

**ÀLEX DE LA IGLESIA**  
Els crims d'un  
director neurastènic

**SILENCI, SI US PLAU!**  
Racons per aïllar-se  
del soroll urbà

1000  
idees



# El millor entrepà



**50 entrepans, 50 adreces...el millor és a dins!**  
Tots els llocs i tots els preus per devorar l'entrepà perfecte

**MÉS!** Festes dissenyades a mida + Tots els espectacles + Tota la música

# Mossega'n

Fer un bon entrepà és molt més que posar menjar entre dues llesques. **Ricard Martín**, davant l'horror del seu endocriniòleg, ho ha comprovat tastant els cinquanta millors de Barcelona. Un consell: no us els mengeu tots en una setmana. Fotos **Scott Chasserot**.

barra de pa integral amb guacamol, formatge brie, enciam i ruca. Les molt respectables dimensions de l'entrepà seduiran el més carnívore.  
Montalegre, 5. T. 93.301.3215.  
► 3,90 €

## 18. Hamburgueseria Chelsea

### Hamburguesa Top Cris

Diu la llegenda que el propietari del Chelsea va descobrir les hamburgueses el 1970 a Miami, treballant cosa o cambree d'un transatlàntic. A partir d'aquell moment se li va encendre una llumeta. I de ben segur que, obert l'any 1977, aquest va ser un dels primers llocs de Barcelona a oferir-ne. Recomanem la Top Cris, un monstre d'enciam, formatge, ou, beçon i maonesa que t'entra pels ulls. Però espaiem-ne el consum, o acabarem amb les artèries que semblaran el peatge de Mariorell en plena operació quirúrgica.  
Av. Paral·lel, 172 bis. T. 93.325.3447.  
► 3,50 €

## 19. Can Paixano

### Costella fumada, roquefort i cogombres

Poques subtilitats, aquí. Aquesta taca de la Barceloneta, dedicada a la venda de vins espumosos, ensenya en cartells de groc cridaner una enorme gamma d'entrepans on els productes del porc es barregen en combinacions infinites. Un saborós repete digestiu: la costella de porc fumada amb rocafort i cogombres és molt consistent. Tots els entrepans, servits en Borguèt, s'acompanyen o bé d'espumosa rosat o blanc. Per cert, l'excèntric ambient de gairs barrejats amb aïons del bierri, sobre una estora de muscadors i ronya, és impagable.  
Riera Cristina, 7. T. 93.310.0839.  
► 3,35 €

## 20. The Bagel Shop.

### Bagel clàssic.

Aquesta ciutat té dos mil falafels, però només una botiga de bagels, aquest curiós panet rodó foradat d'origen jueu que tant poc es porta a Barcelona. The Bagel Shop està especialitzada en la versió del Bagel de Mont-real, que es distingeix dels altres perquè es bullen en mel abans de posar-lo al forn i porta



No és un entrepà: és un 'pastiso capriciós'!

ou. Poseu-hi salmó fumat i crema de formatge i tindreu l'exemplar tradicional: detis, cruixent, boissim.  
Canuda, 25. T. 94.302.4161.  
► 5,80 €

## 21. La Luna de Júpiter

### Entrepà Pipi

No tingueu pensaments escatològics: aquest nom es refereix a un dels familiars i amics de la Luna de Júpiter, que donen nom als entrepans. El bon rotlló d'aquest local, que sembla tret de les Mil i Una Nits, té el seu summum en aquest entrepà de pollastre rostit, formatge brie, rodanxes de tomàquet, crema de nata i nous. El pa, xapat artesà fet per encierro, està a l'altura de la seva creativitat.  
Pl. dels Tregadors, 8. T. 93.319.6432.  
► 5,80 €

## 22. Bocca

### Piadina de formatge de cabra, permil dolç i ruca

Si alguna cosa tenen en comú l'iberics amb italians, a més de ser cridaners, és l'amor pels entrepans. O per les formes similars, com la piadina, una mena de pa pla que es menja doblegat i ple d'ingredients al gust. Aquesta recepta del nord d'Itàlia, que es farceix

d'embotits i verdura a gust del consumidor, és una molt bona alternativa per un sopar o dinar a peu dret, digne i ràpid.  
Templer, 13. T. 650.59.68.96.  
► 5,50 €

## 23. Quimet d'Horta

### Botifarra de Solsona amb anxoves de l'Escala

Les proporcions dels entrepans del Quimet d'Horta eren mitigues i calia comprovar-los. Qualsevol entrepà servit aquí pren la forma d'una xapat artesana, calenta, generosa, cruixent. D'aquelles que t'enfarimen les mans i els estómacs pusillànims es penedeixen d'haver-los demanat. De la gran quantitat en oferta, el mar i muntanya de botifarra de Solsona amb anxoves de l'Escala és tota una fira.  
Pl. d'Elisava, 10. T. 93.358.1916.  
► 6 €

## 24. Louise Se Va

### Hamburguesa Iggy Pop

Què tenen en comú els entrepans i el rock'n'roll? Son un grup alimentari bàsic pe assistents a concerts i els músics humils. A Louise Se Va ajuntem els dos nom en una oferta de més de seixanta flautes i hamburgueses calentes i fredes, amb nom d'rock'n'roll cadascuna. Una Iggy Pop porta hamburguesa, xoriço, formatge, pebrot ver i és ideal per menjar abans d'un concert. Cas tan cufre com les actuacions de l'iguan de Detroit.  
Pl. d'Elisava, 11. T. 93.407.2033.  
► 3,35 €

## 25. Sandwich & Friends

### Enrotllat Pip

La varietat i qualitat dels entrepans d'aquesta petita cadena la desmarquen d'aquesta classificació. És fa difícil triar entre més de c varietats, que inclouen laguetes, pa de mol de dos pisos o enrotllats. L'enrotllat calent d'xoriço cridat al vi blanc amb ceba i ementa un més contundent i una bona combinació de sabors que et resol el dimar sense mirar t'hi massa. Però no t'abasseu.  
Pl. del Born, 27. Malizo, 15. Aribau, 179. Rambla de Catalunya, 5. Hospital, 104.  
► 5,30 €

## Llargs com un dia sense pa



**Molt nostrat**  
De botifarra i anxoves

Qui diu que som generosos? A Cal Quimet no poden ser més generosos.



**El nom del porc**  
Flauta de Jabugo

Si parlem de flautes, la mida, o en aquest cas la llargària, importa molt.