

CARBALLEIRA

CELEBRA EL SEU 75 ANIVERSARI

- ✓ L'emblemàtic restaurant situat a escassos metres del mar, davant del Port Vell, compleix tres quarts de segle fidel a la seva cuina centrada en el producte, a la vocació de servei i al tracte exquisit.
- ✓ Després d'unes subtils millores en l'espai, Carballeira continua dirigint-se als amants del bon menjar, alhora que vol ser un lloc de trobada per als que volen passar i picar alguna cosa a la barra.
- ✓ Fidel a les seves especialitats de marisc i peix premium, la renovada proposta gastronòmica incorpora noves coccions i productes, així com vins ecològics que harmonitzen amb tots els plats.

A la Barcelona actual, Carballeira suposa un deliciós oasi en què història i modernitat es donen la mà. Gallega en esperit i barcelonina de cor, la llegendària marisqueria compleix 75 anys fidel a la tradició gastronòmica que la va encimbellar com un dels restaurants favorits de barcelonins i viatgers.

Després de la seva fundació el 1944, quan va començar com l'aventura empresarial del Sr. Millán, es va consolidar com un referent a la ciutat. Els seus primers clients van ser funcionaris d'alt rang, militars i contrabandistes de l'època que arribaven atrets pels exquisits mariscs que desembarcaven diàriament des de Galícia.

El 2010 té lloc un canvi de propietat quan José Ignacio Izquierdo, client fidel de Carballeira, mogut per un sentiment de nostàlgia, afecte i il·lusió, decideix comprar el restaurant juntament amb la seva dona Gemma Llagostera i altres socis, mantenint intactes els pilars del seu èxit: des del producte de primera qualitat fins a l'excel·lència en el servei, assegurada per atents cambrers amb anys d'experiència a la casa.

Posteriorment, el fotògraf i publicista Leopoldo Pomés es va incorporar al projecte. Pancho i Gemma van comptar amb el seu assessorament gastronòmic i la seva aportació artística: les sales del restaurant compten amb nombroses fotos que l'autor va realitzar als anys 50 a la Barceloneta, com la famosa instantània del Port de Barcelona captada el 1953 des del mateix edifici del Carballeira .

Actualment, sota la direcció d'Àngel Alonso i al costat de Pedro Sánchez com a cap de cuina, Carballeira inicia una nova etapa en la qual el tret de sortida coincideix amb el seu 75 aniversari. Després d'una sèrie de millores en l'espai i en la seva proposta gastronòmica, Carballeira continua dirigint-se als amants del bon menjar, del marisc i peix premium, alhora que vol ser un lloc de trobada relaxat i obert a qui, al seu aire, desitgi passar i picar alguna cosa.

Per a això, la barra s'ha actualitzat convertint-se en un espai més casual i acollidor, el lloc perfecte on poder degustar platets i mitges racions amb una posada en escena més flexible que permeti degustar el millor de la mar en qualsevol instant.

Fidel a especialitats com la truita de Betanzos, el pop a *feira*, les ostres, els percebes o els seus arrossos, entre d'altres clàssics, la nova proposta incorpora noves coccions i productes com el salmó vermell d'Alaska, els carpaccios de gamba i bacallà o diferents peixos km 0 cuinats a la brasa, així com opcions vegetarianes, sent molt recomanable mirar sempre els plats "fora de carta".

Seguint el receptari típic i tradicional, la carta manté les especialitats marineres apostant pel producte: marisc i peix salvatge de les costes de l'Atlàntic, Cantàbric i Mediterrani, amb la mínima manipulació per respectar al màxim les seves propietats originals, amb l'únic objectiu de ressaltar el seu sabor.

La carta de vins s'ha ampliat i ha evolucionat cap a una oferta més actual, aposta clarament per les DO gallegues i catalanes, sense renunciar a les clàssiques nacionals. A més, es prioritzen els cellers de caràcter gairebé familiar que donen al vi el valor afegit de l'amor per la feina ben feta, alhora que s'incorporen algunes referències de vins ecològics d'acord amb tots els plats.

Un altre dels principals valors del restaurant és el seu personal, part de l'essència i història de Carballeira. Excel·lents coneixedors del que sedueix al client habitual i amb la intuïció necessària per saber aconsellar als que vénen per primera vegada, el personal de sala completa l'experiència del client amb la seva professionalitat i atenció. Alguns d'ells, com és el cas de Luis, Benito o Enrique, acumulen al voltant de tres dècades a la casa.

Lloc de trobada de generacions de barcelonins, testimoni d'emotives celebracions i memòria viva de la ciutat, Carballeira compleix tres quarts de segle en plena forma, disposat a evolucionar sense perdre la seva història.

Esperit galleg, cor barceloní

Situat a l'antic port de Barcelona, al barri de la Barceloneta, a la vora de la Mediterrània i nodrit pel producte de les riques costes gallegues, Carballeira s'erigeix com un deliciós restaurant i marisqueria. El producte i la vocació de servei són les seves millors senyes d'identitat. Punt de trobada de generacions de barcelonins, pels seus salons també han passat personatges il·lustres de l'àmbit de l'art, l'espectacle, l'esport o la política com Quim Monzó, Eugenio, Montserrat Caballé o Mick Jagger.