vinetur

Bera abre en Barcelona con la cocina de Martín Berasategui

El nuevo restaurante del Monument Hotel apuesta por producto, barra central y platos para compartir

lunes 20 de abril de 2026



Martín Berasategui presenta Bera en el Hotel Monument Barcelona, su nuevo restaurante en la planta baja del establecimiento del Passeig de Gràcia. El proyecto propone una forma más abierta y cercana de acercarse a su cocina, con el producto y el placer de compartir como ejes de la propuesta.

El espacio ha sido completamente remodelado y se organiza en torno a una barra situada al fondo, concebida como el corazón del restaurante. Bera funciona durante todo el día y combina restaurante y coctelería en una oferta flexible, pensada para distintos momentos de la jornada. La cocina opera en horario de mediodía y noche, mientras que la zona de bar permanece abierta de forma ininterrumpida.

Al frente de la propuesta está Gabriele Milani, chef del hotel, que interpreta una carta construida desde lo reconocible y desde el respeto al producto. El restaurante se plantea como una versión más cotidiana del universo gastronómico de Berasategui, con una carta distendida que busca encajar tanto en encuentros informales entre amigos o en familia como en comidas y cenas más pausadas.

Berasategui explica que la idea pasa por cocinar bien, con producto, y hacerlo de una manera que invite a compartir. Según el chef, se trata de platos reconocibles, con precisión, pero sin rigidez, acompañados por una coctelería viva que forme parte de la experiencia.

La carta arranca con bocados como pan de masa madre con mantequilla de sidrería, anchoas del Cantábrico o gildas. Entre las elaboraciones aparecen el brioche de salmón marinado con anguila ahumada, los tacos de steak tartar y el bokata Martintxo, con solomillo de vaca gallega y crema de sardinilla.

En los principales figuran las kokotxas de bacalao, una de las recetas más conocidas del chef, en esta ocasión con berberechos y cebollino, además del tataki de atún del Mediterráneo. La oferta se completa con platos como la presa ibérica a la plancha, el solomillo con salsa Périgueux o el roast beef de Wagyu.

También hay espacio para recetas de raíz más tradicional, como las pochas con almejas, las albóndigas en salsa de ceps o el cap i pota. En el apartado dulce aparecen clásicos como la tarta tatin y la panna cotta de yogur.

La propuesta incorpora una coctelería pensada para acompañar tanto la comida y la cena como los momentos más informales. El objetivo es reforzar el carácter abierto del espacio y ampliar sus usos a lo largo del día.

El interiorismo también ha sido renovado de la mano del estudio Berta Martí. El resultado es un entorno más cálido y contemporáneo, pensado para integrar en un gran espacio diáfano usos distintos como lobby, restaurante, cafetería, coctelería y zona de espera, de forma coherente y fluida.

Berasategui recuerda que Bera nace de su propio apellido y remite a un tono más cercano, casi en diminutivo. Para el chef, el nombre funciona como una declaración de intenciones: una propuesta más próxima, pensada para disfrutarse sin formalidades.

Con 10 estrellas Michelin, Martín Berasategui es el chef español con más estrellas. Ese recorrido respalda una propuesta que en Bera se expresa desde una perspectiva más cercana y accesible. Con esta apertura, el Monument Hotel Barcelona amplía su oferta gastronómica con un concepto más flexible y dinámico, que prioriza el producto, el ritmo del servicio y una cocina pensada para compartir y adaptarse a diferentes ocasiones.

El hotel, que abrió sus puertas en marzo de 2016, celebra este año su décimo aniversario. Está ubicado en la histórica Casa Enric Batlló, un edificio catalogado de finales del siglo XIX rehabilitado en pleno Passeig de Gràcia. Cuenta con 84 habitaciones y suites.

En la planta baja del hotel también se encuentra Lasarte, el restaurante triestrellado con Paolo Casagrande al frente del día a día. La oferta gastronómica del Monument Hotel se completa con otras propuestas de Berasategui para distintos espacios del establecimiento, como Verbena Rooftop y los Yummy Sundays, el brunch que se celebra el primer y tercer domingo de cada mes.

La carta de Bera sitúa el ticket medio entre 50 y 60 euros. El restaurante abre de 13.00 a 15.30 y de 20.00 a 22.30, mientras que el bar y la coctelería funcionan de 11.00 a 01.00.