

Nace el espacio 'Caballa Canalla' en la Barceloneta

14-mayo-2015



En el corazón del barrio de la Barceloneta de la Ciudad Condal, en pleno mercado, una amplia terraza en la plaza del Poeta Boscà tienta a los paseantes a descubrir el nuevo espacio gastronómico Caballa Canalla, un lugar polivalente de 475 m2. Es el sueño hecho realidad de una madre y su hijo, Isabel Galobardes y Guillem Rofes.

Caballa Canalla nace con el objetivo de convertirse en un referente, no sólo en el ámbito gastronómico, sino también como un espacio de encuentro en el que, a cualquier hora, se puede disfrutar de tapas y platos de un buen producto de

mercado, una sofisticada carta de cócteles y una divertida y sorprendente carta de vinos. Su oferta gastronómica se basa en una gastronomía clásica marinera puesta al día con el pescado fresco, el marisco y los arroces como grandes protagonistas. Pero es solo es solo una parte, su carta es tan amplia como sus horarios: ofrece desde los clásicos desayunos de tenedor hasta los aperitivos -con vermut propio incluido- o las recetas tradicionales más elaboradas sin olvidar los postres, entre los que destaca el *carrot cake*, elaborado con productos de primera calidad y siguiendo la receta original artesanal. Además de la oferta de la carta, diariamente habrá 3 ó 4 platos del día.

El local posee dos plantas, la baja y la superior, además de una terraza idel apara tomar el vermut. La planta baja se denomina espacio gastronómico y, en ella, la cocina vista en forma de "U" integra el concepto de parada de mercado con un diseño desenfadado y moderno. También cuenta con rincones como "La Peixera" o la barra de coctelería. La planta superior es una sala polivalente denominada "Les Golfes" en la que se pueden concertar hasta cuatro tipos de menús gastronómicos o de tapas. Esta sala cuenta con la barra de showcooking. "El clandestino" ubicado en la misma planta, ofrece un espacio para hasta 12 personas a modo de comedor privado con entrada independiente.