



## Honor a la Barceloneta marina -y canallesca-

👤 Juan Pedro Chuet Misse 📁 Gastronomía, Tendencias

Hay un interrogante sobre el barrio de La Barceloneta. ¿A dónde se dirige? El tradicional barrio de pescadores se vuelca cada día más al turismo. Basta ver la cantidad de bares y restaurantes de toda la vida que han desaparecido del paseo Juan de Borbón, reemplazados por restaurantes for export, heladerías italianas y supermercados 24 horas.

Pero cada tanto surge alguna propuesta que busca equilibrar ese pasado marítimo y el futuro de diseño. Y es lo que ofrece (Caballa) Canalla (en realidad Caballa debe ir tachado, pero el HTML no nos permite el jueguito tipográfico).

Caballa Canalla ocupa un local de casi 500 m2 en el Mercado de la Barceloneta, y su apuesta es ambiciosa: busca al turista y al vecino, al que no tiene idea de qué pedir y al experto sibarita. Inclusive, aspira a abarcar todas las alternativas del reloj: desde desayunos con tenedor a comidas, vermuth cuando apetezca, cócteles por la tarde y cenas.



El restaurante fue diseñado por el estudio Mesura, que logró que los 200 comensales se sientan cómodos, sin tener que andar esquivando barras y dependencias. La parte superior del Caballa Canalla funciona como un balcón, donde se ve el ritmo de la plaza Poeta Boscà, uno de los motores urbanos del barrio.

En la plaza se acoge La Terraza, con 12 mesas, donde una bicicleta funciona como barra para preparar mojitos. En tanto, la planta baja del Caballa Canalla presenta a la cocina con forma de "U", que integra al restaurante con el concepto de parada de mercado.

En la parte superior, a la que se llega por una pasarela, se encuentra el espacio Les Golfes, donde en sus 279 m<sup>2</sup> se ofrecen cuatro tipos de menú, con una barra de showcooking, espacio ideal para reuniones empresariales o de eventos. A un costado, un sector conocido como "el Clandestino" permite un toque de privacidad para grupos de hasta 12 personas, con entrada independiente.

La cocina tiene una impronta marinera, hace honor al título de "canalla", con relecturas de tapas tradicionales como la bomba de Barceloneta, los calamares a la andaluza o de las albóndigas con sepia. Otras variantes, más sofisticadas, son las alitas con soja, miel y jengibre, la carrillera de cerdo con duxell de champignones o el cochifrito con cremoso de patata.

La carta de vinos del Caballa Canalla es generosa y diversa, con una tendencia a los productos catalanes, y la de cócteles incluye diversas variantes, con hasta 20 tipos de ginebra, entre los clásicos mojito, la caipiroska, el bloody mary, la caipirinha, o los autóctonos Barceloneta, Metro-Bistro o Caballa-Canalla, entre otros.



¿Y postres? Pues a no perderse el carrot cake, que tiene su fama.

Las almas que están detrás del proyecto de Caballa Canalla son Isabel Galobardes y su hijo Guillem Rofes. Galobardes tiene una activa presencia institucional y como empresaria en la gastronomía y el turismo, y Rofes – quien desarrollo el concepto gastronómico- ha trabajado en el Abac y en el Mercat Princesa. En tanto, la dirección está a cargo de Honest Estaran.

Una interesante unión del pasado canalla y marinero, pero vista en clave de un futuro que todavía tiene interrogantes. Pero (Caballa) Canalla ya ofrece algunas respuestas.