

UNA DULCE SOBREMESA

Si eres de los que ansían el momento del postre en un restaurante, no te puedes perder

Espaisucre, el templo por antonomasia de todos los golosos. El primero en su "especie" y, posiblemente, el único en el mundo en el que solo se sirven postres.

Ideal para los amantes del chocolate y los dulces en general, la carta de este local barcelonés está basada en recetas dulces, pero incluye algunas saladas. En cualquiera de los casos, se sirven acompañadas de una bebida que marida con el plato escogido.

Espaisucre es el capricho de Jordi Butrón por idear una peculiar forma de entender la pastelería de un restaurante. El tuyo es gozar de una sobremesa que, no solo endulzará tu vida, sino también contribuirá a mejorar tu salud, pues consumir chocolate, principalmente negro, puede disminuir hasta un 37% el riesgo de sufrir episodios cardiovasculares.

A SWEET ENDING TO LUNCH AND DINNER

If you are one of those people who can't wait for the dessert moment in a restaurant, you cannot avoid visiting Espaisucre, the gastronomy temple par excellence for all sweet tooths. The first of its "kind" and possibly the only one in the world that only serves desserts.

Ideal for chocolate enthusiasts and lovers of sweet things in general, the menu of this Barcelona establishment is based on sweet recipes, but does include some savoury options. Whichever the case, they are served with a drink that pairs with the chosen dish.

Espaisucre is the whim of Jordi Butrón in his endeavour to create a peculiar way of interpreting the confectionery of a restaurant. If your thing is to enjoy a post-meal that will not just sweeten your life, but also improve your health, then eat chocolate, mainly of the dark variety as it can reduce the risk of suffering cardiovascular events by up to 37%.

■ Más información / Further information: www.espaisucre.com

