



► 14 Mayo, 2015



tor, han sabido motivar y dar forma a un equipo joven y entusiasta de cocineros que conoce las raíces del oficio. Estos *canallas* asumen pocos riesgos en los enunciados y aciertan tanto en las respectivas versiones de grandes clásicos del tapeo como en los arroces para (un mínimo de) dos personas. Así como las *chips* caseras

CABALLA CANALLA

AIRE FRESCO EN LA BARCELONETA

En el mismo espacio que intentó conservar su estrella el extinto Lluçanés prueba ahora suerte el nuevo **Caballa Canalla**. El local de La Barceloneta se ha dado a conocer en cuestión de dos meses por esa propuesta de picoteo de calidad a cualquier hora del día y precio correcto. Integrado

en el mercado del barrio, el trajín de paradas y comerciantes se cuela entre algunas de las mesas para alimentar también el ambiente. La cocina abierta junto a la entrada refleja el espíritu de los *novatos* promotores de este proyecto gastro que, para no tener experiencia previa en el sec-

no dicen nada, sí son para repetir las bombas, la ensaladilla rusa, los calamares a la andaluza o algunos guisos como las albóndigas con sepia. Pese a la indecisión de inicio por según qué presentaciones, los postres caseros también convencen. Si el tiempo –incluido el del reloj– lo permite, nada mejor que atreverse incluso con un cóctel de la casa en la terraza.

Plaça del Poeta Boscà, 1. Barcelona