

ECONOMIST & JURIST



Pablo Pintó Ortín

Chef y gestor gastronómico

Cocina catalana sin inventos

El restaurante Casa Jordi de Barcelona es de los pocos establecimientos de la ciudad Condal en los que se puede disfrutar de cocina catalana auténtica. De la cocina que ha perdurado en el tiempo. Platos que hace más de un siglo dejaron de evolucionar por haber llegado a un punto de excelencia mayoritariamente aceptada por sus degustadores. Nada tiene que ver esta cocina catalana con las versiones actualizadas de la misma. En Casa Jordi se respeta la ortodoxia de las recetas, cuyo éxito las ha convertido en imperecederas desde hace muchas décadas. Este restaurante abrió sus puertas por primera vez en el año 1968. Su fundador fue el señor Jordi Piquer. Entre su clientela inicial había mucha gente del mundo del teatro y la creatividad. Entre ellos, el famoso publicista Leopoldo Pomés, fundador de varios restaurantes emblemáticos de Barcelona que hoy siguen abiertos como Giardinetto o Flash Flash.

Casa Jordi está situada en el pasaje Marimon n. 18. Es una pequeña calle de una sola dirección

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |