



## Ramos de fruta y chocolate.

Una forma original –y desde luego mucho más práctica– de celebrar alguna ocasión especial es olvidarse de las flores de siempre, que al fin y al cabo ni se comen ni duran demasiado con su aspecto original, y apostar por algo nuevo. **Disfrutessen** te propone ramos de fruta con una irresistible cobertura de chocolate. Hay diferentes temáticas: recién nacidos, ramos elaborados imitando los típicos de flores... Para que duren más tiempo, tanto en el sentido del sabor como de aspecto, a la fruta se le añade un extra de vitamina que la mantendrá perfecta un par de días. La tienda vende también un amplio surtido de chocolates belgas, suizos, franceses y catalanes. **Dirección:** Nàpols, 318. • **info:** T. 93 457 85 46.



Las panaderías **Turrís** (Aribau, 158 y Calvet, 7) también se apuntan al dulce navideño con un pan especial, el Stollen, hecho con mantequilla, huevos, pasas maceradas en ron, dados de naranja confitada y almendras.

No podíamos despedir esta ruta por la Barcelona más dulce sin hacer una parada en el **Res-**

**taurante Espai Sucre** (Princesa, 53), el primero del mundo especializado en postres. La carta ofrece cuatro posibilidades: un menú de chocolate, un gran menú, el pequeño menú y dos menús degustación, que son los únicos donde se puede encontrar un plato salado en este restaurante. La tapioca de coco, helado de

yema tostada y orujo de Galicia, o el chocolate con vinagre, fresa, menta y pimienta son algunos de los originales platos que se sirven.

Espai Sucre tiene también una prestigiosa escuela de postres (Sant Pere Més Alt, 72) que parece estar sirviendo de cuna a la pastelería más creativa, la generación de profesionales que está destinada a renovar la gastronomía del dulce en nuestra ciudad.

Hace algunas semanas Espai Sucre y Nespresso organizaron la segunda edición del único concurso de postres del mundo, donde se dieron cita los mejores maestros pasteleros a nivel internacional. El ganador de este año fue Vicente Yves Carvalho, con su receta de Sopa de tokaji (un vino dulce), fruta de la pasión, coco y mandarina, por un lado, y Café Nespresso Ristretto, caramelo y nata por otro.



Espai Sucre