

Copenhague, ciudad para degustar: del puerto de Christianshavn a “Barr at Noma” (hasta el 3 de mayo de 2026)

[@Barrcph](#)

Copenhague tiene ese talento **nórdico** de hacerte creer que solo ibas “a dar un paseo” y, sin embargo, terminas cenando como si tuvieras un contrato vitalicio con el buen gusto. En la **Copenhague** gastronómica, barrios como Christianshavn y el perímetro del puerto interior muestran cómo los antiguos muelles y almacenes han sido reconvertidos en espacios donde el diseño convive con la hospitalidad sin postureo: madera clara, luz precisa, servicio amable y una cocina que se entiende mejor mirando el agua que mirando el reloj.



Aquí, la sostenibilidad suele estar integrada en el método, no en la etiqueta: se trabaja con pescados y mariscos de temporada, con vegetales de pequeños productores, y con una cultura de fermentaciones y conservas que alarga la vida útil del ingrediente cuando el invierno aprieta.



Por eso, al caminar por la ciudad, es fácil encadenar un café de tostador local, un pan de masa madre horneado y una cena donde el menú funciona como mapa comestible de Escandinavia: sal, grano, humo, acidez, umami y ese equilibrio de precisión y calidez. Además, el viajero gourmet encuentra algo que no siempre se compra con reservas imposibles: contexto.

Es decir, la historia está servida junto al plato, y la ciudad se deja leer a través de sus bares, panaderías y restaurantes.

Para el lector de Canarias, Copenhague no es solo una postal bonita: es un laboratorio urbano donde se ve cómo un territorio puede convertirse en relato gastronómico sin perder autenticidad. Y cuando se viaja en primavera, el contraste se vuelve evidente: los días se alargan, los canales recuperan vida y la ciudad se vuelve caminable, como si todo hubiera sido diseñado para que la mesa sea la excusa y el paseo, la

antesala.

De hecho, Copenhague se “degusta” por capas: primero el barrio, después el producto, y al final la idea que queda en la memoria del comensal.

Strandgade 93: cuando un almacén se convirtió en brújula gastronómica

Para entender por qué la Copenhague gastronómica se ha consolidado como destino global, hay un punto geográfico que conviene ubicar: **Strandgade 93, en el waterfront de Christianshavn**. Ese edificio histórico -un almacén portuario frente al agua- fue durante años la primera casa de Noma, y desde allí se empujó una forma de cocinar que cambió el lenguaje de la alta cocina: temporadas marcadas, mirada al entorno, técnica puesta al servicio del producto y una curiosidad que fue contagiosa.



Más tarde, Noma se instaló en Refshalevej 96, y el antiguo almacén quedó con esa aura de lugar donde “pasó algo” que no se borra, aunque cambien las cartas y los tiempos.



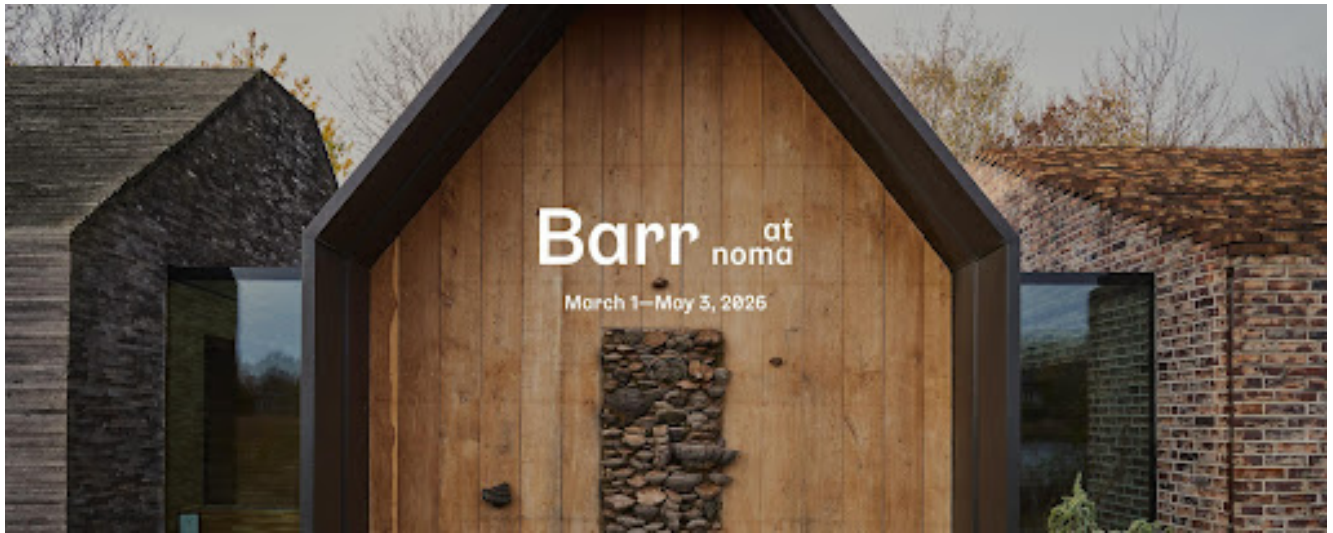
En ese mismo espacio nació **Restaurant Barr**, y el giro es interesante porque la solemnidad fue bajada varios grados sin perder ambición. Barr se presenta como una mesa de costas frías: busca los sabores que conectan las regiones del **Mar del Norte y del Báltico**, con tradiciones compartidas de sal, grano, preservación y fermentación, y esa idea se traduce en cocina reconfortante, porciones pensadas para compartir y una propuesta líquida donde la cerveza, el aquavit y otros destilados tienen protagonismo real.

Además, el lugar fue rediseñado para invitar a quedarse: se ha apostado por un ambiente cálido, con mesas largas y un aire de banquete contemporáneo, y hasta el propio relato arquitectónico suma, porque la transformación del edificio ha sido tratada como parte de la experiencia.

Si el viajero busca una puerta de entrada a la ciudad sin el estrés del “imposible conseguir mesa”, Barr funciona como punto de equilibrio: hay técnica, hay historia y, sobre todo, hay apetito de volver. De hecho, el mediodía se presta a un smørrebrød bien ejecutado, y la noche se mueve hacia platos más rotundos, con esa inspiración del “cinturón cervecero” europeo -de Escandinavia al Benelux y las islas británicas- que se entiende a la primera cucharada.

Barr at Noma: residencia extendida (1 de marzo–3 de mayo de 2026)

En 2026, esa relación entre espacios y equipos se vuelve literal con “Barr at Noma”, una residencia temporal en la que el equipo de Barr toma las cocinas y los comedores de Noma durante la primavera, mientras Noma se desplaza a Los Ángeles para su temporada allí. La serie de cenas se celebrará del 1 de marzo al 3 de mayo de 2026, y se plantea como una experiencia de mesa larga: se comparte sala, se comparte servicio y, si hace falta, también se comparte la sonrisa cuando llega el plato que te reconcilia con el frío.



El formato está definido como “family style”: los platos se sirven para compartir, el ambiente se construye con mesas comunales y el menú se organiza en cinco pases con bebidas acompañantes, es decir, una cena pensada para comer y beber en el mismo relato.

El interés periodístico no está solo en la colaboración, sino en el momento: Barr ha anunciado una reforma integral de su local, con reapertura prevista en primavera de 2026, y esta residencia funciona como puente para mantener el pulso mientras se prepara su siguiente etapa.

Barr at
noma

Extended through May 3











Para quien planifique turismo gastronómico en Copenhague, la clave práctica es simple: **“Barr at Noma” se reserva por internet**, mediante el sistema de Barr, y cualquier duda se resuelve por correo. En el momento de publicarse este texto, la experiencia funciona con **prepago** y **plazas limitadas**, así que conviene asegurar mesa con antelación si la idea es ir en marzo de 2026.

Para reservar en Barr at Noma en marzo de 2026, el proceso es completamente online.

- La residencia Barr at Noma se celebra entre el 1 y el 30 de marzo de 2026.
- La reserva se gestiona desde la web oficial de Barr, en la sección “Barr at Noma” (restaurantbarr.com/en/barr-at-noma/).

- A través del sistema de reservas eliges fecha, hora y número de comensales, y confirmas con prepago para asegurar la mesa.
- Si no hay disponibilidad en el día deseado, recomiendan revisar de nuevo más adelante o apuntarse a la lista de espera.□

Para el lector viajero de Canarias, la excusa está servida: mirar al norte, apuntar fechas y comprobar en primera persona cómo Copenhague convierte una dirección, Strandgade 93, en memoria, y otra, Refshalevej 96, en presente; dos coordenadas distintas para la misma idea: **aquí se cocina territorio.**