

QUEDAT GELAT

Anem a la cacera del millor gelat amb denominació d'origen barceloní. Una missió gens fàcil tenint en compte el nivell de les propostes

TEXT: ANNA TOMÁS FOTOS: POL CUCALA

II tenen entre els seus dos sabors més populars la vainilla i els gerds. Tan artesanals són aquests gelats que en el cas del fruit vermell pots sentir el cruixit de les llavors al consumir-lo.

Si molts dirien que el gelat de vainilla no té res d'original, en el cas del Tomo II van ben errats. Ni additius ni colorants. Aquest gelat fa redescobrir a qualsevol la dolçor hipnotitzadora d'aquest ingredient trobat a Mèxic a principis del segle XIV.

Lluís Antúnez, 2. BCN (Gràcia). ☉ De dilluns a diumenge, de 13 a 22h.

Argenteria, 61. BCN (Born). ☉ De dilluns a diumenge de 12.30 a 0.30h.

Major de Sarrià, 75. BCN (Sarrià). ☉ De dilluns a divendres de 14 a 21h i dissabtes i diumenges de 12 a 21h

Marià Cubí, 156. BCN (Sant Gervasi). ☉ De dilluns a diumenge 17h a 21h

Web: www.tomodos.com.

TOMO II

D'elaboració pròpia amb productes frescos de mercat, els gelats de Tomo