



Caballa Canalla, tapas marineras en la Barceloneta

Cómo mola en verano el barrio de la **Barceloneta**. Ese olor a mar, ese carácter popular que ni los restaurantes para guiris han podido erradicar, esa alegría que desprende y contagia... Aquí, en la meca estival de **Barcelona**, recientemente abrió sus puertas un local que deberías agendarte a la de ya.

En el **Mercado de la Barceloneta**, en el local que en su día ocupó el estrella Michelin **Lluçanés**, y con terraza a la animada **Plaza del Poeta Boscà**, el **Caballa Canalla** ofrece una cocina non-stop de tapas y platillos con aires marineros y buenos ingredientes de mercado. En la carta encontramos desde un apartado dedicado al vermut, a una variedad de ensaladas, tablas de quesos y embutidos y arroces, pasando por la verdadera estrella de la casa: el tapeo canallesco. Propuestas populares con un aire actualizado donde no faltan algunos hits del momento como tartares y carpaccios.



El tataki de atún, riquísimo, lo acompañan de sésamo y pimientos escalibados.

Entre lo mejor que probamos, las albóndigas con sepia (8,40 €), el tataki de atún (11,90 €) y la minihamburguesa con foie (5,60 €), que por cierto regamos con uno de nuestros vinos favoritos: **Lagar de Cervera**, un albariño súper recomendable. Y un postre que, atención, vale la pena venir a probar por sí solo: aquí hemos comido el mejor **carrot cake** de nuestras vidas, esponjoso por dentro y goloso por fuera gracias a su frost. Una tarta de zanahoria con la que soñarás.



No te vayas del Caballa Canalla sin probar su tarta de zanahoria.

Caballa Canalla también nos gusta por su decoración. Su terraza es amplia y agradable. La planta baja, acogedora, con su barra central, cocina a la vista a mano derecha, techo industrial, muebles de madera y detalles mediterráneos. Y la planta superior, llamada “Les Golfes” sorprende por su techo curvado, la gran barra showcooking y el ‘voyeurismo’ que ofrece a la plaza. Aquí cuentan con un privado para doce personas llamado “El clandestino”.



Les Golfes, la planta superior del Caballa Canalla.

Detrás del proyecto están **Isabel Galobardes** (ex directora de Turismo de la 'Gene') y su hijo **Guillem Rofes** (que estudió en **Hofmann** y pasó por el **Ábac**). En la dirección, **Honest Estaran**, un showman que si encuentras inspirado puede sorprenderte con alguno de sus trucos de magia. Por cierto, el servicio es muy cercano y simpático, lo que siempre es de agradecer.

Lo mejor: tapas y platillos de toda la vida hechos con mimo. Y un carrot cake que deja huella.

Lo mejorable: aire acondicionado demasiado alto. Además, nos tuvimos que ir con el gintónico a medias porque cerraban a las 00.40 horas. ¡Que el verano es para los noctámbulos!

~~Caballa~~ Canalla

Mercat de la Barceloneta. Plaza del Poeta Boscà, 1. Barcelona.

Tel. 93 221 94 14. www.caballacanalla.com

Precio medio: 25-30 €.

Horarios: De lunes a jueves de 9 a 24 horas. Viernes, sábado y vigilias de festivos de 9 a 1