



PICTURES CLAUDIO VALDES

La Bona Sort

Tapas with history / Tapas con historia

Propietarios **Celsa González y Carlos Alberto Moreira**

The Born neighbourhood is a labyrinth of small streets and big surprises. We discover one of them when we enter La Bona Sort. We are greeted by what was once the bar and wine cellar where the parents of Celsa González, the current owner, had been serving wine in bulk since 1968 and homemade menus and tapas. This is how Celsa and her husband, Carlos Alberto Moreira, who furthered his culinary creations at the Hofmann school, continue to prepare each dish today.

More than 40 tapas delight between walls that hold a great piece of the city's history. A charming courtyard shows on its wall the stone worn by rubbing the wheels of the carriages kept in the stables in the 17th century. From the yard, more rooms open up to amaze you. You can't imagine from the street the magnificent and welcoming space with arches and cobblestones from so many centuries ago. The decorative vegetation and subtle light touches –at night more subdued– led them to win one of the Restaurant & Bar Design Awards.

The homemade croquettes, the squid in batter, and boneless pig's trotters with chickpeas are captivating in this atmosphere. "We make everything we can ourselves", explains Celsa. Meat, fish and vegetables arrive fresh daily, to be served, for example, braised over holm oak wood. "For us, all this has a sentimental value; it's not a restaurant; it's our home. We have been here all our lives," says the couple. The fortune, for the rest of us, is to be able to enjoy it.

El barrio del Born es un laberinto de pequeñas calles y grandes sorpresas. Una de ellas la descubrimos al entrar en La Bona Sort. Nos recibe lo que en su día fue el bar y bodega en el que los padres de Celsa González, la actual propietaria, habían servido vino a granel desde 1968 y menús y tapas de elaboración propia. Así continúan preparando hoy cada plato Celsa y su marido, Carlos Alberto Moreira, que amplió las creaciones culinarias en la escuela Hofmann.

Más de 40 tapas deleitan entre paredes que guardan un gran pedazo de historia de la ciudad. Un encantador patio muestra en su muro la piedra desgastada por el roce de las ruedas de los carruajes que guardaban las caballerizas que fueron, en el siglo XVII. Desde el patio se abren más ambientes que maravillan. No imaginas desde la calle el magnífico y acogedor espacio con arcos y adoquines de tantos siglos atrás. La vegetación decorativa y sutiles toques de luz –de noche más tenues– les llevaron a obtener uno de los premios Restaurant & Bar Design Awards.

En esa atmósfera cautivan las croquetas caseras, los calamares rebozados, las manitas de cerdo deshuesadas, con garbanzos. «Todo lo que podemos lo hacemos nosotros», explica Celsa. Las carnes, pescados y verduras llegan frescos a diario, para servirse, por ejemplo, braseados con la leña de encina. «Para nosotros todo esto tiene un valor sentimental, no es un restaurante, es nuestro hogar. Llevamos aquí toda la vida», comenta la pareja. La fortuna, para el resto, es poderlo disfrutar.

Carrer dels Carders, 12. 08003 Barcelona. T +34 933 105 460. www.tapaslabonasort.com. Mon to Sun from 12h to 23.15h.

