

Farga

Entre bombons i melmelades

L'ESPAI FARGA, que trobareu a la Gran Via de Barcelona (a l'alçada del passeig de Gràcia), és una fusió interessant de restaurant, pastisseria i botiga de productes gourmet. A més de tenir les clàssiques capses de bombons, també ofereixen melmelades artesanals, trufes i catànies, i tenen un racó destinat als productes de xarcuteria. A la Farga també hi ha lloc per a altres curiositats gastronòmiques, com sucre de diferents colors, mostassa de taronja o les edicions Swarovski de Moët, que es barregen amb altres delícies, com formatges d'ovella, foie gras en llauna o en terrina, vins de França, sal de la Camarga francesa, nous de macadàmia fregides amb oli d'oliva, oli d'oliva verge extra de cultiu ecològic d'Andalusia o préssec en almívar de València. A més d'aconsellar-vos que us hi acosteu a sopar una nit, també hem de destacar l'elegància de les presentacions de les capses de bombons, amb què sempre quedareu bé. ■

Per saber-ne més

Gran Via de les Corts Catalanes, 630 // Tel. 93 342 60 40 // www.fargabarcelona.com



UN XIC D'HISTÒRIA

Des del 1957

Farga va néixer l'any 1957 per l'impuls de Jesús Farga i, ràpidament, gràcies a la qualitat dels seus productes, es va convertir en un referent de les pastisseries a Barcelona.

Però més enllà dels dolços, hi podeu comprar productes gourmet salats, com formatges, salmó o caviar, a la botiga de Gran Via. Hem de destacar la feina excel·lent de selecció de productes que fa l'Elena Farga, que sempre hi posa molt d'amor i imaginació.

