

CABALLA CANALLA, nuevo espacio gastronómico en la Barceloneta

CABALLA CANALLA presenta un espacio de 475 m2 en el que se puede comer, beber, organizar actos privados y mucho más, y todo ello en un ambiente mediterráneo, confortable y divertido con un servicio joven, alegre y de toque canalla



Barcelona, 2015.- En el corazón del barrio de la Barceloneta, 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. Si este barrio marineru ya tiene un carácter auténtico, **CABALLA CANALLA** viene a darle un giro más. 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.

La aventura nace como un proyecto impulsado por Isabel Galobardes y liderado por **Guillem Rofes**, madre e hijo, qué, además de compartir el mismo sueño, han tenido las agallas de llevarlo a buen puerto.



EL ESPACIO

El espacio **CABALLA CANALLA** cuenta con 475 m2 y capacidad para 202 comensales. Es un lugar confortable, luminoso y polivalente. Igual que la Barceloneta, **CABALLA CANALLA** transmite una actitud desenfadada, relajada y abiertamente acogedora. El estudio de arquitectura **MESURA**, encargado del proyecto, entendió que la pertenencia a un barrio con tanta identidad, más aún al estar en el mismo mercado y abierto a la plaza, requería un proyecto arraigado, lejos de decoraciones extremadas o importadas y con un punto entre elegante y canallesco.



Las dos plantas de CABALLA CANALLA miran a la plaza, la planta baja de forma real, gracias a la terraza, y la superior de forma visual, con la cubierta adentrándose en ella. Una gran pasarela al fondo conecta las dos plantas y, al final, desde un privilegiado balcón se puede contemplar la escenografía propia de la Barceloneta: el ir y venir de vecinos y turistas, el bullicio de la barra con sus asiduos feligreses, y los fogones, auténtico corazón de la cocina de mercado de CABALLA CANALLA.

En La Terraza, imprescindible en un local con vocación mediterránea, una original bicicleta se encarga de hacer mojitos y sus 12 mesas son el lugar ideal para hacer el vermut y contemplar la vida de la plaza o hacer una parada después de un día de playa.



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", que puede acoger comensales en pequeños grupos, o la barra de coctelería que permite ver cómo se preparan los originales cócteles marca de la casa.



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 y tiene una superficie de 279 m2 y capacidad para 77 personas. Es un espacio idóneo para grupos de empresa, eventos privados y celebraciones, ya que dispone de escenario y de un mobiliario versátil que puede adaptarse a una gran variedad de formatos. El objetivo es que esta sala se convierta en un espacio multifuncional que acoja talleres, degustaciones, encuentros y showcookings, organizados tanto por GABALLA CANALLA como por clientes privados o empresas.

"El clandestino" ubicado en la misma planta, ofrece un espacio para hasta 12 personas a modo de comedor privado con entrada independiente.



LA COCINA

Desde que en el siglo XVIII se instalaron los marineros en la Barceloneta, este singular barrio se caracteriza por su olor a mar y a sal y por una gastronomía en la que prima el pescado fresco, el marisco y los arroces. GABALLA CANALLA ofrece esta gastronomía clásica marinera puesta al día y en forma de tapas y platos, todo elaborado con un producto de primera que proviene de uno de los mercados más clásicos de Barcelona y que le aporta el sello de producto local y estacional.



Su carta es tan amplia como sus horarios y es por eso que ofrece desde los clásicos desayunos de tenedor hasta los aperitivos -con vermut propio incluido- o las recetas tradicionales más elaboradas, siempre con un punto canalla. Como no, en ella no falta una nueva lectura de la bomba de la Barceloneta, de los calamares a la andaluza o de las albóndigas con sepia. Además de la oferta de la carta, diariamente habrá 3 ó 4 platos del día.

Precio medio: 25/50€



La carta de vinos es divertida y ofrece una amplia oferta para todos los gustos. En ella hay sorpresas tanto para neófitos como para los más entendidos.

La carta de cócteles incluye zumos de frutas naturales, ricos y originales; una amplia variedad de gin tonics elaborados con casi 20 ginebras distintas y, además de los cócteles clásicos como el mojito, la caipiroska, el bloody mary, la caipirinha, el margarita, el cosmopolitan, el amaretto o el daikiri, se elaboran cócteles marca de la casa como el 'Barceloneta' elaborado a base de cachaca; el 'GABALLA CANALLA', dulce y amargo a base de ron y triple seco afrutado o 'La Lola' con piña, mango, fruta de la pasión y fresa mezclados con una base de vodka.



Entre los postres y la repostería que se elaboran diariamente en CABALLA CANALLA, la estrella es el carrot cake, elaborado con productos de primera calidad y siguiendo la receta original artesanal. Pero también son irresistibles el tiramisú, la crema catalana de mango, el postre casero de queso, galleta y frambuesas o "los fruitis" de los canalla, entre otros.



EL ORIGEN

Detrás de esta aventura están Isabel Galobardes y Guillem Rofes, madre e hijo unidos tras un mismo propósito. Isabel ha inculcado el amor por la gastronomía a sus hijos. El sueño de su vida siempre fue abrir un restaurante y, ahora, lo ha culminado gracias a Guillem, creando juntos un espacio que rinde homenaje a la Barceloneta.

Guillem Rofes, inquieto y canalla, es el alma del lugar. Él ha desarrollado la oferta gastronómica y lidera el espacio como un buen director de orquesta. Es cocinero diplomado por la escuela de hostelería Hofmann y ha trabajado en el restaurante Àbac y como responsable del espacio gastronómico del Mercat Princesa, Pepe Fritz.

Isabel Galobardes fue directora general de Turismo de la Generalitat de Catalunya de 2004 a 2006. Actualmente es miembro de la Junta Directiva de PIMEC (Patronal catalana de la pequeña y mediana empresa); abogada y socia directora del gabinete jurídico CERTIOR IURIS, y socia y administradora de CABALLA CANALLA.



EL EQUIPO

Bajo el liderazgo de Guillem Rofes hay un equipo de 22 personas dedicadas a ofrecer un servicio afín a la filosofía de CABALLA CANALLA, próximo al tiempo que impecable. Los principios que han regido la selección de este equipo han sido mantener un equilibrio entre experiencia y frescura.

Honest Estaran se encarga de la dirección y aporta su visión internacional después de haber recorrido los 5 continentes, trabajando largos periodos en Japón, Sudáfrica o Indonesia. Desde hace varios años, ha colaborado con la pizzería Fabián, cinco veces campeona del mundo. Honest es actor, showman y mago y, por tanto, añadirá un toque mágico a la personalidad de CABALLA CANALLA.

#caballacanalla

Caballa Canalla @CaballaCanalla @CaballaCanalla