

Casa Alfonso celebra sus 90 años de vida manteniéndose como un refugio de tradición

La emblemática Taberna histórica y Colmado Gourmet de Barcelona Casa Alfonso celebra sus 90 años de vida manteniéndose como un refugio de tradición. Durante el próximo otoño el restaurante celebrará diversos actos para que conmemorar su aniversario

Desde que abrió sus puertas en 1934 en el número 6 de la calle Roger de Llúria de Barcelona, de la mano del bisabuelo Alfonso y la bisabuela Rosario, Casa Alfonso ha ido creciendo con cada una de las generaciones, evolucionando de colmado de ibéricos a restaurante emblemático de Barcelona.

El local abrió sus puertas como un almacén de curtidos conocido en la ciudad como un local emblemático en el que adquirir los mejores productos ibéricos y mariscos, pudiendo incluso degustar en el propio local los productos.

Llegados los años 70, se incorporó por primera vez en la capital catalana el hoy típico bocadillo en pan de barra, muy similar a la baguette francesa. La idea surgió de uno de los clientes, que siempre han sido referencia para evolucionar de acuerdo con las sugerencias que se iban aportando a un local entonces capitaneado por los abuelos Alfonso y Ramona, que seguían trabajando duro para mantener el estilo, la calidad del local y la atención al cliente. Buena prueba de ello es que, en ocasiones, en el piso de arriba del local se preparaban platos para llevar para los más fieles 'parroquianos'.

En los años 80 y con la llegada a la dirección del actual director, Alfonso García, el local se adaptó como Taberna histórica y Colmado Gourmet, en la que es posible disfrutar de su gastronomía, al mismo tiempo que se puede adquirir todos sus productos ibéricos. Alfonso incorporó a la carta nuevos platos pero manteniendo la esencia de 1934.

Ya son, por tanto, varias las generaciones que han pasado por Casa Alfonso. Actualmente, están al frente Alfonso García y sus hijas Claudia y Lucía, que ya representan la cuarta generación del local y que no dejan de rememorar todo lo que hicieron por el local, por ejemplo, otras mujeres de la familia. Como Montse y Rosario, hermanas, pero no gemelas por mucho que se pareciesen.

La línea de trabajo mantiene a Casa Alfonso como un "refugio de tradición", según ha expresado Claudia García, en el que el servicio al cliente y la escucha permanente les hace ser uno de los referentes gastronómicos no solo de Barcelona.

En Casa Alfonso se disfruta de un ambiente entrañable, cálido y acogedor en una atmósfera única que traslada al cliente hasta los años 30 con todo el mobiliario original de la época. En sus diferentes salas se pueden degustar desde tapas y platillos tradicionales, hasta descubrir otros productos gourmet elaborados en Casa Alfonso.

Desde el local no deja de reivindicar el producto de primera calidad, una carta sustentada en platos únicos y tradicionales, pegados también a la innovación que el mundo de la restauración requiere en los nuevos tiempos. Tapas, variedad de croquetas, arroces o, evidentemente, ibéricos, siguen siendo parte de la sabrosa carta del local.

Tras 90 años de existencia, Casa Alfonso tiene previsto llevar a cabo durante el próximo otoño diferentes actos conmemorativos para clientes y amigos en los que se unirán "tradición, historia y producto", actos con los que reivindicar y recordar los rasgos que han definido a la taberna barcelonesa durante toda su historia.

Datos de contacto:

Alberto Gómez
Consultor senior
627936113

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>