

De primero, *el postre*



Chocolate y regaliz con albaricoque y queso de cabra.

Si cuando sales a un restaurante te pasas toda la comida o cena mirando de reojo la carta de postres, deseando que tus compañeros de mesa se terminen el filete para pasar a los dulces, entonces Espai Sucre es tu lugar. Y es que lo que lo hace diferente es que su carta se trata, básicamente, de platos dulces. No es una pastelería, Espai Sucre va más allá: es un auténtico restaurante de postres que hace las delicias de los más golosos en Barcelona. No hay otro lugar en el mundo donde puedas pedir un arroz de calamar con flan de azafrán y fruta de la pasión, un sorbete de manzana con apio y anís verde o un bizcocho de caramelo, helado de oliva negra y café con anís y naranja. Y aunque la apariencia sea la de cualquier plato salado, aquí nada le hace sombra al dulce. De hecho, tanto lo exaltan que también han creado la escuela de Espai Sucre, dirigida a todos aquellos para los que el dulce es mucho más que la alquimia perfecta entre varios ingredientes.



El chef barcelonés Jordi Brutón es el director de Espai Sucre, y puede presumir de haber revolucionado la repostería.



En Espai Sucre también puedes tapear, pero por supuesto, todas serán tapas dulces. Te recomendamos Chocoadicto, con cacao, fruta de la pasión y pimienta. Si no eras adicto al chocolate, quizás empieces a serlo después de probarlo.