

MYBA



PRESS KIT

4 Edito

6 1 + 1 = MYRA

8 Simbología

10 Retrospectiva
2022

12 Nuestra oferta

14 ¿Cuánto?

16 ¡La verdad sale de la boca
de los clientes!

20 Encontrarnos

ÍNDICE



Es sólo una forma humana de habitar el mundo. Porque decir que habitar el mundo poéticamente o habitar el mundo humanamente es básicamente lo mismo.

Robin

Somos Chloé y Julien, dos **foodies**, **epicúreos**, **curiosos** y **pasionados** por comer bien, vivir bien y disfrutar. Y un sueño común nos unió desde el momento en que nos conocimos: **¡Abrir nuestro propio lugar!**



“El 6 de marzo 2022, abrimos un pequeño remanso de paz y de amor en **La Barceloneta** de Barcelona.

NUESTRO PASADO

Después de obtener su **máster en marketing y gestión turística**, Julien se fue a **Australia** y perfeccionó sus **técnicas** gracias a los conocimientos de street food que descubrió allí, para luego ganar **experiencia** en París y Ginebra al frente de su cocina.

Chloé cultivó su interés por la **buena comida** en **Nueva York**, por el buen **vino** en **Burdeos**, y volvió a París, profundizando en sus **conocimientos** de restauración, paralelamente a su **máster en marketing y comunicación**, hasta acabar **dirigiendo** los establecimientos en los que **evolucionó**.

Respectivamente de París y de Thonon-les-bains, decidimos en diciembre de 2021 **expatriarnos a Barcelona** -tras varios años entre diferentes países- para **abrir nuestro lugar** alrededor de una **intención común**:

Ofrecer **una cocina de aquí y de otros lugares**, respetando el **alma y la cultura local**.

“Mira es una estrella binaria; forma parte de un sistema compuesto por dos estrellas que orbitan alrededor de un centro de gravedad común.”



EL LOGO ES UNA ALEGORÍA DE LO QUE ES MYRA. SE HA DISEÑADO Y CREADO PARA REPRESENTAR DISTINTOS SÍMBOLOS: EL PLANETA, LA NATURALEZA Y EL MAR.

El **planeta**, porque Myra es un mundo en sí mismo, un **remanso de paz** en medio del tumulto de la Barceloneta. Porque Mira (con "i") es una **estrella binaria**; forma parte de un sistema compuesto por dos estrellas que **orbitan** alrededor de un **entorno de gravedad común**, un poco como nosotros (dos).

La **naturaleza**, de la rama que rodea al planeta y que está representada por la forma de la y de Myra. Este símbolo evoca los valores de Myra: « slow consommation » y **respeto del medio ambiente**.

El **mar**, porque Myra está a tiro de

pedra del Mediterráneo y, por una curiosa casualidad, la estrella Mira pertenece a la **constelación de la ballena**.

¿Ve la cola de ballena en la M del logo? ¿Y los movimientos ondulantes de cada una de las letras?

¡**Mira!** Esa palabra que oyes en cada esquina, que dices para empezar una frase sin ni siquiera preguntar. Esa **expresión** para **llamar la atención** y despertar interés. Cambiamos la "i" por una "y" para sugerir a Julien y Chloé, **y aquí estamos**.

12 ENERO

¡Primer día del resto de nuestra vida! Después de una hora de ansiedad rodeados de adultos muy serios, por fin nos dan las llaves de un lugar que aún no hemos domesticado. ¡Champán! Mañana, nos pondremos a trabajar...



22 MAYO

Nuestro amigo Pichuki, maestro del sushi y personalidad pintoresca, está ayudando a crear el primer "kitchen takeover" que organizamos. En el menú: sushi vegano con un toque distinto. ¡Qué rico! Este evento será el principio de otras locas tardes de cocina llenas de alegrías y amistades.



03 JUNIO

Vendemos nuestro primer Egg Bomb Trufado. La identidad de Myra se afirma y nuestra oferta encuentra público. ¡Hurra!



12 FEBRERO

Ha pasado un mes y ¡ya estamos listos! Abrimos Myra en soft opening. Inauguración el 6 de marzo...



26 MAYO


Eudalix será la primera artista que expone en Myra, quien inaugura asociaciones muy queridas por nosotros. Desde entonces, cada mes un artista presenta una parte de su obra, ¡y eso nos hace felices!



OCTUBRE

¿Quién lo hubiera dicho? Este mes de octubre será nuestro mes récord del año 2022. Estamos listos para la siguiente parte...



A close-up photograph of a hand garnishing a dish with microgreens. The dish is served on a white plate and consists of a base of bread, topped with sliced potatoes, tomatoes, and other ingredients. The background is blurred, showing a kitchen or dining area with various items on the counter.

“**ATMÓSFERA :**
Capa gaseosa que envuelve un astro; especialmente, la que rodea la Tierra.

¿QUÉ OFRECEMOS?

En primer lugar, una **atmósfera**.

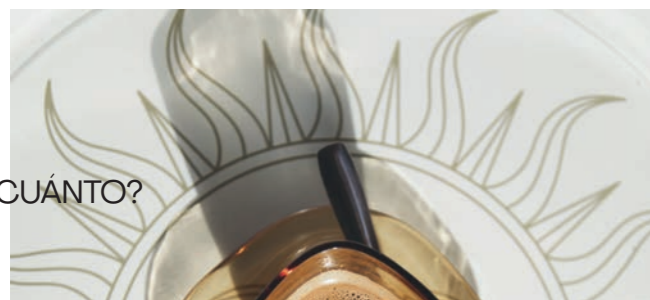
En un ambiente y una decoración "**como en casa**", en la que el **99%** de los muebles y otras vajillas son de **segunda mano**, acogemos a nuestros huéspedes con **calidez**, para un servicio que queremos que sea irreprochable pero **relajado**.

¿Y EL MENÚ?

Ofrecemos a los clientes la posibilidad de degustar un **pequeño menú híbrido**: huevos perfectos con trufas, tostadas de masa madre para el brunch, un grilled cheese emblemático y tapas sanas y sabrosas.

El **café** es de especialidad, cuidadosamente **seleccionado y torrefactado en Barcelona** por una pareja franco-catalana, la leche es **fresca** de la casa de al lado, el vino es **natural** para quien lo desee, la cerveza es **local**, la limonada y el té helado son **caseros** (¡según la receta de la abuela de Chloe!), y los cafés con leche que ofrecen son **originales**.

Y como **no es el tamaño lo que hace grande a un lugar**, sino **la profundidad de su alma**, contribuimos a la vida del barrio proponiendo, en **colaboración** con barceloneses **de aquí y de allá**, exposiciones, talleres creativos, kitchen takeovers con excelentes chefs... ¡y otros eventos que llenan La Barceloneta, Myra y **sus empeños de vibraciones creativas y amor!**



24
metros cuadrados

35
colaboraciones
en 2022

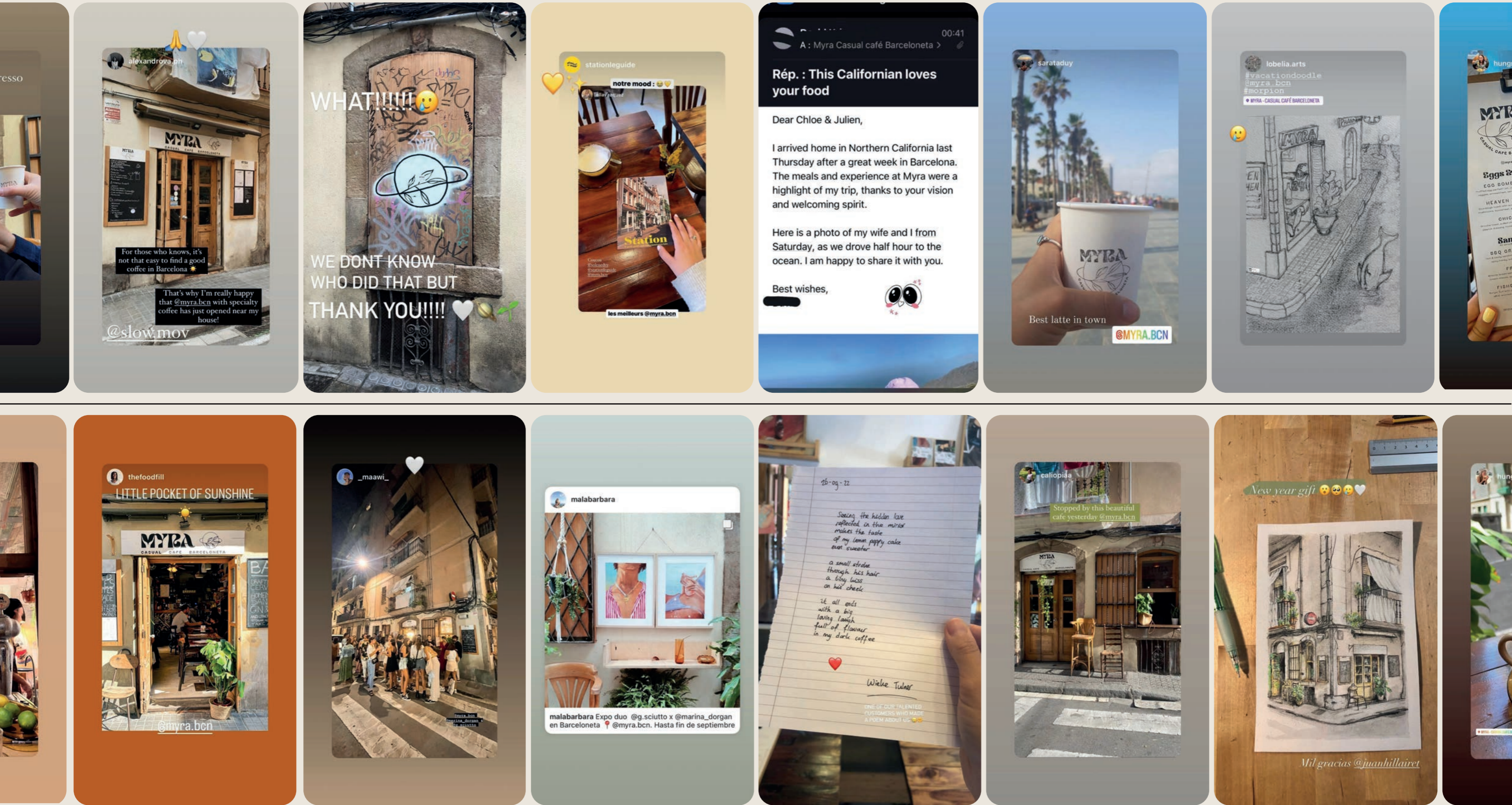
02
minutos de
la playa

12
plantas

4,9
de 5, en Google.

99
por ciento de
muebles de
segunda mano

Algunas imágenes son mejores que las palabras, así que aquí tiene un vistazo de algunas de las historias que publicamos o republicamos.



He aquí algunas de las opiniones de Google que han conseguido traducir lo que llevamos casi un año intentando hacer.

Philippe M :
5/5 étoiles - août 2022

Super accueil ! Un bar de quartier comme on les aime avec de la simplicité et des bons produits.
À venir découvrir avec vos amis !
Merci encore !



Ikehara Futa Matt :
5/5 étoiles - septembre 2022

Cozy place to chill and relax. Every food we ordered is great and hazy IPA is something that you must order if you love craft beer.

Ismael Jiménez Milán :
5/5 étoiles - décembre 2022

Myra es un 10 sobre 10 :) Estábamos paseando por el barrio y entramos a comer de casualidad. Gran comida, muy buena música y muy buen trato por parte de los profesionales que allí trabajan. Un lugar muy recomendable para comer, disfrutar y pasarlo bien. Gracias por la experiencia!

Abi :
5/5 étoiles - décembre 2022

Myra is worth a visit. Bread is amazing..... recipe ideas are delicious and the natural wine is the cherry on top. Small place but the ambiance is perfect and the space used really well. The people are friendly, thoughtful and make homemade aperitifs..... winner.

Brice Gump :
5/5 étoiles - avril 2022

Sitio pequeño muy acogedor. Cloe y Julien son súper amables y la comida es absolutamente fantástica. El día que lo descubrimos fuimos dos veces porque quisimos probar toda la carta. Nos encantó todo. Volveremos seguro! Muchas gracias



Fiorenza Zincone :
5/5 étoiles - juin 2022

Myra dovrebbe essere una tappa obbligatoria: è una vera e propria esplosione di colori, sapori e culture. Chloe e Julien sono due ragazzi splendidi, intraprendenti e coraggiosi...

Louisa Dumke :
5/5 étoiles - mai 2022

Sehr heimisches kleines Restaurant. Tolle Atmosphäre! Essen ist super! Alles in allem, absolut top!

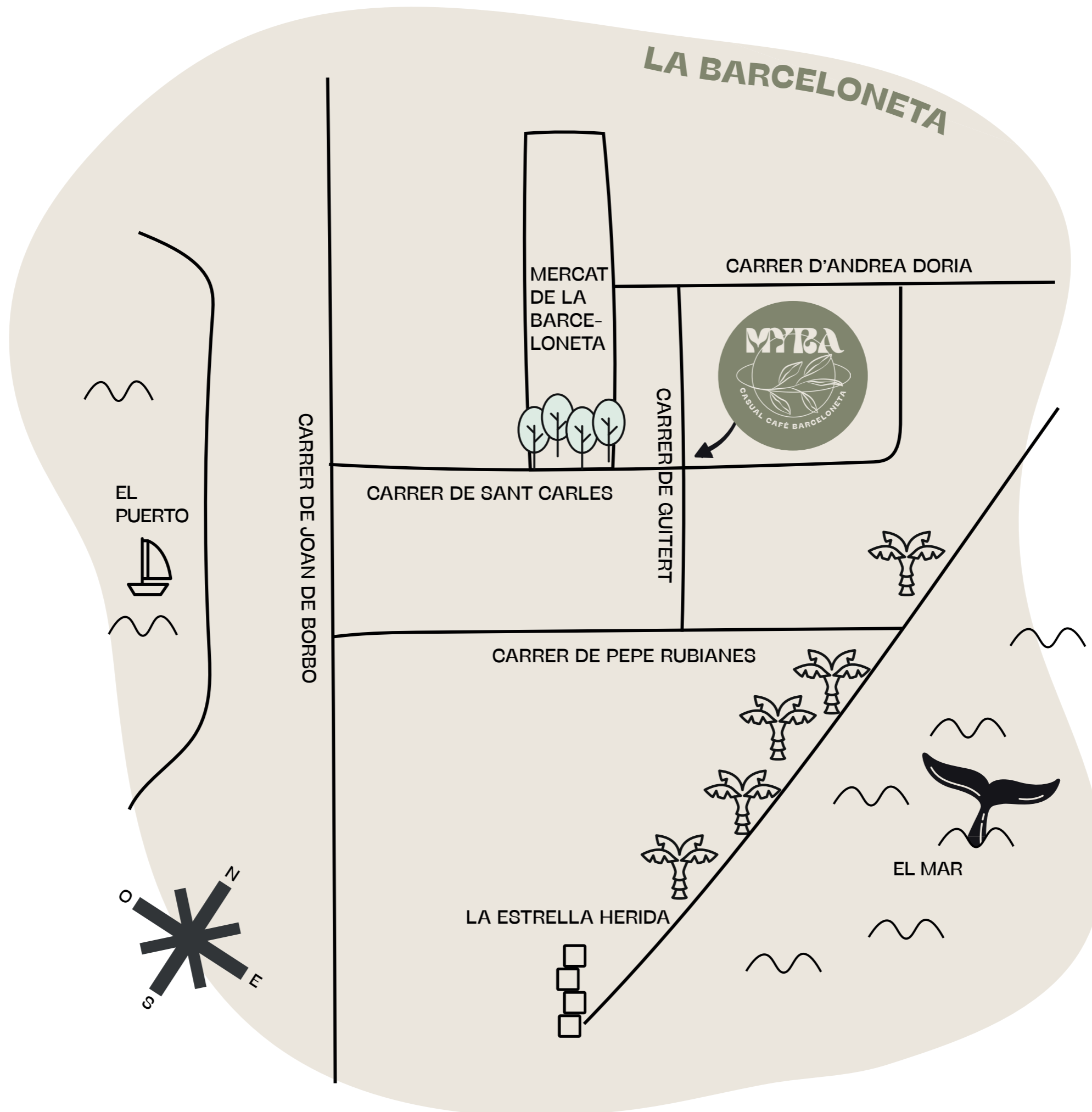
Sarah Etienne :
5/5 étoiles - novembre 2022

Super lieu loin des attrapes touristes. Que ce soit l'accueil ou la qualité des assiettes remplies de saveurs tout était parfait et tout cela dans une ambiance atypique et chaleureuse. Tout est fait maison! J'y retournerai avec plaisir.



Ester Zanatta :
4/5 étoiles - juillet 2022

Food tasted lovely, they use nice herbs and combine ingredients in a unique manner. You will find sandwiches, avocado, eggs but also hummus and guacamole to share. Also loved the interior design!



Myra - Casual Café Barceloneta
Chloé & Julien

Carrer de Sant Carles, 21
08003 - Barcelona

myrabarceloneta@gmail.com
+34 664 83 77 33

