

LÍFIÐ SAMSTARF

Fyrsti alvöru spænski veitingastaðurinn á Íslandi

La Barceloneta ☺ 18. desember 2024 14:25



Spænski veitingastaðurinn La Barceloneta er staðsettur í hjarta Reykjavíkur og býður upp á úrval klassískra katalónskra rétta á borð við paellur og tapas. Staðurinn er innblásin af veitingastöðunum í Barceloneta, gamla fiskimannahverfinu við ströndina í Barcelona.

Fyrr í þessum mánuði hlaut spænski veitingastaðurinn La Barceloneta viðurkenningu frá spænskum stjórnvöldum þess efnis að veitingastaðurinn bjóði upp á ekta spænskt gæða hráefni

sem hægt er að rekja til heimalandsins.



La Barceloneta hélt upp á eins árs afmæli sitt í júlí á þessu ári.

La Barceloneta er því fyrsti alvöru spænski veitingastaðurinn á Íslandi en hann er staðsettur í hjarta Reykjavíkur, í Templarasundi 3, og býður upp á úrval klassískra katalónskra rétta á borð við paellur og tapas en staðurinn er innblásin af veitingastöðunum í Barceloneta, gamla fiskimannahverfinu við ströndina í Barcelona.

„Við erum mjög stolt og ánægð með þessa viðurkenningu,“ segir Dagur Pétursson, einn af fimm eigendum La Barceloneta.



Hluti eigenda La Barceloneta tók við viðurkenningunni frá spænskum stjórnvöldum. Dagur Pétursson er fyrir miðri mynd.

Hún sýnir að við erum alvöru spænskur veitingastaður utan Spánar og er mikill gæðastimpill, ekki bara fyrir okkur sjálf og viðskiptavinum okkar, heldur líka ýmsa samstarfsaðila á borð við matarhátíðina Food and fun sem verður haldin í mars á næsta ári eða aðra menningartengda viðburði því nú njótum við stuðnings frá spænskum yfirvöldum.“

Það krefst mikillar vinnu að fá slíka viðurkenningu að sögn Dags. „Ferlið tók um hálft ár og við þurftum að framvísa alls konar gögnum eins og lista yfir þau hráefni sem við notum og þá sérstaklega lykilhráefni eins og ólífuolía, kvittanir, matseðilinn, myndir af réttunum, uppskriftarbókina og upplýsingar um bakgrunn starfsfólks og eigenda svo það helsta sé talið upp. Það kemst ekki hver sem er í gegnum þetta nálarauga.“





Nú er búið að festa þar til gerðan viðurkenningarskjöld á framhlið hússins auk þess sem nafn veitingastaðarins er komið á vef yfir viðurkennda spænska veitingastaði um allan heim.



Eigendur La Barceloneta fyrir framan veitingahúsið. Frá vinstri eru eigendurnir Dagur Pétursson, Zoe Sarsanedas, Albert Muñoz, Pedro López, Elma Backman og Daniel Crespo, chef de partie.

Veitingastaðurinn er í eigu tveggja hjóna sem eru hálf íslensk og hálf spænsk en fimmti eigandinn er Pedro sem ræður ríkjum í eldhúsinu.

„Við eigum það öll sameiginlegt að brenna fyrir spænskri matargerð og viljum breiða út boðskap paellunnar, sögunnar og menningarinnar frá fiskimannahverfinu í La Barceloneta.

Pedro er ekta Spánverji og matreiðslumeistari af Guðs náð. Hann býr yfir nærri 40 ára reynslu af spænskri matargerð og hefur m.a. átt tvo veitingastaði í Torrevieja.



Pedro er ekta Spánverji og matreiðslumeistari af Guðs náð. Hann getur útbúið sex paellur á sama tíma meðan hann dansar eins og rokkstjarna yfir pönnunum.

Það er unun að fylgjast með honum í eldhúsinu en hann getur útbúið sex paellur á sama tíma meðan hann dansar eins og rokkstjarna yfir pönnunum.“



**Co-funded by
the European Union**

ICEX



Fondos Europeos



**MINISTERIO
DE HACIENDA**



**GOBIERNO
DE ESPAÑA**

**MINISTERIO
DE ECONOMÍA, COMERCIO
Y EMPRESA**

Og matseðillinn, maður lifandi! Paella réttirnir líta ótrúlega spennandi út þar sem leikið er með ólík hráefni á borð við leturhumar, risarækjur, kjúkling, blekfisk, krækling, smokkfisk og þorsk.





Tapas réttirnir eru ekki síðri en þar má finna ljúffengt hráefni eins og kolkrabba á galískan máta, djúpsteiktan smokkfisk, bravas kartöflur, spænska eggjaköku, risarækjur í hvítlauk, krókettur og ofnsteikt reykt grænmeti.







„Hver paella réttur er fyrir tvo þannig að það er tilvalið að blanda saman paella og nokkrum tapas réttum og deila saman. Þannig fæst alvöru spænsk matarsprengja og gleði sem mun vara í marga daga.“

Dagana 25. – 26. desember verður boðið upp á sérstakan jólamatseðil. „Ég vil hvetja áhugasama til að panta sem fyrst og njóta ekta spænskra jólarétta.

Það er einnig hægt að panta jólaseðilinn fyrir einkahópa og aðra viðburði eins og starfsmannagleði hjá fyrirtækjum. Allir pantanir fyrir jólaseðilinn þurfa að fara í gegnum um bókunarkerfið okkar.“