vinetur

Fonda España vuelve a abrir en Barcelona con la firma de Martín Berasategui

Edu Rodas dirige la cocina del comedor modernista del Hotel España Ocean Drive

martes 5 de mayo de 2026



Fonda España vuelve a abrir sus puertas el próximo 6 de mayo en Barcelona, integrada en el recién renovado Hotel España Ocean Drive. El histórico comedor modernista retoma así su actividad con Edu Rodas al frente de la cocina y con el sello conceptual de Martín Berasategui, que firma la nueva propuesta gastronómica.

La reapertura recupera uno de los espacios más reconocibles de la ciudad, un lugar que combina patrimonio, memoria y cocina con raíces. La propuesta no se presenta como una ruptura ni como una novedad pensada para llamar la atención, sino como una continuidad de lo que siempre ha dado sentido a Fonda España. La casa vuelve con una idea clara: mantener su vínculo con Barcelona y con una forma de entender la hospitalidad que va más allá del servicio en sala.

Berasategui recupera el espíritu original de las fondas y lo lleva a una cocina más precisa, sin perder autenticidad. La tradición catalana actúa como punto de partida, con respeto por el producto, por el recetario y por una manera de cocinar ligada a la identidad local. A partir de ahí, la propuesta busca una lectura más afinada, con una ejecución más depurada y una mirada actual sobre platos y sabores.

Esa línea se concreta en el trabajo de Edu Rodas, jefe de cocina de Fonda España y formado durante años junto a Berasategui. Su cocina se mueve entre el oficio y la sensibilidad, con platos que no buscan artificio, sino profundidad en el sabor y coherencia en la experiencia. Rodas explica que el equipo ha dedicado este tiempo a entender qué necesitaba realmente el espacio, a escuchar, probar y ajustar hasta encontrar un equilibrio a la altura de su historia y de la Barcelona actual.

El cocinero añade que vuelven con una propuesta más afinada, más consciente y más conectada con lo que siempre ha sido Fonda España. Esa idea resume el trabajo realizado durante el periodo de pausa, que ha servido para revisar la oferta, ordenar el discurso y recuperar el tono adecuado antes de reabrir.

El comedor modernista, proyectado por Domènech i Montaner, sigue siendo uno de los grandes activos del restaurante. Su valor no está solo en la arquitectura, sino en la forma en que acompaña la experiencia gastronómica. El espacio conserva su capacidad para impresionar sin caer en lo ornamental gratuito y actúa como parte esencial de la visita, con un carácter propio que dialoga con la cocina.

Durante estos meses, Fonda España ha permanecido en un trabajo interno de ajuste y reflexión. La reapertura del próximo 6 de mayo marca el regreso de una dirección histórica que quiere ofrecer algo más que una comida: una experiencia ligada a la ciudad y a su manera de entender la hospitalidad.

En un momento en que Barcelona busca propuestas con identidad y criterio, Fonda España reafirma su lugar dentro de la oferta gastronómica de la ciudad. Para el público local y para quien visita Barcelona con intención, su vuelta supone recuperar uno de esos espacios que dejan huella y que forman parte de la memoria culinaria de la capital catalana.