

## SIBARITA BARCELONÉS

BY / POR BRIAN GALLAGHER

WHAT IS LIFE WITHOUT INDULGING IN A LITTLE LUXURY EVERY NOW AND AGAIN, REMINDING OURSELVES OF THE PLEASURES OF THE SENSES; THE INTOXICATION OF THE PALATE, THE BEAUTY OF A CAREFULLY PRESENTED DISH, THE SMELL OF FRESH INGREDIENTS, THEIR TEXTURES AND THE SHEER JOY OF BEING FOCUSED ON THOSE FEW FLEETING MOMENTS WHEN DESPITE EVERYTHING ELSE ALL IS RIGHT WITH THE WORLD.

QUÉ ES LA VIDA SIN DARSE UN PEQUEÑO LUJO DE VEZ EN CUANDO, RECORDÁNDONOS EL PLACER DE LOS SENTIDOS, LA INTOXICACIÓN DEL PALADAR, LA BELLEZA DE UN PLATO CUIDADOSAMENTE PRESENTADO, EL OLOR DE LOS INGREDIENTES MÁS FRESCOS, SUS TEXTURAS Y LA TOTAL FELICIDAD DE CENTRARSE EN ESOS MOMENTOS FUGACES EN LOS QUE, A PESAR DE TODO LO DEMÁS, TODO ES PERFECTO EN EL MUNDO.

COFFEE, ORANGE, LIME /  
CAFE, SODA, LIMA  
JORDI BUSTINZA + RINO SARVER  
ESPAN SUCRE



CIDER, CELERY, APPLE / SIDRA, APIO, MANZANA  
JORDI BUTRÓN + XANO SAGUER, ESPAI SUCRE

### SWEET TAPAS

Jordi Butrón + Xano Saguer  
Espai Sucre Restaurant  
C. Princesa 53 08003 Barcelona

A selection of small but perfectly formed sweet tapas created by the renowned pastry chefs Xano Saguer and Jordi Butrón based on their experience of combining ingredients such as lime, sweet basil, and sesame; cider, celery and apple: dried fruits and goat's cheese; chocolate and vinegar or egg yolk and corn.

Espaisucre is a unique project founded by the aforementioned pastry chefs which since opening in the year 2000 is the first restaurant in the world to just serve desserts. The culinary offering is based on experimental and cutting edge gastronomy using sweet ingredients as a base. The menu is regularly updated and with tasting and other options to choose from.  
3 tapas menu: 9.90 Euros

[WWW.ESPAISUCRE.COM](http://WWW.ESPAISUCRE.COM)

### TAPAS DULCES

Jordi Butrón + Xano Saguer  
Restaurante Espai Sucre  
C. Princesa 53 08003 Barcelona

Tapas dulces de sabores creativos, creaciones de pastelería basadas en una sabia mezcla de ingredientes como la lima, la albahaca y el sésamo; la sidra, el apio y la manzana: los frutos rojos y el queso de cabra; el cacao y el vinagre, o la yema de huevo y el maíz.

Espaisucre es un proyecto de los reposteros Jordi Butrón y Xano Saguer, artífices desde el año 2000 de un restaurante pionero en el mundo donde solo se sirven postres. Espaisucre propone alta gastronomía de vanguardia tomando los dulces como parte fundamental de cualquier comida. Las especialidades culinarias con ingredientes dulces se convierten en Espaisucre en diversos menús degustación fruto de la investigación y la experimentación gastronómica constante de sus impulsores.  
Precio Menú 3 tapas: 9,90 Euros

[WWW.ESPAISUCRE.COM](http://WWW.ESPAISUCRE.COM)