



➤ 23 Mayo, 2015

URL:
PAÍS: España
PÁGINAS:
TARIFA: 100 €

UUM: -
UUD: -
TVD: -
TMV: -

Caballa Canalla, tentación gastro en Barcelona

Publicado el 23/05/2015 por CBD - [Comentarios \(0\)](#)



En el mercado de la Barceloneta, acaba de abrir sus puertas un nuevo espacio gastronómico de lo más canalla.

Barcelona está que se sale. Enclavado en pleno mercado del barrio mariner de la Barceloneta, **Caballa Canalla** surge como nuevo espacio gastronómico con vocación mediterránea donde **comer y beber bueno y barato** de la manera más canalla. Es decir, mediante una oferta rica por sus productos y divertida por sus formas.

Distribuido a través de dos luminosas plantas y una estupenda terraza en la plaza del Poeta Boscà, en su cocina a la vista huele a mar. Desde su arroz negro con costilla de cerdo y sepia y su bacalao con espinacas y muselina de ajo hasta sus buñuelos de bacalao con alioli de membrillo, los mejillones a la *papillote* o las riquísimas rabas. El punto goloso cuenta con una estrella absoluta: su suave y esponjosa *carrot cake* (tarta de zanahoria), sin perder de vista sus irresistibles tiramisú, la crema catalana de mango, el postre casero de queso, galleta y frambuesas o "los fruitis" de los canalla. Junto a la carta, siempre dispone diariamente de 3 o 4 platos del día.

En cuestión de copas, la barra de coctelería **Caballa Canalla** también quiere implantar su sello de identidad con propuestas tan sugerentes como el "Barceloneta", elaborado a base de cachaça; el "Caballa 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.

Detrás de esta singular aventura están Isabel Galobardes y Guillem Rofes, madre e hijo unidos por una misma pasión: crear un espacio polivalente que quiere rendir un cumplido homenaje a la Barceloneta más auténtica.

