



PICTURES CLAUDIO VALDES

La Bona Sort

Family tradition and gastronomy / Tradición familiar y gastronomía
Propietarios **Celsa González** y **Carlos Alberto Moreira**, Sala **Deborah Moreira**

Located in the heart of El Born, between the Basilica of Santa Maria del Mar and the Palau de la Música, La Bona Sort is full of history and charm. What in the 17th century was once the royal stables and, later, the famous Hostal Bona Sort, is today a restaurant that surprises with its authenticity and warmth. Behind a façade that invites you to discover its homemade tapas, the interior reveals a magnificent cobbled courtyard and rooms with stone arches and brick walls that breathe centuries of history. Every corner is carefully tended to, with an atmosphere combining tradition with modern touches, a design that has garnered international recognition and won prestigious awards.

Leading this family project are Celsa González, chef Carlos Alberto Moreira (trained at the prestigious Hofmann school) and Deborah Moreira, their daughter, who is in charge of the dining room. Together, they have managed to fuse the gastronomic legacy of previous generations with a contemporary and quality culinary proposal. The menu offers over 40 tapas, charcoal-grilled meats and vegetables, fresh fish and reinvented traditional dishes. Highlights include homemade croquettes, boneless pig's trotters with chickpeas and the famous cod with spinach, a nod to the legendary Marieta de l'ull viu. With more than 40 years of history, La Bona Sort is a benchmark for Mediterranean cuisine in Barcelona and a place where flavours, history and family affection intertwine. It is a unique experience that makes visitors fall in love with it.

Ubicado en el corazón del Born, entre la basílica de Santa María del Mar y el Palau de la Música, La Bona Sort es un espacio lleno de historia y encanto. Lo que en el siglo XVII fueron caballerizas reales y, más tarde, el célebre Hostal Bona Sort, es hoy un restaurante que sorprende por su autenticidad y calidez. Tras una fachada que invita a descubrir sus tapas caseras, el interior revela un magnífico patio empedrado y salas con arcos de piedra y muros de ladrillo que respiran siglos de historia. Cada rincón está cuidado al detalle, con una atmósfera que combina la tradición con toques modernos; un diseño que le ha valido premios internacionales.

Al frente de este proyecto familiar están Celsa González, el chef Carlos Alberto Moreira (formado en la prestigiosa escuela Hofmann) y Deborah Moreira, la hija de ambos, a cargo de la sala. Juntos han sabido fusionar el legado gastronómico de generaciones anteriores con una propuesta culinaria contemporánea y de calidad. La carta ofrece más de 40 tapas, carnes y verduras a la brasa de carbón de encina, pescados frescos y platos tradicionales reinventados. Destacan propuestas como las croquetas caseras, las manitas de cerdo deshuesadas con garbanzos y el famoso bacalao con espinacas, un guiño a la mítica Marieta de l'ull viu. Con más de 40 años de historia, La Bona Sort no solo es un referente de la cocina mediterránea en Barcelona, sino también un lugar donde los sabores, la historia y el cariño familiar se entrelazan. Una experiencia única que enamora a quienes lo visitan.

Carrer dels Carders, 12. 08003 Barcelona. T +34 933 105 460. www.tapaslabonasort.com. Mon to Sun from 12h to 23.15h.

