vinetur

Dalirium convierte el arroz compartido en su apuesta para las cenas familiares en Barcelona

El restaurante prescinde del menú infantil separado para que niños y adultos coman la misma propuesta mediterránea

jueves 1 de octubre de 2026



La arrocería Dalirium, abierta este verano en el Eixample de Barcelona, ha orientado parte de su oferta de otoño a las cenas en familia y sitúa el arroz en el centro de una propuesta pensada para que compartan mesa niños y adultos. El local plantea ese

momento del día como una ocasión para que los más pequeños prueben nuevos sabores y se acerquen a la cocina mediterránea sin recurrir a un menú separado del de sus padres.

La empresa explica que su carta reúne distintas elaboraciones de arroz y otros platos para compartir, con la idea de adaptarse a gustos distintos dentro de un mismo grupo. El planteamiento pasa por recuperar un formato muy ligado a la comida familiar en España, pero trasladado a la cena y a un entorno urbano, en una zona de Barcelona con alta concentración de restauración.

Dalirium se presenta como una alternativa a los restaurantes orientados de forma exclusiva al público infantil. La compañía sostiene que una parte de la oferta para familias se apoya en menús muy básicos, lo que reduce el interés para los adultos y también limita, a su juicio, la posibilidad de que los niños conozcan otros sabores. Frente a eso, el establecimiento apuesta por una mesa compartida en la que toda la familia coma la misma propuesta o combine varios platos.

La iniciativa coincide con el inicio del otoño, una etapa en la que las cenas vuelven a ganar peso en la organización familiar por el regreso a la rutina y las tardes más cortas. En ese momento del año, la restauración suele buscar fórmulas que permitan alargar la estancia del cliente y atraer a públicos distintos en una misma franja horaria. En el caso de Dalirium, la apuesta se centra en una oferta gastronómica que no se limita al menú infantil y que intenta reunir en la misma experiencia a padres e hijos.

El proyecto se desarrolla en un local inspirado en el universo de Salvador Dalí. Según la empresa, la ambientación incorpora referencias al artista y una estética pensada para despertar la curiosidad de los niños y, al mismo tiempo, ofrecer a los adultos un espacio distinto al de los restaurantes familiares más convencionales. La propuesta une así la parte gastronómica con un componente visual que busca convertir la cena en un plan compartido más allá del plato.

Dalirium forma parte del grupo detrás de Paellería. La compañía señala que este nuevo establecimiento traslada al horario nocturno una base centrada en el producto fresco, los arroces y la cocina mediterránea, y la combina con coctelería de autor. Con esta apertura, el grupo amplía su presencia en Barcelona con un concepto que mantiene la

especialización en arroces, pero la sitúa en un local con una identidad propia y orientado a la vida social de la ciudad.

La elección del arroz como eje de la carta responde también a su capacidad para adaptarse al consumo en grupo. Es un plato asociado al centro de la mesa y al reparto, algo que encaja con el objetivo que plantea el negocio: que la cena no se organice en menús paralelos, uno para niños y otro para adultos, sino como una comida común. Esa fórmula permite, además, introducir a los más pequeños en sabores habituales de la cocina mediterránea de una manera gradual.

El restaurante se suma así a una línea de locales que buscan atraer a familias sin renunciar a una propuesta gastronómica pensada también para el público adulto. En su caso, la empresa pone el foco en las cenas, en el papel del arroz como plato compartido y en una ambientación reconocible dentro del Eixample barcelonés.