



# Flash Flash

Where authenticity doesn't go out of style / Donde la autenticidad no se pasa de moda

Director **Javier Hoyos Aguado**

There have been almost 50 years of Flash Flash as a place of worship in the city of Barcelona, with a *savoir faire* that is not out of fashion, the same as Javier Hoyos, who, for 21 years, is responsible for keeping alive the essence of this mythical place. And, judging by his smile, he succeeds. They say that it is the first place in Spain where the hamburger arrives to the plate. And that of Flash Flash are legendary. Like its 50 types of omelettes. Or their salads, freshly made and with local products. They also offer meatballs with cuttlefish, *capipota* or a good beef stew, if one day you feel like using a spoon or eating a good stew without forgetting the tradition.

And that's how we can feel at home, just what the photographer and publicist Leopoldo Pomés and his friend Alfonso Milá intended when they devised the project. It is there, besides an exquisite service, where magic lies. Drawn in its white walls, a photographer with a huge flash continues shooting with the same restlessness of their first day to all who enter.

Everyone has their creed, and theirs is simple: to pamper the customer and stay true to their culinary essence. Enjoying a snapshot in which four generations of a family gather around a table is something that leaves no one indifferent. They get it. Flash Flash is here to stay.

Casi son 50 los años que acredita el Flash Flash como lugar de culto en la ciudad de Barcelona. Con un *savoir faire* que no se pasa de moda, el mismo que desprende Javier Hoyos, quien, desde hace 21 años, se encarga de mantener viva la esencia de este mítico local. Y, a juzgar por su sonrisa, lo consigue. Dicen que es el primer sitio de España donde llega la hamburguesa al plato. Y que las del Flash Flash son legendarias. Al igual que los 50 tipos de tortillas. O sus ensaladas, hechas al momento y con producto fresco y de proximidad, aunque en su propuesta también tienen cabida las albóndigas con sepia o el *capipota* o un buen fricandó de ternera, por si un día te apetece coger la cuchara o tirar de guiso y no olvidar la tradición.

Y es que así, uno se siente en casa, justo lo que pretendían el fotógrafo y publicista Leopoldo Pomés y su amigo arquitecto Alfonso Milá cuando idearon el proyecto. Es ahí, además de un servicio exquisito, donde radica la magia. Dibujada en sus paredes blancas, una fotógrafa con un flash enorme sigue disparando con la misma inquietud del primer día a todo aquel que entra.

Cada uno tiene su credo y el suyo es simple: mimar al cliente y mantenerse fiel a su esencia culinaria. Disfrutar de una instantánea en la que cuatro generaciones de una familia se reúnan alrededor de una mesa es algo que no deja indiferente a nadie. Ellos lo consiguen. Hay Flash Flash para rato.

Carrer de la Granada del Penedès, 25. 08006 Barcelona (Sant Gervasi). T + 34 93 237 09 90. [www.flashflashbarcelona.com](http://www.flashflashbarcelona.com)  
Sun-Mon-Tue-Wed-Thu-Fri-Sat from 13 to 01.30h. Map: 4

