vinetur

Albura abre en el Port Vell de Barcelona como nuevo espacio para eventos de empresa y celebraciones privadas

Su oferta combina vistas al puerto, terraza y propuesta gastronómica personalizada diseñada con el estudio creativo oríGenes

lunes 16 de noviembre de 2026



Albura ha comenzado su actividad en el Moll d’Espanya, en el Port Vell de Barcelona, como un nuevo espacio orientado a eventos corporativos, reuniones profesionales y celebraciones privadas. La propuesta une un diseño interior de líneas contemporáneas con una oferta gastronómica desarrollada junto a oríGenes, un estudio creativo especializado en la creación de experiencias alrededor de la mesa.

La iniciativa sitúa una parte central de su identidad en el lugar en el que se encuentra. Frente al Mediterráneo y con vistas directas al puerto, el espacio busca que el entorno forme parte del encuentro y no quede solo como paisaje de fondo. Sus impulsores vinculan incluso el nombre, Albura, con la primera luz del día sobre el mar, una referencia con la que quieren reforzar la relación entre el local y su ubicación.

En el plano arquitectónico, Albura combina materiales naturales con una distribución abierta. La empresa explica que el interior incorpora techos de corcho, suelos de microcemento y grandes cristaleras panorámicas, con la intención de aprovechar la luz natural y abrir el espacio al puerto. A esa sala principal se suma una terraza sobre cubierta de madera, rodeada de vegetación mediterránea, pensada para recepciones, cócteles y cenas al aire libre.

La combinación entre interior y exterior permite adaptar el recinto a formatos distintos. Entre los usos previstos figuran presentaciones de producto, reuniones de empresa, jornadas de teambuilding, eventos MICE y cenas privadas. En el sector, las siglas MICE agrupan encuentros profesionales, viajes de incentivos, congresos y ferias, un segmento en el que el emplazamiento y la capacidad de personalización suelen marcar la diferencia.

La parte gastronómica recae en oríGenes, que participa en el proyecto como socio creativo. El estudio define su trabajo como una manera de convertir la gastronomía en una herramienta de narrativa, creatividad y relación entre personas. Su planteamiento parte de la idea de que una comida o una cena pueden comunicar la identidad de una marca, de una empresa o de una celebración si hay coherencia entre el menú, el formato del acto y el perfil de los invitados.

OríGenes asegura contar con una comunidad de más de 90 profesionales de distintas disciplinas. Entre ellos incluye creativos, chefs, científicos, antropólogos, viticultores y productores. Con esa red, el estudio diseña conceptos a medida para cada encargo y los traslada a experiencias gastronómicas, culturales y sociales. En el caso de Albura, esa colaboración se concreta de forma especial en cenas privadas y propuestas personalizadas para actos de empresa o reuniones de perfil más cerrado.

La selección de productos, la elección de productores, los oficios artesanos y la incorporación de nuevas tecnologías forman parte de ese proceso, según trasladan desde oríGenes. La firma sostiene que no centra el valor de una velada solo en lo que se sirve en la mesa, sino en la relación entre el concepto general del evento, el producto elegido y la ejecución de cada detalle.

El trabajo de oríGenes no se limita al diseño culinario. El estudio también acompaña a marcas y organizaciones en la preparación de convocatorias orientadas a reforzar relaciones profesionales o presentar proyectos ante públicos concretos. La empresa señala que a su capacidad creativa y de producción suma labores de relaciones públicas y acceso a perfiles de alta dirección, empresarios, prescriptores y figuras del ámbito creativo y cultural.

Ese planteamiento busca definir no solo qué se quiere comunicar, sino también a quién se dirige cada cita y en qué formato conviene hacerlo. Albura se incorpora así como uno de los espacios en los que esa metodología puede desarrollarse de principio a fin, desde la idea inicial hasta la puesta en marcha del encuentro.

La actividad de oríGenes incluye además un club gastronómico abierto a personas interesadas en conocer la cocina desde perspectivas distintas y compartir mesa con perfiles de varias disciplinas y generaciones. A través de encuentros y contenidos propios, la comunidad gira en torno a ingredientes, técnicas, territorios y formas de entender la gastronomía desde dentro.

El estudio amplía también su trabajo al desarrollo de negocio en los sectores de eventos y restauración. En ese terreno, su papel consiste en detectar oportunidades y acompañar a empresas en la creación o evolución de proyectos, con aportación de concepto, narrativa, criterio gastronómico y una red de colaboradores especializados.

Con la apertura de Albura, Barcelona incorpora un nuevo espacio en el frente marítimo orientado a un tipo de evento en el que el lugar, la propuesta culinaria y la convocatoria forman una misma pieza. La apuesta pasa por convertir la mesa en un punto de encuentro para empresas, profesionales y grupos privados que buscan un formato cuidado y adaptable en pleno Port Vell.