

# MANTELA CUADROS



*Un blog para disfrutar sobre la mesa*



RSS

FEB 11, 2013

## DAPS, UN RESTAURANTE DE VANGUARDIA DESDE LOS ENTRANTES A LOS CÓCTELES 0

by Eva Rodríguez • Reseñas Barcelona • Tags: cócteles barcelona, Daps Barcelona, restaurante Daps, restaurante mediterraneo barcelona, restaurante vanguardista



Había pasado unas cuantas veces por la puerta de Daps, un restaurante ubicado en plena zona de negocios de Barcelona. Pero nunca me llamó la atención lo suficiente como para entrar, a pesar de los enormes ventanales de la entrada y su colorista interior. Puede que su estética vanguardista dijese a mi subconsciente que este sitio no era “para todos los bolsillos”. Hasta que un día alguien que ya había ido me lo recomendó y supe que para comer en Daps no hacía

falta urgir demasiado en el bolsillo.

Cristales de colores y estética moderna dan la bienvenida en este restaurante, que tras 10 años abierto ha modernizado su imagen. Ya se sabe eso de “renovarse o morir”, por ello han apostado por una “estética casual, desayunos, comidas cócteles y gente simpática”, tal cual dicen en su web quizá pasándose un poco de modernos.



## LA COMIDA DEL DAPS

Desayunos, aperitivos, comidas, cenas e incluso cócteles. Un recorrido por todas las comidas (y bebidas del día) es lo que compone la oferta gastronómica de este restaurante. Yo hablaré de la comida que es lo que hasta ahora he probado.

La carta de platos del Daps sorprende de entrada con unos nombres que prometen y que con sólo pronunciar se te hará la boca agua. Para empezar, pedimos **un poquito de pan con tomate**, tres rebanadas que sabían a gloria pero también a poco, eché de menos más cantidad porque estaba buenísimo! Y para compartir, una ensalada de bogavante y gambas rojas con brotes verdes, muy buena y ligerita.

De plato principal pedí las brochetas de rape y langostinos, con verduritas. ¡Una delicia! Y eso que como buena gallega soy exigente con el pescado, pero la verdad es que el plato estaba en su punto. Aunque todo hay que decirlo, **no es un plato muy abundante para los casi 15 euros que cuesta**, así que mejor saborearlo bien. □ Mi acompañante pidió una hamburguesa con cebolla caramelizada, foie y salsa de Pedro Ximénez, que califica como “una de las mejores hamburguesas que ha probado en su vida”. Yo no soy ni de hamburguesas ni de foie, así que me

fío de la opinión de un experto en la materia.

De postre, tiramisú, buenísimo, cremosísimo y con el punto justo de licor y una tarta tatín, que estaba bastante rica (aunque he de decir que la mía está mejor, modestia aparte). □□El precio no es desorbitado, unos 25 euros por persona y la comida es de calidad. Algo justas algunas cantidades, pero será porque soy de “demasiado” buen comer, o de comer demasiado...





## EL LOCAL

Las apariencias importan y mucho. Aunque es cierto que la mejor comida la ofrecen a veces locales simplones procedentes de la culta del bar Manolo, un restaurante bien arreglado nos causa al menos, una buena primera impresión.

Así que **toca renovarse o morir** y quizá por eso el Daps, tras 10 años abierto se hizo un lavado de cara. La decoración anterior dio paso a una estética de vanguardia, **la cocina de mediodías se convirtió en cocina non stop**, y los vinos de mesa evolucionaron a “cócteles afterwork” que suena mucho más cool.

A veces, cuando un local cambia así, esa nueva mano de pintura afecta también al sabor de la comida. En este caso no lo sé, pues **conocí el Daps cuando sus nuevas paredes coloristas ya estimulaban el apetito**. Lo que sí puedo asegurar es que, hoy por hoy, aquí se come más que bien.

## RESTAURANTE DAPS

*Dónde: Avenida Diagonal, 469*

*Teléfono: 934 109 089*

*Horario: abierto de lunes a miércoles de 8:00 a 23:30. Jueves y viernes de 8:00h a 00:00.*

*Sábados de 12:00 a 01:00 y domingos de 12:00 a 23:30.*

*Web: [www.angrup.com/daps/](http://www.angrup.com/daps/)*



[← Lukumas, donuts artesanos hechos con cariño](#)

[Bubó, un mundo dulce donde la pastelería es arte →](#)

---

DEJA UN COMENTARIO



Your Name \*

Your Email \*

Your Website

**PUBLICAR COMENTARIO**

**C A T E G O R Í A S**

Café y Dulces

Índice de Restaurantes

Reseñas Barcelona

Restaurantes

Sin categoría

Tiendas

**L O M Á S L E Í D O**

Restaurante Cera 23: copas, arte y buena...

Popcorner, las palomitas recién hechas n...

Kiosko Burger, llegan las burger gourmet...

Crustó, el pan de verdad todavía existe...

La Colmena, una pastelería de lo más tra...

**A R C H I V O S**



---

febrero 2013

---

enero 2013

---

diciembre 2012

---

octubre 2012

---

Home

---

Sobre mi

---

Contacto

---

Home

---

Restaurantes

---

Índice de Restaurantes

---

Reseñas Barcelona

---

Café y Dulces

---

Reseñas otras ciudades