



El restaurante de la Barceloneta ofrece un menú de excelente relación calidad-precio

La Mar Salada

Cristina Jolonch

Los aficionados a la gastronomía recordarán los buenos tiempos del Talaia, restaurante que quince años atrás asesoraba Adrià y que fue embrión del Taller de El Bulli, en el que estuvieron implicados cocineros como Sergi Arola, Carles Abellán o Marc Singla—artífice de la tortilla de patatas deconstruida—, que desde hace unos meses se ocupa de la cocina de La Mar Salada. Por casualidad, este chef al que un accidente de moto arrebató las ganas de seguir cocinando—montó una empresa de distribución alimentaria— volvió al oficio cuando conoció al repostero Albert Enrich. “Coincidimos en la guardería de los niños—explica Enrich—, y no tardamos en darnos cuenta de que compartíamos un montón de cosas. Además, yo también había sufrido un accidente que me tuvo apartado de mi trabajo.”

Hay otro personaje fundamental en el inicio de esta historia de encuentros afortunados: Marta Cid, la esposa de Albert Enrich, cuya familia era propietaria de este establecimiento de la Barceloneta, quien atiende la sala con eficacia y simpatía. La pareja adquirió hace unos años el restaurante con la intención de aportarle frescura y dinamismo y con pocas pretensiones más allá de servir una buena cocina a un precio ajustado. Y eso es, precisamente, lo que los ha convertido en punto de referencia para los barceloneses en busca de la excelente relación calidad-precio y para los gastrónomos convencidos de que se acabó la hora de los lujos innecesarios.

La Mar Salada tiene, sin ninguna duda, uno de los menús con mejor calidad-precio de la ciudad (por 12 euros) y, también uno de los arroces más sabrosos y bien cocinados que pueden comerse en Barcelona. Un plato que, a pesar de servirse junto al mar, lleva ingredientes tan terrícolas como el conejo, los caracoles, los *ceps* o los ajos tiernos y el toque silvestre del romero. Los clientes que prefieran elegir platos de la carta pueden optar por los guisos clásicos marineros o los de carne (pies de cerdo rellenos de gambas) o bien por elaboraciones como la coca de boquerón, a la plancha, la escalivada con anchoas de Santoña o la navaja con crema de laurel.

Surtido de tapas

Tomar unos entrantes y el arroz (muy buenos los buñuelos de bogavante), optar por el menú de 12 euros (que cambia cada lunes y cuenta con 21 platos entre los que elegir), por el menú mariner (30 euros) o comer a base de tapas son algunas de las opciones al margen de la carta.

Barcelona Paseo Joan de Borbó, 58. Teléfono: 932-212-127. Precio aproximado: 35 euros con vino.

Microondas y sartén

Aquellos artilugios de cocina que antes se procuraba mantener fuera de la vista hoy se exhiben sin pudor. Las cafeteras, las máquinas cortadoras e incluso el microondas pueden aportar modernidad y un aspecto más confortable a la cocina. Es el caso del Max Color, de Whirlpool, un microondas con aspecto de televisor retro al que se puede adaptar un accesorio que permite freír con una sartén especial. También contiene portabiberones y parrilla grill.



Tiramisú

El mundo de la pastelería cuenta cada vez con mejor técnica y mayor creatividad. Sin embargo, algunos dulces clásicos se resisten a la modernidad y a bajar la abundancia de azúcar. No es el caso de los turrónes, un mundo en el que conviven las barras de toda la vida, elaboradas con los ingredientes clásicos, con las creaciones más originales tanto en la forma como en la elección de ingredientes. Es una tendencia a la que se suman incluso algunas casas históricas, como Graupera, elaboradores de barquillos desde 1895, que acaban de sacar nuevas modalidades de turrón, como el de tiramisú, que aparece en la imagen, y que elaboran durante todo el año.

