

150 restaurantes  
sorprendentes  
de  
**Barcelona**

Para  
todos los  
bolsillos



Albert Winterhalder

Ö

## 128. La Soleá

### Cocina mediterránea

**Por qué ir** Para disfrutar del encanto del Poblesec

**Recomendaciones** Wok de verduras  
Pollo tandoori

**Precios** Entre 7,50 y 20 euros

**Ideal para...** tomar el sol en su terraza

**A quién encontrarás** Vecinos del barrio, paseantes que quieren descubrir Montjuïc



La Soleá es un pequeño restaurante regentado por una simpática pareja que hace honor a su barrio, el Poblesec, un lugar habitado por gente sencilla con calles y plazas que miran a Montjuïc, y donde la brisa peina la ropa tendida en los balcones. La Soleá está en una de las plazas con más sabor de todo el barrio, la del Sortidor,

donde ofrece una soleada terraza. Mònica Hernández y su compañero la abrieron hace cinco años. "Se llama Soleá porque es un palo del flamenco que me gusta", cuenta Mònica. Cada día confeccionan un menú con entrante, dos platos a elegir, bebida y postre. "Hacemos cocina de mercado y utilizamos recetas de mi madre", añade Mònica. También disponen de una pequeña carta con platos como el humus, guacamole, wok de verduras, entrecot de ternera argentina, o hamburguesa "Queen", que suelen servir con ensalada. Entre los postres, hay que probar el tiramisú o la tarta de queso.

Cuando luce el sol, nada mejor que sentarse apaciblemente en una de las mesas de La Soleá, y dejar pasar el tiempo disfrutando del *dolce far niente*, y de la sabrosa cocina de Mònica.

**Dirección** Plaza del Sortidor, 14  
**Teléfono** 93 441 01 24  
**Metro** Poblesec (L2),  
Paral·lel (L3)  
**Horario** De 12 del mediodía  
a 12 de la noche