



MARÍTIM

UN OASI MARINER

Ubicat en un entorn privilegiat, a la planta superior del Reial Club Marítim, amb unes formidables vistes sobre el port esportiu de Barcelona, hi ha el nou Restaurant Marítim, obert el passat mes de juliol. Amb vocació de convertir-se en un lloc de referència de la cuina marinera a la ciutat, ofereix una cuina tradicional amb tocs moderns, amb elaboracions en què predomina la senzillesa i la qualitat del producte per davant d'elaboracions complicades, amb una apreciable influència de la nova cuina basca i amb arrossos per llepar-s'hi els dits.

Amb un interior que ens transporta a una càlida estètica marinera, a l'aixecar-nos de la taula després de menjar no podrem evitar la sensació d'haver gaudit d'un petit oasi dins la ciutat. Els plats que s'afegixen a la carta estan pensats per transmetre sensacions als sentits del comensal. Entren per la vista, la seva aroma fa que s'activin les papil·les gustatives i es preparen per obtenir tots els matisos que la preparació del menjar aportarà al nostre

gust. D'aquesta manera, quan el comensal hagi acabat el seu àpat, tindrà la il·lusió de tornar a demanar-lo la pròxima vegada i, a més, recomanar-lo a amics i coneguts. Aquestes tres premisses s'aconsegueixen a bastament al Marítim.

UN XEF D'EXPERIÈNCIA

El responsable de dirigir l'equip de professionals a la cuina del Marítim és el xef Antxon Arribillaga, que va començar la seva trajectòria en aquest món al Restaurant Aquelarre de Sant Sebastià, a finals dels anys 80, de la mà del gran xef Pedro Subijana. Allà va aprendre no únicament a cuinar, sinó també a organitzar-se i tenir la disciplina necessària per dur a bon port un projecte d'aquest nivell. Tot i que és primordial tenir una bona base de coneixements, cal estar en aprenentatge constant pel que fa a la tècnica i a l'evolució de les receptes.

PEIX I ARRÓS

Els productes estrella de la carta són, sens dubte, el peix i l'arròs. Entre els entrants hi

ha navalletes a la planxa amb olivada i pinyons, escopinyes al vapor amb oli de coriandre, cargols de punxa a la sal, gambes o escamarlans de la llotja de la Barceloneta a la sal, l'espectacular cassolada de closca o l'assortiment de peix fresc fregit de la llotja. Pel que fa al peix, podem gaudir del pop a la llenya amb patates trinxada amb forquilla, el rapet de costa, el tall de lluç de palangre o l'orada amb fons de patates. També els escamarlans oberts o les gambes a la sal resulten excel·lents.

MESTRES DE LA PABELLA

A la Ciutat Comtal abunden els restaurants que serveixen arrossos, però sobre la seva qualitat hi hauria un munt de coses a dir. És per això que

quan un descobreix un restaurant com el Marítim ho celebra no només amb el paladar, sinó amb tota l'ànima.

I és que un espai a banda mereixen les paelles. Com el mateix xef ens indica, per aconseguir la perfecció cal que l'arròs tingui un color daurat però no cremat, que estigui distribuït de manera uniforme i que l'olor que desprengui tingui l'aroma del mar que hi haurà deixat el bon brou del peix utilitzat.

A més, el punt de cocció ha de ser l'òptim i, per descomptat, els ingredients han de tenir la màxima qualitat. Acomplint tot això podem gaudir d'una bona paella de peix i marisc, de l'arròs negre amb sipla, del de verdures amb DO de Calasparra, del caldós amb llamàntol o de l'arròs a banda d'escamarlans de la costa, tots ells elaborats amb arròs de Pals o del delta de l'Ebre.

LA RECOMANACIÓ DEL XEF

Tot i mostrar-se orgullós de qualsevol de les propostes que es poden trobar a la carta, al demanar al xef Arribillaga el seu suggeriment a l'hora de demanar, ens diu: "Si hagués de recomanar un primer, un segon plat i unes postres per viure una experiència comple-

QUÈ FEM ABANS?

L'Small Bar (c/ Comptessa de Sobradià, 9), com suggereix el seu nom, és un local de petites dimensions, però de gran gust tant pel que fa a la decoració exquisida com pels seus còctels, ideals per a un pre-dinner drink, en patules del barman.

ta al Marítim, de primer triaria qualsevol dels mariscos que cuinem, tant a la llenya com al vapor, encara que per la seva senzillesa i puresa de gust, destacaria els musclos al vapor amb un toc de llima. Pel que fa al segon, un dau de turbot a la brasa de llenya amb oli de Montbrí i refregit d'all. De postres, no deixeu de tastar el deliciós pastís de poma fina feta al moment amb el seu gelat de vainilla". ANNA TOMAS

MARÍTIM RESTAURANT *****

Moll d'Espanya, s/n, dins del Reial Club Marítim. ■ Barceloneta (L4) ☎ 93 221 17 75. ☉ De dl. a dj., de 13 a 16.30h i de 19.30 a 23h; dv., fins a les 24h; ds. i dg., de 13 a 23h. € 50 euros. & Adaptat.

L'ESPAI

INTERIORISME DELUXE

La primera i única localitat local de alta qualitat de l'espai que ha patinat per aconseguir-ho és la del Reial Club Marítim. Aquesta localitat és un oasi de qualitat i sensibilitat per a tots els comensals. El restaurant Marítim ofereix un espai únic i exclusiu, amb un punt de vista que és inimitable en la ciutat. A més, per a un comensal que vol viure una experiència única, hi ha un espai d'espai.

