



# 9 mossegades salvatges

A BARCELONA

# Introducció

A “9 mossegades salvatges” trobareu la guia ideal per tenir una experiència gastronòmica exòtica a Barcelona. Els nous millors restaurants del territori amb una oferta alternativa en les seves cartes per tots aquells que no tinguin por a aventurar-se a viure nous sabors, textures, olors...

Ets a la capital catalana i tens ganes de provar coses noves? No dubtis a visitar qualsevol dels establiments que trobaràs a continuació. Bon profit!



# Volta al Món

El dia 5 de març de l'any 2013, Volta al Món va obrir per primera vegada les seves cuines. La intenció del restaurant era unir dues de les passions dels treballadors: els viatges i la gastronomia. La passió de conèixer noves cultures, noves creences i nous gustos que resulten explosius pel paladar de l'ésser humà.

Si voleu tastar res molt diferent de la gastronomia peninsular, podem demanar filet de zebra o de cangur. Un plat molt elaborat que no el podràs trobar a qualsevol lloc, però sí al Volta al Món.



Carn de Pitó

Carta



Filet de Cangur

# Volta al Món



C/ de Muntaner, 51,  
Barcelona



934 54 25 31



[voltaalmon.es](http://voltaalmon.es)



## ZEBRA

La carn de zebra és considerada una delicadesa en molts països africans i té un gran contingut de ferro.

La zebra té un color rosa pàl·lid i té un gust únic, semblant a la carn de caça.

A més a més, té un contingut baix en grasses. Es tracta d'una carn molt magra.

Una altra de les propietats és l'aportació proteica. Tots aquests aspectes provoquen que sigui molt atractiu per esportistes.



# Restaurant Sanabrés

El Restaurant Sanabrés és un restaurant i xarcuteria que va néixer l'any 1974. La seva especialitat és la "txuletón" de vaca madurada, i tenen centenars de tipus de ginebra, whisky i vins.

Però pel que destaquen, és per la seva varietat d'hamburgueses exòtiques. En pots trobar de zebra, camell, cangur o cocodril, acompanyat per patates fregides, ou ferrat i ceba caramel·litzada. A més, pots tenir la sort que el plat del dia sigui un estofat de pitó.

Hamburguesa de cocodril

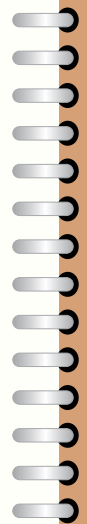


Hamburguesa de zebra



Estofat de pitó





# CAMELL

Tot i que els camells són típics del nord d'Àfrica, la realitat és que el país productor de carn de camell és Austràlia.

La seva textura és molt dura i se sol menjar de manera especiada. Algunes de les formes més populars de cuinar-lo és a la graella o en forma d'hamburguesa.

Pel que fa a les propietats de la carn de camell destaca pel seu alt contingut en proteïnes i baix en calories. El que el converteix en una opció per a diferents dietes.



## SABIES QUE...

La carn de camell té un gust incomparable, tot i que pot ser molt fort

Té un color rosat fosc i té una textura similar al xai

És rica en vitamines B, C i D, té un alt contingut en proteïnes.



Carrer del Taquígraf  
Serra, 24, Barcelona



933 21 20 67



[sanabres.com](http://sanabres.com)

# Restaurant Sanabrés

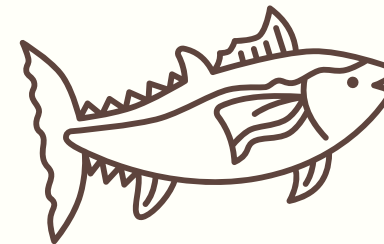


Katai

Tunateca Balfegó és el primer espai gastronòmic del món que dedica la seva carta i el seu disseny a la **tonyina vermella**. És un restaurant on trobem tant la cuina occidental com la japonesa.

Ubicat a l'Eixample, Tunateca destaca per oferir esdeveniments com ara el **Katai**, l'art milenari japonès. Aquest es tracta d'una cerimònia en la qual es fa l'especejament d'un exemplar de **tonyina** de més de 100 quilograms in situ.

Un altre aspecte destacat és el seu disseny interior que permet viure una experiència multisensorial de 360°.



Carta

# Tunateca, espai gastronòmic



 Av. Diagonal, 439,  
Barcelona

 937 97 64 60

 [www.tunatecabalfego.com](http://www.tunatecabalfego.com)





# El Santuari

El Restaurant El Santuari és conegut per la seva autodenominació de “El millor restaurant exòtic del país”, i no és per menys, amb prop de 30 espècies d'animals d'arreu del món.

Un menú que conté des del tauró de l'atlàntic fins al cangur australià, passant per zebres, gaseles, antílops, camells, cocodrils, pitons o potes de granota. Es poden provar en tota mena de receptes com el carpaccio, croquetes o estofats, destacant el menú explorador amb una graellada de 10 carns diferents.



Tapa d'insectes



Cangur

Croquetes exòtiques



Carta



Cocodril de Zimbabwe



## ANTÍLOPS

La carn d'antílop és una carn vermella, amb molts minerals i algunes vitamines. Té una aportació calòrica mínima perquè és una carn poc grassa. La preparació de l'antílop és molt semblant a la del cérvol.



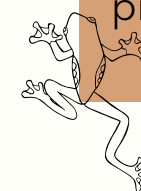
## TAURÓ

La carn de tauró té un gust molt similar a la tonyina. Té una textura molt lleugera amb un gust suau i fàcil de digerir. També destaca per la seva aportació de vitamines liposolubles A i E.

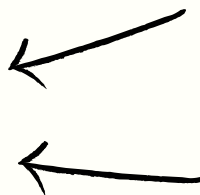


## GRANOTA

La carn de granota té un gust neutre, que juntament amb la textura delicada dona lloc a moltes alternatives culinàries. És un aliment amb una alta aportació de seleni, proteïnes, aigua i fòsfor.



## LA RECOMANACIÓ



### MENÚ EXPLORADOR

amb una graellada de 10 carns diferents.

43€ per persona.



Carr. Puigcerdà, Km 70,  
08508 Les Masies de  
Voltregà, Barcelona



938 50 28 40



[www.elsantuari.com](http://www.elsantuari.com)

# Suculent

El Suculent és un restaurant situat al Raval que destaca pels seus brous i sucs, presents en quasi tots els seus plats. “Està pensat perquè acabis mullant-ho fins a no deixar ni una gota”, avisen.

A la seva carta pots trobar la rajada a la mantega negra i puré crític o l'anguila fumada. També, es pot afegir el suplement del caviar de beluga, coneguda també com a balena blanca, o el canapè de cresta de gall glacejada.

Llom de llebre, moll de l'òs, suc de llebre i tòfona negra

Carta



Escamarlà a la brasa amb cervell de conill i fonoll



Rajada a la mantega negra



Cresta de gall glassejada



RESTAURANT  
-  
SUCULENT  
-45-  
RAMBLA RAVAL



  Rambla del Raval,  
45, Barcelona  
 934 43 65 79  
 <https://suculent.com/es/>

# Oaxaca



L'Oaxaca és un restaurant especialitzat en cuina mexicana gràcies al fet que el seu fundador, Joan Bagur, va estar treballant a una cuina del país nord-americà fa més de 20 anys. És un amant de la gastronomia de Mèxic malgrat ser mallorquí.

Més enllà dels típics tacos o els saborosos totopos, les formigues chicatanas i els chapulines són un dels principals atractius de l'Oaxaca per tots aquells que vulguin endinsar-se a la cultura mexicana amb plats menys recurrents en el nostre territori.



Chapulines



Formigues chicatanes



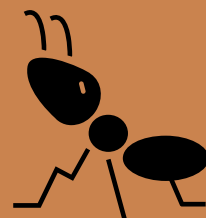
## Chapulines d'Oaxaca i Formiga chicatana

Són productes molt populars a Mèxic que han arribat per completar la carta d'OAXACA.

Les formigues chicatanes són uns d'insectes que tenen un gust intens a cafè i cacau torrat.

Els Champulines, es preparen a Barcelona saltats en oli d'oliva amb ceba tendra, xile verd i epazote fresc.

Són dos plats ideals per acompanyar amb guacamole o les salses.



Pla de Palau,  
1908003 Barcelona



933 190 064



[www.oaxacacuina mexicana  
.com](http://www.oaxacacuina mexicana.com)

Colomí rostit amb bolets



Cap, pota i tripa de vedella i cigrons



# Restaurant Gaig

El Gaig és un restaurant amb seu a Barcelona i Singapur amb el protagonisme del seu cuiner i fundador, Carles Gaig, qui li dóna un paper molt important als mercats propers i als plats per emportar.

En la carta de l'establiment de Catalunya, al qual se li nota la influència asiàtica en l'elaboració d'algunes receptes, crida l'atenció la presència del colomí rostit amb bolets i cap, pota i tripa de vedella i cigrons amb tripa de vedella.

Arròs de colomí amb ceps




Colomí amb bolets





 Carrer de la Nau Santa  
Maria, 5, 08017 Barcelona

 934 29 10 17

 [barcelona.restaurantgaig.com](http://barcelona.restaurantgaig.com)



# Adrian's

L'Adrian's, situat a Cornellà de Llobregat, és un restaurant que té una filosofia molt singular, apostant molt per l'experiència gastronòmica més enllà dels aliments. A més, destaquen per la seva cuina amb la graella de carbó.

A la seva carta, en l'apartat de carns internacionals, podem trobar una gran varietat de carns exòtiques, com el llom alt de bisó, el de cangur australià, el de búfal, el de zebra africana, el de cocodril, el filet d'estruç ús i el tataki de cangur. A més, hi ha el menú de degustació de tres carns exòtiques per a dues persones, amb els lloms de zebra africana, bisó canadenc i cangur australià.



## MENÚ DEGUSTACIÓ

### Tres carns exòtiques del món

Llom de zebra africana

Llom de bisó canadenc

Llom de cangur australià

64€ per dues persones.

Carta



Pg. dels Ferrocarrils  
Catalans, 154, Cornellà de  
Llobregat, Barcelona

931 26 80 79

[www.adriansrestaurant.net](http://www.adriansrestaurant.net)



Llom de cocodril

## COCODRIL

La carn de cocodril és una carn semblant al peix, però té una textura i gust semblant al pollastre.

És una carn molt sana, rica en àcids Omega 3 i amb una baixa aportació de grasses.

És recomanable preparar-lo a la planxa.



# L'Empanat

El Restaurant L'Empanat és famós per les seves "hamburgueses diferents", amb l'exemple de la de pa de donut, la paleoburguer o la pornstarburguer, amb tota mena de formatges i ingredients.

Dins de tota aquesta varietat d'hamburgueses, pots triar quina carn vols. A part de les típiques de vedella o pollastre, es pot optar per opcions més atrevides com són la de cocodril, la d'estruc o la de cérvol. Amb la del rèptil hauràs de pagar un suplement de 4€.



Hamburgueses d'estruc



Carta



Hamburguesa de cocodril



Paleoburguer



Pa de donut



Hamburguesa d'estrucç



 Carrer de Monlau, 60,  
08027 Barcelona

 659 10 48 34

 [empanat.es](http://empanat.es)



Hamburguesa de pitó

Roger Amores Miquelay  
Aina Barbany Barnils  
Paula Boada Freixas

Curs 2022-2023  
Periodisme de viatges

Imatges extretes de:

L'empanat: Imatges de l'Instagram @empanat\_, de la web Bcn Restaurants i www.empanat.es

El Gaig: Fuego de Mortero: <https://fuegodemortero.com/2016/05/30/gaig/>

La Vanguardia. Llibert Teixidó:

<https://www.lavanguardia.com/comer/sitios/20191005/47789573317/restaurante-gaig-barcelona-carles-gaig-cocina-directo-barcelona.html>

Instagrams @gaigbarcelona i @carlesgaig.

TimeOut. <https://www.timeout.es/barcelona/es/restaurantes/fonda-gaig-cerrado>

Suculent: <https://suculent.com/es/>

TripAdvisor. [https://www.tripadvisor.es/LocationPhotoDirectLink-g187497-d3323789-i70550816-Suculent-Barcelona\\_Catalonia.html](https://www.tripadvisor.es/LocationPhotoDirectLink-g187497-d3323789-i70550816-Suculent-Barcelona_Catalonia.html)

El Santuari: <http://www.elsantuari.com/>

Tunateca: <https://www.tunatecabalfego.com/>

Volta al món: <https://www.voltaalmon.es/index.php/galeria/espacio>

<https://www.voltaalmon.es/index.php/galeria/platos-noche>

Oaxaca: <https://gruposagardi.com/ca/joan-bagur-se-trae-de-mexico-nuevas-propuestas-para-la-carta-de-oaxaca-cuina-mexicana/>

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g187497-d7019028-Reviews-Oaxaca\\_Cuina\\_Mexicana-Barcelona\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=451146103](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187497-d7019028-Reviews-Oaxaca_Cuina_Mexicana-Barcelona_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=451146103)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g187497-d7019028-Reviews-Oaxaca\\_Cuina\\_Mexicana-Barcelona\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=109647007](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187497-d7019028-Reviews-Oaxaca_Cuina_Mexicana-Barcelona_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=109647007)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g187497-d7019028-Reviews-Oaxaca\\_Cuina\\_Mexicana-Barcelona\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=486212338](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187497-d7019028-Reviews-Oaxaca_Cuina_Mexicana-Barcelona_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=486212338)

Sanabres: <https://amp.elperiodico.com/es/onbarcelona/a-la-ultima/20191017/restaurantes-platos-exoticos-piton-cocodrilo-barcelona-7687866>

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g187497-d997340-Reviews-or40-Restaurante\\_Sanabres-Barcelona\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=305615539](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187497-d997340-Reviews-or40-Restaurante_Sanabres-Barcelona_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=305615539)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g187497-d997340-Reviews-Restaurante\\_Sanabres-Barcelona\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=440579122](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g187497-d997340-Reviews-Restaurante_Sanabres-Barcelona_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=440579122)

Adrian's: [https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian\\_s-Cornella\\_de\\_Llobregat\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299069316](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian_s-Cornella_de_Llobregat_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299069316)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian\\_s-Cornella\\_de\\_Llobregat\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840503](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian_s-Cornella_de_Llobregat_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840503)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian\\_s-Cornella\\_de\\_Llobregat\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840500](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian_s-Cornella_de_Llobregat_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840500)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian\\_s-Cornella\\_de\\_Llobregat\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840500](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian_s-Cornella_de_Llobregat_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840500)

[https://www.tripadvisor.es/Restaurant\\_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian\\_s-Cornella\\_de\\_Llobregat\\_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840500](https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g911482-d12875926-Reviews-Adrian_s-Cornella_de_Llobregat_Catalonia.html#photos;aggregationId=101&albumid=101&filter=7&ff=299840500)