

CENA DE NOCHEVIEJA

En Barcelona: la última y nos vamos

Los mayas no tenían razón, motivo de sobra para «petarlo»: la ciudad ofrece opciones para todos los gustos y bolsillos para recibir el Año Nuevo

ANA LUISA ISLAS

A pesar de que el clima no lo confirme, el 31 de diciembre está a la vuelta de la esquina. Los precavidos ya tendrán reservada cena y cotillón con meses de antelación. Para los amantes de la improvisación, aquí opciones para disfrutar de una de las noches más divertidas del año. Que no digan que en Barcelona no se festeja la Nochevieja.

El Raval sigue pidiendo a gritos un lugar en las guías turísticas de la ciudad. ¿Por qué no agradecerle el esfuerzo festejando en este barrio la última noche del año? Si algo se puede encontrar ahí es buen ambiente, buena música y cada vez mejor comida. **El Marmalade**, en la Riera Alta, ofrecerá un buffet libre de tapas y bebidas por 67 euros para los que gusten disfrutar de una atmósfera internacional. Para los que prefieran un menú servido en toda regla: **Carmelitas** y **Dostrece**, uno frente al otro en la calle Merçe, han creado dos menús fusión para la ocasión. En el Dostrece, la música para acompañar serán tres DJs que vienen expresamente de Nueva York para amenizar la noche. El Carmelitas apuesta por el bossa y el jazz en vivo.

Para los que aventurarse en el Raval les resulte todavía un tanto peligroso, nada más lejano de la verdad, el Born es también una gran elección para comenzar la noche y degustar las uvas. **Sagàs**, en Pla de Palau, es la apuesta de los hermanos Rovira en Barcelona (**Els Casals**, con una estrella Michelin, en el Berguedà). La cena

de Nochevieja en este local está basada en productos 100% naturales, sin aditivos ni colorantes. Vale la pena coronar la visita con uno de sus «gintónics». «Touché!».

Ya sea Born o Raval, el mejor lugar para continuar la noche a tan solo unos pasos es Plaça Reial, centro neurálgico de la fiesta barcelonesa. El recién estrenado **Bar Ocaña** tendrá una fiesta de 25 euros por persona, con una copa, en todos sus espacios. Las discotecas **Karma**, **Jamboree** y **Zydecar** completan la oferta. Se pueden visitar las cuatro esquinas de la plaza, para escuchar música de todos los gustos.

El **Marula Café**, a la vuelta, es ya un clásico de la Nochevieja desde hace 3 años que abrió. «The Presidentes», los DJs de casa, pondrán a bailar a los asistentes hasta el amanecer al ritmo del funk, el bugaloo, el latin jazz y el soul.

Para los que prefieren no moverse de sitio y lo quieren todo en el mismo lugar, los hoteles de la ciudad son buena opción. Con una excelente y amplia oferta gastronómica, tirarán la casa por la ventana esa noche: ofrecen cena, fiesta y hospedaje. Los hay de todos los precios. Por ejemplo, el **Majestic** ofrece una noche en una de sus suites, con cena, cotillón y buffet para la resaca del primer día del año a 4.500 euros. En Barcelona, la oferta no hace más que crecer, por lo que las reservas de última hora son bienvenidas tanto en restaurantes como en hoteles. Ya sea para cenar, para bailar o para dormir, hay de todo para todos.



Vistas increíbles del Passeig de Gràcia y una cena de lujo, en el Majestic^{ABC}



El Dostrece, en el Raval, culminará la cena con DJs internacionales^{ABC}

LA VERSIÓN CINCO ESTRELLAS

HOTEL MAJESTIC

Menú de 12 platos, con bebidas y cotillón incluidos. «Baile hasta el amanecer», prometen desde el hotel. 225€ por persona. Tel. 93 488 1717.

LA BARCELONA MÁS ECLÉCTICA

DOSTRECE

Este clásico del Raval pone toda la carne al asador para celebrar en grande con un menú de 7 tiempos. 85 € por persona. Tel. 930301 7306.

PRODUCTO DE PRIMERA

SAGÀS

Menú a base de productos 100% naturales, para empezar el año purificados. 40€ por persona, sin bebida. Tel. 902 520 522.

PARA AMANECER BAILANDO

MARULA CAFÉ

No hay mejor alimento que la música. A medianoche, la aventura comienza. 12 € por persona, incluye copa. Carrer Escudellers, 49.



Celebración sin salir de casa

A. L. I.

La crisis hará que este año mucha gente se quede en casa. Algunos recurrirán a los recetarios de la abuela para ofrecer una cena en condiciones sin tener que gastar demasiado. Para los que prefieren no entrar a la cocina, algunos restaurantes ofrecen menús para llevar. El **Fonda España**, de Martín Berasategui, ofrece nuevamente dos opciones de menú cerrado, de 55 y 62 euros por persona.

Los amantes de la coctelería también tienen opciones sin tener que salir de casa, pero sin privarse de un buen aperitivo o un delicioso combinado para digerir los abusos de la cena. Mojitos, caipiriñas y «gintónics», sin que el pringado de turno se quede sin celebrar. **Bars7t Barcelona** acude al rescate con todo lo necesario para ofrecer una barra libre de marcas premium y coctelería de autor a domicilio, para un mínimo de 15 personas, a 35 euros por cabeza. El sueño de cualquiera que se jacte de ser fiestero: lo mejor del bar, en casa. No hace falta mucho espacio, «usamos barras portátiles para espacios pequeños», dice Carles Bonnin, su creador.