



**SPORT STYLE** SUPLEMENTO DE  
ESTILO DE VIDA DE **DIARIO SPORT**

**JAËL SAKURA BESTUÉ**

# *Talento puro*

Velocista y atleta del FC Barcelona, es la primera española que ha conseguido colarse en una final europea de 60m indoor. Olímpica en Tokio y estudiante de tercero de medicina, toca el saxo y la música de mujeres empoderadas la acompaña en cada paso que da. Sabe lo que quiere y como trabajar para conseguirlo. París'24 es su objetivo.

Javi Ferrándiz





# Txapeldun Egarrri, tu taberna

*La cocina de Txapeldun ofrece la mejor selección de gastronomía tradicional vasca y de mercado con los mejores productos y la más exquisita elaboración*



El restaurante **Txapeldun Egarrri** situado en Sant Andreu – Nou Barris, pertenece a un grupo familiar gastronómico con 25 años en la restauración.

El objetivo de Txapeldun es hacer disfrutar a los clientes de su carta variada sin desviarse de lo tradicional y teniendo claro que el **secreto está en el origen**, con productos del norte y proximidad km 0. En el interior del restaurante podrás disfrutar de una **barra de tapeo y txikiteo** donde degustar los mejores vinos a copas, pintxos como la Txistorra de Arbizu, la mejor de Navarra, además de una amplia carta de tapas.

Ofrecen, además, dos salas donde poder disfrutar del servicio a la carta, entre las que destacan: las famosas croquetas de queso Idiazabal, la fritura de calamares de Santoña, sus patatas bravas pamplonicas, una gran variedad de huevos estrellados, espárragos trigueros a la brasa con piquillos itu-

ri con copitos de cecina al pesto rojo, espadilla de lubina a la donostiarra y el lomo bacalao a la muselina de all i oli con gambas. Además, destaca el imprescindible Katxopo asturiano-vasco que aconsejan reserva previamente por un tema de producción y elaboración propia con mucho amor. Y como no hablar de sus carnes con maduración propia, dry age donde la txuleta premium es la estrella con 35 – 45 días de maduración.

Hablando de carnes, destacar también, el fantástico solomillo de vaca añejo a la brasa a la crema de queso Idiazabal y el maravilloso carpaccio vaca Angus madurado a 35 días con escamas de Idiazabal y hongos a la sal, pimientas y aceite virgen.

## FICHA

### TXAPELDUN

#### Dirección:

Passeig De Fabra i Puig 159,  
08016 Barcelona

#### Reservas:

Reservas solo por teléfono  
al 93 352 91 01

#### Horario restaurante:

Lunes a viernes de 13.00 a 23.00 h  
Sábado de 12.30 h a 23.00 h  
Domingo de 12:30 a 16:00 h

#### Síguenos en:

<https://txapeldunegarrri.godaddyistes.com/>  
[https://www.instagram.com/txapeldun\\_rest/](https://www.instagram.com/txapeldun_rest/)  
<https://www.facebook.com/txapeldunegarrri/>



SPORT  
&  
STYLE

**Directora:**  
Carne Barceló

**Email:**  
sportstyle@  
diariosport.com

**Teléfono:**  
932279400

**SÍGUENOS EN:**



sport.es



@sportstyle



@sportstyle15

