



Para que la vuelta cueste menos,

ahorra hasta
45
cts./l

Descubre más

Consulta condiciones en repsoles

Menos platos pero más producto, calidad y temporada en Barcelona: el restaurante Informal

Este restaurante ha renovado su propuesta para apostar por un cocina mediterránea de excelencia con raíces tradicionales



▲ Menos platos pero más producto, calidad y temporada en Barcelona: el restaurante Informal La Razón

ÁNGELA LARA ▼
Barcelona Creada: 05.09.2026 11:07
Última actualización: 05.09.2026 11:07



El hotel Serras Barcelona arranca una nueva etapa en lo que a su oferta gastronómica se refiere.

MÁS NOTICIAS



Investigación en...
Una luz de esperanza para los pacientes del cáncer cerebral pediátrico más...



La Caixa
CaixaBank restablece sus servicios digitales y funciona con normalidad



Cataluña
En estado grave 2 de los 3 heridos en una explosión en la Facultad de Química d...

Desde su apertura en 2015, cuando el chef Marc Gascons se puso al frente de su restaurante Informal, el hotel ha apostado de forma decidida por el producto, siempre de excelente calidad, proximidad y temporada. Esta filosofía se mantuvo durante el año y medio que los responsables del restaurante Agreste tomaron el relevo del reputado cocinero catalán a los mandos del restaurante, una etapa durante la cual la propuesta de Informal dio un giro hacia la gastronomía italiana.

Pero ahora, tras un año y medio de colaboración con Agreste, los responsables del hotel han optado por hacerse con las riendas de Informal para apostar por una «cocina más gastronómica y una carta más reducida». Tal y como señala la directora del Serras Barcelona, Carla Serras, «mantenemos la esencia de la cocina de producto de máxima calidad, proximidad y temporada», aunque ahora «hemos optado por hacer una carta con menos opciones, pero todas ellas de gran calidad».



De nuevo, Informal vuelve a mirar hacia la cocina tradicional catalana y mediterránea, en la línea que en su día marcó Gascons, pero buscando

Más leídas

- Ciclismo**
Pedro Delgado: "Soy mucho de Indurain, que es un caballero. Me gusta el desparrajo de Alcaraz, pero la mentalidad de Nadal me pone"
- Invasión de Ceuta**
Por qué Puente interviene el Puerto de Ceuta: "No sabemos cómo sacar a esta gente"
- Encuesta NC Report**
Sánchez lleva al PSOE a su suelo electoral y PP y Vox ya podrían reformar la Constitución
- Historias**
Una conductora de Uber de 52 años recoge a un anciano de 88 con demencia y acepta una reducción salarial del 50% para convertirse en su cuidadora
- Tenis**
Toni Nadal: "Carlos Alcaraz es un gran jugador de tenis y como Rafa Nadal, paga un precio por ello. Pero compensa"

leeva etapa, los arroces y las brasas han adquirido un gran protagonismo, pero el producto sigue siendo el elemento central.

- [Encuentran a un bebé muerto en una bolsa de plástico en un edificio de la Mina, en Barcelona](#)

«Buscamos una materia prima de alta gama que en cocina tocamos lo menos posible, porque, aunque hacemos interpretaciones de propuestas tradicionales, no queremos esconder el producto ni hacer florituras», asegura Carla, quien califica la cocina del Informal como «respetuosa y de temporada».

«Trabajamos con el producto que hay, pendientes siempre de la estacionalidad, y ello nos lleva a modificar con cierta frecuencia la carta, que es un elemento vivo, o a añadir sugerencias a nuestra propuesta», indica la directora general.

Así pues, «el cariño al producto, muy seleccionado y cuidado» es el sello de identidad de la propuesta de este restaurante, junto a sus arroces y las brasas. «Siempre tenemos varias opciones de arroces y nuestra brasa de carbón al estilo japonés, donde elaboramos carnes, pescados y verduras, es otro de nuestros toques diferenciales», indica Carla, quien señala que «la propuesta no está pensada para compartir».

- [Una joven de 23 años renuncia a su empleo tras el primer día de trabajo "por voluntad propia, al llegar ya estaba diciendo que me quería ir"](#)
- [La niña de 11 años fue amordazada con cinta adhesiva, atada y golpeada antes de ser violada](#)

«La idea es que los clientes degusten varios entrantes, como la selección de tomates de temporada, el tataki de atún rojo o el carpaccio de gamba, y a continuación elijan un principal entre sus arroces, como el cremoso de cigala y mantequilla de avellanas o el de rib eye, carnes y pescados», comenta al respecto. Y todo ello, acompañado por alguna de las cerca de 400 referencias de vino de las que consta su bodega, con muchas propuestas a copas de grandes vinos nacionales, catalanes y franceses.



69,99 €



77,96 €

Imprime tu visión.

El escenario en el que todo ello sucede es otro de los grandes atractivos de Informal, que cuenta con un rooftop con vistas espectaculares al Port Vell, uno de los emblemas de Barcelona.