vinetur

Fonda España reúne en Barcelona a referentes del Raval junto a Martín Berasategui

El restaurante impulsa una comida privada para estrechar su relación con el barrio y la vida cultural de la ciudad

miércoles 17 de junio de 2026

Fonda España ha celebrado en Barcelona una comida privada con representantes del Raval y de distintos ámbitos de la vida cultural, creativa, científica, mediática y hotelera de la ciudad. La iniciativa, impulsada por Hotel España Ocean Drive, reunió en una misma mesa a perfiles vinculados a la gastronomía, la investigación, el diseño, el arte, la comunicación y la empresa con la participación de Martín Berasategui y de Edu Rodas, director gastronómico de Fonda España.

El encuentro se celebró en el restaurante situado dentro del Hotel España Ocean Drive, en el barrio del Raval. Desde el establecimiento explican que la cita se planteó bajo el concepto de “Una mesa donde se sienta Barcelona”, con la intención de convertir el restaurante en un espacio de encuentro y conversación conectado con el entorno en el que se integra.

La convocatoria reunió a personas que, desde trayectorias distintas, mantienen una relación activa con la identidad actual de Barcelona. Entre los asistentes estuvieron Pepe Cabot Ros, propietario y director de Ca l’Estevet, restaurante histórico del Raval vinculado a la cocina catalana tradicional; Juanjo González Rubiera, propietario y bartender de Caribbean Club Barcelona; y Carlos Reig, consejero delegado de Grup Confiteria.

La relación entre Grup Confiteria y Hotel España se extiende, además, a proyectos como Dorita Club y Sky Bar. Desde la organización de la comida se enmarca esa colaboración en una línea que une propuestas de coctelería de autor con espacios ligados a la vida social y cultural de la ciudad.

A la mesa también se sentaron Meritxell Gavaldà, Conference and Event Coordinator del IRB Barcelona-Institute for Research in Biomedicine; Cristina Domingo, responsable del Departamento de Administración de Onda Cero Barcelona; Carlos Tolsá y Gerard Elías, de la agencia creativa y de diseño Buffet Socis Club; Antonio Huguet Morera, director de Operaciones de OD Hotels | Grupo Ramat; y Eduard Soler Altés, director de Hotel España Ocean Drive, con una trayectoria de más de veinte años en el sector hotelero internacional.

El encuentro incorporó igualmente perfiles ligados a la creación, la moda, la fotografía, la música y la dirección de arte. Entre ellos figuraron Nacho Alegre, fotógrafo y fundador de Apartamento Magazine; Jan Rivera, director creativo con trabajos para firmas como Mango o Desigual; Adriana Manso, diseñadora de joyas que ha colaborado con artistas como Rosalía o Dua Lipa; Martin Petrik, creativo vinculado a proyectos musicales y culturales de Barcelona como Sónar o Brunch Electronik; y Alex Agulló, fundador de Las Marquesas.

La lista de invitados se completó con Anna Domínguez, diseñadora gráfica y directora de arte, y con Mani y Majid, hermanos emprendedores y fundadores de proyectos gastronómicos como The Fish & Chips Shop, Bien Kebab o Baby Jalebi.

Desde Fonda España señalan que la reunión buscó sentar en una misma mesa a personas de sectores distintos pero con un vínculo común con Barcelona. La propuesta gastronómica fue diseñada para la ocasión por el equipo del restaurante con la participación de Martín Berasategui.

La cita se desarrolló durante varias horas y, de acuerdo con la organización, estuvo planteada sin discursos ni protocolo formal. La intención era favorecer una conversación abierta entre asistentes con perfiles diferentes, unidos por su relación con la ciudad y por su actividad en ámbitos que van desde la restauración y la coctelería hasta la ciencia, el diseño, la cultura o la gestión hotelera.

Hotel España Ocean Drive y Fonda España sitúan esta acción dentro de su relación con el Raval. El establecimiento recuerda que forma parte de la vida del barrio desde hace más de un siglo y que ha acompañado la evolución de una de las zonas con más actividad cultural y comercial de Barcelona.

Según explican desde el hotel y el restaurante, esa vinculación se mantiene mediante iniciativas orientadas a generar comunidad y a abrir el espacio a personas que participan de forma activa en la vida de la ciudad. La comida celebrada en Barcelona responde a esa idea de la gastronomía como punto de encuentro entre profesionales y creadores de procedencias distintas, reunidos para compartir conversación, experiencias y miradas sobre el presente de la capital catalana.