



Carballeira

El millor peix i marisc de Galícia

cat Carballeira va obrir les portes l'any 1944 i aviat es va convertir en el primer restaurant galleg de qualitat de Barcelona. Avui segueix essent una marisqueria de referència, sobretot pel seu producte. El millor peix i marisc procedent de l'Atlàntic, el Cantàbric i del Mediterrani desembarca cada dia a Carballeira.

Els pilars del seu èxit són els ingredients d'altíssima qualitat i el tracte exquisit de cambrers amb anys d'experiència. A la cuina, magnífics exemplars de peix fresc i marisc es tracten amb senzillesa, tot respectant-ne l'essència, cuinant-los lleugerament per gaudir del seu sabor, aroma i textura. També ofereix plats per als amants de la carn i de la cuina tradicional espanyola, així com una selecció de postres gallegues, la majoria d'elaboració pròpia. Entre els vins destaca la gran varietat de blancs de les principals regions vinícoles d'Espanya.

El mejor pescado y marisco de Galicia

cast Carballeira abrió sus puertas en 1944 y pronto se convirtió en el primer restaurante gallego de calidad de Barcelona. Hoy sigue siendo una marisquería de referencia, sobre todo por su producto. El mejor pescado y marisco procedente del Atlántico, el Cantábrico y el Mediterráneo desembarca cada día en Carballeira.

Los pilares de su éxito son una materia prima de altísima calidad y el trato exquisito de camareros con años de experiencia. En la cocina, magníficos ejemplares de pescado fresco y marisco se tratan con sencillez, respetando su esencia, cocinándolos ligeramente para disfrutar de su sabor, aroma y textura. También ofrece platos para los amantes de la carne y la cocina tradicional, así como una selección de postres gallegos, la mayoría de elaboración propia. Entre los vinos destaca la gran variedad de blancos de las principales regiones vinícolas de España.

The best Galician seafood

eng Carballeira opened in 1944 and soon became the first Galician quality restaurant in Barcelona. It still is a reference seafood restaurant, especially for its product. The best fresh fish and seafood from the Atlantic, the Bay of Biscay and the Mediterranean disembarks at the Carballeira every day.

The pillars of its success have not changed in decades: a top-quality raw material and exquisite service by waiters with years of experience. Magnificent specimens of fresh fish and seafood are treated with simplicity, respecting their essence, cooking them lightly to enjoy the intensity of their flavour, aroma and texture. It also offers suggestions for meat lovers and traditional cuisine, as well as a selection of Galician desserts, which are mostly homemade. The wine list includes a wide range of white wines, with a careful selection from the major wine regions in Spain.



Reina Cristina, 3. 08003 Barcelona | 933 101 006 – 933 105 392
www.carballeira.com
 Horari: de dilluns a diumenge de 13.00 a 00.00
 Xef: Pedro Sánchez