

concepto NEGRA

ALMA
NEGRA
VINOS & CERVEZAS

En
Caba
negra

BOCA
NEGRA
COCINA ABIERTA

www.conceptonegra.com

concepto
NEGRA

BOCCA

NEGRA

==== COCINA ABIERTA ====

Riego de Agua 33 - La Coruña
Tif.: 881 89 54 64







DOCK

NIE

COCINA ABIERTA



BOKANEGRA

LUCKANA

BOKANEGRA

BOKANEGRA

Two people walking in the distance on the right side of the street.



La Voz de Galicia



A CORUÑA

La nueva esquina de La Barra

PABLO PORTABALES

La Barra, en Riego de Agua fue un local mítico. De esos que nunca deberían desaparecer. Hace ya años que cerró. Poco después unos empresarios decidieron hacer frente al elevado alquiler (todavía no sabíamos lo que era la crisis) y reformaron el bajo. El diseño acabó con el encanto, el metacrilato se impuso al mármol donde durante años golpearon las fichas de dominó. Ya no olía a café, sino a tostas de diseño. Aquello duró lo que duró, la crisis golpeó más fuerte que las fichas de dominó y el emblemático espacio estuvo cerrado hasta esta misma semana, que volvió a la vida de la mano de la familia Canosa.

«Andaba loco con este bajo desde hace años y ahora nos salió la oportunidad. Teníamos ganas de abrir un local diferente», me comenta Jorge Canosa. Esta semana organizaron una fiesta de inauguración del Bocanegra, que es como ahora se llama, y el viernes abrieron al público tras «una reforma total. La cocina está en la parte central, abierta al comensal, no tenemos nada que esconder», destaca Jacobo, que ya gestiona otros dos locales en la calle de la Barrera, Tapa Negra y Alma Negra. Con un pincho que prepararon en este último local ganaron el año pasado uno de los premios del concurso municipal Picadillo. Para esta tercera apuesta hostelera en el centro ficharon al cocinero Pablo Pizarro, que antes estuvo en el Attica 21. «Ofrecemos desayunos desde las ocho de la mañana, comidas y cenas. Hay pinchos y platos para compartir. Todo muy cuidado». Que el espíritu de La Barra les acompañe en esta aventura.

Dolce far Niente



Una propuesta divertida en plato y placentera en Boca

MARTA DOLCE

<http://dolcefarnientebymarta.blogspot.com.es/2014/09/boca-negra-una-propuesta-divertida-en.html>

al salir de trabajar

ideas para el afterwork



Boca Negra. Una cocina abierta en la Calle Riego de Agua

Por fin el espíritu de "La Barra" ha vuelto y esta vez con mucha fuerza.

<http://alsalirdetrabajar.com/tag/bocanegra-2/>

A Coruña pasa por un gran momento en lo gastronómico.

JORGE GUITIÁN

Lo cierto es que Bocanegra es, por ubicación y por espacio, uno de los grandes exponentes de ese modelo de negocio que ofrece una cocina sin grandes pretensiones pero interesante, en la que el producto cobra un papel destacado (reconozcámoslo, cuando uno va de tapas esto no siempre pasa), al igual que el sentido común, y en el que el ticket medio raramente pasará de 25€. Es importante mantener este rango de precios en la cabeza, porque ayuda a contextualizar. Es ahí donde hay que valorar la oferta de Pablo Pizarro y su equipo. Y ahí, a mi, me parece una oferta ganadora.

Porque más allá de esa ubicación difícilmente mejorable Bocanegra ofrece un espacio informal pero realmente agradable, una cocina vista que se convierte en el centro de atención y un servicio muy por encima de lo que uno esperaría en un local de raciones y vinos. Insisto, porque me parece crucial: el ticket medio en estos casos lo es todo, por comparación con otros en la misma gama.

<http://gourmetymerlin.blogspot.com.es/2015/05/bocanegra-coruna.html>

Matibascorner

Lecturas, viajes, gastronomía, cosas de niños



Una cocina de mercado, técnica, ilusión, imaginación y muchas ganas de agradar y sorprender.

Tras abrir boca con estos pequeños bocados, llegó con una sorprendente presentación un jurel marinado sobre brona, picada de olivas gallegas, gel de aceite de oliva y espuma de cerveza black coupage. Una propuesta finísima y muy suave.

<http://matibascorner.blogspot.com.es/2015/03/bocanegra-coruna.html>

Mis Lutier

lifestyle, travel and food photography



Forum Gastronómico A Coruña 2015

Después del éxito de convocatoria del 2014, el Fórum Gastronómico ha vuelto a Coruña con más fuerza que nunca. Ni más ni menos que 19 días de actividades para satisfacción de los apasionados por el mundo culinario.

Durante más de dos semanas, y bajo el formato de Fórum Ciudad, se ha trasladado a las calles programando actividades como el concurso de tapas, menús especiales, actividades para niños, sesiones vermut & music, visitas a la lonja,...

Un programa intenso que culmina estos días con la cita profesional y gourmet del Forum Gastronómico en el recinto ferial ExpoCoruña.

Productores, empresas especializadas y renombrados chefs locales, nacionales e internacionales, exponen sus productos y comparten técnicas culinarias, nuevas tendencias y movimientos gastronómicos. No faltan las catas, las charlas, ni los talleres. Sumándose además este año un nuevo espacio, la zona Cook Trends que cuenta, entre otras, con las propuestas de Abastos 2.0, Árbore da Veira, Culuca Cocifia Bar, Bocanegra, Les Delícies de Mimi, Galeguesas Truck, Showcooking – The Little Chef Company. Cocina sobre ruedas y puestos de comida callejera tan de moda en este momento.

Una cita imprescindible!

<http://www.mislutier.com/2015/03/forum-gastronomico-coruna-2015.html>



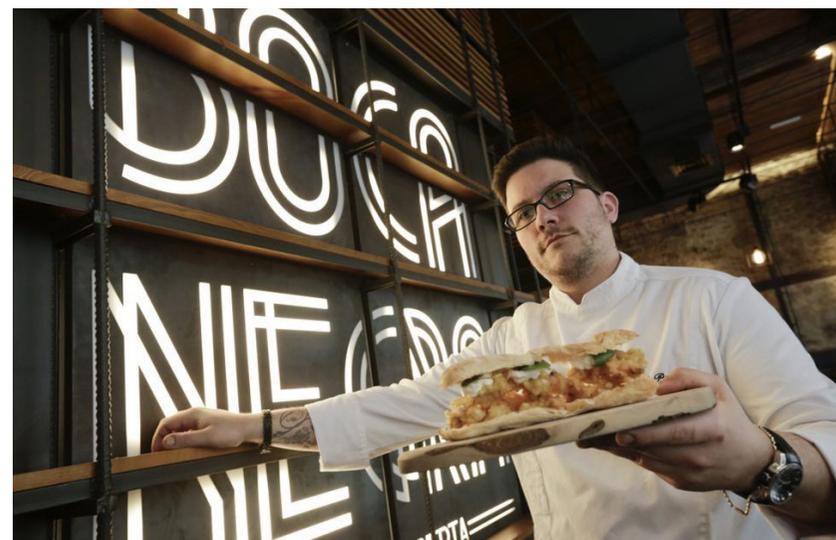
GODEVAL, LAS SINERGIAS DE SUS GODELLOS CON AGUA DE MAR

Las propuestas de los platos son creaciones de Pablo Pizarro.

En el caso de GODEVAL CEPAS VIEJAS se ve mantenida la acidez, se revela un final amargosillo propio de grandes vinos y del varietal, se incrementa la persistencia gustativa y algo menor la aromática, una gran compañía para el Brownie de chocolate negro con cremoso de chocolate marino. En juego texturas y los amargos del vino y el plato. Sabores intensos y es precisamente ese carácter marino con notas salinas los que ponen de manifiesto sutiles sabores y potencia en cierto modo el sabor dulce. Divertido y elegante juego de contrastes, una sorpresa tras otra. Escandalosamente complejo y entretenido.

<http://membajadora.blogspot.com.es/2015/03/godeval-las-sinergias-de-sus-godellos.html>

La Voz de Galicia



A CORUÑA

El resurgir del bocata de calamares

Tanta nueva cocina, influencias orientales, maquinaria de última generación y al final lo que triunfa es el bocata de calamares de todo la vida, eso sí, en versión siglo XXI. «Es uno de los platos que más salida y aceptación tienen. Lo toman desde niños a ejecutivos con corbata», comenta, sorprendido por tanto éxito Pablo Pizarro, chef del restaurante Bocanegra de la calle Riego de Agua, en el bajo que ocupó el mítico bar La Barra.

Poco o nada se parece la receta al legendario bocadillo de las madrugadas del quiosco de la plaza de Orense, o a los míticos calamares del Otero, que todavía hoy en día llegan madrileños a A Coruña preguntando por el local, desaparecido hace años.

La preparación de Pizarro es una reinención del clásico. «La diferencia con cualquier bocata tradicional es que utilizamos el denominado pan de cristal, que no tiene miga, solo corteza fina y crujiente. Empleamos un calamar de buena calidad y, en vez de freírlo con el método clásico, lo hacemos en tempura porque buscamos que el calamar sea crujiente como el pan», explica sobre su receta el cocinero.

http://www.lavozdeg Galicia.es/noticia/barbanza/noia/2015/04/12/resurgir-bocata-calamares/0003_201504H12C10994.htm



La desenfadada versatilidad de Bocanegra

MANOEL FOUCELLAS

Uno de esos locales es Bocanegra y uno de esos cocineros es Pablo Pizarro. Ubicado en el espacio que durante décadas ocupara el mítico café La Barra, la propia distribución del espacio - la cocina a la vista en el centro, mesas altas y bajas, la terraza - o el diseño de la carta son una declaración de intenciones de la propuesta: recetas elaboradas con un punto callejero, para comer con la mano en muchas ocasiones (presentadas algunas sobre papel de periódico). Informalidad gourmet si se quiere, en un formato adecuado para un racioneo compartido.

Tuve la oportunidad de probar una variada muestra de la cocina de Bocanegra, amplia, versátil y desenfadada, con fuerte base en el producto gallego pero que no renuncia - al contrario - a presentar platos de muy diversos orígenes.

Bocanegra no es ni quiere ser un restaurante. Tampoco simplemente un lugar para el tapeo. Tiene fuertes raíces gallegas, prima el producto local, pero lo internacional está bien presente. Quizás no sea un lugar fácil de definir, pero desde luego sí para disfrutar de una cocina inteligentemente desenfadada, versátilmente callejera.

[Bocanegra / Riego de Agua, 35 - A Coruña / 881.895464 / Mapa]

<http://www.pantagruelsupongo.com/2015/07/Bocanegra-A-Coruna.html#.Vcj4UvntlBf>



Eventosyocio Galicia

www.eventosyociogalicia.com

PABLO PIZARRO CON BOCA NEGRA EN EL FORUM GASTRONOMICO CORUÑA 2015

ÓSCAR PÉREZ SÁNCHEZ

¿QUE ES BOCANEGRA?

No es un restaurante propiamente dicho, damos desayunos, tenemos menú, se pueden tomar cañas o infusiones tranquilamente y por las noches damos cenas. No ponemos mantel, nos gusta que la gente pida para compartir y tengo obsesión con que la gente coma con las manos. También tenemos bocadillos elaborados. A mucha gente le cuesta ir a un restaurante y tener que comportarse como no le apetece en ese momento. Aquí se puede estar distendido, sin que el camarero te agobie y se puede hablar o charlar con tranquilidad.

PREGUNTA PABLO: ¿COMO COMERIAS EN TU CASA UN PLATO DE COSTILLAS? Seguramente responderías con las manos, pues aquí igual, Bocanegra es un sitio para venir a comer ". Trabajamos producto gallego 100% con preparación no habitual. Y Comida con toque oriental, peruano, mexicano, etc...

<http://eventosyociogalicia.com/index.php/actualidad/noticias/item/200-pablo-pizarro-con-boca-negra-en-el-forum-gastronomico-coruna-2015>

ALMA
NEGRA
VINOS & CERVEZAS

Calle Barrera 13 - La Coruña
Tlf.: 881 91 25 44





*
ALMA
NEGRA
¡O UN DESMADRE!
*

ZAR!!
00+2
ALCOH
L. 1980.

Alma
NEGRA

PaTRAS

diAl

quE se debe x

Salsa
BROTHER...

26-12



MA NEGRA

MA
NEGRA
VINOS & CERVEZAS





La Voz de Galicia



A CORUÑA

Ganadores Concurso Picadillo

PABLO PORTABALES

Alma Negra y Gaioso

Un local que abrió el 17 de julio, Alma Negra, en la calle de la Barrera, se alzó con el premio Picadillo a la tapa creativa por su cremoso de aguacate con langostinos, crujiente de maíz y espuma de limón. «Estamos muy contentos. Apostamos por la cocina de siempre pero con toques innovadores», comenta Javier Canosa desde este negocio familiar en el que cuentan con Sebastián Fernández Barral al mando de los fogones. En el apartado de tapa tradicional se impuso la tortilla de mejillones que elaboró Carlos Gaioso en su taberna de la plaza de España, un profesional que ya obtuvo premios en anteriores ediciones. El jurado concedió una mención especial a La Mercería por su irlandés de hongos y castañas. Cuando termine el recuento de papeletas se dará a conocer el galardón que otorga el público.



CONCURSO DE
TAPAS PICADILLO

A CORUÑA

A CORUÑA

Taberna O Gaioso y Alma Negra ganan la X edición del Concurso de Tapas Picadillo

Los establecimientos Taberna O Gaioso y Alma Negra han ganado la X edición del Concurso de Tapas Picadillo en las categorías Tradicional y Creativa, respectivamente, tras convencer con sus creaciones al jurado que durante toda la mañana recorrió los locales finalistas para probar sus platos y dictar un veredicto.

Taberna Gaioso logra el Premio Picadillo a la Mejor Tapa Tradicional por su tapa Tortilla de Mejillones y Alma Negra el Premio Picadillo a la Mejor Tapa Creativa por su Cremoso de aguacate con langostinos, crujiente de maíz y espuma de limón. Ambos competían en las dos categorías. El galardón del público, Premio Ciudad de A Coruña, está pendiente del recuento de papeletas depositadas durante los días del certamen (entre el 13 y 29 de septiembre) en las urnas habilitadas para la ocasión en los locales participantes. Los miembros del jurado han concedido además una Mención Especial al establecimiento La Mercería por su Irlandés de hongos y castañas, dentro de la categoría creativa.

Los ganadores recibirán 1.500 euros cada uno y se han alzado con el premio, al que optaban otros siete finalistas (A boca do lobo, Cervezoteca Malte, La Mercería, Oído Cocina, Constante Gastrobar, O bar dos pinchos y Taberna Vitiño), en un certamen al que concurren un total de 52 establecimientos hosteleros, once más que en la edición anterior, y al que se presentaron 69 tapas: 42 en la categoría tradicional y 27 en la creativa.



A CORUÑA

La Cocina Económica degusta el premio de Alma negra

La Cocina Económica recibió ayer un cheque por valor de 1.500 euros donado por el local de hostelería Alma negra, que entregó al responsable de la entidad, Alberto Martí, el premio en metálico que obtuvo en el Concurso de Tapas Picadillo en la categoría Creativa. La tapa galardonada responde al nombre de Crema de aguacate con langostinos, crujiente de maíz y espuma de limón. / Redacción



A CORUÑA

Mc Pulpiño en A Coruña

MARGARITA LÁZARO

El reinado de los calamares, las croquetas, la tortilla, el pulpo y la zorza ha terminado. Desde hace tiempo las cartas de los bares de tapas de A Coruña han empezado a incorporar nuevos y más elaborados pinchos a su oferta, y todos coinciden en incluir la minihamburguesa como uno de sus aperitivos estrella. Atrás han quedado aquellos años en los que la hamburguesa era considerada comida basura. Hoy se trata de servir carne de primera calidad acompañada de pan artesano y otra combinación de ingredientes que la convierten en un producto (casi) gourmet. En A Coruña abundan los locales que ofrecen la versión miniatura de este apetitoso plato y cada uno cuenta con una fórmula original que marca la diferencia respecto al resto. Las hay de carne y también de pulpo. Las hay con huevo de codorniz o crema de cacahuete. Y algunas se sirven acompañadas de patatas paja. Conocer todas estas variantes requiere empeño y ganas de comer. Porque la ruta coruñesa de las miniburguers incorpora constantemente nuevas paradas. Éstas son diez de obligada visita.

Alma Negra

Hasta cuatro minihamburguesas diferentes se pueden probar en el Alma Negra (Calle Barrera, 13; (+34) 881 91 25 44), junto a otros platos como el raxo y los saquitos de pollo. La minihamburguesa se presenta en forma de tapa o surtido gourmet. El pincho incluye dos miniburguers de ternera gallega con queso cheddar y cebolla caramelizada, mientras que la ración ofrece cuatro modalidades distintas. Son la clásica de cebolla caramelizada cheddar, otra con rulo de cabra y mostaza, una con lechugas variadas y alioli y por último una de queso de Arzúa y beicon crujiente. Todas están hechas con bollos de pan gallego. El precio de la tapa es de 5,5 euros, el surtido cuesta 10.



5 tapas que me harían volver a Coruña #DeTapasxGalicia Sueño de una noche de San Juan

“Se coge una hoja de bacalao muy delgada, tan delgada como Wenceslao Fernández Flórez, y se toman unos tomates muy gordos, tan gordos como yo. Se sale a Flórez y se me parte en pedazos a mí, y en una tartera, capa de pedazos desalados y capa de yo”.

Esta receta se recoge en el libro “36 maneras de guisar bacalao” de Manuel María Puga y Parga, más conocido en A Coruña como Picadillo. Este señor fue alcalde de la ciudad en la segunda década del siglo XX y además de por sus habilidades como político, escritor y gastrónomo, era muy célebre por su sentido del humor, aunque también por su orondez y corpulencia alcanzando los 275 kilos. Han pasado 100 años desde su nombramiento como regidor pero en la actualidad todavía sigue en boca de los coruñeses gracias al concurso de tapas que lleva su nombre y que este año ha alcanzado su undécima edición.

En la Ciudad Vieja de A Coruña, concretamente en la calle Barrera 11-13, está ubicado el restaurante Alma Negra. Las dos tapas con las que participaban en el concurso me complacieron, pero la creativa Sueño de una noche de San Juan sobresalió por su atrevimiento y su inspiración en una festividad tan importante para los coruñeses. La sardina deliciosa y bajo el recipiente los aromas a romero me hicieron disfrutarla con todos los sentidos.



MADRID

De Tapas por Galicia: Presentación en Madrid

La directora de Turismo de Galicia, Nava Castro Domínguez, y varios chefs gallegos, presentaron ayer en Madrid la edición 2014 de 'De tapas por Galicia', cuyos detalles se podrán seguir en la web www.detapasxgalicia.com

Este certamen servirá para elegir, entre otras muchas categorías, la 'Mejor tapa' maridada o elaborada con Estrella Galicia, y para que los visitantes den su opinión y a cambio se lleven suculentos premios como el ofrecido por Turismo de Galicia en cada ciudad: estancia en una de las ciudades y cena en un restaurante con Estrella Michelin o Sol Repsol

Nava Castro Domínguez, directora de Turismo de Galicia, presentó el programa de actividades de esta iniciativa junto a cinco chefs gallegos que realizaron un showcooking en el que cada uno elaboró la tapa ganadora en 2013 de sus respectivas ciudades:

- Sebastián Fernández Barral, de 'Alma Negra' en A Coruña repitió su Cremoso de aguacate e tomate con sorbete de lima e escuma, e langostino crocante;



*Lapa
Negra*

Calle Barrera 32 - La Coruña
881 96 28 61

CHAGOLI GENEROSO
BLANCO ROSADO CLARETE DE HIELO

TINTO VERMUT

CAVA

Laba Negra,

VERMUT

VERMUT ESPUMOSO CAVA
DE HIELO VARELES BOUTIQUE
VERMUT TINTO
CAVA BLANCO

URETE DE HIELO
HAMPAN TRANSF
NEGRA MALTA HIE
TINTO PALE BLAN
DE HIELO VARETA
ROSI
JOVE
SIFIC
PUDIA
GRAY



SOLO GENEROSO
CLARETE DE HIELO
TINTO VERMUT
CAVA
*Caba
negra,*



CLASIFICADO
ESPUMOSO CAVA CHAMPAN
VARIETALES BOUTIQUE MEDICINAL
CHACOLI GENEROSO ESPUMOSO
DE HIELO VARIETALES BO
VERMUT TINTO JOVEN
CAVA CHAMPAN TRANSC
BOUTIQUE MEDICINAL

Asociación Provincial de
Empresarios de Hostelería
de A Coruña
ESTABLECIMIENTO ASOCIADO

tn
tapa
negra

DO CL
LO
OSO

MEDICINAL
CAVA CHAMPAN GENE
MEDICINAL CLARETE DE MELI

EN BOTTIGLI
GRAN VINO
NEROSI
MELO VINO



Expansión



A CORUÑA

El renovado tapeo de La Barrera en A Coruña

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

En los últimos meses, Jorge Canosa y su equipo se han volcado en su nuevo proyecto: Alma Negra, situado en el número 13 de la calle Barrera. Con capacidad para alrededor de sesenta personas, este nuevo concepto da un paso más allá del formato de Tapa Negra, al sumar a la oferta platos elaborados.

Asimismo, nace con intención de aplicar un cambio frecuente de la carta (también de sugerencias quincenales), "teniendo siempre en cuenta que estamos situados en una calle muy tradicional de A Coruña", comenta el propio Jorge Canosa.

"Es uno de los imprescindibles destinos para ir de vinos y tapas en A Coruña, pero La Barrera también es una zona que se encuentra en plena ebullición por iniciativas como la de Jorge Canosa Oreiro. Ésta es la historia de un emprendedor, que en octubre de 2009 abrió Tapa Negra y que la semana pasada inauguró su segundo local, Alma Negra.

Hay que tener en cuenta que visitar esta zona coruñesa es obligatorio si se quiere conocer de cerca el ambiente del mítico aperitivo del mediodía o la tarde en esta ciudad. Además, no hay que olvidar que Tapa Negra es un local que permite vivir de otra forma esa costumbre made in A Coruña. En la calle Barrera y sus alrededores, a las tiendas les han ido sucediendo negocios hosteleros en los últimos tiempos. Y, entre una oferta en la que todavía predomina lo tradicional, Tapa Negra se ha centrado desde sus comienzos en materializar un local de interiorismo moderno alineado con la filosofía de un bar contemporáneo de tapas y vinos.



Ruta Michelinés



A CORUÑA

Si te paras en la Barrera el tiempo suficiente veras pasar a toda Coruña

JOSE ANTONIO

Un viernes más habíamos quedado unos amigos para hablar de lo divino, lo humano y otros avatares de la vida. Había que tomar una caña y acompañarlo de algo suave e íbamos buscando algún local donde hubiese una mesa libre. Al final tuvimos suerte y en la siempre animada calle de la Barrera encontramos acomodado en la terraza del Tapa Negra. Como nota anecdótica si te paras en la Barrera el tiempo suficiente veras pasar a toda Coruña.

El local es estrecho pero relativamente largo como corresponde a las casas de la zona, la arquitectura tradicional de la zona no da para más, con lo cual las mesas son pocas. Decorado en madera clara y con unos toques modernos me pareció bastante acogedor aunque nos acomodamos en la terraza ya que la noche invitaba a ello a pesar de que perjudico un poco la calidad de las fotos.

La carta del local está enfocada al picoteo, a las clásicas raciones para compartir entre amigos mientras se toma una caña o un vino. Calamares, raxo, tortilla, etc... Si me sorprendió la carta de vinos con bastantes referencias y con denominaciones de origen más variadas de lo habitual como Somontano o Toro entre otras.

concepto NEGRA

Diseño - Fotografía:
www.martinfelixmassa.com

Galicia - La Coruña