

MY FOODHUNTER

BARES Y RESTAURANTES CAFÉS COCTELERÍAS TIENDAS ESCAPADAS TENDENCIAS ABOUT CONTACT

Doble Zer00, restaurante japonés made in Born

BY MIREIA DE LA TORRE • 17 ENERO, 2014 • POPULAR, RESTAURANTES



Se definen como restaurante de tapas exóticas y sushi creativo, dos conceptos que me llamaron la atención y quise probar. La conclusión es que han cogido el estilo del sushi-con sus formas, presentaciones y demás- para concebirlo a su manera. Y, francamente, les ha salido muy bien porque está todo buenísimo. El chef, Sebastián Merlet, originario de Chile, propone un viaje culinario por el mundo con una carta que mezcla estilos y sabores bajo un mismo denominador común: el disfrute.

El restaurante tiene una estética made in Born: paredes de hormigón a la vista, ilustraciones niponas, detalles en hierro forjado, mesas de madera y pequeñas velas repartidas por los rincones. El ambiente es joven y desenfadado, y los camareros muy simpáticos.

Tendencia ¡Sushi Night Fever!

Estilo Japonés underground.

Recomiendo Los Luna Makis (en tempura) de pez mantequilla, queso Philadelphia y albahaca; los Smoke de salmón ahumado, aguacate y queso Philadelphia cubiertos con cebollino y sésamo; y el Foie a la plancha caramelizado con mango. De postre el Fondant de chocolate con crema de coco.

€// 25 € aprox.

Jaume Giralt, 53 Barcelona (Born).

93 315 17 44 ¡Reserva antes! www.doblezeroo.com

Search and hit enter...

SUBSCRIBE & FOLLOW



ETIQUETAS



POPULAR POSTS



La Cava, el restaurante de Albert Marimón en Tárrega

ON 22 MAYO, 2014

01



Rocambolesc, la mejor heladería del mundo

ON 6 JUNIO, 2014

02



Brunch, el homenaje al fin de semana

ON 28 FEBRERO, 2014

03



BORN CITA ECONÓMICO JAPONÉS RESTAURANTE

[Twittear](#) 5

Like 9

g+1 0

[Pin it](#)

0

← Kuo, la taberna japonesa de moda

Federal Café, el brunch australiano de la ciudad →

About the Author

Mireia de la Torre

TWITTER

Tweets

 Mireia de la Torre
@mireiadeltorre

3h

Amb ganes d'anar a "El Tast a la Rambla": 42 restaurants, bars i pastisseries de BCN amb paradeta a la Rambla! 12-15 de juny
@tastalarambla

Abrir

 Mireia de la Torre
@mireiadeltorre

4h

Twittear a @mireiadeltorre

FACEBOOK

 MFH
My Foodhunter

Me gusta 85

 MFH
My Foodhunter en Rne

21 de mayo a la(s) 6:03 · Barcelona

Esta tarde en el programa [Directe 4 0 de](#)

INSTAGRAM



PINTEREST

[Pinterest](#)

You Might Also Like



Bar Lobo, un espacio para foodies 24h



Lo de Flor, el bistró más íntimo



Espai Sucré, el único restaurante de postres del



La Pepita, la versión femenina del clásico pepito

No Comments

Leave a Reply

NOMBRE *

CORREO

ELECTRÓNICO

*

WEB

 [Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) [Linkedin](#)

© 2013 THE FOODHUNTER. ALL RIGHTS RESERVED.