

# Descobrint Vibra Speakeasy: una experiència gastronòmica clandestina a Barcelona

*Viatja als anys 20 amb Vibra Speakeasy. Còctels, gastronomia i un ambient clandestí que et faran vibrar*



Carta del Vibra Speakeasy. | Ariadna Giné.

En ple centre de Barcelona s'hi amaga un tresor gastronòmic amb aires de misteri: el Vibra Speakeasy, un restaurant-cocteleria inspirat en l'elegància i el caràcter clandestí dels anys 20.

L'experiència comença des del mateix moment que arribes a la seva porta secreta. Per accedir-hi, cal tocar un timbre discret i dir una contrasenya. Un cop dita la paraula màgica, la porta s'obre amb un toc de complicitat i hi podem accedir.

Una noia et guia a través d'escales i passadissos que semblen trets d'una pel·lícula de misteri, fins que, per fi, arribem al menjador: una sala que combina la sofisticació dels anys 20 amb un toc modern. La música, la il·luminació tènue i l'atenció al detall et fan sentir que has viatjat en el temps.

## Un inici amb sabor

La nit comença de la millor manera amb un dels seus exclusius **Còctels Prohibits**. Optem per tastar el *The Calm Pisco*, una creació dolça i aromàtica que em va captivar des del primer glop. Amb una combinació d'aromes subtils i un equilibri perfecte entre dolçor i frescor, aquest còctel no només obria el paladar, sinó que posava en context la màgia que encara havia de passar.

El sopar va ser un festival per als sentits, on cada plat era una sorpresa. Comencem l'àpat amb unes **croquetes artesanes de boletus i tòfona**. La seva textura cruixent i el sabor intens i delicat del farcit les van convertir en un autèntic plaer. A continuació, tastem l'**albergínia japonesa amb caponata de verdures**, un plat equilibrat amb una combinació de sabors frescos i profunds que et feien voler repetir. Després va arribar el torn del **pop a la planxa amb puré fumat d'api-rave, pebre vermell de la Vera dolç i caviar d'oli d'oliva**, una delícia amb una textura perfecta i un sabor que parlava per si sol.



*Croquetes artesanes de boletus i tòfona al Vibra Speakeasy. Foto: Ariadna Giné.*



*Alberginia japonesa amb caponada de verdures del Vibra Speakeasy. Foto: Ariadna Giné.*



*Pop a la planxa amb puré fumat d'api-rave al Vibra Speakeasy. Foto: Ariadna Giné.*

Per acabar aquest viatge gastronòmic, les postres no es quedaven enrere: una **torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb gelat de torró**. Era el final dolç i cremós perfecte per a una nit inoblidable.



*Torrada de Santa Teresa del Vibra Speakeasy. Foto: Ariadna Giné.*

## **Una atmosfera de pel·lícula**

---

El que fa realment especial el Vibra Speakeasy no és només la seva cuina excepcional, sinó l'ambient que t'envolta des que toques el timbre ocult i menciones la contrasenya.

Sopar a Vibra Speakeasy és viure una experiència completa. Des del còctel d'arribada fins a les postres, cada detall està pensat per sorprendre't i fer-te vibrar. Si busques un lloc especial per gaudir d'una gastronomia excel·lent amb un toc de misteri i exclusivitat, aquest restaurant és una visita obligada.



*Detall de la taula al Vibra Speakeasy. Foto: Ariadna Giné.*

T'hi atreveixes? El secret és a un timbre de distància.