vinetur

Dalirium sitúa el arroz en el centro de las cenas de otoño en Barcelona

El restaurante del Eixample orienta su oferta a reuniones en interior con coctelería y sobremesas más largas

martes 22 de septiembre de 2026



Este martes, 22 de septiembre, el restaurante Dalirium ha presentado en Barcelona su propuesta para la temporada de otoño, centrada en los arroces como eje de las cenas y de las reuniones alrededor de la mesa. El local, situado en el número 30 de la calle Aribau, en el Eixample, orienta su oferta a un momento del año en el que, con el final del verano, pierden peso las comidas al aire libre y vuelven los encuentros en restaurantes.

La iniciativa parte de una idea sencilla: mantener el arroz como plato compartido también cuando termina la etapa de terrazas, horarios irregulares y planes improvisados. Desde Dalirium vinculan esta apuesta a la vuelta a la rutina de septiembre, un periodo en el que recuperan espacio las cenas después del trabajo, los reencuentros con amigos tras las vacaciones y las salidas entre semana.

El restaurante plantea esta oferta desde una cocina mediterránea con arroces, coctelería de autor y una ambientación inspirada en el universo de Salvador Dalí. La empresa sostiene que su intención es que la cena no se limite a la comida, sino que se convierta en una experiencia más amplia en la que el espacio, la carta y la sobremesa formen parte del mismo plan.

Dalirium considera que el cambio de estación también modifica la forma en la que se consume ocio gastronómico. Con menos peso de los planes de exterior, ganan terreno las propuestas que permiten alargar la conversación en sala y compartir platos en mesa. En ese marco, el arroz encaja en un formato pensado para varias personas y ligado a un ritmo de comida más pausado que el de otros servicios más rápidos.

La compañía dirige esta oferta tanto a parejas como a grupos de amigos y familias. Su planteamiento pasa por llevar al turno de noche un plato que durante buena parte del verano suele asociarse a comidas largas y reuniones de fin de semana. El objetivo, explican desde el grupo, es que el arroz mantenga presencia también en la vuelta al curso laboral y escolar, cuando muchas salidas se trasladan a las cenas de entre semana.

Dalirium forma parte del grupo responsable de Paellería. La empresa define el nuevo proyecto como una prolongación de esa base gastronómica, apoyada en producto fresco y cocina mediterránea, pero trasladada a un formato más vinculado a la vida nocturna de la ciudad. Esa adaptación se concreta en un espacio con mayor peso del ambiente, la coctelería y una puesta en escena inspirada en el imaginario surrealista.

En restauración, el paso del verano al otoño suele mover parte del consumo desde las comidas al aire libre hacia cenas en interior y encuentros más planificados. En Barcelona, esa transición tiene especial incidencia en zonas como el Eixample, donde conviven la clientela local, las reuniones de trabajo y las salidas sociales después de la

jornada laboral. La estrategia de Dalirium se sitúa en ese momento del calendario, con una oferta que busca ligar el plato compartido con una noche completa en restaurante.

La empresa defiende que el arroz puede mantener atractivo fuera de los meses de más calor y ocupar un lugar estable en la agenda gastronómica del otoño. Con esa idea, Dalirium refuerza su posicionamiento en Barcelona como arrocería de perfil nocturno y suma a su carta una propuesta pensada para quienes quieren volver a sentarse sin prisa alrededor de una mesa en el arranque de la nueva temporada.