

L'histoire

En 1989, la famille Barallobre ouvre son premier restaurant à La Corogne, une petite ville de la côte dans le nord-ouest de l'Espagne, connue pour sa gastronomie et ses produits de grande qualité. Petit à petit, vu le merveilleux accueil de la part des clients et avec la conviction de notre cuisine traditionnelle, commence un processus d'expansion avec l'ouverture de nouveaux restaurants dans différents points du pays hispanique.

En 2022, un rêve devient réalité, un objectif fixé depuis un certain temps: exporter la cuisine Galicienne au-delà des frontières espagnoles. Avec le désir et la conviction que notre gastronomie peut faire tomber amoureux des goûts et des palais différents, La Penela ouvre un restaurant à Paris.

Au cœur de la capitale, dans le populaire 9ème arrondissement. Cette ouverture est née avec l'objectif de faire connaître internationalement la cuisine traditionnelle galicienne et ses recettes historiques.

Visuels et CP à retrouver ici

La cuisine

La Penela fonde sa cuisine sur des recettes galiciennes traditionnelles et centenaires qui ont été transmises entre les familles de génération en génération. Adaptés aux techniques gastronomiques et culinaires modernes, les différents plats mettent en valeur la qualité et la saveur des produits et matières premières qui les composent. Le but des techniques d'élaboration est de respecter et mettre en valeur les saveurs d'origine des produits en tant que protagonistes principaux.

Les spécialités

La carte propose d'autres plats qui permettront à nos clients de découvrir la cuisine galicienne dans toute son ampleur. Une grande variété de viandes, de poissons et de fruits de mer spécialement sélectionnés vous permettront de découvrir de nouvelles surprises lors de vos prochaines visites. Cependant, nous aimerions en souligner quelques uns.

Le restaurant

Dans le 9ème arrondissement se trouve La Penela. Un établissement accueillant sur deux étages avec une capacité d'accueil de 125 convives.

Le restaurant qui a été complètement rénové, dispose de 4 salles à manger avec des styles et des décorations différentes ce qui donne au restaurant des ambiances variées. Les différentes salles donnent au restaurant la possibilité d'offrir à ses clients des salles privées de diverses capacités.

Les vins

La carte de vins est composée d'une sélection rigoureuse de vins espagnols et français qui sauront satisfaire les différents goûts et curiosités de nos clients.

Actuellement, 25 000 bouteilles de vins spécialement sélectionnées sont produites annuellement, qui sont entièrement consommées dans les restaurants du groupe.