




ABSIS
RESTAURANT

Benvinguts a l'Absis

El Museu Nacional d'Art de Catalunya presenta el seu nou espai gastronòmic: el Restaurant Absis.

Amb una espectacular vista panoràmica de la ciutat, el restaurant vol esdevenir un referent tant per [als](#) visitants del Museu com per al públic general.

Entre les col·leccions del MNAC, un dels grans museus europeus, destaquen la col·lecció d'art medieval, única al món, així com les obres dels artistes i arquitectes modernistes més universals, com Gaudí o Jujol, entre d'altres.



L'experiència Absis

Sou aquí per fer un tast exclusiu de la carta que ha preparat el xef Albert Raurich per al restaurant del MNAC, un espai amb una proposta «honesta i sostenible en el temps».

L'excap de cuina d'El Bulli i propietari dels restaurants dos palillos i dos pebrots, compta amb una estrella MICHELIN i és una de les grans referències de la cuina mediterrània a Catalunya i Espanya.





FOTOS: Antic Saló de Tron del rei Alfons XIII (esquerra i centre) i la remodelació a restaurant (dreta) | Museu Nacional d'Art de Catalunya



«No busquem una cuina gastronòmica
d'avantguarda, sinó plats ben fets, ben presentats i
que connectin amb la tradició
mediterrània».

Albert Raurich

«El que jo vull trobar quan vaig a un restaurant»



La proposta de Raurich no busca pretensions més enllà d'oferir una cuina de qualitat, amb productes de proximitat sempre que sigui possible i un marcat esperit mediterrani.

El restaurant està pensat per a una clientela diversa, incloent-hi tant els visitants del Museu com els locals que vulguin gaudir d'un bon menú en un entorn únic.

En paraules del propi Raurich, l'Absis ofereix «el menú que jo mateix vull trobar quan vaig a un restaurant».

