



## Marítim



Si tallen alguns serrells, aquest serà un lloc important.



### Moll d'Espanya, s/n.

T. 93 221 17 75. Preu aprox. 40 €

A Barcelona hi ha llocs que Nova York, París o Londres ja voldrien per al seu paisatge. Ens referim a aquest Marítim, restaurant situat a les altures del Reial Club Marítim de Barcelona, un dels pocs —potser l'únic— que permet veure des de la seva terrassa una esplèndida cara de la ciutat, allí on mor la Rambla. Amb un fino d'aperitiu, vam veure passar velers, iots i algun pescador aficionat, mentre arribaven a la taula llagostins de Sant Carles, bullits amb aigua de mar, freds, ideals per assaborir amb una bona maionesa casolana. El Marítim, que fins fa poc era del malaguanyat grup Pòsit, aspira a ser mascaró de proa del grup

AN, dirigit per Artemi Nolla. La decoració hi ha donat el caràcter i l'elegància que hi faltava. Els blancs i blaus i una bona il·luminació fan que de nit sigui un dels llocs més agradables de la zona. La seva terrassa coberta, amb butaques, és un lloc ideal per a una sobretaula mentre el gel fa concert en un bon whisky.

Pel que fa a la cuina, probablement la seva inexperiència fa que no sigui, per ara, del tot perfecta. No obstant això, l'oferta és molt interessant, tot i que donat el lloc del seu emplaçament podria orientar-se una mica més cap a l'esperit de la Barceloneta. Un bon equip de cuina, dirigit per Antxon, ho està fent molt bé i promet crear un punt de referència clar de la zona, amb una utilització de la llenya que ressalta tant les gambes de la llotja com alguns peixos

salvatges. Les carns, naturalment, són òptimes en aquesta cocció. Es pot començar amb un pica-pica on no hi falten escopinyes, musclos, calamars, braves o peixet fregit i on es pot gaudir d'una excel·lent sopa de peix. L'arròs a banda amb brou d'escamarlans de la costa o l'arròs DO Calasparra amb verdures són altres opcions. Vam optar, en canvi, per uns papardelle amb ou escalfat, trufa i crema de formatge.

Serà, sens dubte, un dels punts clau de la primavera i un no poder-hi entrar a l'estiu, si els nois de la cuina aconseguixen el punt que el barceloní busca en la seva cuina marinera. Totes les condicions les tenen en aquest lloc únic per la seva ubicació. Bones postres i una carta de vins millorable si busca marcar una diferència amb la resta de restaurants del grup. —*Marcelo Aparicio*

### EL COMPTA

#### Marítim

(2 persones)

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| 1 Llagostins aigua de mar | 18             |
| 1 Sopa de peix            | 9              |
| 1 Pappardelle             | 8              |
| 1 Bonitoi cuit amb llenya | 17,50          |
| 1 Pastís de la casa       | 5              |
| 1 Pastís de poma          | 5              |
| 1 Petit Caus              | 18             |
| 2 Pa blanc                | 3,90           |
| 2 Cafè                    | 3,75           |
| <b>TOTAL (amb IVA)</b>    | <b>88,15 €</b> |

'Time Out Barcelona' visita anònimament els restaurants i paga el compte.