vinetur

Sucre Cremat abre una segunda tienda en Barcelona centrada en la crema catalana para llevar

El nuevo local en el Gótico refuerza una propuesta basada en un único postre artesanal recién caramelizado

lunes 16 de noviembre de 2026



Sucre Cremat ha abierto este lunes, 16 de noviembre, una segunda tienda en Barcelona dedicada a la crema catalana para llevar. El nuevo local está en el número 56 de la calle Escudellers, en el barrio Gótico, a pocos metros de La Rambla y de la plaza Real, y llega algo más de un año después de la puesta en marcha del primer establecimiento de la marca en el Born, en la calle Canvis Vells, 2.

La empresa centra su actividad en un único producto: raciones de crema catalana artesana servidas en terrina para consumir en el momento o llevar. La elaboración mantiene uno de los gestos más reconocibles de este postre, ya que el azúcar se quema justo antes de la entrega para conservar la capa crujiente.

Sofía Fortuna, fundadora de Sucre Cremat, explica que la intención es acercar “un trozo de la cocina catalana a todo el mundo”. La emprendedora señala que la propuesta busca tanto al visitante que pasa por el centro de Barcelona como al vecino que recorre la ciudad y quiere hacer una parada breve para tomar un postre tradicional recién servido.

La apertura en el Gótico amplía un proyecto nacido en 2025 y centrado en una fórmula muy concreta: vender crema catalana fuera del canal clásico de restaurante o pastelería generalista. La ubicación elegida, en una de las calles con más paso de Ciutat Vella, responde a esa idea de combinar producto local y consumo inmediato en una zona con presencia constante de residentes y turistas.

Fortuna sostiene que el proyecto nació también con la voluntad de preservar una receta ligada a la cocina catalana. A su juicio, en Barcelona abundan las propuestas gastronómicas de otros países mientras parte del recetario local pierde presencia en la oferta diaria. “Desde el principio quisimos ser fieles a un producto tan ligado a la cocina catalana”, afirma. “La ciudad necesita más locales que ofrezcan cosas de aquí y respeten la tradición”.

La receta de Sucre Cremat se elabora, según la empresa, con leche y nata de Llet Nostra, huevos de Ous de l’Estany, de Girona, y azúcar de Sucre Bo. La firma subraya que trabaja con ingredientes de proximidad y que evita añadidos superfluos en una preparación que basa su identidad en la crema y en el azúcar caramelizado de la superficie.

Junto a la versión clásica, el negocio ofrece toppings para personalizar cada ración. Los más pedidos hasta ahora son los de Lotus y pistacho, de acuerdo con la empresa. El formato mantiene la base tradicional del postre y añade variantes pensadas para un consumo rápido y para un público amplio, incluido el que prueba la crema catalana por primera vez.

La oferta del local se completa con otros productos catalanes. Entre ellos figuran carquinyolis de Tarragona de la casa El Cobo, cafés de especialidad de Cafès de Finca y lotes de regalo con cerámicas de Regàs, firma de Sant Celoni. Sucre Cremat también ha colaborado con DelaCream en un helado de crema catalana lanzado en verano, una

propuesta que, según sus responsables, podría volver el próximo año.

Detrás del negocio están Mario Quintero y Sofía Fortuna, brasileño y portuguesa de nacimiento, respectivamente, y residentes en Barcelona desde hace décadas. Ambos pusieron en marcha la idea junto a Claudia Quintana, tía de Quintero. Con la segunda apertura se incorpora además Gabriel Buchaillot como nuevo socio. La empresa presenta esta nueva etapa como un paso para reforzar su presencia en la capital catalana.

Quintero mantiene, además, un vínculo familiar con el Born, donde estaba asentada parte de su familia y donde abrió el primer local. Esa relación con la ciudad y el interés de sus impulsores por la cocina catalana explican, según la empresa, el enfoque del proyecto, que quiere unir venta de comida preparada, producto de proximidad y una puesta en escena visible para el cliente en el momento del servicio.

La crema catalana, eje de toda la propuesta, aparece documentada en la tradición culinaria catalana desde hace siglos. La tradición popular sitúa el origen del nombre en una anécdota con un obispo al que se sirvió una crema demasiado caliente. Más allá de esa versión, las referencias escritas se remontan al siglo XIV, en el Llibre de Sent Soví, y existen preparaciones parecidas en el Llibre del Coch, de 1520. La denominación crema de Sant Josep aparece ya en el siglo XVIII, periodo en el que también queda recogido el uso de la capa de azúcar quemado que terminó por fijar la imagen actual del postre.