



FAMOSOS | | Actualitzat el 08/06/2024 a les 20:00

Ibai Llanos visita un restaurant d'estrella Michelin a Barcelona: ?L'experiència més impactant?

Imatge de la portada de la revista Architectural Digest Espanya | Instagram / @ad_spain / @pablucozam

Com ja acostuma a ser habitual, l'streamer Ibai Llanos ha compartit a YouTube la seva experiència en un restaurant d'estrella Michelin. En aquesta ocasió el restaurant escollit ha estat **Difutar** de Barcelona. Situat al carrer Villarroel, 163, **és considerat el segon millor restaurant del món**, segons la llista The World's 50 Best Restaurants 2023 i compta amb molts altres reconeixements, com ara tres estrelles Michelin.

Els dos xefs del restaurant, Oriol Castro i Eduard Xatruch, van rebre el youtuber i el seu equip, els quals van gaudir d'un menú d'entre els 28 plats més icònics de la casa. Van viure l'experiència en una sala privada, que acostuma a estar molt sol·licitada, i és que té una llista d'espera d'aproximadament un any. Llanos també explica com ha estat l'experiència econòmica i en cap moment amaga el preu de la visita: **575 euros per persona**.

Ibai i el seu equip van tastar set entrants diferents, tres plats escollits per la casa i tres de marisc, per acabar una ració de colomí i el prepostre. Però, quin va ser el preferit d'Ibai? El youtuber reconeix que els plats que més li van agradar van ser el segon entrant de boletus i la gamba a la catalana acompanyada de suc de pollastre.

Finalment, el youtuber i els amics van poder gaudir de l'espectacular 'Taula Viva', una proposta que acostuma a impactar molt als clients i que consisteix a anar **convertint la taula on han menjat tots els àpats en una mena de puzle** que desvetlla 48 caixes. En elles es poden trobar diversos dolços, com ara cacau, xocolata, fruits vermells o galetes.