



Delícies per emportar-se



A la botiga Temps de Terra trobareu productes frescos i elaborats
provinents de la finca de la vall del Cabiscot. FOTOS: FLAMINIA PELAZZI



US PROPOSEM UNA COMBINACIÓ DE BOTIGUES DE BON MENJAR I ESPAIS VERDS A LA CIUTAT PER DEGUSTAR-NE ELS PLATS

JORDI LUQUE

A Barcelona disposem d'una combinació guanyadora i, sovint, ignorada. D'una banda, magnífics parcs –potser no tants ni tan grans com voldríem, però magnífics–, i de l'altra, un munt de competents botigues de menjar preparat –i no només rostisseries o botigues gurmet per quan voleu un paté o un formatge, sinó llocs per comprar un primer, un segon i unes postres molt bones–. Si a aquests dos elements hi sumem un grup d'amics i un clima favorable, ho tenim tot per sortir a fer un pícnic urbà. A continuació, us proposem algunes botigues de menjar preparat força notables i espais verds igualment adients per anar a gaudir de totes les viandes comprades.

● DES DE LA BOTIGA TEMPS DE TERRA, A LA PLAÇA CAMP, ÉS MOLT SENZILL ARRIBAR ALS JARDINS DE LA TAMARITA, UNA ZONA VERDA DE FINALS DEL SEGLE XIX

Temps de Terra

PLAÇA DEL CAMP, 51. T. 932 122 630. CARRER RECTOR VOLTÀ, 1. T. 931 060 101. WEB: www.tempsdeterra.com
Temps de Terra és una cosa així com el tancament del cercle d'una **explotació agrícola privilegiada** situada a la terra alta d'Amposta. Allà, els propietaris disposen de bestiar, horts i fruiters amb què proveeixen una botiga a la mateixa Amposta i l'agroturisme de la finca, però també de dos establiments de menjar preparat a Barcelona, en què el tracte és tan exquisit com el menjar que serveixen. Des de la botiga de la plaça Camp, un cop t'hagis proveït de les delícies que et convinguin, és molt senzill arribar als Jardins de la Tamarita (PASSEIG DE SANT GERVASI, 37). Aquesta zona verda de finals del segle XIX havia sigut el jardí privat d'una casa de la família Craywinckel i ara és de tots. Val la pena cercar el roure centenari i refugiar-se sota la seva ombra.

Deliverum

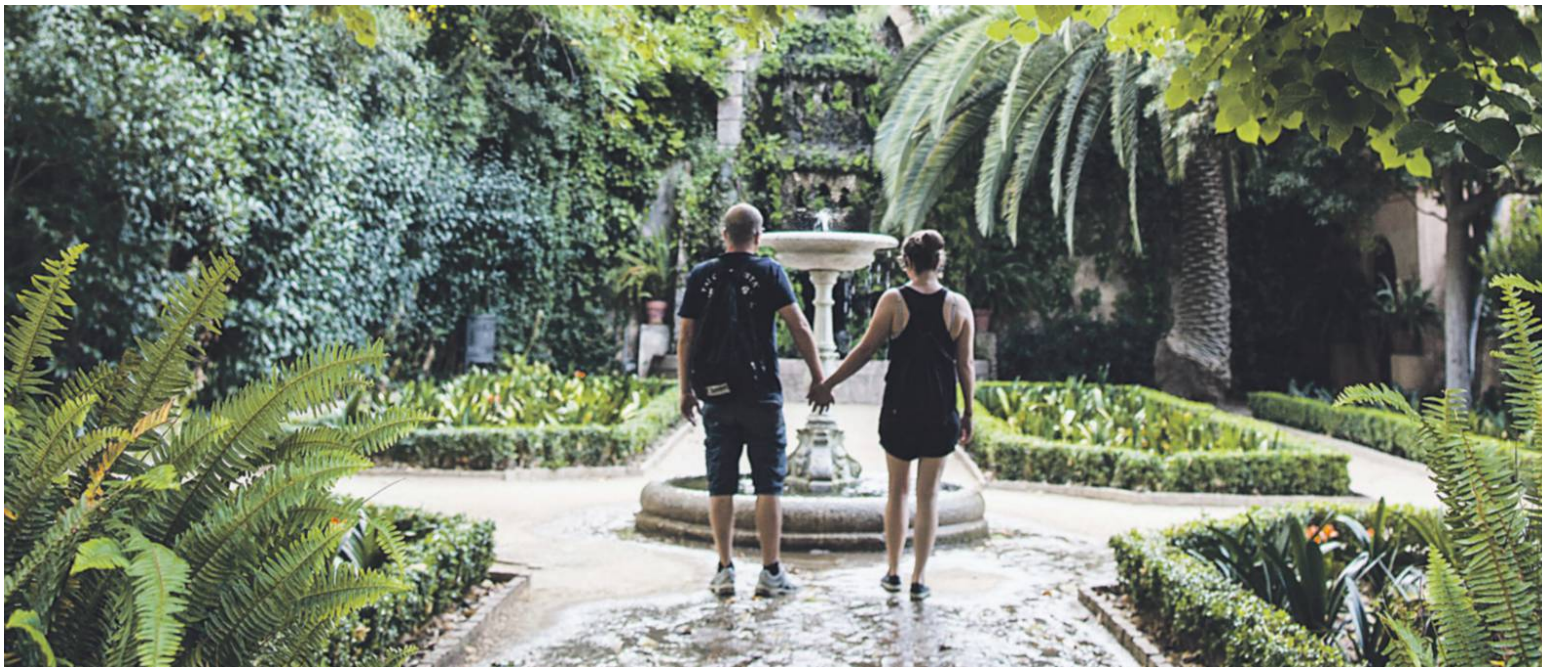
TENDA ONLINE. T. 933 300 303. ENVIAMENTS PER 2,90€. WEB: www.deliverum.com
L'era digital ens permet invertir l'ordre de les coses: en comptes d'anar a la cerca d'una tenda de menjar per emportar-se, podem fer que les delícies gastronòmiques vinguin fins a nosaltres. Això és el que ens proposa **Deliverum.com**, un servei a domicili que ens permet quedar-nos en el parc de la nostra elecció i evitar baralles a l'hora d'elegir els plats que vol cadascú. La casa, que ofereix menjars amb un plus de qualitat, treballa **amb més de 200 restaurants** de Barcelona, com ara el Kibuka, Il Mercante Di Venecia o La Rosa del Desierto. Amb només un parell de clics des del mòbil, podreu gaudir de la millor cuina mediterrània, catalana, italiana, japonesa i hindú. Sou lliures d'elegir el lloc, però us en proposem un: la zona de pícnic al **Parc de Cervantes** de la Diagonal.



El Parc de la Ciutadella ofereix diversos espais per fer un pícnic amb els amics o la família.

La guia completa del pícnic

A més del menjar i un lloc per gaudir-ne, necessitaràs alguna cosa més. Per exemple, unes estovalles: a **Ribes & Calsals** (ROGER DE LLÚRIA, 7) trobaràs moltes teles en una botiga que conserva un encant vintage. Si no tens cistella, en pots aconseguir una de vimet a la vime-tera **Germanes Garcia, SL** (BANYS NOUS, 15). Si vols acompanyar l'àpat de sucres naturals, et recomanem els que venen a **Flax & Kale** (TALLERS, 74) o a **Mother** (JOAQUIN COSTA, 26). I si el que necessites és una bicicleta per transportar-te, una de les nostres botigues favorites és **Bike Gràcia** (TEROL, 30).



Els Jardins de la Tamarita de Sant Gervasi són una de les primeres obres de l'arquitecte i paisatgista Nicolau M. Rubió i Tudurí.

Pim Pam Plats

CARRER DEL REC, 18. T. 933 152 093.
WEB: www.pimpamplats.com
De vegades les cases de menjar preparat repeteixen fórmules de menjar casolà que, tot i ser reconfortants, poden arribar a **esgotar els paladars** més àvids de novetats. Aquest no és el cas de la botiga Pim Pam Plats, on fan un esforç per oferir una **carta ben variada i pintoresca**, que pot oferir plats com l'amanida de remolatxa i poma, uns fideus yakisoba, un pollastre tika masala o fins i tot un tombet mallorquí. Cada dia ofereixen més de trenta plats que preparen al mateix local amb producte fresc, així que segur que hi ha novetats per triar. Des de Pim Pam Plats és inevitable caure al **Parc de la Ciutadella**, probablement el més representatiu de Barcelona.

Menjars Casolans Montero

PLAÇA DEL MERCAT, 45. T. 934 912 846.
WEB: www.menjarscasolansmontero.com
Aquesta parada (o megaparada, perquè és realment enorme) del nou mercat de Sants és una autèntica disbauxa. Ocupa una illa sencera del mercat, i tres dels seus quatre costats són plens de plates de guisats, rosats, truites, llegums cuits... Ah, i si t'hi acostes en dimecres, a més, tindràs l'oportunitat de tastar les seves **famoses crespes**. Sigui com sigui, a Montero és freqüent veure gent del barri fent la compra de la setmana, que sempre dóna una garantia de confiança. Sants no és conegut per les seves zones verdes, s'ha de dir, però també n'hi ha. Molt a prop del Montero tenim el petit **parc de la Biblioteca del Vapor Vell**, una antiga fàbrica que ens parla del passat industrial del barri.

La Botigueta del Bon Menjar

SANTA ÀGATA, 18. T. 671 671 157.
FACEBOOK: [labotiguetaadelbonmenjar](https://www.facebook.com/labotiguetaadelbonmenjar)
Si passes pel carrer Santa Àgata al matí, abans que aquesta botigueta ofereixi el que s'hi cuina, potser escoltaràs **Deep Purple a tot drap**. És la música que escolta el cuiner mentre treballa i podríem dir que li dóna molt bon resultat. La Botigueta del Bon Menjar és diminuta, però la seva cuina és gran (molt bones, en especial, les fideuades). Ofereixen un menú diari de dos plats per 8,95 euros, i mentre esperes pots fer un vermutet. La Botigueta és a Gràcia, així que qualsevol de les seves places pot ser el teu menjador, però potser la més adient, per proximitat, és la **plaça de les Dones del 36**, que ocupa l'interior d'illa que hi ha entre Santa Àgata, Lladia, Ma-teu i Torrent de l'olla.

Quesbo

GRAN DE SANT ANDREU, 335.
T. 933 602 622. FACEBOOK: [Quesbo Menjars Preparats](https://www.facebook.com/QuesboMenjarsPreparats)
Pollastres i conills a l'ast, gírgoles, capipota, delicioses mandonguilles amb sípia... Si el que t'agrada és la cuina tradicional (i per casualitat ets pel barri de Sant Andreu) has d'anar a la botiga Quesbo. Els seus **preus són d'allò més competitius** –per 8 euros pots endur-te uns canelons, un rodó de pollastre amb patates i un flam de postres– i els plats són d'allò més bons. Encara que sembli una mica iconoclasta anar al parc amb uns canelons, ningú no ho ha prohibit, encara. Des de Quesbo podem dirigir-nos a la plaça de davant de la **Biblioteca Can Fabra**, al carrer Segre. Les ombres són escasses, però l'espai convida a quedar-s'hi.



Cuina tradicional i casolana per emportar-se a la paradedeta de Montero al mercat de Sants.



Els llegums de Menjars Casolans Montero triomfen durant l'estiu.

na de Mercat Mercè

CAT DE L'ESTEL. PI I MARGALL,
5. T. 932 194 097. FACEBOOK:
AM I CUINA DE MERCAT MERCE
plats que cuina la
rdes al **mercat de l'Es-**
lla són uns dels atrac-
s de la frontera que hi
entre Gràcia i Guinardó.
hi hi pots trobar bons
ts de cullera a l'hivern
manides més fresques
temps d'estiu. Tot molt
olà, tot molt autèntic.
dels altres atractius del
ri és el bellíssim **Parc**
les Aigües, ple de fi-
eres, tarongers i tulipers
Virgínia. Creat al segle
X per envoltar la casa
president de la Compa-
a de les Aigües, avui en
en podem gaudir tots
b un rostit a la faldia i
na companyia.

eres

VIA, 138. T. 935 133 984.
: www.culleres.com
spatxo de carbassó, sopa
quinoa, amanida d'espis-
es, feta i pollastre..., són
uns dels **plats d'estiu de**
lleres, una casa de men-
preparat a la part alta
Poblenou que aposta per
ndes fresques i saluda-
bles. Aquí aconsegueixen
el miracle, i per 5,50 euros
et pots endur el seu menú
picnic, que inclou dos plats,
al moderníssim Parc del
Centre –dissenyat pel reco-
negut arquitecte Jean Nou-
vel, també autor de la torre
Agbar– que és a la Diago-
nal, entre Bac de Roda i el
carrer del Marroc.

La Cuina d'en Garriga

CONSELL DE CENT, 308.

T. 932 157 215.

WEB: www.lacuinadengarriga.com

No es tracta ben bé d'una
botiga de menjar preparat
com les que hem vist fins
ara. És més aviat una es-
pai que ofereix **delicates-**
sen preparades i utensilis
de cuina que també fun-
ciona com un restaurant i
vermuteria. Sigui com si-
gui, val la pena donar-se
un homenatge gourmet a
La Cuina d'en Garriga,
comprar alguna de les se-
ves delicioses especiali-
tats i endur-se-la, després,
als meravellosos **Jar-**
dins de la Universitat de
Barcelona, un pulmó verd
enmig del centre que de
vegades ens passa per alt
quan som pel barri.



Les cues al Pim Pam Plats són molt llargues, però l'espera paga la pena.



Els Jardins de la Tamarita ofereixen diversos bancs i zones per asseure's.



Totes les fruites i verdures de Temps de Terra són de proximitat.