



---

Magazine | Redacció | Actualitzat el 08/05/2018 a les 23:31

## El doblot del xef Xavier Pellicer

*Xavier Pellicer estrena nou restaurant i rep el premi al Millor Restaurant de Verdures del Món*

**Xavier Pellicer** estrena, en ple cor de l'Eixample barceloní, un nou restaurant que ha batejat amb el seu propi nom. El xef continua amb la seva aposta per una cuina saludable i natural, on el producte sempre és el protagonista. Un nou camí en solitari que pren amb la il·lusió de tornar a reunir a tots aquells que es van enamorar de la cuina del Celero, que va tancar les portes fa un any.

El nou restaurant, ubicat al carrer Provença, uneix la senzillesa i sofisticació del xef, així com la simplicitat i autenticitat de la seva cuina. En els diferents espais del local es pot gaudir d'una àmplia cuina a la vista, apta per a brases, wok i molt més.

Coincidint amb l'obertura del nou restaurant, **Xavier Pellicer** ha rebut el premi al **Millor Restaurant de Verdures del Món** en el certamen "*We'RE Smart Think Vegetables! Think Fruit!*", de *We'RE Smart Green Guide*, la guia verda de restaurants de tot el món que, celebrat aquest dilluns 7 de maig a *Bazel* (Bèlgica). En aquesta celebració, l'organització del certamen ha destacat "el refinament i geni del nou restaurant de Pellicer, on tot està perfectament preparat, assaonat i saborós". Així mateix, també ha rebut el títol de **Millor Restaurant de Verdures d'Espanya** .





---

*Xavier Pellicer al seu nou restaurant de l'Eixample de Barcelona Foto: Cedida*

Xavier Pellicer destaca la seva saludable trajectòria gastronòmica. Després del seu pas pel *Racó de Can Fabes* va donar un gir a la seva trajectòria professional apostant per la cuina sana i l'estil de vida saludable. D'aquesta manera, es va embarcar en un curs d'Agricultura Biodinàmica i un altre de Nutrició Ayurveda per donar consolidació a la seva passió per la gastronomia a través del producte de qualitat elevat a la seva màxima expressió. Durant aquest procés, i a dia d'avui, Pellicer treballa per transmetre les virtuts de la cuina ecològica a través dels productes de proximitat i de temporada, oferint al públic la possibilitat d'endinsar-se en un estil de vida saludable sense renunciar a poder gaudir de la gastronomia.