yogurt, honey (연어, 요거트, 꿀)
- Prawns with red pepper (새우와 붉은 피망)
- Scallops with caviar (관자와 캐비어)
- Cheese & mushrooms (치즈와 버섯)
- Quimet beer (하우스맥주)

세계 유명한 요리사들이 최고의 맛집이라고 소개한 곳. 서서 드시는 사람들이 너무 많지만 경험해 볼 만 합니다.

스테이크 맛집



Patagonia Beef & Wine

Gran Via de les Corts Catalanes, 660, 08010
Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

추천 메뉴

- Lomo 280g /180g (안심 스테이크)
- Ojo de Bife 500g (립 아이 스테이크)
- Bife de Chorizo (아르헨티나 클래식 스테이크)
- Picanha (피카냐:브라질 소고기 부위 스테이크)
- Brochette de Lomo (안심 꼬치 구이)

고기 요리로 유명한 아르헨티나 식당입니다. 제대로 된 스테이크를 맛 보고 싶은 분들께 추천합니다.



Bakery



호프만

Pastelería Hofmann

Carrer dels Flassaders, 44, 08003 Barcelona, Spain

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~토요일 09:00 ~14:00, 15:30 ~ 20:00

화요일 09:00 ~ 20:00

일요일 09:00 ~ 14:00

플레인 크로와상, 마스카르포네 크로와상, 초코 크로와상, 딸기 크로와상, 라스베리
크로와상 등등 (가격은 3유로 선)

빵집에서 크로와상을 구입 후 커피숍에서 가셔서 커피를 주문 후 같이 드시는 것도 가능합니다. 빵집에 크로와상이 품절되면 바로 근처 호프만 빵집을 바라보고 오른쪽 옆으로 5 미터 가면 빵집에서 운영하는 카페에서도 구입이 가능합니다.
(*커피숍에는 크로와상 종류가 많이 없습니다.)

Coffeehouse



엘 마그니피코

Cafés El Magnífico

Carrer de l'Argenteria, 64, 08003 Barcelona, Spain

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~목요일 09:00 ~14:00, 16:00 ~ 20:00

금요일~토요일 09:00 ~ 20:00

화요일 휴무

브라질, 콜롬비아, 케야, 에디오피아, 코스타리카, 온두拉斯, 인도네시아, 파마나 원두 등등 (가격은 250g에 6유로~12유로 정도)

다양한 나라의 직접 볶은 원두를 구매하실 수 있습니다. 이탈리아인들도 극찬한 커피 전문점으로 대회에서 상을 받은 커피집입니다. 물론 커피도 마셔 보실 수 있습니다.

Craft Beer



파브리카모리츠

Fàbrica Moritz Barcelona

Ronda de Sant Antoni, 39, 41, 08011 Barcelona, Spain

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~목요일 12:00 ~ 01:00

금요일~토요일 12:00 ~ 02:00

일요일 12:00 ~ 00:30

오리지널 모리츠, 에피도르, 모리츠 레드 이파, 클라라, 모리츠 흑맥주, 다양한 안주 등등 (가격은 모리츠 맥주 1잔에 2.5유로~3.8유로)

직접 만든 다양한 모리츠 맥주를 맛 보실 수 있습니다. 각각 다른 맛의 맥주 4잔(1잔에 12cl)에 8유로입니다. 닭 날개 튀김, 피자, 감자튀김, 흥합요리, 고추튀김, 가지튀김 등

(*테라스에서 드실 경우 테이블료가 붙습니다.)



Churroz



츄레리아

Xurreria

Carrer dels Banys Nous, 8, 08002 Barcelona

[구글 지도 보기 ← 클릭](#)

월요일~금요일 07:00 ~14:00, 16:00 ~ 20:00

토요일~일요일 07:00 ~14:00, 16:00 ~ 20:30

수요일 휴무

고딕지구 카테드랄 근처에 위치한 츄레리아입니다. 바르셀로나에서 가장 유명한 츄로스 맛집이라고 할 수 있습니다. 따뜻한 초콜렛에 찍어 먹어도 맛있고 그냥 먹어도 맛있고 설탕을 뿌려서 먹으면 더 맛있습니다. 초콜렛이 코팅된 츄로스도 판매합니다. 취향에 맞게 골라서 맛 보세요.

기본 츄로스 한봉지: 1.40 유로