

Los restaurantes de Pau Arenós

elPeriódico.com

INICIO | BIOGRAFÍA | GUÍA DE RESTAURANTES |

RSS 2.0

Monday, June 29, 2009 4:34 PM Pau Arenós

Arroz de montaña



La crónica habla de dos resurrecciones: el renacimiento de un chef con épica, Marc Singla, y la restauración de un arroz montaraz en el dominio del mar, la Barceloneta. Son dos acontecimientos. El revelador es el primero. Sacrilego el segundo.

Formó Singla parte de aquel Talaia germinal del que Ferran Adrià y Juli Soler eran copropietarios; Carles Abellan, el chef, y Oriol Balaguer, el pastelero. Talentos al borde del mar, en un Port Olímpic que lucía medallas de oro y que hoy cuelga baratijas. Después, Singla dirigió el Talaia, tuvo un accidente, se enfrió la pasión, se ofuscó con otros negocios y, entre una cosa y otra, pasaron los años.

Por un azar en el que han intervenido chupetes y guarderías, Singla se encontró con una pareja, Marta Cid y el pastelero Albert Enrich. Da la casualidad de que Albert trabajó cuatro años con Balaguer, colega de Singla en el Talaia, si bien el chocolate fue ajeno al cruce providencial. Aprovechando el instante dulce, contar el final del menú, la sopa de fresa, nube de mascarpone, reducción de vinagre y pimienta rosa, tres postres en uno.

Desde hace cien años, la familia de Marta, simpatía rubia, está al frente de Can Ros y desde hace 15, de La Mar Salada, en el paseo de Joan de Borbó. Marta y Albert invitaron a Singla a sumarse a la brisa renovada del restaurante y aquel chef que en 1996 ideó la tortilla de patatas deconstruida, se abotonó de nuevo la chaquetilla.

“Si, he vuelto a la cocina. Nunca había tenido unos jefes como ellos”, elogio Singla, recibiendo a su vez las alabanzas de la pareja, sabedores de la suerte que es tener a una estrella en sus filas. **“El objetivo es dar igual de comer a 30 que a 300”,** explican Albert y Marta, es decir, al público fiel y dominical que atesta las dos plantas como al gourmet recién incorporado a la clientela. Y para agradar a unos y otros, tres sostenes. La carta, marinera, más o menos convencional (de la parrillada al suquet). El menú (12 euros), donde cabe la bazarria de una ensalada con guacamole, quicos y mejillones. Y el tapeo, rincón en el que Singla vuelve a ser Singla, y lo será más cuando se suelte: gazpacho de buey de mar, buñuelo de bogavante, espectacular y esponjosa escalibada con anchoa (ya plato icono de la casa), sátiros berberechos con jengibre y cilantro, funambulista salmón marinado, sugerentes caracoles de mar que juegan al afrancesamiento.

Para el elogio, el arroz agreste, denominado de montaña en la carta: caracoles, conejo, *ceps*. Cocción perfecta, potente sin agobiar, sabores distinguibles. Si el comensal se deja guiar por el alma marinera preferirá otras tipicidades, el negro o el caldoso. Pero será un error. El gran arroz de esta casa es de tierra adentro.

Temas: Barcelona, Marc Singla, La mar salada

Redes Sociales -¿Qué son estos servicios?

Facebook Delicious Meneame Fresqui Technorati Yahoo!



Pau Arenós

escribe sobre cultura gastronómica desde hace una década, pero lleva 40 años con experiencia como comensal. Su biografía periodística no se reduce a las cuatro esquinas de una mesa. Ha publicado cientos de crónicas, columnas, entrevistas y reportajes en los que nadie come.



+ RECIENTES + LEÍDOS + COMENTADOS

- El abuelo Mario
- Rompiendo el hielo
- Luz en L'Escala
- Volver a divertirnos
- En Cuatro son tres

PUBLICIDAD

Los blogs de EL PERIÓDICO



LA RUEDA BUENA
Sergi López-Egea
El Pasaje Armstrong



ASUNTOS EXTERIORES
Rosa Massagué
Quedan más de cien en la cá...



CUADERNO DE NATURALEZA
José Luis Gallego
El mar donde cubre



LOS RESTAURANTES DE PAU ARENÓS
Pau Arenós
El abuelo Mario



LAS CLAVES DE JOHAN CRUYFF
Johan Cruyff
El que más se lo merece

Ver todos los blogs

CALENDARIO

< June 2009 >						
S	M	T	W	T	F	S
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11

BÚSQUEDA

Ir

TEMAS

Àtica Acai Ada Parellada Adelf Morales Adrián Milà
Albert Ventura Anglès Angle Anna Casadeval
Anna Valés Antonio Sáez arroz Artur Martínez B Lounge
Bar del Pla Bar Mut **Barcelona** Barceloneta Bcn Blau
Berguedà **Bistronómic** Bistronou Blanc de Tòfona
Blavis Bohèmic **Carles Gaig Coure Creativa**
Dani Lechuga Daniel Chávez Daniele Moretti David Gomis
David Reartes David Rustarazo Dama Lomas Dolso Dopo
Dos Cielos Dos palillos Eduard Roca El Celler can Roca
El Celler de can Roca El Prat Elena Giró Els Casals Els
tres porquets Embat Empòrium **Empordà** Enoteca
Espai Fortuny Fabián BCN Fabián Martín Felip Llufrú
Fermí Puig Ferran Caparrós Fidal Puig Fina Navarro
Fishhh! Fishop Follia Folquer Fonda Europa Fonda Gaig
Francesc Gimeno Freixa tradició fricandó Fusión Gabi
Viamana Girona Granollers Guillem Pla Guillem Vicente
Hideki Matsuhisa Hisop Homenatge Hotel Mandarin Hotel
Vela Icho Isidre Soler Jaime Tejedor Jamonisimo Jaume
Martorell Javier de las Muelas Javier y Sergio Torres
Jeroni Castell Jo Baixas Joan Jordà Joan Junyent Joan
Llobet Joan Pluvinet Joan Roca Jordi Agramunt Jordi
Castellví Jordi Ciuraneta **Jordi Vilà Paco**
Guzmán Paco Pérez Ramon Parellada
Sant Cugat

LAS IMÁGENES



VER GALERÍA DE FOTOS