

## Caballa Canalla, con el espíritu de la Barceloneta

14 mayo, 2015



El vermut



Bomba de la Barceloneta



Calamares a la andaluza



Arroces

### BARCELONA

**Pl del Poeta Boscà, 1. Tel.: 932 219 414**

Caballa Canalla tiene vocación de espacio gastronómico y de encuentro con argumentos como las tapas, los cócteles y la carta de vinos. Es una iniciativa de **Isabel Galobardes** liderada por **Guillem Rofes**: una madre cocinera —además de abogada y exdirectora general de Turismo de la Generalitat— con un hijo formado en la Escuela Hofmann y fogueado en Àbac. Tiene 475 metros cuadrados y capacidad para 202 comensales, con una decoración canalla, pero elegante, acorde con el espíritu del barrio de la Barceloneta. En la terraza, cócteles y aperitivos. La planta baja es el espacio gastronómico, con una cocina vista en forma de U que evoca una parada de mercado. Hay rincones como La Peixera o El Clandestino, para pequeños grupos, y la barra de coctelería, cara a cara con el bartender. La planta superior, Les Golfes, está diseñada para realizar talleres, degustaciones, encuentros y demostraciones culinarias. Caben 77 personas en 279 metros cuadrados, con escenario y barra de showcooking, y se puede concertar un menú gastronómico o de tapas. Acorde con el entorno, la cocina se basa en la tradición marinera puesta al día, en forma de platos y platillos, con el pescado, el marisco y los arroces como protagonistas. Por ejemplo, la emblemática bomba de la Barceloneta, los calamares a la andaluza o las albóndigas con sepia en versiones propias. En la misma línea, postres como el carrot cake o la crema catalana de mango. El horario es igual de versátil, desde el desayuno de tenedor hasta la cocina popular actualizada, pasando por el vermut.