vinetur

# El brunch turco tradicional llega a Barcelona con la apertura de Snob en el Born

Snob propone mesas para compartir, cocina casera y street food turco en un ambiente social y urbano

miércoles 8 de abril de 2026



Barcelona suma una nueva propuesta gastronómica con la llegada de Snob, un restaurante que introduce el brunch turco tradicional en el barrio del Born. El concepto, nacido en Estambul y consolidado en Ámsterdam, apuesta por transformar el desayuno en una experiencia social y prolongada, basada en recetas caseras y elaboraciones

propias. Snob pertenece al grupo Akko Marka, que cuenta con más de 60 establecimientos y 16 marcas internacionales, y aterriza en la ciudad con la intención de acercar una forma diferente de entender el brunch, más artesanal y centrada en la cultura de compartir.

En Turquía, el desayuno es una de las comidas más importantes del día. Snob traslada esta costumbre a Barcelona con una propuesta que combina producto fresco y recetas preparadas durante horas. La experiencia gira en torno a mesas repletas de pequeños platos caseros, pensados para compartir sin prisas. Entre las opciones destacan el simit, un pan tradicional con sésamo, y el cakalli menemen, elaborado con huevos revueltos, tomate, cebolla, queso, pan de masa madre y ajo. Uno de los platos principales es el Bosphorus Sharing Rhapsodi, que incluye hummus con tomillo, diferentes quesos, salsa de tahini, aceitunas verdes, miel y nata, mermelada de pimiento y salsa de berenjena. Todos los acompañamientos, como mermeladas y salsas, se preparan a fuego lento en la propia cocina del restaurante.

Ako Birinci, Country Manager en España del grupo, explica que el valor principal de Snob es la cocina hecha en casa. Cada día elaboran panes, salsas y mermeladas con recetas propias, apostando por la calidad de la materia prima y el cuidado en los procesos. El objetivo es recuperar el ritual del desayuno pausado y social, adaptándolo al ritmo urbano de Barcelona y convirtiéndolo en una opción disponible durante todo el día.

La carta de Snob también incluye el lahmacun artesanal, uno de los platos más reconocidos del street food turco. Se prepara a diario con una masa ultrafina hecha a mano y se hornea al momento. Tradicionalmente, se consume enrollado, ofreciendo una experiencia diferente a otros formatos similares. Además, la oferta se completa con hamburguesas artesanales, entre ellas una dedicada a la cantante Dua Lipa, y platos urbanos reinterpretados desde una perspectiva gastronómica. El restaurante está pensado tanto para comidas informales como para encuentros afterwork o cenas relajadas.

La apertura de Snob en Barcelona supone una evolución del concepto, integrando elementos de la cultura gastronómica local y apostando por un ambiente relajado. El local cuenta con capacidad para cerca de 50 personas en el interior y 32 en la terraza. Además de la propuesta culinaria, Snob ofrece programación musical en directo, como sesiones de Jazz Brunch y eventos especiales para grupos, con la intención de convertirse en un nuevo punto de encuentro social y gastronómico en la ciudad.

La llegada de Snob a Barcelona forma parte de la expansión europea de la marca, que busca conectar con el estilo de vida gastronómico de la ciudad. El restaurante abre de 9h a 23h, ampliando el horario hasta las 00h los viernes y sábados, y ofrece un ticket medio de 18-20€. La dirección es Consolat del Mar, 15, en el barrio del Born. Snob apuesta por reinterpretar la tradición culinaria turca con una mirada urbana y contemporánea, integrando platos como el simit o el lahmacun en el día a día gastronómico de Barcelona.