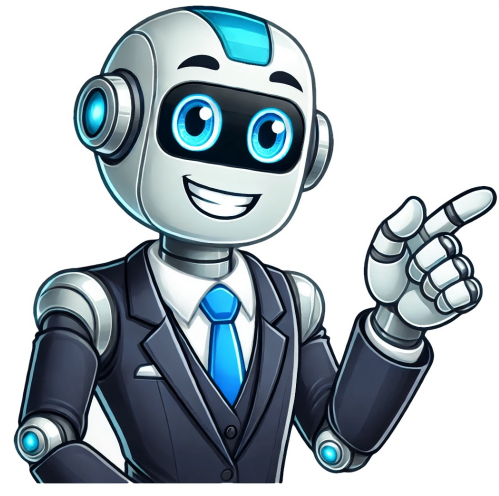


I'm not a bot



T-jove preu 2025

[illegible]

"Volem ser una casa de menjars. És el que sabem fer. Hem deixat els esmorzars i ara servim dinars de dilluns a dissabte i sopars de dijous a migdia per 15 € i una carta amb un tiquet mitjà de 50 €: "Sabem que suposa un esforç per al client, ho valorem i ho compensem amb el millor servei". Un servei professional que destil·la amabilitat i proximitat. De tant en tant, ressonen els petons als clients habituals, però també els que els germans fan a la mare, la Teresa. Ben dinat la matriarca marxap cap a casa satisfeta de la feina que fan els fills: "Ella no volia que seguíssim amb el negoci però no li vam fer cas". Una decisió que segur que agraeix la parroquia de clients que menja amb delit el peix de la llotja, el pop a la gallega, les croquetes, les cloïsses a la marinerà, els arrossos, el cap i pota o el caneló de temporada, entre d'altres especialitats. Page 17 "Sabran fer una cuina diferent aquests de Nou Barris?". El Daniel Suñé i la Mireia Pascual han hagut de vencer moltes reticències des que fa 25 anys van obrir el restaurant La Forquilla al Verdum (Font d'en Canyelles, 88). Des de proveïdors que no els situaven al mapa "i que ens deien que no els valia la pena pujar fins aquí", fins a veïns que arrufaven el nas amb la proposta d'un "menú diferent que se sortís de l'amanida i el bistec".El temps els ha acabat consolidant com una opció gastronòmica indiscutible i de qualitat que bé es mereix recórrer l'L4 fins a la parada de Lucmajor. "Molts ens han dit que si estiguéssim a Gràcia faríem molta més caixa però nosaltres estem molt bé aquí", diu el Daniel. La Mireia ens explica orgullosa com han contribuït a engròssir la cultura gastronòmica dels clients del barri: "Han descobert productes i plats que no coneixien com el brocollet (bimi) o el korma".Fan menú de migdia per 17 €. El dijous que els visitem han cuinat una cassoleta de cigrons amb cigaletes, costella de porc al forn amb préssec i un tiradito de salmó amb llet de coco i ceviche. De les postres se n'encarrega el Daniel: pastís de Santiago, flam de galetes Maria, pastís de formatge i tiramísu de Baileys. Això pel que fa al migdia, perquè els dijous i divendres sorprenen amb una carta diferent de platets més creatius i, de tant en tant, ho acompanyen d'actuacions musicals en directe: "Als veïns els encanta la proposta". I el trajecte fins a Lucmajor també ens permet aturar-nos a La Bodegueta d'en Miquel (pl. Jardins d'Alfàbia, 3), amb Miquel Àngel Borrull. Ell n'és el propietari des de fa 17 anys però el celler té més de 60 anys d'història. Les botes de vi a granel són les originals, els mobles també però la proposta gastronòmica ha evolucionat: "A les llaines i conserves hi afegeim platets i barquetes (montaditos) amb pans diferents i elaboracions que sorprenguin, com el fartó de costella de porc a la barbacoa amb ceba adobada i salseta teriyaki o els cigrons amb sobrassada".No és nascut al barri però aviat ha entès l'orgull dels qui hi viuen: "La gent gran quan va al centre diuen que baixen a Barcelona. Això és com un poble. No ho canviaria". Borrull diu que s'ha vist beneficiat per les rutes, rànkings i l'afició per les bodegues clàssiques: "Venen fugint del centre i buscant una bodega de veritat. I marxen encantats!". En dos anys farà mig segle que la família Gerpe Feliu cuina per als veïns de Canyelles. Quan la Teresa Feliu va obrir el restaurant només tenia quatre fills, però va arribar el germà petit, el Jordi, i el 4 Hermanos es va convertir en l'actual 5 Hermanos (Federico Lorca, 31). "Servia esmorzars, dinars, àpats per a dues escoles del barri i menjar per emportar", ens explica el Jordi per reivindicar l'esperit lluitador i treballador de la mare.Juntament amb el Manel, el Javi, el Julio i un nebot, l'Aitor, avui són ells els qui comanden el negoci. Han renovat el local i han decidit focalitzar l'oferta: "Volem ser una casa de menjars. És el que sabem fer. Hem deixat els esmorzars i ara servim dinars de dilluns a dissabte i sopars de dijous a migdia per 15 € i una carta amb un tiquet mitjà de 50 €: "Sabem que suposa un esforç per al client, ho valorem i ho compensem amb el millor servei". Un servei professional que destil·la amabilitat i proximitat. De tant en tant, ressonen els petons als clients habituals, però també els que els germans fan a la mare, la Teresa. Ben dinat la matriarca marxap cap a casa satisfeta de la feina que fan els fills: "Ella no volia que seguíssim amb el negoci però no li vam fer cas". Una decisió que segur que agraeix la parroquia de clients que menja amb delit el peix de la llotja, el pop a la gallega, les croquetes, les cloïsses a la marinerà, els arrossos, el cap i pota o el caneló de temporada, entre d'altres especialitats. Page 20 "Sabran fer una cuina diferent aquests de Nou Barris?". El Daniel Suñé i la Mireia Pascual han hagut de vencer moltes reticències des que fa 25 anys van obrir el restaurant La Forquilla al Verdum (Font d'en Canyelles, 88). Des de proveïdors que no els situaven al mapa "i que ens deien que no els valia la pena pujar fins aquí", fins a veïns que arrufaven el nas amb la proposta d'un "menú diferent que se sortís de l'amanida i el bistec".El temps els ha acabat consolidant com una opció gastronòmica indiscutible i de qualitat que bé es mereix recórrer l'L4 fins a la parada de Lucmajor. "Molts ens han dit que si estiguéssim a Gràcia faríem molta més caixa però nosaltres estem molt bé aquí", diu el Daniel. La Mireia ens explica orgullosa com han contribuït a engròssir la cultura gastronòmica dels clients del barri: "Han descobert productes i plats que no coneixien com el brocollet (bimi) o el korma".Fan menú de migdia per 17 €. El dijous que els visitem han cuinat una cassoleta de cigrons amb cigaletes, costella de porc al forn amb préssec i un tiradito de salmó amb llet de coco i ceviche. De les postres se n'encarrega el Daniel: pastís de Santiago, flam de galetes Maria, pastís de formatge i tiramísu de Baileys. Això pel que fa al migdia, perquè els dijous i divendres sorprenen amb una carta diferent de platets més creatius i, de tant en tant, ho acompanyen d'actuacions musicals en directe: "Als veïns els encanta la proposta". I el trajecte fins a Lucmajor també ens permet aturar-nos a La Bodegueta d'en Miquel (pl. Jardins d'Alfàbia, 3), amb Miquel Àngel Borrull. Ell n'és el propietari des de fa 17 anys però el celler té més de 60 anys d'història. Les botes de vi a granel són les originals, els mobles també però la proposta gastronòmica ha evolucionat: "A les llaines i conserves hi afegeim platets i barquetes (montaditos) amb pans diferents i elaboracions que sorprenguin, com el fartó de costella de porc a la barbacoa amb ceba adobada i salseta teriyaki o els cigrons amb sobrassada".No és nascut al barri però aviat ha entès l'orgull dels qui hi viuen: "La gent gran quan va al centre diuen que baixen a Barcelona. Això és com un poble. No ho canviaria". Borrull diu que s'ha vist beneficiat per les rutes, rànkings i l'afició per les bodegues clàssiques: "Venen fugint del centre i buscant una bodega de veritat. I marxen encantats!". En dos anys farà mig segle que la família Gerpe Feliu cuina per als veïns de Canyelles. Quan la Teresa Feliu va obrir el restaurant només tenia quatre fills, però va arribar el germà petit, el Jordi, i el 4 Hermanos es va convertir en l'actual 5 Hermanos (Federico Lorca, 31). "Servia esmorzars, dinars, àpats per a dues escoles del barri i menjar per emportar", ens explica el Jordi per reivindicar l'esperit lluitador i treballador de la mare.Juntament amb el Manel, el Javi, el Julio i un nebot, l'Aitor, avui són ells els qui comanden el negoci. Han renovat el local i han decidit focalitzar l'oferta: "Volem ser una casa de menjars. És el que sabem fer. Hem deixat els esmorzars i ara servim dinars de dilluns a dissabte i sopars de dijous a migdia per 15 € i una carta amb un tiquet mitjà de 50 €: "Sabem que suposa un esforç per al client, ho valorem i ho compensem amb el millor servei". Un servei professional que destil·la amabilitat i proximitat. De tant en tant, ressonen els petons als clients habituals, però també els que els germans fan a la mare, la Teresa. Ben dinat la matriarca marxap cap a casa satisfeta de la feina que fan els fills: "Ella no volia que seguíssim amb el negoci però no li vam fer cas". Una decisió que segur que agraeix la parroquia de clients que menja amb delit el peix de la llotja, el pop a la gallega, les croquetes, les cloïsses a la marinerà, els arrossos, el cap i pota o el caneló de temporada, entre d'altres especialitats. Page 21 "Sabran fer una cuina diferent aquests de Nou Barris?". El Daniel Suñé i la Mireia Pascual han hagut de vencer moltes reticències des que fa 25 anys van obrir el restaurant La Forquilla al Verdum (Font d'en Canyelles, 88). Des de proveïdors que no els situaven al mapa "i que ens deien que no els valia la pena pujar fins aquí", fins a veïns que arrufaven el nas amb la proposta d'un "menú diferent que se sortís de l'amanida i el bistec".El temps els ha acabat consolidant com una opció gastronòmica indiscutible i de qualitat que bé es mereix recórrer l'L4 fins a la parada de Lucmajor. "Molts ens han dit que si estiguéssim a Gràcia faríem molta més caixa però nosaltres estem molt bé aquí", diu el Daniel. La Mireia ens explica orgullosa com han contribuït a engròssir la cultura gastronòmica dels clients del barri: "Han descobert productes i plats que no coneixien com el brocollet (bimi) o el korma".Fan menú de migdia per 17 €. El dijous que els visitem han cuinat una cassoleta de cigrons amb cigaletes, costella de porc al forn amb préssec i un tiradito de salmó amb llet de coco i ceviche. De les postres se n'encarrega el Daniel: pastís de Santiago, flam de galetes Maria, pastís de formatge i tiramísu de Baileys. Això pel que fa al migdia, perquè els dijous i divendres sorprenen amb una carta diferent de platets més creatius i, de tant en tant, ho acompanyen d'actuacions musicals en directe: "Als veïns els encanta la proposta". I el trajecte fins a Lucmajor també ens permet aturar-nos a La Bodegueta d'en Miquel (pl. Jardins d'Alfàbia, 3), amb Miquel Àngel Borrull. Ell n'és el propietari des de fa 17 anys però el celler té més de 60 anys d'història. Les botes de vi a granel són les originals, els mobles també però la proposta gastronòmica ha evolucionat: "A les llaines i conserves hi afegeim platets i barquetes (montaditos) amb pans diferents i elaboracions que sorprenguin, com el fartó de costella de porc a la barbacoa amb ceba adobada i salseta teriyaki o els cigrons amb sobrassada".No és nascut al barri però aviat ha entès l'orgull dels qui hi viuen: "La gent gran quan va al centre diuen que baixen a Barcelona. Això és com un poble. No ho canviaria". Borrull diu que s'ha vist beneficiat per les rutes, rànkings i l'afició per les bodegues clàssiques: "Venen fugint del centre i buscant una bodega de veritat. I marxen encantats!". En dos anys farà mig segle que la família Gerpe Feliu cuina per als veïns de Canyelles. Quan la Teresa Feliu va obrir el restaurant només tenia quatre fills, però va arribar el germà petit, el Jordi, i el 4 Hermanos es va convertir en l'actual 5 Hermanos (Federico Lorca, 31). "Servia esmorzars, dinars, àpats per a dues escoles del barri i menjar per emportar", ens explica el Jordi per reivindicar l'esperit lluitador i treballador de la mare.Juntament amb el Manel, el Javi, el Julio i un nebot, l'Aitor, avui són ells els qui comanden el negoci. Han renovat el local i han decidit focalitzar l'oferta: "Volem ser una casa de menjars. És el que sabem fer. Hem deixat els esmorzars i ara servim dinars de dilluns a dissabte i sopars de dijous a migdia per 15 € i una carta amb un tiquet mitjà de 50 €: "Sabem que suposa un esforç per al client, ho valorem i ho compensem amb el millor servei". Un servei professional que destil·la amabilitat i proximitat. De tant en tant, ressonen els petons als clients habituals, però també els que els germans fan a la mare, la Teresa. Ben dinat la matriarca marxap cap a casa satisfeta de la feina que fan els fills: "Ella no volia que seguíssim amb el negoci però no li vam fer cas". Una decisió que segur que agraeix la parroquia de clients que menja amb delit el peix de la llotja, el pop a la gallega, les croquetes, les cloïsses a la marinerà, els arrossos, el cap i pota o el caneló de temporada, entre d'altres especialitats. Page 22 "Sabran fer una cuina diferent aquests de Nou Barris?". El Daniel Suñé i la Mireia Pascual han hagut de vencer moltes reticències des que fa 25 anys van obrir el restaurant La Forquilla al Verdum (Font d'en Canyelles, 88). Des de proveïdors que no els situaven al mapa "i que ens deien que no els valia la pena pujar fins aquí", fins a veïns que arrufaven el nas amb la proposta d'un "menú diferent que se sortís de l'amanida i el bistec".El temps els ha acabat consolidant com una opció gastronòmica indiscutible i de qualitat que bé es mereix recórrer l'L4 fins a la parada de Lucmajor. "Molts ens han dit que si estiguéssim a Gràcia faríem molta més caixa però nosaltres estem molt bé aquí", diu el Daniel. La Mireia ens explica orgullosa com han contribuït a engròssir la cultura gastronòmica dels clients del barri: "Han descobert productes i plats que no coneixien com el brocollet (bimi) o el korma".Fan menú de migdia per 17 €. El dijous que els visitem han cuinat una cassoleta de cigrons amb cigaletes, costella de porc al forn amb préssec i un tiradito de salmó amb llet de coco i ceviche. De les postres se n'encarrega el Daniel: pastís de Santiago, flam de galetes Maria, pastís de formatge i tiramísu de Baileys. Això pel que fa al migdia, perquè els dijous i divendres sorprenen amb una carta diferent de platets més creatius i, de tant en tant, ho acompanyen d'actuacions musicals en directe: "Als veïns els encanta la proposta". I el trajecte fins a Lucmajor també ens permet aturar-nos a La Bodegueta d'en Miquel (pl. Jardins d'Alfàbia, 3), amb Miquel Àngel Borrull. Ell n'és el propietari des de fa 17 anys però el celler té més de 60 anys d'història. Les botes de vi a granel són les originals, els mobles també però la proposta gastronòmica ha evolucionat: "A les llaines i conserves hi afegeim platets i barquetes (montaditos) amb pans diferents i elaboracions que sorprenguin, com el fartó de costella de porc a la barbacoa amb ceba adobada i salseta teriyaki o els cigrons amb sobrassada".No és nascut al barri però aviat ha entès l'orgull dels qui hi viuen: "La gent gran quan va al centre diuen que baixen a Barcelona. Això és com un poble. No ho canviaria". Borrull diu que s'ha vist beneficiat per les rutes, rànkings i l'afició per les bodegues clàssiques: "Venen fugint del centre i buscant una bodega de veritat. I marxen encantats!". En dos anys farà mig segle que la família Gerpe Feliu cuina per als veïns de Canyelles. Quan la Teresa Feliu va obrir el restaurant només tenia quatre fills, però va arribar el germà petit, el Jordi, i el 4 Hermanos es va convertir en l'actual 5 Hermanos (Federico Lorca, 31). "Servia esmorzars, dinars, àpats per a dues escoles del barri i menjar per emportar", ens explica el Jordi per reivindicar l'esperit lluitador i treballador de la mare.Juntament amb el Manel, el Javi, el Julio i un nebot, l'Aitor, avui són ells els qui comanden el negoci. Han renovat el local i han decidit focalitzar l'oferta: "Volem ser una casa de menjars. És el que sabem fer. Hem deixat els esmorzars i ara servim dinars de dilluns a dissabte i sopars de dijous a migdia per 15 € i una carta amb un tiquet mitjà de 50 €: "Sabem que suposa un esforç per al client, ho valorem i ho compensem amb el millor servei". Un servei professional que destil·la amabilitat i proximitat. De tant en tant, ressonen els petons als clients habituals, però també els que els germans fan a la mare, la Teresa. Ben dinat la matriarca marxap cap a casa satisfeta de la feina que fan els fills: "Ella no volia que seguíssim amb el negoci però no li vam fer cas". Una decisió que segur que agraeix la parroquia de clients que menja amb delit el peix de la llotja, el pop a la gallega, les croquetes, les cloïsses a la marinerà, els arrossos, el cap i pota o el caneló de temporada, entre d'altres especialitats. Page 23 "Sabran fer una cuina diferent aquests de Nou Barris?". El Daniel Suñé i la Mireia Pascual han hagut de vencer moltes reticències des que fa 25 anys van obrir el restaurant La Forquilla al Verdum (Font d'en Canyelles, 88). Des de proveïdors que no els situaven al mapa "i que ens deien que no els valia la pena pujar fins aquí", fins a veïns que arrufaven el nas amb la proposta d'un "menú diferent que se sortís de l'amanida i el bistec".El temps els ha acabat consolidant com una opció gastronòmica indiscutible i de qualitat que bé es mereix recórrer l'L4 fins a la parada de Lucmajor. "Molts ens han dit que si estiguéssim a Gràcia faríem molta més caixa però nosaltres estem molt bé aquí", diu el Daniel. La Mireia ens explica orgullosa com han contribuït a engròssir la cultura gastronòmica dels clients del barri: "Han descobert productes i plats que no coneixien com el brocollet (bimi) o el korma".Fan menú de migdia per 17 €. El dijous que els visitem han cuinat una cassoleta de cigrons amb cigaletes, costella de porc al forn amb préssec i un tiradito de salmó amb llet de coco i ceviche. De les postres se n'encarrega el Daniel: pastís de Santiago, flam de galetes Maria, pastís de formatge i tiramísu de Baileys. Això pel que fa al migdia, perquè els dijous i divendres sorprenen amb una carta diferent de platets més creatius i, de tant en tant, ho acompanyen d'actuacions musicals en directe: "Als veïns els encanta la proposta". I el trajecte fins a Lucmajor també ens permet aturar-nos a La Bodegueta d'en Miquel (pl. Jardins d'Alfàbia, 3), amb Miquel Àngel Borrull. Ell n'és el propietari des de fa 17 anys però el celler té més de 60 anys d'història. Les botes de vi a granel són les originals, els mobles també però la proposta gastronòmica ha evolucionat: "A les llaines i conserves hi afegeim platets i barquetes (montaditos) amb pans diferents i elaboracions que sorprenguin, com el fartó de costella de porc a la barbacoa amb ceba adobada i salseta teriyaki o els cigrons amb sobrassada".No és nascut al barri però aviat ha entès l'orgull dels qui hi viuen: "La gent gran quan va al centre diuen que baixen a Barcelona. Això és com un poble. No ho canviaria". Borrull diu que s'ha vist beneficiat per les rutes, rànkings i l'afició per les bodegues clàssiques: "Venen fugint del centre i buscant una bodega de veritat. I marxen encantats!". En dos anys farà mig segle que la família Gerpe Feliu cuina per als veïns de Canyelles. Quan la Teresa Feliu va obrir el restaurant només tenia quatre fills, però va arribar el germà petit, el Jordi, i el 4 Hermanos es va convertir en l'actual 5 Hermanos (Federico Lorca, 31). "Servia esmorzars, dinars, àpats per a dues escoles del barri i menjar per emportar", ens explica el Jordi per reivindicar l'esperit lluitador i treballador de la mare.Juntament amb el Manel, el Javi, el Julio i un nebot, l'Aitor, avui són ells els qui comanden el negoci. Han renovat el local i han decidit focalitzar l'oferta: "Volem ser una casa de menjars. És el que sabem fer. Hem deixat els esmorzars i ara servim dinars de dilluns a dissabte i sopars de dijous a migdia per 15 € i una carta amb un tiquet mitjà de 50 €: "Sabem que suposa un esforç per al client, ho valorem i ho compensem amb el millor servei". Un servei professional que destil·la amabilitat i proximitat. De tant en tant, ressonen els petons als clients habituals, però també els que els germans fan a la mare, la Teresa. Ben dinat la matriarca marxap cap a casa satisfeta de la feina que fan els fills: "Ella no volia que seguíssim amb el negoci però no li vam fer cas". Una decisió que segur que agraeix la parroquia de clients que menja amb delit el peix de la llotja, el pop a la gallega, les croquetes, les cloïsses a la marinerà, els arrossos, el cap i pota o el caneló de temporada, entre d'altres especialitats. Page 24 "Sabran fer una cuina diferent aquests de Nou Barris?". El Daniel Suñé i la Mireia Pascual han hagut de vencer moltes reticències des que fa 25 anys van obrir el restaurant La Forquilla al Verdum (Font d'en Canyelles, 88). Des de proveïdors que no els situaven al mapa "i que ens deien que no els valia la pena pujar fins aquí", fins a veïns que arrufaven el nas amb la proposta d'un "menú diferent que se sortís de l'amanida i el bistec".El temps els ha acabat consolidant com una opció gastronòmica indiscutible i de qualitat que bé es mereix recórrer l'L4 fins a la parada de Lucmajor. "Molts ens han dit que si estiguéssim a Gràcia faríem molta més caixa però nosaltres estem molt bé aquí", diu el Daniel. La Mireia ens explica orgullosa com han contribuït a engròssir la cultura gastronòmica dels clients del barri: "Han descobert productes i plats que no coneixien com el brocollet (bimi) o el korma".Fan menú de migdia per 17 €. El dijous que els visitem han cuinat una cassoleta de cigrons amb cigaletes, costella de porc al forn amb préssec i un tiradito de salmó amb llet de coco i ceviche. De les postres se n'encarrega el Daniel: pastís de Santiago, flam de galetes Maria, pastís de formatge i tiramísu de Baileys. Això pel que fa al migdia, perquè els dijous i divendres sorprenen amb una carta diferent de platets més creatius i, de tant en tant, ho acompanyen d'actuacions musicals en directe: "Als veïns els encanta la proposta". I el trajecte fins a Lucmajor també ens permet aturar-nos a La Bodegueta d'en Miquel (pl. Jardins d'Alfàbia, 3), amb Miquel Àngel Borrull. Ell n'és el propietari des de fa 17 anys però el celler té més de 60 anys d'història. Les botes de vi a granel són les originals, els mobles també però la proposta gastronòmica ha evolucionat: "A les llaines i conserves hi afegeim platets i barquetes (montaditos) amb pans diferents i elaboracions que sorprenguin, com el fartó de costella de porc a la barbacoa amb ceba adobada i salseta teriyaki o els cigrons amb sobrassada".No és nascut al barri però aviat ha entès l'orgull dels qui hi viuen: "La gent gran quan va al centre diuen que baixen a Barcelona. Això és com un poble. No ho canviaria". Borrull diu que s'ha vist beneficiat per les rutes, rànkings i l'afició per les bodegues clàssiques: "Venen fugint del centre i buscant una bodega de veritat. I marxen encantats!". En dos anys farà mig segle que la família Gerpe Feliu cuina per als veïns de Canyelles. Quan la Teresa Feliu va obrir el restaurant només tenia quatre fills, però va arribar el germà petit, el Jordi, i el 4 Hermanos es va convertir en l'actual 5 Hermanos (Federico Lorca, 31). "Servia esmorzars, dinars, àpats per a dues escoles del barri i menjar per emportar", ens explica el Jordi per reivindicar l'esperit lluitador i treballador de la mare.Juntament amb el Manel, el Javi, el Julio i un nebot, l'Aitor, avui són ells els qui comanden el negoci. Han renovat el local i han decidit focalitzar l'oferta: "Volem ser una casa de menjars. És el que sabem fer. Hem deixat els esmorzars i ara servim dinars de dilluns a dissabte i sopars de dijous a migdia per 15 € i una carta amb un tiquet mitjà de 50 €: "Sabem que suposa un esforç per al client, ho valorem i ho compensem amb el millor servei". Un servei professional que destil·la amabilitat i proximitat. De tant en tant, ressonen els petons als clients habituals, però també els que els germans fan a la mare, la Teresa. Ben dinat la matriarca marxap cap a casa satisfeta de la feina que fan els fills: "Ella no volia que seguíssim amb el negoci però no li vam fer cas". Una decisió que segur que agraeix la parroquia de clients que menja amb delit el peix de la llotja, el pop a la gallega, les croquetes, les cloïsses a la marinerà, els arrossos, el cap i pota o el caneló de temporada, entre d'altres especialitats. Editorial credit: Kiev.Victor/Shutterstock.com. In 2024, regular users of Rodalies and Media Distancia could enjoy free travel and public transport within the city of Barcelona was subsidized by 50%, 30% by the Generalitat and 20% by the Government. After the Generalitat stated that in 2025 it would maintain its part of the subsidy, we were still waiting for the Government's decision to freeze, or not, the prices. Finally, the decision has been positive and until June 2025 the discount on urban, metropolitan and intercity transport tickets will be maintained and Renfe, Rodalies and Media distancia passes will remain free. Thanks to this, this is how public transport fares in Barcelona will be this 2025: The 1-zone T-Usual card will be priced at 21.35 euros (with the 50% discount). The T-Jove will be 42.70 euros (with the 50% discount). The T-Casual will be 12.15 euros for one zone. The single ticket will be 2.55 euros.