

Tapear con calidad y buen precio

Restaurante. Con aire moderno y actual, mobiliario blanco impoluto, taburetes altos y una gran barra donde desgustar buenas tapas clásicas pero actualizadas. Así descubrimos Tapeo. Ubicado en el corazón del barrio barcelonés del Born, el chef Daniel Rueda ha abierto las puertas de un establecimiento de tapas renovadas donde la calidad y la frescura de los ingredientes y el trato directo y familiar hacia los clientes son su filosofía.

Experiencia en tapas

De la mano de Carles Abellán, Daniel Rueda consiguió la experiencia necesaria para comenzar a andar en solitario, y crear este proyecto personal. Lejos de crear nuevas tapas, Tapeo reinventa las tapas de toda la vida, pero con un toque jovial, moderno y personal. Eso sí, la calidad es lo primero por lo que son clientes



asiduos a mercados como La Boquería, y reflejo de ello son los paneles decorativos que vemos en las paredes del local, con imágenes reales de la vida diaria en un mercado.

Entre las tapas más recomendadas destacamos la ensaladilla rusa, las croquetas de jamón de bellota y unos deliciosos pies de cerdo. Pero si después de mirar la carta aún dudas, pide consejo a los expertos en cocina que estarán encantados de ayudarte. En suma, el objetivo de Tapeo es conseguir que la gran barra blanca se convierta en una de las barras de referencia del barrio y, por qué no, de la ciudad de Barcelona.

Tapeo. **Especialidad:** Tapas. **Dirección:** Montcada, 29. **Cómo llegar:** Metro: Jaume I (L4). **Horario:** De martes a sábado, de 12 a 24 h. Domingos, de 12 a 17 h. **Precio:** 15-20 € aprox. **+ info:** T. 93 310 16 07 (no reservas), www.tapeoborn.com.
