



***Cal Trapella: la cuina catalana moderna i de proximitat.***

***Un nou espai culinari on gaudir de la cuina sostenible i un ambient immillorable.  
Viu l'experiència Cal Trapella.***

Un petit hort propi a l'exterior. Una terrassa ideal per amagar-se del batibull de Gràcia i petar-la amb la copa de vi fins l'hora de tancar. Una paret decorada amb els millors insults catalans per maleir de gust. Llum càlida i els cambrers més trempats del barri.

En un edifici vell de Gràcia, tres amics hi van veure una oportunitat fa cosa d'un any: Cal Trapella naixia amb ganes de guerra per oferir als veïns de Barcelona el millor de la cuina catalana.

*Cal Trapella* t'apropa les receptes més clàssiques de la cuina catalana però amb el seu toc creatiu. Però el que és millor: recupera la pràctica d'anar a comprar al mercat per oferir al client el producte més fresc i sostenible. Un equip conscienciat amb el medi ambient que prioritza l'estalvi d'energia a l'hora de cuinar i s'oposa totalment a la idea del *footwaste*. Amb la suma d'aquests elements s'haurien de valorar els grans restaurant: bona qualitat, actuació global i un ambient immillorable.

Deixeu-vos recomanar pels cambrer: degustació de cinc croquetes, les patates trapelles, l'hamburguesa de l'Àlex o la *cuallada* de turró de Xixona per acabar. Una carta variada de tapes per picar i platets per compartir amb el producte fresc del moment sempre ha estat la millor opció per desfogar-se entre setmana i prendre-s'ho amb calma el diumenge.

A més, tindreu l'oportunitat de gaudir de totes les seves opcions de menú: el clàssic del migdia, amb una immillorable relació qualitat-preu i les seves degustacions gastronòmiques per no quedar-vos amb ganes de res.



Podeu contactar amb Cal Trapella a través del correu electrònic [reserves@caltrapella.com](mailto:reserves@caltrapella.com) o al 662 628 058. Carrer de Francisco Giner, 22, 08012 Barcelona. <http://caltrapella.com/concepte/>

