



MARÍTIM RESTAURANT CUANDO SE ES GUAPO

Arroces y pescados a la leña en un acantilado de diseño sobre el Port Vell, el litoral barcelonés y el Mediterráneo.

Ser bueno en lo que uno hace tiene muchas ventajas. Si eres un restaurante, por ejemplo, te ahorra trampa y cartón y horas de retórica simplemente abriendo las puertas. Cuando, por decir algo, tu arroz es excelente (del Delta de l'Ebre y Pals) y tu pescado y tu marisco vienen a diario de lugares como la Costa Brava, Sant Carles de la Ràpita y la Boqueria, la buena mano de tus cocineros sólo tiene que fluir. Y en caso de ser el flamante Marítim, en el Port Vell, el espectáculo de las vistas ocurriendo en tu terraza blanquiazul y en tu comedor acristalado se lleva con la naturalidad del que ha sido siempre alto, guapo y carismático.

SABOR A MAR

Los marineros son gente de costumbres, y la cocina que propicia su trabajo pide resaltar cuán delicioso es lo que sale del océano. Así deslumbra el Marítim, porque para las recetas de siempre elige, entre lo bueno, lo más, desde los postres hasta los entrantes:

caracoles de punta a la sal, calamares a la andaluza (rebozados sólo con harina: fritura, no fritanga), buñuelos de morro de bacalao con la sal justa –caro de ver–, una cazuelita de berberechos con un idóneo aceite de cilantro... Tal vez pueden pedir medias raciones y guardarse para especialidades de la casa como el arroz caldoso de bogavante o la paella de pescado y marisco al dente, algo cargada de sepia pero con un tostado sencillamente perfecto.

LA LEÑA REINA EN LA CARTA

Descorchado el apetito y, para ir bien, un Jardín de Lucía (blanco, D.O. Rías Baixas) o un Vaya Pasada (blanco, D.O. Rueda), pésquense de la carta algo a la leña: pulpo sobre fondo de patata, brocheta de vieira y langostinos... O un filete de buey, que también se hace al fuego y que precede de maravilla a un sorbete de limón con ginebra. **Sergi Garcia**

Moll d'Espanya s/n. (Barceloneta) T. 93 221 17 75.
Marinera. Ab. 13 a 24 h. (35-45 €).

WHEN YOU'RE HANDSOME

Charcoal grilled rice and fish dishes overlooking Port Vell, Barcelona and the Mediterranean coastline

Marítim Restaurant Being good at what you do has a lot of advantages. One of them is the possibility of saving words. When, say, your rice and seafood dishes are excellent, with ingredients arriving daily from ports on the Costa Brava, Sant Carles de la Rapita, and then cooked in the traditional way that ensures they maintain maximum flavour and presented in dishes like a casserole of clams with cilantro oil or risotto with lobster. When the views from your terrace are simply incredible, when you've always been handsome, nice and tall. If you add to this a wine cellar well stocked with wines like Jardín de Lucía (D.O. Rías Baixas) and Vaya Pasada (D.O. Rueda), then success is guaranteed.