

restauración

Oído cocina

Afortunados quienes ya saboreen las **vacaciones de verano**. Para los demás, varias **novedades gastronómicas** permiten ir abriendo boca y acortar la recta final antes del merecido **descanso**

TEXTO DE ALBERTO GONZÁLEZ

CABALLA CANALLA



El tapeo gana terreno en la Barceloneta

HAY NEGOCIOS cuyo nombre ya lo dice todo. Es el caso del Caballa Canalla (plaza del Poeta Boscà, 1, de Barcelona), según Honest Estaran, su director. "La caballa es un producto del mar y estamos en el corazón de la Barceloneta, barrio de pescadores. Canalla se refiere a nuestro concepto gastronómico: un lugar de tapas de calidad, para compartir, con una presentación moderna y atrevida. El nuestro es un equipo muy joven, diri-

gido en por el chef Guillem Rofes". El establecimiento, inaugurado hace pocas semanas, abre ininterrumpidamente desde las 9.00 de la mañana a las 00.00 de la noche. En sus diferentes ambientes (la terraza, las dos salas del primer piso, la barra, el altillo o el reservado) se puede tomar desde un desayuno de tenedor (tripas, cap i pota, butifarra con judías...) a unas tapas (de las clásicas bravas o los calamares a la andaluza, pasan-

do por las minibombas, el bacalao con muselina de ajos, los langostinos rebozados, el pulpo, las galtes o el cochinillo), ensaladas o arroces. Producto fresco, no; lo siguiente. Solo tienen que comprarlo cada día en el adyacente mercado de la Barceloneta, cuyas paradas son visibles desde el interior del restaurante.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.CABALLACANALLA.COM/ES

CELERI



Una nueva oportunidad para el apio

BAJO LA ÚLTIMA incorporación a la familia Woki Organic Market (en el pasaje de Marimon, 5, junto a la recién renovada Diagonal) se esconde una de las últimas propuestas gourmet más aplaudidas de la ciudad, creación del empresario Guido Weinberg y el gran Xavier Pellicer. En la planta -1 –como subterráneo es el apio, que da nombre al restaurante– se encuentra Celeri, "un ejemplo de esencialismo puro, sin tecnicismos.

Porque, para experimentos del Cirque du Soleil ya hay muchos otros", bromea Pellicer. En una cocina abierta que interactúa con los comensales se desarrolla una carta realizada en un 90% con productos ecológicos y que, sin serlo, tiende a lo vegano (no está de más probar las carnes eco o el pescado del día). Platos nitidos que ofrecen una nueva visión de las berenjenas, la coliflor, los espárragos, la col, los rábanos o las alcachofas y

que sorprenden al comensal con recetas imaginativas, que demuestran las amplísimas posibilidades de estos alimentos. Una cocina mediterránea y de calidad, pero sobre todo sana sanísima. De esa que te permite salir del restaurante con el estómago satisfecho, al tiempo que ligero. Y con una sensación saludable.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.TRIBUWOKI.COM/RESTAURANTE/CELERI

TENORIO



Postre hecho al gusto de cada uno

ESTAR UBICADO en una de las vías más transitadas de la ciudad –en el número 37 del paseo de Gràcia– exige una imagen impoluta y actualizada. Por eso, el restaurante Tenorio cerró temporalmente sus puertas para que, durante tres semanas, una tropa de trabajadores dieran una vuelta al negocio. Ahora el nuevo espacio respira un aire mucho más moderno, desenfadado y a su vez elegante, con el sello del reconoci-

do decorador Lázaro Rosa Violán. De la amplia carta destacan propuestas como la hamburguesa de cola de rabo de buey con queso Payoyo; las croquetas melosas de pollo o de jamón ibérico de bellota; el pato canetón a la naranja sanguina; el taco de chuletón de angus de Nebraska con patata al caliu, mantequilla de hierbas y pimientos de Losada al ajillo; o los pescados de lonja hechos a la brasa de encina. Todo ello regado con

alguno de los vinos de su extensa bodega, con más de 100 referencias.

Para redondear la jugada, nada como el biscuit de chocolate o el helado de cáscara de limón y praliné de café con sésamo. Para los más creativos, Tenorio invita a diseñar el postre ideal, escogiendo entre varios sabores y coberturas.

MÁS INFORMACIÓN:
WWW.RESTAURANTENORIO.COM