vinetur

Los nombres de bares más graciosos de España

Porque en este país tenemos estrellas Michelin y Soles Repsol, sí. Pero también tenemos Churrasik Park. Y hay que celebrar y tener en cuenta, las dos cosas.

viernes 26 de junio de 2026

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Yo soy muy defensor de los bares como ya sabéis y he manifestado en más de una ocasión aquí en Vinetur. Llevo más de cuarenta años en esto que se hace llamar hostelería. He entrado en restaurantes con tres estrellas y en bares que no tenían ni cartel en la puerta. He visto cartas escritas a mano con un boli Bic y menús degustación de veinte pases con maridaje incluido. He probado vinos de cientos de euros la botella y he bebido vino peleón en vaso de zurito que estaba más decente que muchos en copa.

Y si hay algo que me sigue sacando una sonrisa cada vez, sin excepción, es pasar por delante de un bar con un nombre que alguien pensó y que es, objetivamente, una obra maestra del marketing del lenguaje. Este país tiene un talento natural para el juego de palabras aplicado a la hostelería que no tiene parangón en ningún otro lugar del mundo. Y hay que documentarlo antes de que desaparezca bajo una capa de nombres en inglés sin gracia y tipografías buscadas con IA.

Paco Meralgo: El clásico eterno.

Empezamos por uno de los más conocidos de todos. Paco Meralgo, en la calle Muntaner 171 de Barcelona, es un restaurante que ofrece tapas, medias raciones y montaditos hechos y servidos en el instante. Hasta aquí, nada especial. Pero... ¿Y el nombre? Ahí está todo el tema. Temazo diría yo. Paco Meralgo. Que parece un señor con bigote y boina. Que podría ser el dueño, el cocinero o el fontanero del edificio. Pero que en realidad es, si lo lees en voz alta y con algo de velocidad, "pa' comer algo". En la web del restaurante tienen incluso una leyenda medieval inventada sobre un tabernero llamado Paco que tapó la copa del Rey Alfonso X con una loncha de chorizo para protegerla del polvo y las moscas. El rey se bebió el vino, se comió el chorizo, y antes de que Paco pudiera retirarse, exclamó algo. Lo que exclamó no hace falta explicarlo. El nombre lo dice todo. Esto no es "naming". Esto es casi literatura.

Latina Turner: Madrid en estado puro.

En el barrio de La Latina, en la calle del Almendro 21, Latina Turner es un bar con cocina de fusión venezolana y española. Que alguien en algún momento se sentó, miró el nombre del barrio, pensó en Tina Turner, y dijo "ya está". Esa persona merece un reconocimiento que el sector gastronómico no le ha dado todavía. El chiste funciona en dos idiomas y en dos niveles simultáneos. Eso no es fácil. Eso requiere talento o mucha suerte. En cualquier caso, el resultado es el mismo.

Bar Baridad: La resistencia.

La Bar-Baridad, en la calle Comte Borrell 47 de Barcelona, es descrito como un oasis del carajillo y la ensaladilla rusa, en medio del brunch para los más modernillos y el taco de pulled, o las tablas de quesos franceses que han invadido Sant Antoni. Que en pleno epicentro del vermut con kombucha y la tostada de aguacate con ralladura de limón, sobreviva un bar que se llama Bar Baridad y que sirve carajillos sin ningún tipo de ironía posmoderna, eso es heroísmo. El nombre es perfecto. Y la actitud, también.

Churrasik Park: Y su universo expandido.

Este es mi favorito personal por lo que implica más allá del nombre. Y porque soy un poco friki de la serie. Churrasik Park es una churrería madrileña cuyo nombre es un homenaje directo al director de cine Steven Spielberg. Velocirraptor madrugador... Porras jurásicas... Solo el nombre ya justifica la existencia del local. Pero la historia no acaba ahí. El dueño de Churrasik Park montó después un bar de tapas con lo que ganó con las porras. Lo llamó EldelBar. Un señor. Dos negocios. Dos nombres de oro. Alguien que con Churrasik Park ya había demostrado que era un genio y que con EldelBar confirmó que no era casualidad. Este hombre debería dar conferencias en escuelas de negocio. No sobre gastronomía. Sobre comunicación.

Beer para Creer: La cervecería con fe.

En Parla, en la calle Rigoberta Menchú, Beer para Creer es una cervecería con amplia variedad de cervezas, tapas, hamburguesas y terraza. Simple. Redondo. Sin floriturас. El juego de palabras entre "beer" y "ver" en la expresión "ver para creer" es tan limpio que jode incluso. Alguien en Parla tuvo ese momento de claridad que los grandes creadores describen como inspiración divina. Y lo aplicó a una cervecería. Donde corresponde.

Pastaluego: Eficiencia italiana.

Pastaluego, en la calle Casanova 197 de Barcelona, es un local italiano especializado en pasta. Cuatro sílabas. Un nombre. Dos idiomas. El concepto del negocio, la promesa de producto y la despedida del cliente, todo en una sola palabra. Si en alguna facultad de marketing enseñan lo que es la síntesis, este ejemplo debería estar en el primer slide de la primera clase. Y si hubiese sido Pastaluego Lucas, ya de traca.

Aroma de Berga: El presunto involuntario.

No todos los grandes nombres son intencionados. O sí. Algunos son accidentes gloriosos. O no. Berga, es una ciudad de la comarca del Berguedà, en el interior de Cataluña. Tiene patrimonio, paisaje, tradición. Y tiene, o tuvo, un establecimiento llamado Aroma de Berga que sus responsables pusieron con toda la inocencia del mundo presumiblemente y que a cualquier persona con la mente ligeramente torcida le sugiere algo completamente diferente. No voy a explicarlo. Si no lo pillas solo, mejor así. Y si lo pillas, ya estás sonriendo.

La Tapilla Sixtina: El que más ha trabajado el concepto.

La Tapilla Sixtina parte de una premisa simple: la cultura de las tapas en España es un arte, y nada mejor para representarlo que el paralelo con la Capilla Sixtina de Miguel Ángel. Probablemente sea el más intelectual de la lista. El que requiere un segundo de procesamiento antes de que llegue la sonrisa. Pero cuando llega, llega bien. Y hay algo muy español en comparar la tapa con el fresco de Miguel Ángel. Las dos son una obra de arte. Somos así. Majos.

¿Por qué importa el nombre?

Llevo varios párrafos hablando de nombres de bares con una seriedad que quizás no merece el tema. O quizás sí. Porque en un sector donde el 30% de los negocios no llega al tercer año, donde los márgenes son lo que son y donde la competencia es feroz, un nombre que provoca una sonrisa antes de cruzar la puerta tiene un valor que no aparece en ningún balance contable pero que es absolutamente real. La gente

recuerda Paco Meralgo. La gente recuerda Churrasik Park. La gente recuerda Latina Turner. No porque hicieran una campaña de publicidad. Sino porque alguien tuvo la idea correcta en el momento correcto y la ejecutó sin miedo.

Y me dejo joyitas como **Tasca Txondo**, **Bar Veider**, **Tasca Gao**, **La Birra de Brian**, **Facefood**, **Digamelón**, **El Quinto Pino**, **Marco Pollo**, **Los Huevos de Lucio**, **Bar Mentier**, **Basko Miendo** o **Vegan's Roses** entre muchos muchos otros.

En hostelería, igual que en todo lo demás, la gracia no se aprende. La tienes o no la tienes. Y aquí, gracia no se... pero guasa, sí.