

TOP 10 CHEAP EATS UNDER 10 EUROS

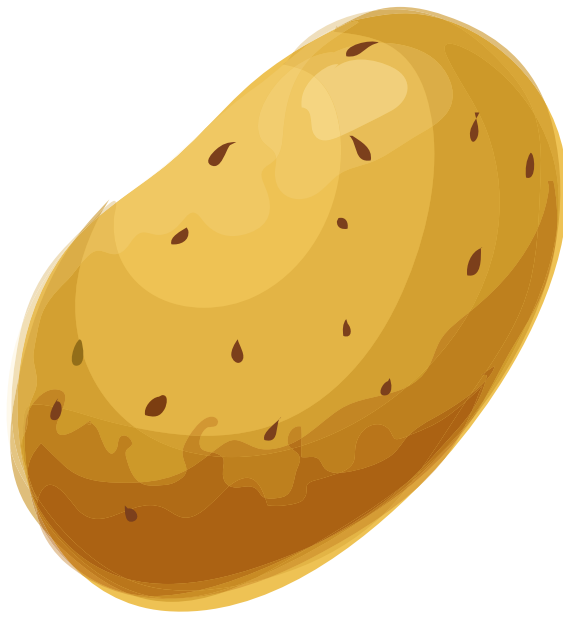


BARCELONA CHEAP EATS
VERA ARMUS
PHOTO: CANVA STOCK

Multicultural Barcelona:

Over the years, through studying the development of Barcelona's restaurant in great detail, we have found that the noteworthy presence of diverse ethnic communities have made for a unique culinary landscape, filled with varied, bold flavours. Moreover, we've also recognized that the people behind these restaurants typically have a deeper story to tell - by speaking with them, we've been able to gain a glimpse into their culture, as well as understand why they make the dishes they make. Food therefore, has been the lens that has allowed us to broaden our understanding of the diverse identities that make up Barcelona's multicultural environment. Great culinary experiences, at a satisfying price point, with a great story behind? Well that's exactly what this hand-picked top 10 guide is all about. Here's our Top Ten for cheap eats under ten euros, from ten different countries - ¡Buen Provecho!

Tras investigar el ámbito culinario de Barcelona en gran detalle, hemos encontrado una gran variedad de distintos restaurantes étnicos, los cuales agregan muchísima riqueza al ámbito culinario de la ciudad. Los dueños de estos locales -procedentes de distintas comunidades, regiones, países y continentes- generalmente tienen historias cautivantes y profundas; hablar con ellos sobre sus cocinas y aprender sobre los platos particulares que cocinan nos ha permitido adquirir un bocado de conocimiento sobre su patrimonio culinario. Y más allá, entender sus motivaciones y escuchar más sobre sus experiencias en Barcelona nos ha brindado un conocimiento más profundo sobre la identidad multicultural de Barcelona. En esta guía destacamos las mejores experiencias culinarias de Barcelona económicas y culturalmente diversas, con diez opciones de diez distintos países, por bajo de diez euros - ¡Buen provecho!



Bar La Patata

We can't get over how ridiculously tasty and flavorful these potatoes are. They're salt-baked, and come drenched in an incredible silky mustard-based sauce made from a secret recipe that's been kept within the family for generations. Located in Cornellà de Llobregat, it's only a 25 min train ride from Plaza Catalunya - go there with a group of friends on a Sunday afternoon - a perfect way to experience and interact with local food and people, without a tourist in sight. **Highlights: The potatoes (1EUR per XL potato) - they're absurdly filling, so you'll be good to go for very, very cheap.**

*No podemos superar lo increíblemente sabrosas que son estas patatas. Están cocidas a la sal y vienen empapadas en una deliciosa y untuosa salsa a base de mostaza, el cual es un secreto que se ha mantenido en la familia durante generaciones. Situado en Cornellà de Llobregat, está a sólo 25 minutos en tren de Plaza Catalunya - id allí con un grupo de amigos un domingo por la tarde - una manera perfecta de experimentar e interactuar con la comida y la gente local, sin un sólo turista a la vista. ¿Quién dijo que comer tapas locales tenía que ser caro? **Highlights: Las patatas (1 EUR por una patata enorme) son las estrellas del menú - son muy contundentes, así que quedarás lleno por muy, muy barato.***



Doña Jacinta

This family-run Venezuelan eatery in Poblenou is a true hidden gem. This place has it all covered, featuring everything from empanadas and arepas to cachapas and tequeños. Though the Venezuelan food scene has really exploded in recent years, this intimate cafe is still largely undiscovered and it's guests -mainly Venezuelans- serve as a clear reflection of the joint's authentic character and cuisine. Hit up Doña Jacinta for its tremendously tasty plates and explosive flavors and their charming, always-smiling staff. **Highlights: Deep fried empanadas, with cazon (school shark), huge, cheesy tequeños, buttery cachapas, patacones.**

*Este restaurante familiar venezolano en el Poblenou es una verdadera joya escondida. Este lugar lo tiene todo, desde empanadas y arepas hasta cachapas o tequeños. Aunque el panorama gastronómico venezolano ha explotado mucho en los últimos años, este pequeño e íntimo café sigue siendo una joya por descubrir. Sus comensales -principalmente venezolanos- son un claro reflejo del carácter y la cocina auténticos del lugar. Destaca por sus platos tremendamente sabrosos y sus sabores explosivos, así como su personal encantador y siempre sonriente. **Highlights: Empanadas fritas, tequeños enormes con queso, decadente cachapas, patacones.***



Fish & Chips Shop

The concept for Fish & Chips Shop occurred after a night out at Apolo, when brothers and owners Mani and Magid had an intense craving for fish and chips, but unable to find anywhere that would serve them this British staple. Unwilling to accept defeat, they decided to take matters into their own hands and open Fish & Chips Shop - their slick and modern take on the iconic British fish and chips eatery. While their concept revolves around the classic dish, Mani and Magid keep it interesting by featuring pakistani and catalan influences, which serve as a reflection of their roots and personal identities. Their fish for example, a local Spanish hake, is served with curry spiced chips and sweet mango chutney, alongside with the classic tartar sauce. They've also managed to put a gourmet touch on other classic tasty street food dishes while keeping it frugal - another must-try. **HighlightsL Classic fish and chips, Avocado and Chips as a veggie option.**

*Este restaurante familiar venezolano en el Poblenu es una verdadera joya escondida. Este lugar lo tiene todo, desde empanadas y arepas hasta cachapas o tequeños. Aunque el panorama gastronómico venezolano ha explotado mucho en los últimos años, este pequeño e íntimo café sigue siendo una joya por descubrir. Sus comensales -principalmente venezolanos- son un claro reflejo del carácter y la cocina auténticos del lugar. Destaca por sus platos tremendamente sabrosos y sus sabores explosivos, así como su personal encantador y siempre sonriente. **Highlights: Empanadas fritas, tequeños enormes con queso, decadente cachapas, patacones.***

El Cocinero de Damasco



Owner Kabbaz isn't a newcomer to the shawarma business - in fact, his family back in Syria has been making shawarma for generations. Here in Barcelona, he has continued this tradition, having served shawarma for the past 30 years. Incredibly charming and endearing, Kabbaz serves what is perhaps the best shawarma in the city, preparing the meat with respect, spicing, massaging, then layering the turkey and lamb meat from the market on that hot rotating spit. Trust us, El Cocino de Damasco is a must-try for any shawarma lover. **Highlights: The Shawarma (turkey-lamb meat mix) is the standout, but they also do a very solid falafel.**

Kabbaz, el dueño de El Cocinero de Damasco, no es un novato al asunto de los shawarmas - *de hecho, viene de una familia siriana que se ha dedicado al negocio hace generaciones. Aquí en Barcelona ha decidido seguir con esta tradición familiar, vendiendo shawarma durante los últimos treinta años. Y menos mal que si, porque pensamos que su la versión bien puede ser el mejor shawarma de Barcelona! Cada día, Kabbaz -un hombre encantador- prepara su mezcla de pavo y cordero con respeto, sazonando, masajeando, y gentilmente colocándola en el espetón emblemático. Confía en nosotros - El Cocinero de Damasco es una opción imprescindible para cualquier shawarma-amante. **Highlights: El Shawarma (mezcla de pavo y cordero) es la estrella, pero su falafel también está bastante bueno.***



African Foni

In the deep heart of Raval, you will find the only Gambian restaurant in the city, and they serve maffe - a west African staple, which consists of tender chicken tossed in a deep and heavy peanut butter gravy, served on top of a generously portioned bed of fluffy rice. With absolutely charming owners and staff, we can confirm that Gambian hospitality lives up to its hype. Truly a unique and authentic Gambian experience - a must-try if you're looking to expand your culinary horizons! **Highlights: Get the Maffe - you won't be disappointed, nor left hungry. The vegetarian stew options are also very tasty.**

*En el corazón del Raval, encontrarás el único restaurante gambiano de la ciudad, y donde sirven auténtico maffe! Uno de los platos más famosos de África Occidental, este clásico consiste de pollo mezclado con una contundente y cremosa salsa de mantequilla de cacahuete, servida arriba de una generosa porción de arroz. Los dueños y el personal son encantadores, haciendo que podamos confirmar que la hospitalidad gambiana este a la altura de su fama (irónicamente, los dueños nos informaron de esta convención). Una experiencia unica y autentica para experimentar la cultura de gambia - super recomendable si buscas expandir tu conocimiento gastronómico! **Highlights: Pide el Maffe, no te decepcionarás ni te dejará hambriento. Algunas opciones de guiso vegetariano.***

Rooq



IFriends Korie and Matthieu, despite being of different nationalities (American and French, respectively), have something very important in common - a deep, deep love for chicken. It was for this reason that they decided to open Rooq, their riff on the classic American fried chicken joint. Launching in 2019, it was one of the first spots that would introduce the ever-growing fried chicken sandwich trend to Barcelona. The menu, which is the product of two years of research, really highlights the passion that Korie and Matthieu have put into their project. You can find these two passionate owners in the kitchen, preparing every element from scratch - from their delicious sauces, to their signature soft brioche bread, or even the crunchy, golden coating that surrounds their chicken breasts. Another plus, their sandwich is one of the best-valued in the city! **Highlights: The Fried Chicken Sandwich - order it with gooey raclette and fresh coleslaw to get an explosive combination of flavors. The jackfruit nuggets are also an amazing vegan option.**

*Amigos Korie y Matthieu, a pesar de ser de nacionalidades distintas, tienen algo muy pero muy importante en común - una profunda pasión por el pollo. Por esta razón, decidieron abrir Rooq, su versión del emblemático restaurante estadounidense de pollo frito. Lanzando su proyecto en 2019, Rooq fue uno de los primeros sitios a introducir la tendencia del sandwich de pollo frito al público barcelonés, y rápidamente se ha establecido como uno de los referentes. Su carta, que ha sido el resultado de dos años de investigación, destaca el amor que han puesto en el proyecto. Puedes encontrar a estos dos apasionados propietarios en la cocina, preparando cada elemento desde cero - desde sus deliciosas salsas, hasta su característico pan de brioche suave, o incluso la crujiente y dorada capa que rodea sus pechugas de pollo. Otra ventaja - el sandwich de Rooq es uno de los más económicos de la ciudad! **Highlights: El sándwich de pollo frito - pídetelo con raclette fundido y coleslaw para conseguir una combinación de gustos explosivos. Los nuggets de jackfruit son también una increíble opción vegana.***



Da Zhong

In Arc de Triomf, Barcelona's unofficial 'Chinatown,' you can find many different Chinese restaurants from distinct regions of China. Our pick is Da Zhong, a restaurant that focuses on Sichuan cuisine, which is known for its pungent and spicy flavors, which result from the liberal use of garlic and chili, and of course, the unique taste of the Sichuan pepper. Pretty much everything we have tried hits here hits the spot, so allow yourself to be adventurous with their exotic menu. The name - "Da Zhong" - means "public restaurant" in Mandarin, serves as a perfect reflection of the spacious dining room, which is always filled with hungry Chinese families and friends. **Highlights: Sichuan Spicy Beef Stew, Beef Noodle Soup (the broth is absolutely divine), Jiaozi Dumplings.**

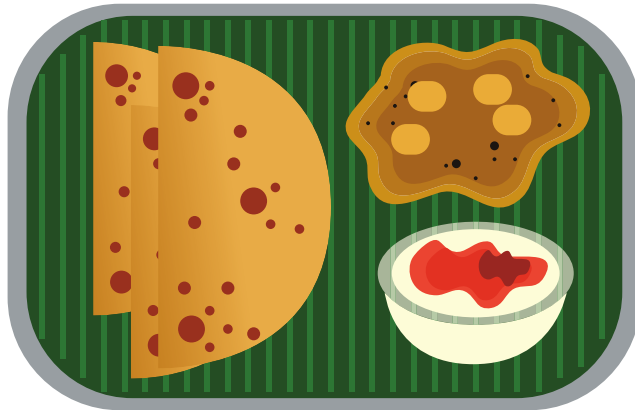
En Arc de Triomf, el 'Chinatown' no oficial de Barcelona. Puedes encontrar una gran variedad de restaurantes chinos de distintas provincias y regiones del país. Nuestra elección es Da Zhong, un sitio que sirve comida de Sichuan, una región conocida por sus sabores fuertes y picantes gracias a la fuerte presencia de ajo, pimienta y por supuesto, la pimienta de sichuan. Da Zhong significa 'restaurante public' en mandarín, una frase que refleja perfectamente el ambiente del restaurante, que siempre está repleto de familias chinas degustando estos platos típicos con gusto. **Highlights: Guiso de ternera de Sichuan (picante), Sopa de ternera con tallarines (el caldo esta de rechupete), Dumplings estilo Jiaozi.**



Langos Haza

Langos Haza is a newcomer, created by a young Catalan couple who have big dreams to bring Hungary's most famous street food; the Langos. It is a deep-fried bread which acts as a plate for some of their incredible well-matched fillings (anything with the intense paprika sauce is a winner=, inspired both from Hungary and from Catalonia. The lace is small, with a high hipster factor, but the most notable thing, is that smell of fresh deep-fried goodness lingering in the air. A great and daring addition to the ever-growing international street food/restaurant scene. **Highlights: Langos Chicken Paprikash (incredibly succulent), Goulash Dumplings, Krumpli Bravas (which feature that insane paprika sauce).**

Langos Haza es un nuevo concepto de street food húngaro creado por una pareja catalana que aspira compartir el langos - el plato callejero más popular de Hungría - con el público barcelonés. Creado por una pareja catalana que aspira compartir la comida. El langos se trata de un pan frito ligero que sirve como base para sus deliciosos rellenos (cualquier combinación que tenga su salsa de paprika es excepcional) que se inspiran tanto en la cocina húngara como la catalana. El local pequeño, que tiene un ambiente cool y relajado, se impregna con un irresistible aroma de pan frito. Una muy buena novedad al ámbito de comida callejera internacional en Barcelona. **Highlights: Langos de Pollo al Paprikash (increíblemente succulento), Dumplings de Goulash, Bravas de Krumpli (que contienen esa misma salsa brutal de paprika).**



Chennai Masala Dosa

Chennai Masala Dosa is one of Barcelona's few south Indian restaurants and they do the best dosas in town. A thin, fried crepe from India that spreads across the table like an unfolded parachute, perhaps the food item with the most surface area in the world. Here you will get introduced to the hugely popular Thali concept; small metal cups of different curries served with your dish. The family run restaurant attracts Indians and Catalans alike for a proper home cooked meal. Much lighter food than the typical north Indian cuisine. If you haven't tried dosas yet, come asap to try these famous Indian street food staples! **Highlights: Spiced Paneer Dosa, Idly (a steamed rice-based savoury bread), Uttapam (a thicker version of the dosa, usually filled with healthier fillings and eaten as a breakfast meal)**

Chennai Masala Dosa Chennai Masala Dosa es uno de los pocos restaurantes barceloneses del sud India. Y sin duda, es el lugar para probar la dosa - el enorme -pero super finito- crepe frito que se estira a lo largo de la mesa, como un paracaídas. Aquí también puedes experimentar el concepto de Thali - la tradición culinaria de comer acompañar la comida con una gran plétora de distintos curries, todos servidos en unos típicos vasitos metálicos. El restaurante, que sirve comida más ligera que lo que los platos que típicamente asociamos con la gastronomía india (del norte), atrae tanto a catalanes como indios, o abuelos como jóvenes. El mejor sitio para probar los típicos platos callejeros del sud de la india. **Highlights: Paneer Dosa con Especies, Idly (un pan elaborado a base de arroz hervido), Uttapam (la versión de la dosa desayunera - un poco más gruesa, típicamente relleno de ingredientes más nutritivos y sanos).**



Pupuseria Pica Pica

Pupusas, the official national dish of El Salvador, are thick cornmeal flat breads that can be stuffed with everything from cheese, to chicharron (pork cracklings), refried beans or even loroco (a comestible Salvadorian flower). Veronica, the owner, presents her food in a typical Salvadoreñan setting, with multi-coloured table cloths and traditional towels on the walls. A family-friendly restaurant, its strong character, authentic food and local people makes us feel like we've been momentarily transported to El Salvador. Pupusas with cheese, jalapeños, and 'chicharron' (pork cracklings), or loroco (a regional Salvadoreñan comestible flower). **Highlights: Order the curtido (a typical side-dish that consists of red spicy cabbage slaw) -its acidity provides a nice contrast with the cheesy richness of the pupusas.**

*Las pupusas, el plato nacional oficial de El Salvador, son unos "panes" de harina de maíz gruesos que pueden ser rellenos de todo, desde queso, hasta chicharrón (chicharrones de cerdo), frijoles refritos o incluso loroco (una flor salvadoreña comestible). Verónica, la dueña, presenta su comida en un ambiente típico salvadoreño, con manteles multicolores y las tradicionales toallas Salvadoreñas en las paredes. Un restaurante familiar, con fuerte carácter, su comida auténtica y la gente local que viene nos hace sentir como si nos hubiéramos transportado momentáneamente a El Salvador. Pupusas con queso, jalapeños y chicharrón, o loroco (una flor comestible regional salvadoreña). **Highlights: Pide el curtido (un plato típico que consiste en ensalada de repollo rojo picante) - su acidez proporciona un delicioso contraste con el queso de las pupusas.***