



CARBALLEIRA CELEBRA SU 75 ANIVERSARIO

- ✓ El emblemático restaurante ubicado a escasos metros del mar, justo enfrente del Port Vell, cumple tres cuartos de siglo fiel a su cocina centrada en el producto, a la vocación de servicio y al trato exquisito.
- ✓ Tras unas sutiles mejoras en el espacio, Carballeira continúa dirigiéndose a los amantes del buen comer, a la vez que quiere ser un lugar de encuentro para quienes deseen pasar y picar algo en la barra.
- ✓ Fiel a sus especialidades de marisco y pescado premium, la renovada propuesta gastronómica incorpora nuevas cocciones y productos, así como vinos ecológicos que armonizan con todos los platos.

En la Barcelona actual, Carballeira supone un delicioso oasis en el que historia y modernidad se dan la mano. Gallega en espíritu y barcelonesa de corazón, la legendaria marisquería cumple 75 años fiel a la tradición gastronómica que la encumbró como uno de los restaurantes favoritos de barceloneses y viajeros.

Tras su fundación en 1944, cuando empezó como la aventura empresarial del Sr. Millán, se consolidó como un referente de la ciudad. Sus primeros clientes fueron funcionarios de alto rango, militares y contrabandistas de la época que llegaban atraídos por los exquisitos mariscos que desembarcaban diariamente desde Galicia.

En 2010 tiene lugar un cambio de propiedad cuando José Ignacio Izquierdo, cliente fiel de Carballeira, movido por un sentimiento de nostalgia, cariño e ilusión, decide comprar el restaurante junto su mujer Gemma Llagostera y otros socios, manteniendo intactos los pilares de su éxito: desde el producto de primera calidad hasta la excelencia en el servicio, asegurada por atentos camareros con años de experiencia en la casa.

Posteriormente, el fotógrafo y publicista Leopoldo Pomés se incorporó al proyecto. Pancho y Gemma contaron con su asesoramiento gastronómico y su aportación artística: las salas del restaurante cuentan con numerosas fotos que el autor realizó en los años 50 en la Barceloneta, como la famosa instantánea del Puerto de Barcelona captada en 1953 desde el mismo edificio del Carballeira.

Actualmente, bajo la dirección de Ángel Alonso y junto a Pedro Sánchez como jefe de cocina, Carballeira inicia una nueva etapa cuyo pistoletazo de salida coincide con su 75 aniversario. Tras una serie de mejoras en el espacio y en su propuesta gastronómica, Carballeira continúa dirigiéndose a los amantes del buen comer, del marisco y pescado premium, a la vez que quiere ser un lugar de encuentro relajado y abierto a quienes, a su aire, deseen pasar y picar algo.

Para ello, la barra se ha actualizado convirtiéndose en un espacio más casual y acogedor, el lugar perfecto donde poder degustar platos y medias raciones con una puesta en escena más flexible que permita degustar lo mejor del mar en cualquier instante.

Fiel a especialidades como la tortilla de Betanzos, el pulpo a feira, las ostras, los percebes o sus arroces, entre otros clásicos, la nueva propuesta incorpora nuevas cocciones y productos como el salmón rojo de Alaska, los carpaccios de gamba y bacalao o diferentes pescados km 0 cocinados a la brasa, así como opciones vegetarianas, siendo muy recomendable mirar siempre los platos “fora de carta”.

Siguiendo el recetario típico y tradicional, la carta mantiene las especialidades marineras apostando por el producto: marisco y pescado salvaje de las costas del Atlántico, Cantábrico y Mediterráneo, con la mínima manipulación para respetar al máximo sus propiedades originales, con el único objetivo de resaltar su sabor.

La carta de vinos se ha ampliado y ha evolucionado hacia una oferta más actual, apuesta claramente por las D.O. gallegas y catalanas, sin renunciar a las clásicas nacionales. Además, se priorizan las bodegas de carácter casi familiar que dan al vino el valor añadido del amor por el trabajo bien hecho, a la vez que se incorporan algunas referencias de caldos ecológicos acordes con todos los platos.

Otro de los principales valores del restaurante es su personal, parte de la esencia e historia de Carballeira. Excelentes conocedores de lo que seduce al cliente habitual y con la intuición necesaria para saber aconsejar a quienes vienen por primera vez, el personal de sala completa la experiencia del cliente con su profesionalidad y atención. Algunos de ellos, como es el caso de Luis, Benito o Enrique, acumulan alrededor de tres décadas en la casa.

Lugar de encuentro de generaciones de barceloneses, testigo de emotivas celebraciones y memoria viva de la ciudad, Carballeira cumple tres cuartos de siglo en plena forma, dispuesta a evolucionar sin perder su historia.

Espíritu galego, cor barceloní

Emplazado en el antiguo puerto de Barcelona, en el barrio de la Barceloneta, a la orilla del Mediterráneo y nutrido por el producto de las ricas costas gallegas, Carballeira se erige como un delicioso restaurante y marisquería. El producto y la vocación de servicio son sus mejores señas de identidad. Punto de encuentro de generaciones de barceloneses, por sus salones también han pasado personajes ilustres del ámbito del arte, el espectáculo, el deporte o la política como Quim Monzó, Eugenio, Montserrat Caballé o Mick Jagger.