

observación gastronómica

domingo, julio 12, 2009

LA MAR SALADA

**Algo más que una cocina marinera.
El retorno de Marc Singla en una
casa con solera de la Barceloneta.**



datos personales

Philippe Regol
Barcelona, Catalunya,
Spain

[Ver todo mi perfil](#)

artículos

LA PLAY- FOOD

En un restaurante de playa cuyo nombre

GUGGENHEIM bilbao 2009

MINA

Cataluña, paraíso transgénico.

CINEGOURLAND Y "BIZKAIA TOUR"

VIDEO DE SANTI SANTAMARÍA en la manifestación anti...

TRANSGÉNICOS : La Mani de Barcelona.

SALVEMOS LA INICIATIVA LEGISLATIVA POPULAR SOBRE...
EL NUEVO VELÓDROMO

Buscar en este blog

Google Traductor

[Gadgets con la tecnología de Google](#)

167438

hit Counter



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.



Marc Singla, Marta Cid y Albert Enrich.



Marc Singla ha vuelto a los fogones después de siete años de ausencia. Para los que no conocen la historia reciente de la gastronomía barcelonesa, este cocinero, aun joven, ha sido durante años el chef del **restaurante Talaia**, liderado por **Ferran Adrià**. El periodo en cuestión duró del 95 al 2002 aunque Marc sólo tuviera la dirección de la cocina los últimos 4 años. En aquel restaurante del puerto olímpico pasaron cocineros como **Alex Montiel**, **Sergi Arola** y **Oriol Balaguer** en los postres, siempre bajo la dirección de **Carles Abellán**.

Marc me confiesa que no ha vuelto a pasar por el emplazamiento. El puerto olímpico no ha cuajado como sitio glamuroso y el hermoso comedor panorámico en forma de rotonda estará ocupado seguramente por un impersonal restaurante chino.

Recuerdo aquellos años con algo de nostalgia ya que me había convertido en un cliente asiduo. Después del cierre del Talaia, Marc se dedicó a otras actividades como el negocio del pescado aunque sintiera siempre por dentro el deseo de volver a cocinar algún día. Sólo hacía falta que apareciera la oportunidad.

Un día se cruzaron en su camino **Marta Cid**, la nieta del propietario de **Can Ros** y de la **Mar Salada**, y su marido **Albert Enrich**, ex pastelero de **Oriol Balaguer**.

"Ha sido una historia de química, casi como una adopción por parte de Marta y Albert" explica Marc con una amplia sonrisa. Se le ve feliz.



Se les ve feliz a los tres.

En cocina es un tandem perfecto, lo que les permite tener abierto todo el día, todos los días del año y cerrar únicamente los martes. En la sala, la simpatía de Marta sabe transmitir al cliente toda esta buena onda. Fue ella quien tomó la valiente decisión, hace 3 años, de seguir con el negocio de sus abuelos, aunque **Ramón Cid**, a sus 83 años sigue haciendo todavía las compras una vez a la semana.

Se renovó enteramente el espacio pero manteniendo su carácter marinero, típico de la Barceloneta, con su amplio y luminoso salón del primer piso y su agradable terraza.

Con la nueva etapa, la cocina sería un poco el reflejo de lo que sucedió en el decorado. Una puesta al día sin romper las "paredes maestras" del edificio.

Buñuelos de bogavante y croquetas de jamón de bellota,



(¡pero qué buñuelos y qué croquetas!),



escalivada con magníficas anchoas del Cantábrico,(de las que no quedan apenas...), fideuás, arroces marineros, suquet de rape con almejas,



buenísimos canelones de buey de mar con cigalitas (las cigalas no están en el relleno sino al lado, en su justo punto de cocción) y con la pasta "al dente".

Marc quiere introducir poco a poco platos de cocina más moderna pero sin romper la idiosincrasia de la casa. Esta prudencia le honra pero le animo a que sirva en su festival de tapas su deconstrucción de la tortilla de patata que le hizo famoso en los 90, gracias a la magnanimidad de Ferran que no tiene reparos a la hora de reconocer los méritos de los que han colaborado con él.

¿Por qué no una "tortilla a la cuchara" entre



esta ensalada de caballa (justa cocción) con escabeche de cerezas y



estos deliciosos mejillones de roca con ligero puré de sofrito y crema al laurel? (Marc es un maestro haciendo estas confituras de cebolla y tomate).

Si algo caracteriza nuestra época es que los estilos se van mezclando. Los restaurantes de cocina tradicional pueden perfectamente introducir, como sería en este caso, algunas técnicas que fueran en su momento de "**vanguardia**" y algunos restaurantes clasificados como "de vanguardia" mantienen y miman cada vez más **el sabor goloso de la memoria** (Roca, Ruscallea, Dani García y, por lo que voy escuchando, ocurre lo mismo en el nuevo Freixa de Madrid). **Las fronteras van cayendo y los etiquetajes son cada vez más difíciles de asumir.**

Marc pondrá próximamente en la carta el bulliniano gazpacho de buey de mar, que, a su nivel, también fue "vanguardista" a principio de los 90. De momento degustamos



los berberechos con albahaca (algo aceitosos),



el excelente rape con puré al Jabugo y quenelle de sofrito,



el tradicional guiso de patata y sepia (me gusta que la sepia esté algo más tersa) y sobretodo, isobretodo!



el arroz con caracoles, conejo y ceps (boletus). Un grano perfecto, unos sabores potentes de la Cataluña interior llevados a la orilla del mar. Toda una golosa provocación.

A pesar de las medias raciones, llego exhausto a los postres. Técnicamente impecables como no podía ser de otra manera.

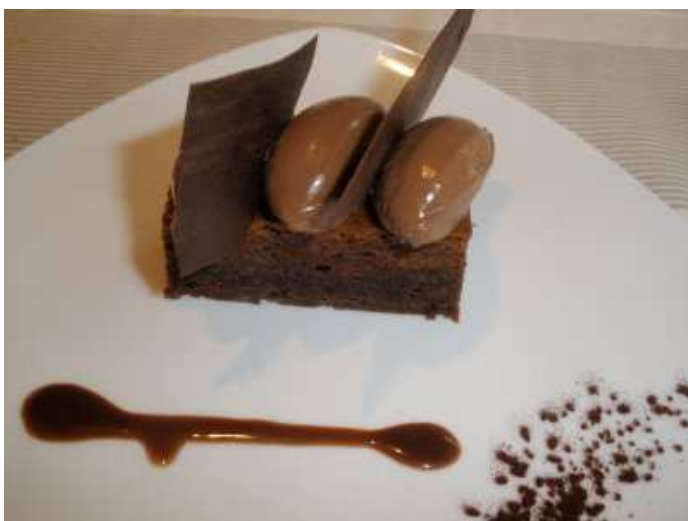


Buena la mousse de mascarpone a la pimienta rosa con coulis de fresas. Pero no me gusta que se encuentren las bayas secas enteras.

Prefiero que se muelan. Así se dosifican mejor.



Buena también la tatin con crema a la vainilla Bourbon



y excelente el brownie, con cremoso de chocolate.

Pero lo mejor de esta cocina, como lo recalcan Albert y Marc es que se pueda ejecutar con el mismo nivel de calidad para 30 personas que para 300. Es tanto un reto socializar la calidad como la búsqueda de la excelencia.



Marta me propuso, para acompañar este largo menú, un cava reserva de producción ecológica de Vall Dolina.

Al mediodía se sirve por 12 €, todo incluido, un menú de una relación calidad-precio espectacular.

Una excelente opción es también el menú marinero de 30 € con 4 tapas , 1 ensalada, un arroz de calamaritos o un pescado del día y una crema catalana.

Los precios a la carta oscilan entre los 13€ de la sepia con patatas y los 25 del suquet de rape con almejas. Los entrantes más baratos y los postres rondan los 5 € . La calidad a veces no tiene un sobrecoste. Son precios muy competitivos en el barrio de la Barcelonesa que no suele ser el más barato de Barcelona por la alta presencia de turistas.

LA MAR SALADA

Paseo Juan de Borbón, 58

93 221 21 27

Cierra los martes. Servicio de cocina permanente. Abierto todos los días del año.

posted by philippe regol at 7/12/2009 10:54:00 pm 

2 comments:

 **anónimo said...**

Los que conocemos la cocina de Marc estamos de celebración por volver

a disfrutar su magia.

Los que no la conozcan también pués tienen la oportunidad de descubrir a un genio.

7/13/2009 10:38 PM

 **el pingue** said...

Este me lo apunto. ¡Estoy como el perro de Paulov!

Un abrazo

Roberto

7/15/2009 6:21 PM

[Publicar un comentario en la entrada](#)

links to this post:

[Crear un enlace](#)

[<< Home](#)