



la ciudad y tú, cara a cara

BOTE EUROMILLONES
59.000.000€
Jugar Ahora

Ofrecido por Ventura24.es

EL PAÍS.COM

VIAJAR tv

EL PAÍS AGUILAR

Tipos de Viaje

Yo viajero

Recomendaciones

Hoteles

Restaurantes

Viajero TV

España / Cataluña

Registro | Conectar

LA BUENA VIDA - COMER

Vuelve el creador de la tortilla deconstruida

LA MAR SALADA, en Barcelona, con Marc Singla en los fogones

JOSÉ CARLOS CAPEL - 29/08/2009

¿Te ha interesado?

0 votos

Imprimir

Envía este artículo

Tal y como ocasionalmente sucede con profesionales de distintos gremios, el retorno del cocinero Marc Singla se ha convertido en un acontecimiento dentro del mundillo gastronómico de [Barcelona](#). Casi produce escalofríos recordar aquel plantel de talentos que desfiló entre 1995 y 2002 por las arenas del Talaia, restaurante emplazado en el Puerto Olímpico del que Ferran Adrià y Juli Soler eran copropietarios. Figuras que después alcanzarían tanta trascendencia en la alta cocina española como Alex Montiel, Sergi Arola y el pastelero Oriol Balaguer, que oficiaron bajo la dirección de Carles Abellán, gestor de enorme envergadura. Listado del que también formó parte el propio Singla, que durante los cuatro años que precedieron al cierre se ocupó de la dirección de sus fogones. Antes, justo en 1996, aquel joven de futuro prometedor había ideado un plato emblemático, la tortilla de patatas deconstruida (servida en copa de *martini*-cóctel para degustar con cuchara), que le proporcionaría gran renombre debido a la generosidad de Adrià, que aireó sin tapujos la creatividad de uno de sus colaboradores.

LA MAR SALADA

PUNTUACIÓN 6

Paseo de Juan de Borbón, 58. (Barcelona).

Teléfono: 932 21 21 27. 'Web':

www.lamarsalada.cat. Cierre: martes. Precio:

entre 40 y 50 euros por persona. Menú marino, 30. Buñuelos de bogavante, 10,80.

Suquet de rape con almejas, 24,80. Arroz negro, 13,80. *Brownie*, 5,25 euros.

[Encuentra otros restaurantes en Barcelona](#)

La noticia en otros webs

[webs en español](#)
[en otros idiomas](#)

Bacalao con chanfaina

Ahora, después de un largo periodo distanciado de las cazuelas, Singla se ha vuelto a anudar el delantal para incorporarse a La Mar Salada, típico establecimiento de la Barceloneta que hasta hace poco regentaban en solitario Marta Cid, nieta del veterano propietario, junto con su esposo, el repostero Albert Enrich, que -curiosa coincidencia- fue discípulo de Balaguer, hoy convertido en estrella. En suma, un equipo de relieve si se tiene en cuenta el rol que Marta Cid desempeña en la sala, que desde diferentes parcelas intenta poner al día las bases del establecimiento. "La zona imprime carácter. No son fáciles los cambios con la clientela que nos visita", afirma Enrich. De momento, los enunciados de su carta, algo rutinarios, siguen ocupados por entrantes, arroces, pescados y platos tradicionales, algunos contundentes, entre los que no faltan el bacalao con chanfaina, la

parrillada de mariscos y la sepia con patatas. Y también por tapas para picar, donde despuntan las primeras innovaciones del recién llegado. En suma, recetas nuevas ya afinadas junto a otras necesitadas de revisión que, no obstante, satisfacen a una clientela que atiborra el local los fines de semana.

Aun así, ni los pretenciosos buñuelos de bogavante suscitan elogios, ni las croquetas de jamón están a la altura esperable. Por el contrario, pasan con relativo desahogo los raviolis de mango con mejillones, los berberechos al vapor con jengibre, así como los canelones de buey de mar con cigalitas. ¿Algo mejor? Por supuesto. Primero, el delicadísimo gazpacho de buey de mar, renombrado icono del Talaia. Y además, la escalivada de pimientos y berenjenas con anchoas, el *carpaccio* de salmón a la soja, así como la coca de boquerones o el yodado *suquet* de rape con almejas.

¿Por qué ese temor de Singla a incorporar su famosa tortilla de patatas? En toda la oferta, sólo una transgresión llamativa, el rústico y ensalzado arroz de conejo con caracoles y setas, que al borde del mar choca por lo insólito.

Bastante más afinadas resultan sus propuestas golosas (sopa de fresones con mascarpone, *brownie* con chocolate, bizcocho de hierbaluisa), que, de momento, superan a las saladas.

Ver las ofertas exclusivas en Cataluña de [Laterooms](#)

vistos

Publicidad por Google

¿Que es esto?

Agencia de Viajes On-Line

www.rumbo.es

¡Miles de Vuelos en Oferta! Reserva Online a Precios Exclusivos

Fin de Semana Madrid

Escapadas.Bookmark.Excite.es

Escapate un Finde a Madrid Las Mejores Ofertas en Madrid

¿Te ha interesado?

0 votos

Corregir

Imprimir

Envía este artículo

Compartir



Si te ha interesado esta información, te recomendamos:

[LA MAR SALADA](#)

Otras ediciones

Publicado en Edición Impresa en la sección de El Viajero

Versión texto accesible

Edición de Bolsillo, edición para PDA/PSP ó Móvil

Edición Impresa en PDF € - 29-08-2009

[Ayuda](#)

[Contacto](#)

[Venta de fotos](#)

[Publicidad](#)

[Aviso legal](#)

[elpais.com en tu web](#)

[SiteIndex](#)

[RSS](#)

[PODCAST](#)

[SECCIONES](#)

© **Diario EL PAIS S.L.** - Miguel Yuste 40 - 28037 Madrid [España] - Tel. 91 337 8200

© **Prisacom S.A.** - Ribera del Sena, S/N - Edificio APOT - Madrid [España] - Tel. 91 353 7900 | Una empresa de



otros

medios

asociados

Entidad colaboradora

