

Barceloneta cuina

El mar a la taula
El mar en la mesa
The sea on the table





Som uns privilegiats. A Barcelona disposem d'una flota pesquera que subhasta a la Llotja de la Barceloneta les captures del dia i posa al nostre abast un producte que, a més de tenir l'avantatge de la proximitat, és d'una qualitat impressionant.

Els pescadors, amb la col·laboració dels cuiners, ens ofereixen la possibilitat de degustar la riquesa de la Mediterrània. Amb aquests productes que ens brinda el mar, elaborem els plats de tradició marinera: suquet, caldereta, arròs a banda... i sarsuela.

Als restaurants que formen el col·lectiu Barceloneta Cuina els uneix l'amor per la gastronomia, pel producte, per una tradició que ve de lluny, que és la cuina d'un barri, del mar, dels pescadors, i que forma part de la cultura de la Mediterrània i també de la cultura catalana.

La intenció d'aquesta associació és donar a conèixer, defensar, recuperar i promoure la cuina i els productes d'aquest barri mariner, i ho fa, en l'àmbit gastronòmic, amb un programa d'activitats, i en el social, amb un acord de col·laboració amb l'Escola de Salut de l'Hospital del Mar.

Somos unos privilegiados. En Barcelona disponemos de una flota pesquera que subasta en la Lonja de la Barceloneta las captures del día y pone a nuestro alcance un producto que, además de tener la ventaja de la proximidad, es de una calidad impresionante.

Los pescadores, con la colaboración de los cocineros, nos ofrecen la posibilidad de degustar la riqueza del Mediterráneo. Con estos productos que nos brinda el mar, elaboramos los platos de tradición marinera: *suquet*, *caldereta*, *arroz a banda*... y *zarzuela*.

A los restaurantes que forman el colectivo Barceloneta Cuina les une el amor por la gastronomía, por el producto, por una tradición que viene de lejos, que es la cocina de un barrio, del mar, de los pescadores, y que forma parte de la cultura del Mediterráneo y también de la cultura catalana.

La intención de esta asociación es dar a conocer, defender, recuperar y promover la cocina y los productos de este barrio mariner, y lo hace, en el ámbito gastronómico, con un programa de actividades, y en el social, con un acuerdo de colaboración con la Escuela de Salud del Hospital del Mar.

We are truly privileged. In Barcelona, we have a fishing fleet that auctions its daily catch at the Barceloneta fish market, providing us with a product that is of amazing quality, while having the added advantage of being readily available.

The fishermen, in association with the neighbourhood's chefs, give us the opportunity to sample all the richness of the Mediterranean. We make traditional seafood dishes with the produce offered by the sea: the seafood stews, suquet, caldereta and sarsuela, and the rice and fish dish, arròs a banda.

The restaurants in the Barceloneta Cuina group are united by their love of gastronomy, locally sourced produce and a long-standing tradition: cuisine which is part of Mediterranean and Catalan culture and comes from a neighbourhood, its fishermen and the sea.

The association was created with the aim of defending, recovering and promoting the produce of this fishing district and bringing it to a wider audience. It achieves this aim in the culinary sphere with a programme of activities, and in the social sphere, through a collaboration agreement with the School of Health Studies at the Hospital del Mar.

Restaurants/Restaurantes

1. Ca la Nuri Platja

932 213 775
 platja@calanuri.com
 www.calanuri.com

2. Can Solé

Sant Carles, 4
 932 215 012
 cansole@cansole.cat
 www.cansole.cat

3. El Nou Ramonet

Carbonell, 5
 932 683 313
 info@elnouramonet.com
 www.elnouramonet.com

4. Kaiku

Pl. del Mar, 1
 932 219 082

5. La Mar Salada

Pg. de Joan de Borbó, 58-59
 932 212 127
 www.lamarsalada.cat

6. Lluçanès

Pl. de la Font. Mercat de la Barceloneta
 932 242 525
 cuina@restaurantllucares.com
 www.restaurantllucares.com

7. Somorrostro

Sant Carles, 11
 932 250 010
 www.restaurantesorrostro.com





Per a més informació:
barcelonetacuina@gmail.com
www.barcelonetacuina.cat

