

# EspaiSucre Restaurant y Escuela | Restaurantes, cafeterías y bares Barcelona

Un restaurante especial en el que el 90% de las elaboraciones son dulces

Martes, 25 de Octubre de 2011



## Restaurantes

En el EspaiSucre (Barcelona) podemos encontrar extraordinarias creaciones dulces...¿Una pastelería? No! Un restaurante de postres, donde Jordi Butrón y su equipo nos deleitan con algunos de sus clásicos en permanente actualización y, por supuesto, con sus últimas creaciones

---

<< [blog anterior](#) | | [blogs](#) | | [siguiente blog](#) >>





En el año 2000 Jordi Butrón abrió, junto con sus socios Xano Saguer, Guillem Vicente, y Reme Butrón, EspaiSucre Restaurant como una reivindicación de su filosofía, y como expresión de su modo de entender la pastelería de restaurante de postres, ilustrando con su propio ejemplo la convicción de Butrón de que la cocina dulce de los restaurantes (y los restaurantes de cocina dulce) deben trabajar día sí, y día también, para mantener y elevar su nivel de preparación, exigencia y calidad



El logo de EspaiSucre (una hormiga) ya advierte desde la entrada que nos encontramos en un restaurante poco habitual: aunque podamos encontrar en su carta de menús algún plato de cocina salada se trata, básicamente, de platos dulces. Entonces, ¿es una pastelería? No exactamente: el EspaiSucre es un restaurante de postres, o lo que es lo mismo, el paraíso de todos aquellos a quienes nos entusiasman los grandes postres de restaurante, dulces emplataados y servidos como si de cualquier otra preparación salada se tratase y, ya instalados en la esencia del local, la decoración da una idea del estilo de la cocina: moderna, acogedora y fresca, ordenada, limpia y equilibrada



## La carta

La carta se presenta con distintos menús degustación, que corresponden a varias opciones de menos a más platos y variedades:

Menú Pequeño (3 platos dulces)

Menú Chocolate (3 platos de chocolate)

Menú Grande (5 platos dulces)

Menú Degustación 1 (Aperitivos, 1 plato salado, 3 postres)

Menú Degustación 2 (Aperitivos, 2 platos salados, 3 postres)

Menú Quesos (3 platos dulces elaborados con distintos quesos)

Todos incluyen unas pastas dulces para el café

En todos se puede optar entre 1 copa de vino, o un maridaje completo de vinos



## La escuela

En EspaiSucre se puede comer, pero también aprender. Para Jordi la divulgación de los conocimientos es una herramienta esencial para la constante mejora y evolución de la calidad de las elaboraciones, por lo que su Escuela de Postres fue el siguiente paso consecuente con su filosofía de trabajo

Sus cursos van dirigidos a personas que conciben la pastelería como algo más que una simple combinación matemática y precisa de ingredientes. Su enseñanza se basa en 3 pilares:

- Conocimiento de la materia prima
- Conocimiento de la técnica (tradicional y de vanguardia)
- Criterio para gestionar toda esta información



Junto al equipo de profesionales que forman y hacen posible este proyecto, desarrollan un servicio de demostraciones, asesoría y consulting tanto a nivel nacional como internacional

### **Información de interés**

Jordi Butrón, cocinero

Espai Sucre Restaurant

**Dirección postal:** C/ Princesa, n 53. 08003 Barcelona. Cataluña. España

**Teléfono:** 932 681 630

**Web:** [EspaiSucre](http://EspaiSucre)

Espai Sucre Escuela

**Dirección postal:** C/ Sant Pere Més Alt, n 72. 08003 Barcelona. Cataluña. España

**Teléfono:** 913 151 022

**Web:** [EspaiSucre](http://EspaiSucre)