

Le Chef by Rafa Zafra, alma marinera y dos estrellas Michelin para el menú del Salón Náutico



El prestigioso chef **Rafa Zafra**, quien cuenta con **dos estrellas Michelin** gracias a su maestría en la cocina marinera y su pasión por el producto del mar, ha sido elegido para diseñar y firmar el **exclusivo menú del nuevo Village** del **Salón Náutico Internacional de Barcelona 2025**, que se celebrará **del 8 al 12 de octubre**.

Una propuesta única y exclusiva, solo disponible durante la celebración del Salón, que Rafa Zafra ha diseñado junto a su brazo logístico Le Chef Catering, sumergirá a los asistentes en un viaje degustación gastronómico con claras referencias marineras, que pretende transmitir su pasión por el producto del mar, con sabor mediterráneo, para dar esencia y carácter a esta importante cita.

La propuesta gastronómica refleja la **identidad culinaria de Rafa Zafra**, reconocida por su respeto absoluto al producto, la frescura y la técnica refinada, a la vez que incorpora la atmósfera y el **espíritu náutico que caracterizan al Salón**. Una carta que se inspira claramente en el producto del mar, en la **tradición mediterránea y catalana**, con toques actuales, frescos y **guiños a la cocina vasca y andaluza**. Un concepto que combina la alta gastronomía con la cultura de mar y la informalidad elegante del tapeo.



El comensal encontrará en el Village dos experiencias diferenciadas: por un lado, un **menú degustación**, compuesto por seis platos salados cuyo ingredientes principales provienen del mar, como las anchoas, el calamares con rovellones o la lubina confitada a la catalana, dos postres y maridaje de vinos, a un precio de 150 euros por persona; por otro lado, una propuesta de **Open Bar**, basada en tapas y platillos desde 2,80 euros pensados para un formato más informal, ideal para compartir y acompañar con cócteles, con platos como la Ensaladilla de ventresca de atún, la Coca de sardinillas, el Mollete de tartar de atún o las Mini albondiguitas con ceps. Además, fuera de carta se dispondrá de opciones cuyo protagonista es la **carne** y una oferta **veggie**.

Entre los postres, destaca el **Pijama**, un flan de huevo cremoso con melocotón confitado y helado de *banoffee*, un plato que se concibió en la playa de la Barceloneta a mediados de siglo por petición de marineros extranjeros que pedían el postre "Pêche Malba", que derivó por fonética en "Pijama", resaltando una vez la potente conexión de la cocina de Zafra con Barcelona.

El menú se acompañará de una cuidada **selección de vinos** para lograr la armonía perfecta con los sabores marinos. Se han elegido dos vinos de alta calidad con denominación de origen, como son **Pazo San Mauro, Albariño** (D.O. Rías Baixas), un blanco fresco, aromático y con notas cítricas y florales, ideal para armonizar con la merluza, el bacalao y otros pescados presentes en el menú; y **Marqués de Riscal Reserva** (D.O. Rioja), un tinto elegante y con cuerpo, que complementa a la perfección platos de mayor intensidad.

Cabe destacar, que Zafra ha diseñado estos **platos exclusivamente para el Salón Náutico** de Barcelona. Aunque están inspirados en elaboraciones de sus restaurantes Estimar o Amar, no se encuentran como tal en sus cartas habituales. Son representativos de su estilo y se han concebido en exclusiva para este entorno único.

Le Chef, el corazón operativo

Rafa Zafra trabajará codo a codo, con el reconocido catering, **Le Chef**, el corazón operativo del evento. A los mandos, **Laura Pi**, con gran experiencia en el sector y responsable de los eventos más chic de la ciudad. Le Chef se encargará de la producción integral de la oferta culinaria del Village, garantizando la máxima calidad en cada elaboración. Su equipo, formado por profesionales de alto nivel y amplia experiencia en eventos exclusivos, estará al frente del servicio en sala y barra, aportando excelencia, precisión en esta experiencia gastronómica inigualable, cuidada hasta el último detalle

“Celebración del mar desde la tradición y el sabor”

La colaboración de Rafa Zafra en este proyecto es también un reconocimiento a su estrecha relación con Barcelona y su escena gastronómica. Aunque nacido en Sevilla, Rafa ha consolidado gran parte de su carrera en la Ciudad Condal, y participar en un evento tan emblemático como el Salón Náutico **refuerza su apuesta por proyectos ligados al mar y a la ciudad**. En definitiva, si Rafa Zafra tuviera que definir esta propuesta en una frase, sería: **“Una celebración del mar desde la tradición y el sabor, reinterpretada con elegancia para el corazón del Salón Náutico”**.

Para reservas:

<https://www.salonnautico.com/>

Salón Náutico Internacional de Barcelona

El Salón Náutico Internacional de Barcelona regresa del 8 al 12 de octubre de 2025 con una edición renovada que apuesta por la innovación, la sostenibilidad y la exclusividad. Organizado por Fira de Barcelona, el evento se celebrará en el Port Vell, incorporando por primera vez el muelle para grandes yates, un circuito circular y un servicio de barcos lanzadera. Bajo el nuevo concepto BOATIQUE, ofrecerá espacios premium como el Village VIP, el Premier Yacht Agora y programas como el Blue Tech Summit, Blue Tech Safaris, Hosted Buyers y Ship & Tips, consolidándose como una cita clave del sector náutico internacional.