

# POBLENOU, UN BARRIO SEDUCTOR



La terraza de Espai Joliu, espacio que cuenta con una cafetería y tienda de plantas en el barrio del Poblenou (Barcelona). ALFREDO ARIAS

De un restaurante centenario a una *brunchería* con toques brasileños, un paseo por las viejas y nuevas esencias barcelonesas entre coquetas cafeterías, rarezas *vintage* y una visita ineludible, el Museu del Disseny



EN PORTADA

Sala del restaurante Can Recasens, abierto en la Rambla del Poblenou en 1906.

POR ANNA BORRÀS  
FOTOGRAFÍA ALFREDO ARIAS

**E**l antiguo perfil industrial del Poblenou se fusiona sin fisuras con los nuevos inquilinos de fábricas y almacenes, gente joven de distintas nacionalidades que aporta al barrio creatividad, arte, buen rollo y mucha humanidad. Esta es hoy una zona *hipster* y ecléctica, en la que el *brunch* convive con la mariscada; lo marinerío y fabril con lo más *vintage* y tecnológico. Y, todo ello, en convivencia con el turismo. Este es uno de los lugares de Barcelona que actualmente más nota la presión de apartamentos turísticos y visitantes dado su encanto y proximidad a la playa, pero el Poblenou tiene tantos rincones escondidos y agradables que todavía se puede disfrutar de su esencia y autenticidad con esos toques modernos que lo caracterizan.

Buena muestra de ello son los alrededores de la Sala Beckett; la plaza de Prim, con sus tres grandes ombús que la sombrean; la Rambla del Poblenou —viva y popular—, con instituciones tan emblemáticas como la Aliança del Poblenou. Y las callejuelas flanqueadas de pequeñas casas blancas de perfil marinerío o la fachada marítima en la que se yerguen los ocho grandes edificios Tupolev, nombre que le dieron los vecinos por su monumentalidad soviética, construidos en 1952 y que marcaron un hito arquitectónico en el siglo pasado. También forma parte de este barrio multifacético el primoroso 22@, el distrito de innovación tecnológica en el que se sitúa el Disseny Hub Barcelona, en la remozada plaza de les Glòries; el Museu Can Framis, una antigua fábrica del siglo XVIII reconvertida en espacio para el arte por la Fundación Vila Casas, y el campus de la Universitat Pompeu Fabra, instalado en diversos edificios de lo que fue la fábrica de Ca l'Aranyó. Una chimenea de ocho metros de altura recuerda la importancia que este conjunto fabril tuvo para un barrio que en el siglo XIX conoció un desarrollo industrial de tal magnitud que se ganó el sobrenombre del Manchester catalán.

El año 1992 fue decisivo para el Poblenou, con su apertura al mar, y hoy continúa siendo campo de ensayos para el Ayuntamiento de Barcelona con la creación de la primera *superilla* de la ciudad, espacio integrado por la unión de varias manzanas en el que las personas ganan territorio a los vehículos, un cambio de concepto que se va asumiendo en un trabajado proceso de adaptación. Desde la Diagonal hasta el mar, con años de tradición o recién llegados al barrio, recorreremos 13 lugares para vivir la esencia del Poblenou.

**Disseny Hub Barcelona**  
Plaza de les Glòries Catalanes, 37

Desde su inauguración en 2014 se ha convertido en una visita ineludible en Barcelona. Este impresionante edificio que sobrevuela la renovada



## De la Diagonal hasta el mar

**Barcelona** ● Un espacio creativo impulsado por Mariscal, teatro en la Sala Beckett y las hamburguesas de moda. 13 pistas apetecibles en el Poblenou

“  
El barrio tiene la primera *superilla* de la ciudad, varias manzanas unidas para ganar terreno a los coches

“  
En esta multifacética zona de la capital catalana se encuentra el 22@, el distrito de innovación tecnológica



## EN PORTADA



funciona como tostadora artesanal y cafetería degustación. Al frente está Jordi Mestre, que desde 2011 mantiene un idilio con el café que le llevó a crear la compañía Nomad Café y a abrir, en 2015, el Roaster's. Aquí lo saben todo sobre este fruto amargo que se convierte en placer: lo tuestan, lo muelen, lo pesan y utilizan hasta cinco máquinas para obtener una taza de este néctar negro. Mestre viaja para comprar los mejores granos y busca proveedores de comercio justo y producto garantizado en Burundi o en Kenia. Producto fresco que él pueda controlar y por el que responder ante los clientes. Se nota la diferencia.

Teléfono: 628 56 62 35, [nomadcoffee.es](http://nomadcoffee.es)

### Timesburg

Pujades, 168

La cadena de hamburguesas *gourmet* que reina en Barcelona empezó su aventura en el local que abrieron en este barrio. Era en 2012 cuando Sergi Ibáñez, Miguel Ángel Rodríguez y Maiol Rodríguez decidieron embarcarse en esta aventura y se fijaron en esta zona que empezaba a despuntar. En la Timesburg del Poblenou, un espacio amplio, fresco y luminoso, como los otros locales de la marca (ocho en la capital catalana y uno en Madrid), sirven excelentes hamburguesas con panes especiales y deliciosas salsas a partir de los seis euros.

Teléfono: 933 28 51 88, [timesburg.com](http://timesburg.com)

### Can Recasens

Rambla del Poblenou, 102

El centro histórico y neurálgico del barrio tiene en este restaurante uno de sus negocios más antiguos. Abierto desde 1906, hoy lo regenta el nieto de su fundador, Jaume Recasens, junto con su sobrino Edgar. Ambos son el alma y la cordialidad de este local que todas las noches bulle de animación. El antaño *celler* de la Rambla del Poblenou, que desde 1999 abrió su zona de degustación, sorprende por su arquitectura: una antigua vivienda reconvertida en minúsculos comedores. También enamora por lo auténtico de su carta a base de quesos (tienen más de 200 variedades) y embutidos. En la entrada del mismo local hay una tienda que recuerda su origen y en la que se pueden adquirir sus productos.

Teléfono: 933 008 123, [canrecasens.restaurant](http://canrecasens.restaurant)

### Brutus de Gaper

Pamplona, 60

Hace unos dos años que Nills Jansen y Ron Van Melick convirtieron su afición de buscar y coleccionar muebles de estilo *art déco* y de mediados del siglo XX en esta tienda-almacén repleta de pequeñas y grandes maravillas. No solo las venden, también las alquilan para rodajes y *performances*. Son 450 metros cuadrados donde uno puede pasar horas admirando piezas de diseño escandinavo,



De arriba abajo, hamburguesa de Kobe del Timesburg; Nills Jansen y Ron Van Melick (a la derecha), sentados frente a su tienda almacén Brutus de Gaper; un espacio de la Fundación Palo Alto, y el Nasty Garage, en el Poblenou (Barcelona).

“  
En el Nomad Roaster's Home utilizan hasta cinco máquinas diferentes para obtener una taza de café

“  
La Fundación Palo Alto aún a diseñadores, arquitectos y consultores en una antigua fábrica

plaza de les Glòries es un diseño del estudio de arquitectura MBM Arquitectes, formado por Josep Martorell, Oriol Bohigas, David Mackay, Oriol Capdevila y Francesc Gual. En sus dos niveles alberga más de 70.000 objetos procedentes de las colecciones de los antiguos museos de Les Arts Decoratives, de Ceràmica, del Tèxtil i d'Indumentària y del Gabinet de les Arts Gràfiques de la ciudad. Con todo ello se gestó lo que hoy engloba el Museu del Disseny de Barcelona. Además, genera interesantísimas exposiciones temporales, como la dedicada a David Bowie, que atrajo el año pasado a más de 150.000 visitantes.

Teléfono: 932 56 68 00, [ajuntament.barcelona.cat/museudeldisseny/es](http://ajuntament.barcelona.cat/museudeldisseny/es)

### Fundación Palo Alto

Pellaires, 30-38

Aunque el futuro de este espacio privilegiado es incierto por la finalización del convenio con el Ayuntamiento de Barcelona, este conglomero

merado de estudios creativos sigue siendo una de las piezas clave del Poblenou. Palo Alto, nombre inspirado en el concepto californiano y entre cuyos artífices cuenta con el reconocido Javier Mariscal, aún a 19 firmas de diseñadores, arquitectos y consultores que comparten y miman el antiguo complejo fabril de hilaturas que ocupan desde 1988. Paralelamente, aquí se celebra cada primer fin de semana del mes desde hace 23 años el Palo Alto Market, una gran cita donde impera la creatividad con exhibiciones, diseño contemporáneo y puestos de ropa y complementos *vintage*, *street style*, arte, *food trucks*... Destaca también el restaurante La Cantina Palo Alto, perfecto para empaparse del ambiente *hipster* de la zona, con mesas compartidas, menús asequibles y comida sabrosa.

Teléfono: 671 23 05 45, [paloaltobcn.org](http://paloaltobcn.org)

### Nasty Garage

Pujades, 41-43

Cuesta imaginar otro barrio de Barcelona mejor que el Poblenou para albergar el Nasty Garage. Quizás el Poble Sec, donde se encuentra la sala Apolo, en la que cada lunes tienen lugar los famosísimos Nasty Mondays. Soren Manzoni y Mad Max son los responsables de esta compañía de producción y promoción musical, agencia creativa y mucho más, que desde hace 12 años reina en la noche barcelonesa. Su sede es una maravilla, una rareza en la que descubrir todo tipo de objetos *vintage*, como máquinas de *pinball* de edición limitada, tablas de *skate* y motos de colección, magníficamente expuestas en dos grandes naves industriales.

Teléfono: 933 00 09 11, [nastygarage.com](http://nastygarage.com)

### Nomad Roaster's Home

Pujades, 95

El envolvente aroma de café tostado atrapa al entrar en este local que





## EN PORTADA



Viene de la página 3

holandés, italiano. Ellos, por su parte, son dos holandeses enamorados del Poblenou, de su corte industrial y de su cercanía con el mar.

Teléfono: 936 39 30 13. brutusdegaper.com

### Restaurante Leka

Badajoz, 85

Pionero del buen rollo que impera en el barrio, la nueva versión del Leka está abierta desde 2015, aunque su origen data de 1989. Iván Enríquez, nieto de su fundadora, y su pareja, Arleny Medina, han convertido el antiguo negocio en una apuesta personal que mima el producto, la proximidad y el impacto ecológico de sus acciones. De esas ideas nace su huerto propio que cuidan los alumnos de robótica del Fab Lab (IAAC), en Collserola. Ofrece una deliciosa carta basada en productos de temporada con el peruano Mario Pérez en los fogones —así se entiende el delicioso ceviche que preparan— y un gran dinamismo en la sala. Su lema es *Open-Source*, código abierto para compartir.

Teléfono: 933 00 27 19. restaurantleka.com

### Espai Joliu

Badajoz, 95

Joven, emprendedor, *vintage*, *concept store*..., todos ellos son conceptos que casan con el Poblenou y con el local que Lucía López abrió aquí a su vuelta de Berlín hace un par de años. Se trata de un lugar precioso

en el que sentirse a gusto y disfrutar de unas deliciosas tartas caseras, comida saludable y café de calidad, servido por Nomad Café, rodeado de cosas bonitas, arte y plantas que crean un ambiente acogedor y relajado. López eligió esta ubicación porque para ella es el barrio de Barcelona que más le recuerda a la capital alemana: creativo, joven, abierto y amplio.

Teléfono: 930 23 24 92

### Els Pescadors

Plaza de Prim, 1

La plaza de Prim es uno de los espacios más encantadores del Poblenou, rodeada de casitas blancas y con tres árboles majestuosos que la sombrean casi totalmente. Els Pescadors, con más de 30 años de historia, reina y custodia en uno de sus rincones privilegiados, testimonio de la historia del barrio y de la suya propia. Josep Maria Maulini, su fundador, transformó una vieja taberna de pescadores en el restaurante que es hoy manteniendo su esencia original. Sirven cocina marinera todos los días de la semana elaborada con productos frescos, de proximidad y gran calidad.

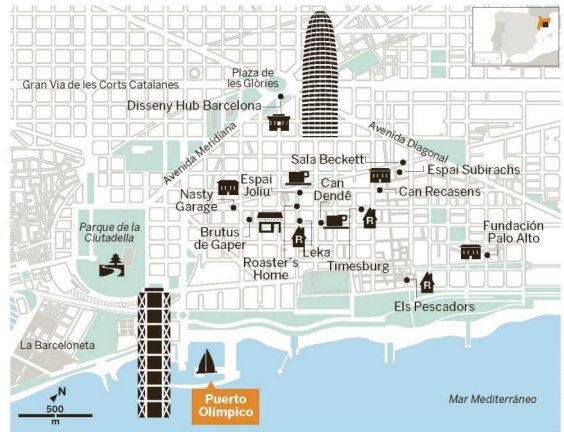
Teléfono: 932 25 20 18. elspescadors.com

### Espai Subirachs

Batista, 6

Judit Subirachs recibe a los visitantes que desean conocer a fondo la obra de su padre, Josep Maria Subirachs (1927-2014), más allá de su intervención en el templo de la Sagrada Fa-

A la izquierda, el local de Espai Joliu. Abajo, restaurante Leka y la escultura *Celine* (1955), de Josep Maria Subirachs, expuesta en Espai Subirachs.



JAVIER BELLOSO



“

**Espai Subirachs** expone obras destacadas del artista y escultor, y también sus delicados dibujos y litografías

### Can Dendê

Ciutat de Granada, 44

Hay quien llama *bruncheria* a este café restaurante, tal es el éxito de su desayuno tardío (o almuerzo temprano) que sirven a diario, con una carta exótica con toques brasileños, obra de Patricia Leona, nacida en São Paulo (Brasil) y afincada en Barcelona desde hace más de una década. Ella y su pareja, Belén Codina, abrieron Can Dendê en 2015, y su *brunch* tiene auténticos adeptos, como muestran las colas los fines de semana. Además de huevos Benedict y panqueques, aquí hay que degustar el *pao de queijo* y el sándwich de *pulled pork*, marinado durante 24 horas y cocinado a fuego lento durante seis horas más. Leona y Codina residen en Poblenou, barrio al que adoran, y no imaginan Can Dendê en ningún otro lugar. La luz natural que entra por los grandes ventanales de este local esquinero y una decoración acogedora llena de detalles, además de su exquisita cocina, son las grandes bazas que intervienen en su éxito. Su horario es de 9.00 a 16.30 (los miércoles es su día de descanso).

Teléfono: 046 32 55 51

### Sala Beckett

Pere IV, 228-232

Uno de los grandes iconos del Poblenou contemporáneo es este magnífico espacio dedicado al teatro, inaugurado en 2017. La andadura del Teatro Fronterizo iniciada en el barrio de Gràcia en 1989 de la mano de José Sanchis Sinisterra ha culminado en este precioso edificio que fue la antigua cooperativa obrera Paz y Justicia. Así, el Obrador Internacional de Dramaturgia dispone ahora de unas instalaciones excepcionales en el corazón del barrio. La reforma llevada a cabo por el estudio de Ricardo Flores y Eva Prats (Flores i Prats Architects) apostó por una intervención que mantuviera las características de la construcción original y el resultado es espectacular y conmovedor. Un consejo, merece la pena tomar algo en su café restaurante, presidido por una gran foto del dramaturgo Samuel Beckett.

Teléfono: 932 84 53 12. sala.beckett.cat/es

