

Talaia Mar



La necesidad de ser diferente



La sombra de El Bulli y de sus populares propietarios, Fernando Adrià y Juli Soler, es muy larga e influye de forma determinante en todos los negocios de restauración en los que participan, levantando una expectación que en algunos casos resulta difícil de satisfacer. Este es el caso de Talaia Mar de Barcelona que ha necesitado dos años para desprenderse de las distintas etiquetas y demostrar su propia personalidad, que lo ha convertido en uno de los restaurantes más sugerentes e imaginativos de la ciudad condal.

Los acogedores salones privados también permiten admirar la magnífica vista del Mediterráneo



Situado en la base de la Torre Mapfre y con una privilegiada vista panorámica sobre el puerto deportivo y las nuevas playas que han quedado como parte de la herencia de los Juegos Olímpicos, Talaia Mar nació en la mente de Fernando Adrià y sus socios como un Bistro, como una "casa de comidas" donde se pudiese atender a 200 comensales, a mediodía y por la noche, ofreciendo una cocina de calidad, pero con un servicio rápido y un precio económico.

Para ello se nombra como director a Carlos Abellán, salido de la primera promoción de la Escola de Restauració i Hostalatge de Barcelona y con siete años de experiencia en las cocinas de El Bulli, y se forma un joven equipo de veinte personas para cocina y otras tantas para la sala, que tienen como objetivo ofrecer un tipo de cocina muy sencillo, pero las previ-



Carlos Abellán dispone de un joven y entusiasta equipo en las labores de cocina



siones son ampliamente superadas por las demandas del público.

Desde el primer día el restaurante se llena con una clientela que espera encontrar unas propuestas cercanas a las del ya mítico restaurante gerundense, lo que genera una considerable confusión y obliga a los responsables del local a replantearse toda la concepción del negocio. Tras los primeros seis meses de euforia, la afluencia de este público decrece y empieza el verdadero desarrollo de Talaia Mar, hasta cierto punto dificultado por su gran cercanía con el Puerto Olímpico y la etiqueta de baja calidad que pende sobre sus locales. Se procede a una profunda reestructuración, reduciendo la plantilla a unas doce personas en cocina y la misma cifra en sala y, sobre todo, empezando a buscar una cocina que, aún bebiendo de las fuentes de El Bulli, ponga de manifiesto la personalidad de Carlos Abellán y su joven equipo.

La tarea ha sido ardua pero el entusiasmo y la profesionalidad desplegados por todos los que forman Talaia Mar han logrado salvar todos los obstáculos y ahora, casi dos años después de su apertura, han logrado ganarse una fiel clientela, formada en su mayor parte por ejecutivos que encuentra allí en espacio idóneo para realizar comidas de trabajo o cenas más sosegadas y placente-

ras, pero siempre con una cocina ligera e imaginativa y una ajustada relación calidad-precio.

La sala

La forma prácticamente circular y la posición elevada sobre el nivel del suelo, que dan nombre al local (Atalaya en castellano), han condicionado la distribución del restaurante para sacar el máximo rendimiento al espacio y permitir disfrutar a los comensales de la relajante vista del mar que puede contemplarse por la cristalería que rodea todo el establecimiento.

Las mesas se han distribuido siguiendo el perímetro de la sala para facilitar el disfrute de tan magnífica panorámica, disponiendo de diversos biombo y cortinajes que permiten acotar espacios para la realización de banquetes o comidas numerosas, y en la zona central se han dispuesto tres pequeños camarotes que hacen las funciones de salones privados, decorados, al igual que el resto del local, con distintos tonos de madera que confieren elegancia y sobriedad al ambiente.

En la parte posterior se encuentra situada la cocina, totalmente acristalada para que el público pueda ver las evoluciones de los profesionales durante la preparación de los platos y a la vez permitir la entrada de luz natural que hace más cómodo y agradable el trabajo. En la instalación no se han economizado esfuerzos y se ha creado un espacio en el que la más moderna tecnología se ha distribuido de forma funcional para facilitar el trabajo y garantizar un eficaz servicio de todas las especialidades al momento.

La cocina

Definir la cocina de Talaia Mar y de su director Carlos Abellán es difícil. El prefiere llamarla "cocina de equipo" -no en vano figuran en la plantilla algunas de las más jóvenes realidades de la restauración española como su 2º, Sergi Arola, vencedor en la última edición del Concurso de Cocina Joven de Autor celebrado en Vitoria, o el responsable de los postres, Oriol Balaguer, Mejor Maestro Artesano Pastelero de España



Una gran cristalería permite a los clientes ver las evoluciones en la preparación de los platos



1.993, que se ha convertido en uno de los mejores "postreros de restaurante" del país aplicando la técnica pastelera con conceptos plenamente culinarios.

Las raíces de la cocina del Talaia se encuentran en la cocina tradicional catalana y, por extensión, mediterránea aunque absorbiendo influencias de culturas tan dispares como la japonesa o la árabe, para lograr elaboraciones con una marcada personalidad. Sencillez y ligereza son el denominador común en todas sus propuestas, que buscan el preservar al máximo el sabor auténtico y natural de todos los productos pero dotándolos de ese toque de originalidad, de esa "chispa" que permite marcar la diferencia.

Uno de los grandes aciertos de la carta del Talaia es la creación del "pica pica", una oferta prácticamente inédita en restaurantes de una categoría media-alta, que recoge una extensa selección de tapas y otras pequeñas propuestas que permiten disfrutar de una variada degustación de especialidades de forma rápida, sin tener que recurrir a los clásicos Menús de Degustación poco adecuados para comidas de trabajo. Mención especial merece también la Carta de Postres en la que se recogen algunas de las creaciones más innovadoras de la restauración barcelonesa.



La cocina dispone de los más modernos equipos distribuidos de forma funcional para facilitar el trabajo y la rapidez de servicio

La Cocina del TALAIA MAR



Sopa de Melón y Pomelo Rosa a la Menta

Ingredientes
1 melón "Vicentín"
100 g almíbar a 20º
1 limón
2 pomelos rosas
menta fresca

Elaboración
Pelar el melón, eliminar las pepitas y pasarlo por el robot junto con el almíbar y el zumo del limón y los pomelos. Mezclar hojas de menta fresca picadas en juliana y enfriar.

Carpaccio de Ceps con Jabugo y Pasta fresca

Ingredientes

500 g ceps (boletus edulis)
1 l aceite de oliva
2 u cabeza de ajos
1 hoja de laurel
sal y pimienta

Vinagreta de piñones

100 g piñones tostados
300 g aceite de confitar los ceps
2 cucharadas de perifollo
1 cucharada de vinagre de Jerez
sal gris y pimienta

Elaboración

Escoger ceps pequeños o medianos y pelar los troncos con un pelador o cuchillo. Cocer durante 10 minutos el aceite a fuego lento con las cabezas de ajos partidas por la mitad y la hoja de laurel. Retirar del fuego, salpimentar y dejar enfriar. Incorporar los ceps al aceite y volver a calentar a fuego suave, cuando rompa el hervor dejar cocer durante 5 minutos, retirar del fuego y dejar enfriar. Dejar

macerar los ceps en el aceite durante 24 horas en el frigorífico, escurrirlos y cortarlos en finas láminas. Cubrir el fondo de un plato con las láminas de ceps y aliñar con una vinagreta de piñones realizada con el aceite de macerar las setas. Colocar en el centro del plato un nido de pasta fresca y decorar con unas virutas de jamón de Jabugo.



Gratinado de Cañailas y Setas

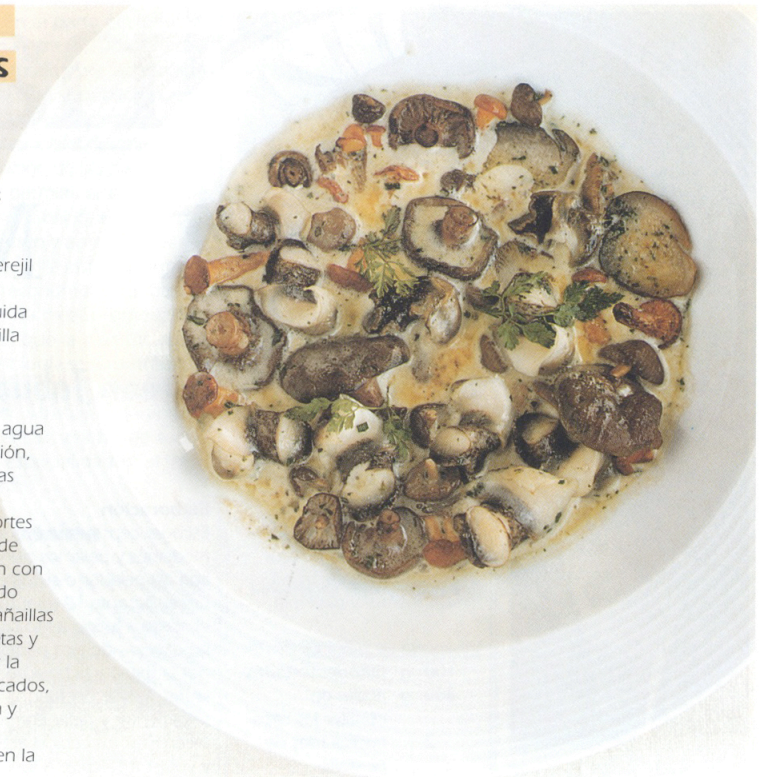
Ingredientes

- 200 g níscales "botón"
- 200 g rebozuelos pequeños
- 200 g rebozuelos anaranjados
- 200 g trompetas de la muerte
- 500 g cañailas
- ciboulette, perifollo y perejil
- sal y pimienta
- 2 cucharadas de nata líquida
- 1 cucharada de mantequilla

Elaboración

Limpia bien las cañailas y hervirlas durante 30 minutos en abundante agua salada. Reservar el caldo de la cocción, enfriar las cañailas y extraerlas de las conchas.

Limpia bien las setas y con los recortes sobrantes preparar un caldo corto de setas. Saltear las setas en una sartén con una gota de aceite de oliva y cuando estén casi en su punto añadir las cañailas y mezclar. Mojar con el caldo de setas y cañailas y dejar reducir. Incorporar la ciboulette, el perejil y el perifollo picados, ligar el conjunto con la mantequilla y salpimentar. Incorporar la nata semimontada, emplatar y gratinar en la salamandra.



Merluza con Tomate fresco al Tomillo y Patata y Mozzarella

Ingredientes (para 8 personas)

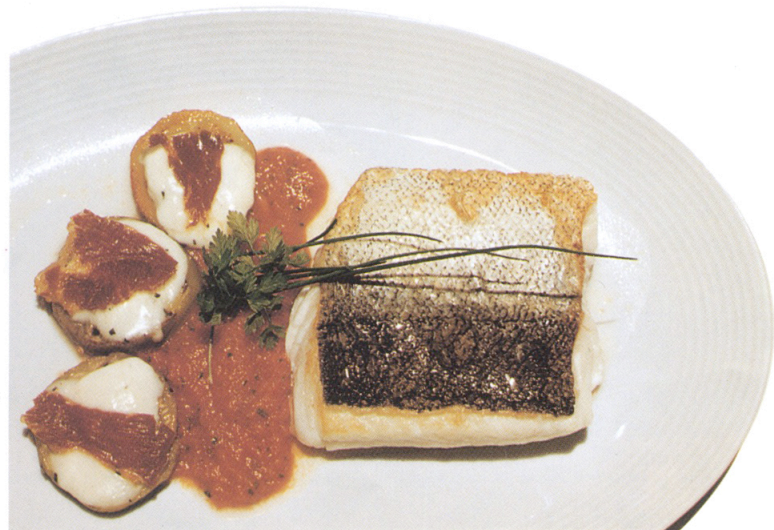
- 1 merluza de palangre
- 1 mozzarella fresca
- 2 patatas
- 1.000 g tomates
- tomillo
- sal, azúcar y pimienta

Elaboración

Limpia la merluza y obtener las supremas.

Escaldar los tomates, pelarlos, eliminar las pepitas y cortar en dados irregulares. Saltear el tomate con un chorrito de aceite de oliva, añadir sal, azúcar y pimienta, aromatizar con el tomillo y reservar.

Hervir las patatas enteras, cortar en rodajas del tamaño de la mozzarella y cortar el queso igual, colocándolo sobre la patata. Asar la merluza en la parrilla y colocarla en un lado del plato. Situar en el centro el tomate, en el otro lado las patatas con queso y gratinar.



Pato con Peras

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 pato
- 6 peras
- 100 g azúcar
- vinagre
- sal
- fondo de pato

Elaboración

Cortar el pato en trozos pequeños y las peras a cuartos y dorarlo en una cazuela de barro con aceite de oliva. Añadir las peras, dejar cocer cinco minutos y añadir el azúcar para hacer un caramelo. Agregar un vaso de vinagre y dejar hervir durante un minuto.

Incorporar el fondo de pato, preparado con las carcasas, alas y patas hervidas en agua durante una hora a fuego lento, y dejar hervir lentamente hasta que la carne esté tierna.

Rectificar de sal y servir bien caliente.



Raviolis de Tomate a la Vainilla con Sorbete de Yogurt

SOPA DE TOMATE

Ingredientes

- 1.000 g tomate maduro
- 100 g azúcar
- 150 g agua
- c/s albahaca

Elaboración

Pelar los tomates y retirar las pepitas. Mezclar en una candelera con el agua el azúcar y la albahaca y cocer en horno a 170°C durante una hora y media. Pasar por el termomix y enfriar.

RAVIOLIS

Ingredientes

- Mango
- Jarabe 50%

Relleno

- Tomates maduros
- Azúcar
- Vainas de vainilla
- Sal

Elaboración

Escaldar los tomates, pelarlos, retirar las pepitas y cortar en pequeños dados. Fundir el azúcar en una sartén, añadir la raspadura de vainilla y las vainas y la sal, saltear bien y dejar en maceración hasta el momento de servir.

Cortar el mango muy fino con la máquina de fiambres y escaldar con el jarabe. Rellenar láminas de mango con el tomate a la vainilla y formar el ravioli.

JALEA DE ALBAHACA

Ingredientes

- 1.000 g agua
- 200 g albahaca
- 175 g azúcar
- 8 u hojas de gelatina

Elaboración

Hervir el agua y el azúcar y escaldar la albahaca fresca. Enfriar rápidamente con hielo e incorporar la gelatina fundida. Dejar en el frigorífico.

AZÚCAR DE ALBAHACA

Ingredientes

- 350 g agua de albahaca
- 1.000 g azúcar

Elaboración

Hacer una infusión con agua y hojas de albahaca fresca hasta que tome color. Mezclar el agua con el azúcar y hervir. Extender el azúcar sobre un papel o un tapete de silicona y dejar cristalizar.

SORBETE DE YOGURT

Ingredientes

- 1.000 g yogurt casero
- 300 g glucosa
- 20 g azúcar invertido
- 40 g azúcar

Elaboración

Mezclar el yogurt con los azúcares y mantecar.

Montaje

Disponer en el fondo de un plato sopero una cantidad de sopa de tomate. Colocar en los cuatro lados unos raviolis de tomate a la vainilla y encima unos cristales de azúcar de jalea de albahaca y en el centro del plato, sobre la sopa, una quenelle de sorbete de yogurt. Decorar con una hoja de albahaca caramelizada.

