



- CINES
- TEATRO
- RESTAURANTES
- MÚSICA
- TARDE & NOCHE
- ARTE
- ESQUI&SNOW
- ESCAPADAS Y VIAJES



I buoni amici

restaurantes

ZONA

CALLES

ESPECIALIDAD

Nass Restaurant

[Reserva online](#)

ESCOJUN UN RESTAURANTE

BUSCAR

ENCUESTA

RECOMENDAMOS

Escoges restaurantes para ...

- Fumadores
 - No Fumadores
 - Indistinto
- [VOTAR](#)
- Ver Resultados

RESTAURANTES

- 1-Pendejo
 - 2-B Lounge
 - 3-Benedictus
 - 4-Nou Celler
 - 5-Tapa Tapa Maremagnum
 - 6-Epicur Taberna ...
 - 7-Bestial
 - 8-Bar Lobo
 - 9-Cañota
- < 1 - 2 - 3 - 4 - 5 >



Nass Restaurant

"Donde fueres haz lo que vieres" es una buena directriz para transitar por el mundo. En la práctica de la gastronomía resulta esencial aprender de todas las cocinas posibles para elaborar una síntesis propia. Tal es el método adoptado por Rachid, quien acaba de establecerse en la Barceloneta abriendo el restaurant Nass ("gente" en árabe). Rachid es saharauí de nacimiento y europeo por vocación, ha vivido y trabajado en Grecia, Francia, Noruega y Turquía entre otros países, y lleva ya muchos años haciéndolo en Catalunya. No hay más que oírle hablar catalán para percatarse de ello. Su hoja de servicios es elocuente. Ha trabajado con grandes y afamados cocineros españoles y franceses, ha ejercido en La Coupole y en el Maxim's, y su periplo por tierras catalanas incluye el restaurante El Bosc de la Cerdanya en calidad de chef. Con tales antecedentes es lógico que Rachid aplique en Nass toda la experiencia acumulada para elaborar un recetario de raíces estrictamente mediterráneo-catalanas con notas al margen extraídas de su bloc de viajes. Una cocina de mercado, joven, fresca y con productos de la tierra, en la cual se potencian los sabores originales de la materia prima -Rachid hace la compra diaria en la Boquería- mediante un uso muy restringido de cualquier tipo de salsa. El éxito de Nass ha sido inmediato y, en un barrio como la Barceloneta, resulta llamativo que un restaurante triunfe prescindiendo de arroces, paellas y fideuás. De momento, Rachid ofrece un menú diario al mediodía y un menú-degustación nocturno donde despliega un aperitivo dulce y salado, langostino con fideos griegos, vieira macerada al Oporto, filete de ternera, sopa de leche merengada y arroz dulce con mango de postre. En un futuro próximo, acaricia la idea de ofrecer cuscús a la parroquia. Un cuscús serio, con todas las reglas del arte, como se hace en el sur de Marruecos.

Especialidad: Mediterránea

- Zona: Barceloneta
- Dirección: Judici 5, [Ver Mapa](#)
- Horario: Ab. de 13-16 y de 20-24 h. Domingo cerr.
- Teléfono: 93 517 40 60
- Web: www.nassrestaurant.com
- Parking: Pº Borbón
- Precios: 12-21 €
- Metro: L4 Barceloneta. Bus: 17, 36, 39, 45, 57, 59, 64, 157.
- Espacio para no fumadores

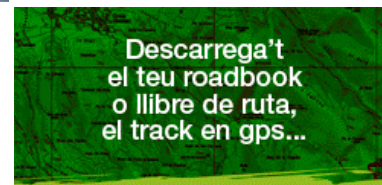
- [► Opinión](#)
- [► Ver Opiniones](#)



WHAT'S ON
The solution for leisure and business travelers who visit Barcelona.



GO MAG
Toda la actualidad musical a tu alcance: pop-rock independiente, electrónica y hip hop. También encontrarás moda, tendencias, cine, literatura, dvd y tecnología.



Il mercante di Venezia

Este mes el restaurante del Gòtic presenta un Menú Diciembre elaborado especialmente para estas fechas, a un precio de 33 € sin bebida ni café. Como entrantes, este menú presenta una tabla de quesos y embutidos italianos, carpaccios o ensaladas, mientras que entre los platos principales encontramos desde pasta rellena de setas con crema de gambas, tagliatela al nero o panzarotte rellenas de atún con tomate fresco. Como segundo, destacan la tagliata a la gorgonzola y el crep de berenjena al coñac. Los postres de esta propuesta son tiramisú casero y sorbete de limón. Josep Anselm Clavé, 11. T. 93 317 18 28.