



# MAR

MAR FLORES

## Restaurante **ESPAISUCRE**: de primero... ¡un postre!

04/01/2013 [Estilo de vida](#)



De vez en cuando se agradece salir de la rutina y probar algo innovador, por eso os propongo el restaurante [ESPAISUCRE](#), que se encuentra en el corazón de **Barcelona** y es **el único restaurante de postres del mundo**.

El restaurante es moderno y luminoso y el fundador, Jordi Butrón, y sus socios Xano Saguer, Guillem Vicente y Reme Butrón, proponen interesantes menús, como uno compuesto 100% por platos donde el chocolate es el único protagonista, o un menú que empieza por Pasión-café, "lemon-cress" y sorbete de keffir mentolado para seguir con un Cheesecake de cabra con frambuesa, pimiento rojo y jengibre y de postre, porque estos menús no podían prescindir del postre, chocolate caliente con especias.



**ESPAISUCRE** cuenta también con una **escuela** para aquellos que quieran aprender a hacer **postres de restaurante**, sin fronteras entre lo dulce y lo salado. Se trata de cursos monográficos muy variados e incluyen por ejemplo talleres de Cupcakes, postres refrescantes o un taller básico de elaboración y decoración de tartas artísticas, entre otros.

[Barcelona](#), [chocolate](#), [postres](#), [Restaurante](#)

