



El Balcó Gastronòmic del Port Olímpic



Ajuntament
de Barcelona

Índex

- 01** Un nou Port Olímpic obert al mar, a les persones i a Barcelona
- 02** Una transformació al voltant de cinc eixos estratègics
- 03** L'entorn del Port Olímpic
- 04** Un port connectat a la ciutat
- 05** Un espai ple de vida tot l'any
- 06** Un port que acosta el mar a la ciutat
- 07** Innovació i sostenibilitat al servei del mar
- 08** El Balcó Gastronòmic: Una experiència per a tots els sentits
- 09** Proposta de valor
- 10** Distribució de l'oferta gastronòmica
- 11** Els restaurants i botigues del Balcó Gastronòmic
- 12** Lloguer de sales i espais

Un nou Port Olímpic obert al mar, a les persones i a Barcelona

El Port Olímpic de Barcelona obre un nou capítol en la seva història.

Des de 2020, BSM ha liderat un repte il·lusionant: transformar aquest espai emblemàtic en un lloc únic i compromès amb la ciutat i el seu futur, on es pugui gaudir, treballar, fer esport i viure el mar. Un entorn connectat a la quotidianitat i al dinamisme de la ciutat, que posa al mar al centre de la seva activitat.

La promoció de la nàutica, l'esport, els usos ciutadans i la generació d'activitat lligada al mar, **l'economia blava i la gastronomia són els eixos centrals d'aquesta transformació**. Un Port Olímpic renovat que aspira a ser un referent en gestió ambiental i sostenibilitat, alhora que es converteix en un punt de trobada per a tothom.

Aquest és el nou Port Olímpic: un espai viu, obert i compromès amb el futur de Barcelona.



Una transformació al voltant de cinc eixos estratègics



Economia Blava

Un pol d'activitat econòmica, generació d'innovació i llocs de treball de qualitat, que està lligat al mar i a la sostenibilitat mediambiental.



Nàutica

Un port per a la divulgació nàutica i la promoció de l'esport, on tota la ciutadania se sent convidada i hi participa.



Gastronomia

Una nova zona de restauració en un entorn únic, amb una selecció de propostes culinàries diversa, cuidada i de qualitat.



Sostenibilitat

Un port de referència en gestió mediambiental i compromès amb la consecució dels objectius de desenvolupament sostenible.



Espai urbà

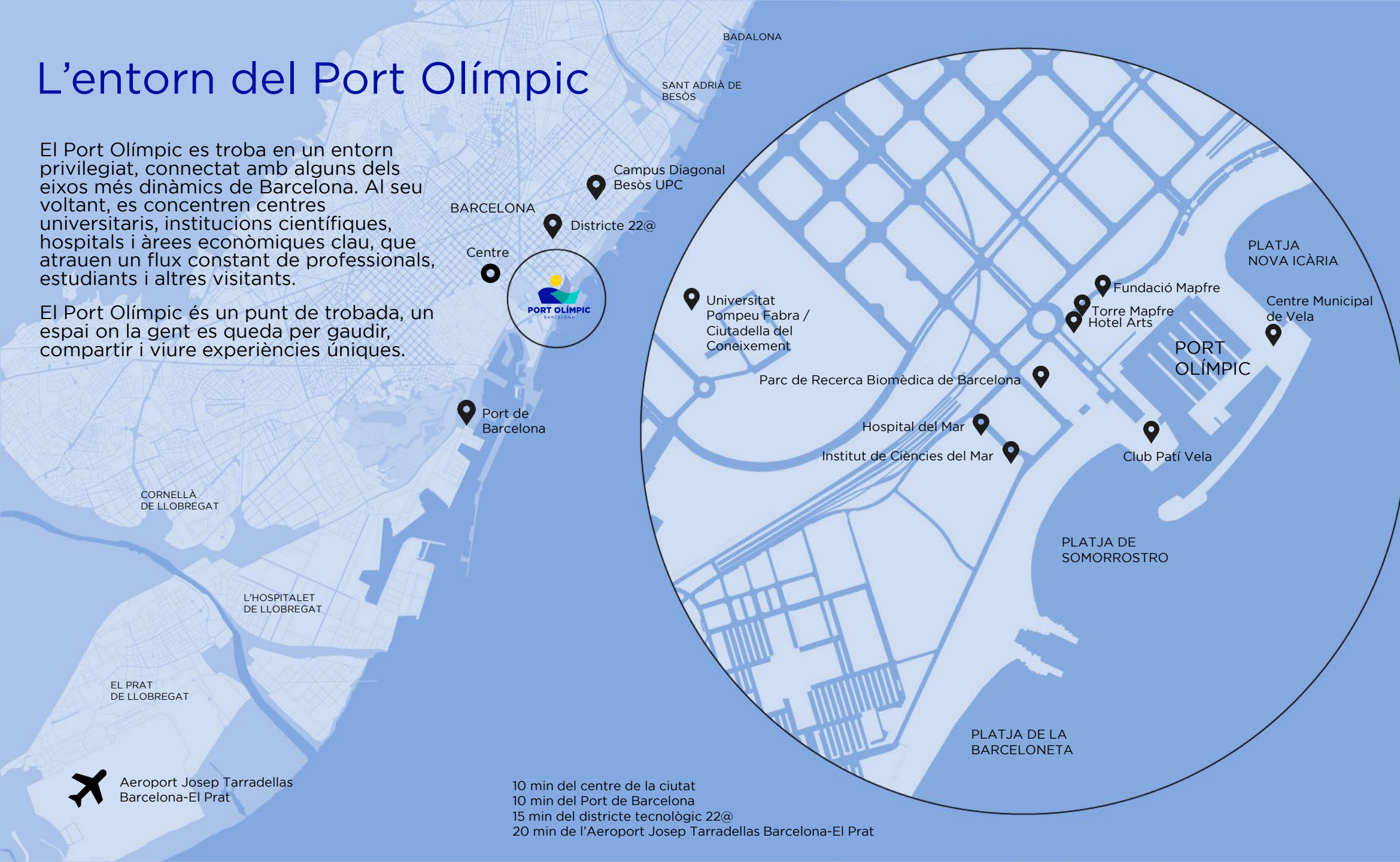
Un port obert a les persones i connectat amb la vida quotidiana de la ciutat. Un espai per gaudir, treballar, fer esport i viure el mar.



L'entorn del Port Olímpic

El Port Olímpic es troba en un entorn privilegiat, connectat amb alguns dels eixos més dinàmics de Barcelona. Al seu voltant, es concentren centres universitaris, institucions científiques, hospitals i àrees econòmiques clau, que atrauen un flux constant de professionals, estudiants i altres visitants.

El Port Olímpic és un punt de trobada, un espai on la gent es queda per gaudir, compartir i viure experiències úniques.



10 min del centre de la ciutat
10 min del Port de Barcelona
15 min del districte tecnològic 22@
20 min de l'Aeroport Josep Tarradellas Barcelona-El Prat

Un port connectat a la ciutat

El Port Olímpic compta amb una **excel·lent connexió amb la xarxa de transport públic: Autobusos, metro, tramvia, tren i Bicing**. Això el converteix en un punt d'accés fàcil i atractiu per a tot tipus de visitants.

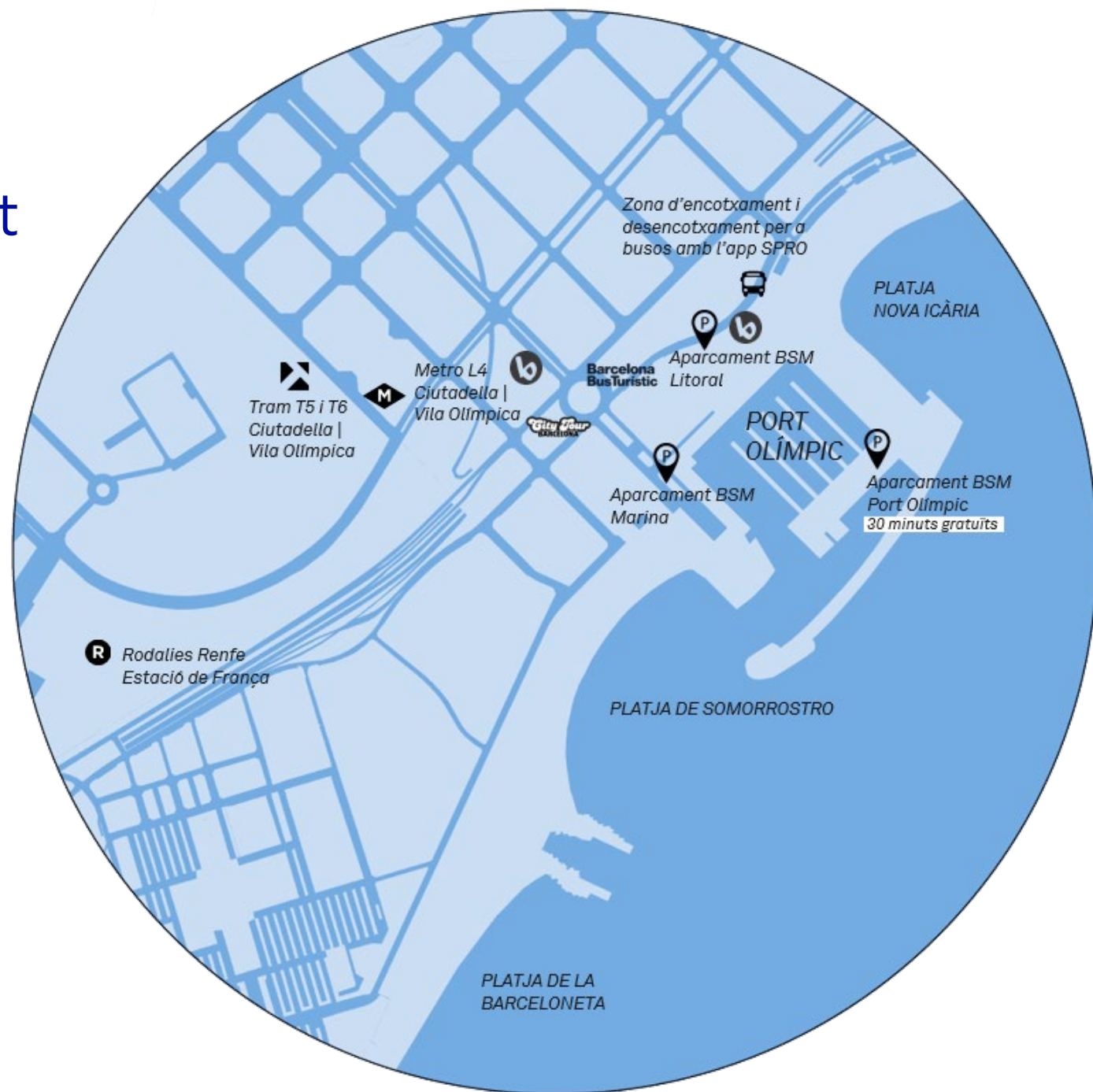
Pel que fa al transport privat, el Port Olímpic ofereix diverses opcions per facilitar-hi l'accés i estacionament*:

- Aparcament BSM Marina
- Aparcament BSM Litoral
- Aparcament BSM Port Olímpic

Punts d'encotxament i desencotxament de passatgers:

- Per a autocars
- Per a turismes (l'Aparcament BSM Port Olímpic ofereix 30 minuts gratuïts)

**Els Aparcaments BSM poden oferir vals de descompte per a clients del Balcó Gastronòmic.*



Un espai ple de vida tot l'any

El Moll de Mestral, abans ocupat per terrasses i locals d'oci nocturn, és ara una gran plaça de més de 8.000m², amb nova jardineria i un disseny que integra el mar i la ciutat. Aquests espais renovats són el cor d'un Port Olímpic que atrau tant als barcelonins i barcelonines com a la resta de visitants.

Un lloc on es poden gaudir d'activitats esportives, culturals i gastronòmiques, i on el mar es converteix en el protagonista de la vida quotidiana. **El Port Olímpic impulsa i acull esdeveniments per a tots els públics: des de festivals i competicions esportives fins a trobades professionals i activitats familiars.**

Un espai ple de vida on cada esdeveniment suma al dinamisme i atractiu d'aquest nou referent de Barcelona.



Un port que acosta el mar a la ciutat

El Port Olímpic ha transformat la seva oferta nàutica per fer-la més propera als barcelonins i barcelonines. Amb la reforma integral del **Centre Municipal de Vela**, s'han ampliat els serveis i activitats per obrir els esports nàutics a nous perfils, especialment el jovent.

A més, el Port Olímpic ha consolidat el seu paper com a referent nàutic internacional en acollir part de les competicions de la **37a Copa Amèrica de Vela**, un esdeveniment que ha situat Barcelona al centre de l'escena mundial de la vela. Durant la competició, el Port Olímpic ha estat la base dels equips femenins i juvenils, reafirmant-se com un espai clau per a la promoció i desenvolupament de la vela a tots els nivells.

D'altra banda, el port també impulsa la celebració de regates i trobades de divulgació marina, comptant amb la participació de la comunitat nàutica.

Alguns espais vinculats al Port Olímpic com el **Club Patí Vela** o el **Club de Mar Port Olímpic** promouen activitats nàutiques i atrauen un volum important de persones amb diferents nivells d'experiència i interès. Tots aquests espais comparteixen la voluntat d'acostar la nàutica a la ciutadania, fent del mar un espai obert per a tothom.



Innovació i sostenibilitat al servei del mar

El **Port Olímpic** alberga un pol d'economia blava que reuneix empreses dedicades al mar amb un enfocament innovador i sostenible. Aquest espai compta amb fins a 50 locals distribuïts entre el Moll de Mestral i el Dic de Recer, i ja acull a més d'una vintena d'empreses que treballen en àrees com els serveis nàutics, la tecnologia, la innovació i l'economia circular aplicada al mar.

A més de ser un punt de trobada per a empreses, el Port Olímpic genera **espais de divulgació i cocreació que fomenten les sinergies entre els diferents actors**. Un entorn únic que posiciona el port com a epicentre de l'economia blava a Barcelona.



El Balcó Gastronòmic: Una experiència per a tots els sentits

Al Port Olímpic neix un concepte innovador que reuneix en un sol lloc una **àmplia proposta culinària diversa, sostenible i amb caràcter barceloní**.

Un espai que permet la interacció amb el Port Olímpic i amb el mar i que, a més, disposa **d'àmplies terrasses i espais lluminosos i transparents que conviden a relaxar-se i gaudir de les vistes**. Així neix el Balcó Gastronòmic.

11 restaurants i 3 botigues gastronòmiques. De la cuina de mercat fins a l'avantguarda culinària, passant també per opcions per emportar. Una gran varietat de noves experiències que transformen el Port Olímpic en un lloc imprescindible i pensat per oferir opcions per a tots els gustos i públics.



Proposta de valor

El Balcó Gastronòmic és un espai on tothom trobarà opcions per explorar les diferents expressions de la millor cuina de Barcelona en un lloc icònic de la ciutat, dissenyat per poder gaudir de l'experiència completa que envolta a un bon àpat en perfecta sintonia amb l'entorn i el mar.



Proposta de valor

Diversitat d'experiències gastronòmiques

- Pols de gastronomia divers: 7 restaurants i 3 botigues gastronòmiques.
- Selecció de models de restauració i de propostes culinàries per a tots els públics: diferents estils de cuina i nivell de preus.

Proposta gastronòmica de qualitat

- Proposta gastronòmica mediterrània, saludable i de qualitat.
- Producte de qualitat com a base de l'experiència gastronòmica.
- Restaurants i botigues que ja contenen amb una bona reputació entre els *foodies*.

Ubicació i espai singular

- Espai situat a un lloc emblemàtic de la ciutat: al nou Port Olímpic, vora el mar, i amb el Mediterrani a la vista.

Respecte per l'entorn

- Pèrgoles fotovoltaïques que generaran energia suficient per cobrir el consum del propi port.
- Presència de zones verdes per millorar la integració del Balcó Gastronòmic amb l'entorn.

Experiència completa

- Entorn tranquil i agradable, obert al port, al mar i a la ciutat on no només gaudir d'un bon àpat, sinó també d'unes bones vistes i un passeig per connectar amb la tranquil·litat del mar.
- Espais que afavoreixen el diàleg del port amb la platja i la ciutat.

Els restaurants del Balcó Gastronòmic

K
KRESALA
— BASCOS AL FOC —
per GREGORIO TOLOSA

EL TRIBUT

EL DELMAR
HERMANOS TORRES

El Cangrejo  *Loco*
R E S T A U R A N T

SUPERLOCAL

NUARA

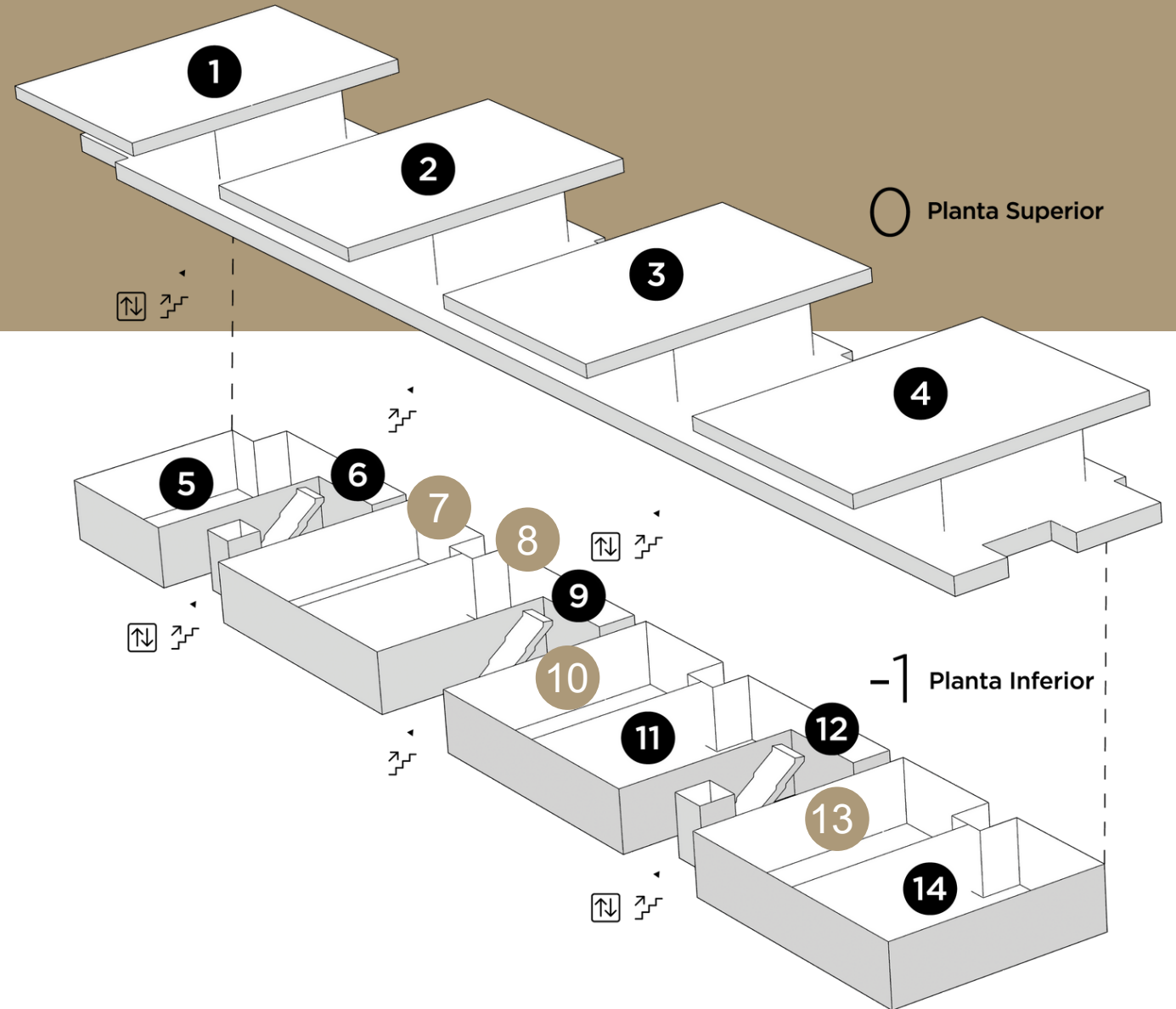
CASA
CARMEN
RESTAURANT PLATILLOS

Les botigues del Balcó Gastronòmic



Distribució de l'oferta gastronòmica

- 1 Kresala
- 2 El Tribut
- 3 Eldelmar - Hermanos Torres
- 4 El Cangrejo Loco
- 5 Superlocal
- 6 Faborit
- 7 **Local disponible**
- 8 **Local disponible**
- 9 Dolce Mare
- 10 **Local disponible**
- 11 Nuara
- 12 Las Muns
- 13 **Local disponible**
- 14 Casa Carmen





Una autèntica graella basca de peix que ret homenatge als històrics pobles pesquers d'Euskadi. Creat pel mestre de la graella Gregorio Tolosa i els germans Mikel i Iñaki López de Viñaspre de Sagardi Group, Kresala porta a Barcelona l'essència de la tradició basca del peix a la graella.

<https://restaurantkresala.com/>



Serveis per a empreses

- Menú personalitzat per a grups i esdeveniments
- Capacitat màxima: 94 persones en format banquet i 100 persones en format còctel

Contacte

Departament de reserves
T. 679 202 040
reservas@gruposagardi.com

EL TRIBUT

Un espai dedicat a honrar la figura d'Antoni Gaudí, l'arquitecte que va marcar Barcelona amb el seu estil únic i reconegut arreu del món. Volant sobre la platja de la Nova Icària, aquest restaurant combina gastronomia, natura i art per crear una experiència innovadora i autèntica.

<https://eltribut.com/>



Serveis per a empreses

- Menú de grup adaptat
- Capacitat màxima: 300 persones (assegudes) / 550 persones (còctel)

Contacte

Elena Badosa
Responsable Comercial
T. 668 529 140
comercial@eltribut.com



PANTEA
GROUP

Encapçalat pels xefs Sergio i Javier Torres, *El delmar* - *Hermanos Torres* és on la gastronomia es troba amb l'art i l'hospitalitat. El restaurant ofereix una experiència sensorial inigualable: el Mediterrani com a teló de fons i una cuina de producte de proximitat i autòcton, amb respecte per una tradició des d'una mirada contemporània i en contínua evolució per descobrir noves possibilitats tècniques i de sabor.

<https://www.eldelmarhermanostorres.com/>



Serveis per a empreses

- Menú per a grups
- Esdeveniments privats personalitzats i assessorament
- Reunions corporatives
- Capacitat màxima: 120 persones (assegudes) i 400 persones (còctel).

Contacte

events@panteagroup.club



El Restaurant *El Cangrejo Loco* ofereix una excel·lent cuina tradicional marinera al centre de Barcelona, una selecció dels millors productes de la terra per oferir una experiència gastronòmica inigualable.

<https://elcangrejoloco.com/>



Serveis per a empreses

- Menú de grup adaptat
- Capacitat màxima: 300 persones (assegudes)

Contacte

Santi Gibert
Responsable comercial
T. 93 820 56 54

SUPERLOCAL

PANTEA
GROUP

Restaurant Km 0 que porta el concepte de la gastronomia local a noves altures. Producte de proximitat amb proveïdors ubicats a menys de 99,99 km, garantint així la frescor i la qualitat dels ingredients. Carns, peixos, fruites i verdures de temporada, Superlocal ret tribut a la frescor, la qualitat i la sostenibilitat.

<https://superlocalbcn.com/>



Serveis per a empreses

- Menú per a grups
- Esdeveniments privats personalitzats
- Capacitat màxima: 150/300 persones (assegudes interior/exterior) i 500 persones (còctel)

Contacte

events@panteagroup.club



Espais dedicats a la degustació de cafè, te, xocolata, suc de fruita i verdura juntament amb un aliment saludable enfocat fonamentalment a les amanides, en un entorn agradable de disseny modern i funcional.

<https://www.favorit.com/>



Serveis per a empreses

- Càtering per a esdeveniments d'empreses i clients de l'entorn del Port Olímpic

Contacte

Karla Cossío
Responsable comercial
T. 93 647 05 26
kcossio@favorit.com

DOLCE MARE

GELATERIA, CAFFETERIA ITALIANA

Experts en l'elaboració artesanal de gelats amb ingredients d'alta qualitat seleccionats amb la màxima cura per garantir una experiència gastronòmica única. A més, ofereixen cafè Illy, el complement perfecte per enriquir encara més el delit de cada mos.

<https://dolcemarebcn.com/>



Serveis per a empreses

- Menú coffee break amb opcions de dolç i salat, cafè i begudes
- Menús lunch/còctel amb wraps i tapes fredes amb opció de tapes calentes. Begudes incloses

Contacte

Ana Laura Fagundez
Responsable Comercial
T. 659 360 444
info@dolcemarebcn.com

NUARA

Gastronomia mediterrània de mercat a base de peix salvatge, marisc, carns i arrossos amb el sabor inimitable de la brasa, acompanyada d'una àmplia selecció de vins en una bodega a vista.

<https://restaurantnuara.com/>



Serveis per a empreses

- Menú banquet (a partir de 10 pax)
- Menú còctel (a partir de 30 pax)
- Saló privat (capacitat 12 pax)
- Capacitat màxima interior:
 - 100 persones assegudes i 150 persones còctel
- Capacitat màxima exterior:
 - 100 persones (assegudes) i 150 - 200 persones (còctel)

Contacte

Edith Litran
Dpt. Comercial - Grups
T. +34 678 319 234
grups@familianuri.com



Empanades d'autor fetes amb el cor i pensades per a tots els paladars. Tancades a mà, una per una, amb ingredients de proximitat i sense additius ni conservants.

<https://lasmuns.com/>



Serveis per a empreses

- Enviament d'empanades per a esdeveniments, llestes per a menjar
- Preus especials per grans quantitats
- Comandes amb 24 hores d'antelació

Contacte

Luciana
Responsable comercial
T. 605 81 83 20
luciana@lasmuns.com

CASA CARMEN

RESTAURANT PLATILLOS

Els cuiners de Casa Carmen han mantingut la tradició de la seva carta i menús de sempre incorporant un forn de pedra únic per a la creació de les millors pizzes. El lloc perfecte per a gaudir d'una copa de vi, cervesa o una gran varietat de còctels en una terrassa a l'aire lliure amb vistes al mar.

<https://casacarmenrestaurant.com/>



Serveis per a empreses

- Menú de grup (de 2 a 100 persones)
- Menú còctel (a partir de 30 persones)
- Menú a porta tancada (gestió amb 30 dies d'antelació)

Contacte

Andrés Verdecia
Director d'Operacions Regional
T. 608 489 326
averdecia@casacarmenrestaurant.com

Lloguer d'espais

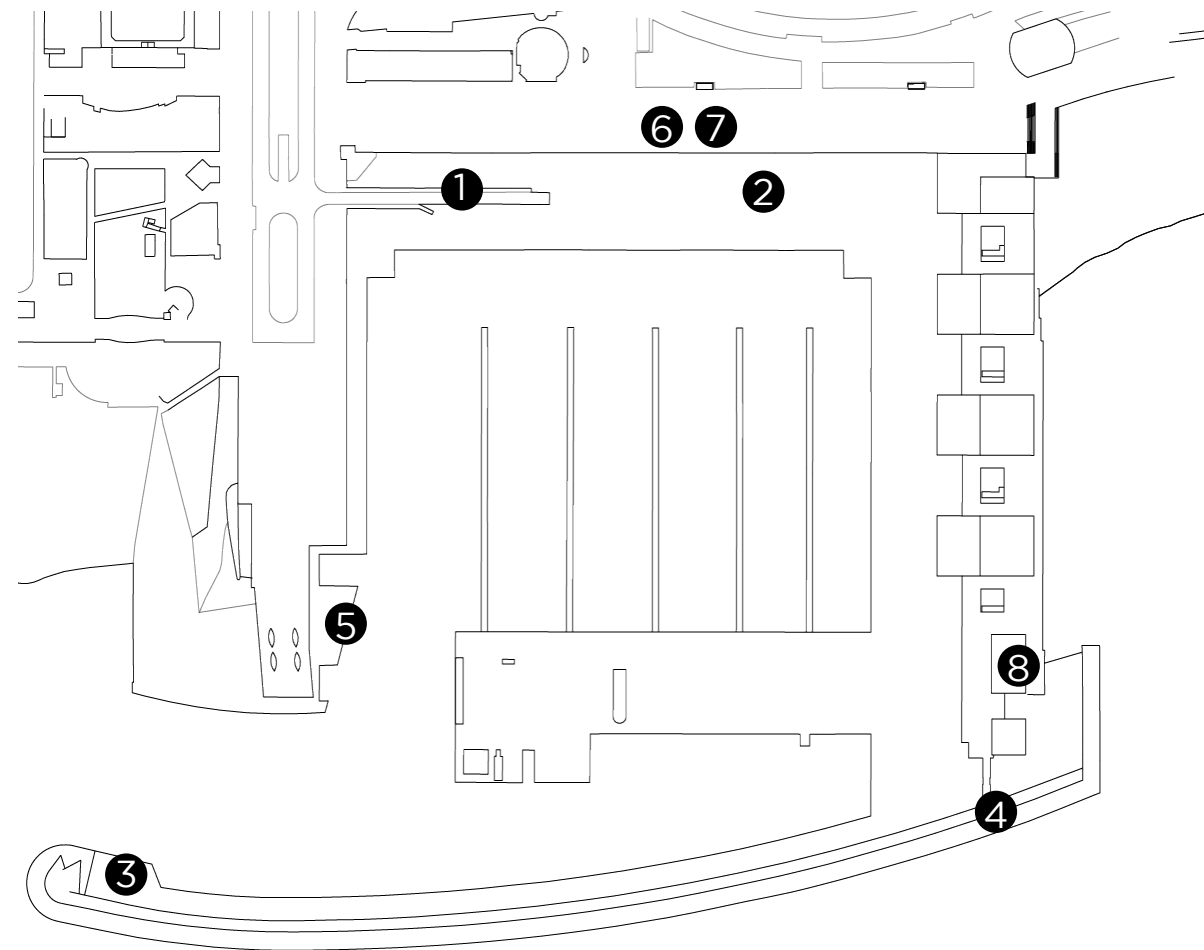
Exteriors

1. Esplanada Mestral/Marina (1.325,25 m²)
2. Esplanada Mestral/Gregal (2.433,5 m²)
3. Àrea Recer/Marina (600 m²)
4. Àrea Recer/Gregal (240 m²)
5. Àrea Marina Pool (600 m²)



Interiors

6. Espai Mestral - Sala d'actes completa (361,5 m², 170 pax)
7. Espai Mestral - Oficines/Recepció (268 m², 50 pax)
8. Sala Gregal (110 m²)

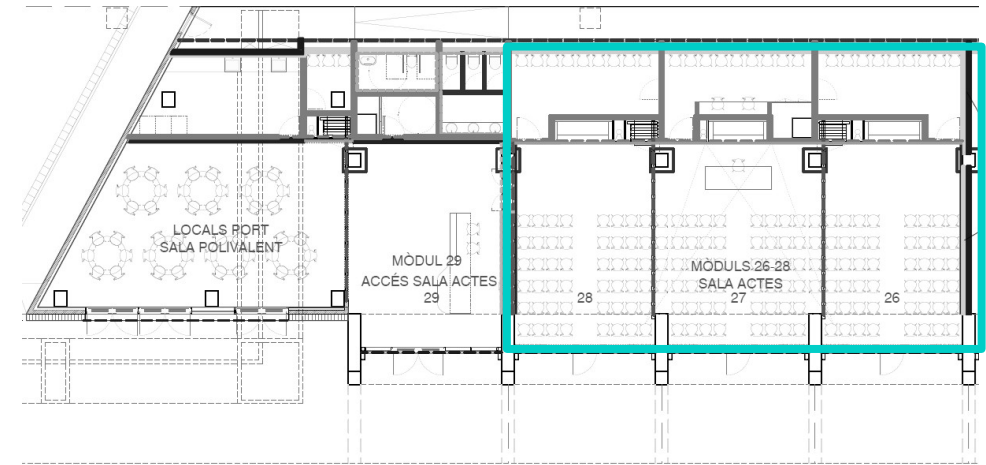


Lloguer d'espais

Sales

Espai Mestral: Sala d'actes completa

- Sala d'actes modulable amb capacitat fins a 150 persones en format auditori
- Recepció amb taulell
- Espai per a càterring + office
- Equipament audiovisual



PLANTA COTA PORT TRAM C

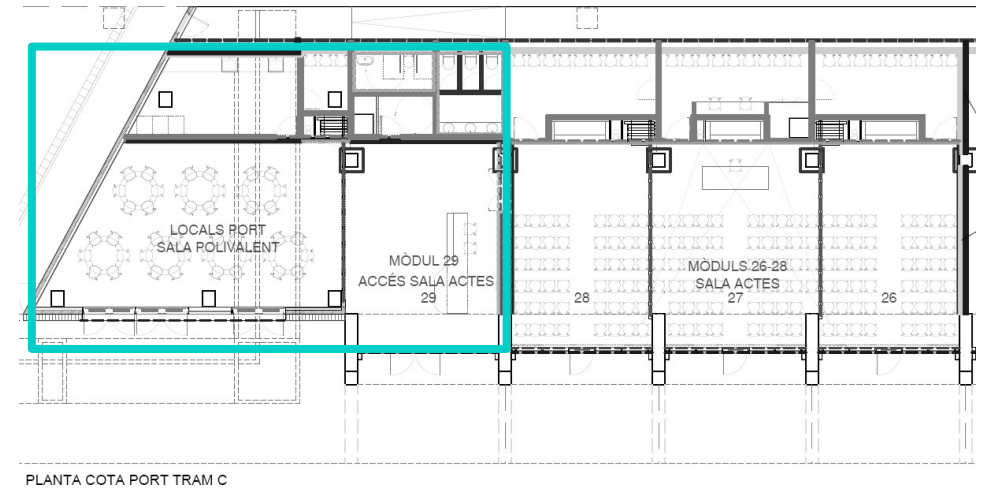


Lloguer d'espais

Sales

Espai Mestral: Recepció

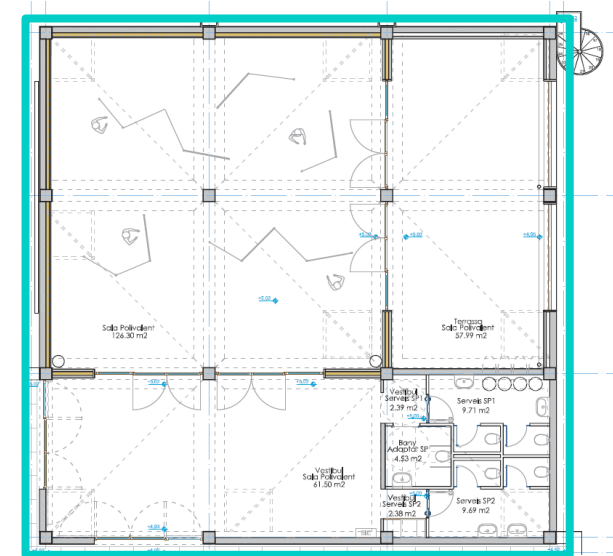
- Sala d'actes modulable amb capacitat fins a 150 persones en format auditori
- Recepció amb taulell
- Espai per a càterring + office
- Equipament audiovisual



Lloguer d'espais

Sales
Sala Gregal

- Sala polivalent amb capacitat fins a 70 persones en format còctel
- Balcó amb vistes al mar
- Recepció amb taulell
- Espai per a càterring + office
- Equipament audiovisual





Balcó
Gastronòmic

UNA EXPERIÈNCIA PER A TOTS ELS SENTITS



PORT
OLÍMPIC
BARCELONA

Contacte comercial

Roger Rocasalbas Argemí
Cap de l'Àrea Comercial i
Màrqueting del Port Olímpic
T. 933 561 016
rrocasalbas@bsmsa.cat