

SITIOS

Tras una larga trayectoria en casas reconocidas, Ferran Soler acaba de estrenar su propio negocio, que arranca con desayunos con tenedor, aperitivos y comidas



El cocinero Ferran Soler en el comedor de su pequeño restaurante



CRISTINA JOLONCH

BARCELONA

29/10/2022 07:00

Los desayunos con tenedor y con cuchara van resurgiendo en Barcelona, donde buena parte de los nuevos negocios de restauración requieren el encaje de bolillos para hacer frente a la carestía de la materia prima, los equipos reducidos y la conciliación familiar o con la vida en general, más allá del trabajo. Con esas premisas Ferran Soler acaba de encender los fogones de Can Marlau (París, 161), que se anuncia con la ambivalente coletilla bar-restaurante gastronómico. Es, seguramente, ese modo de insinuar ese “no pero sí” de quienes tratan de tocar con los pies en el suelo pero sin cerrarse puertas.

Por el momento, apuesta por las mañanas, que pueden dar mucho de sí. Empezando por el desayuno temprano, con surtido de cruasanes (algunos rellenos de embutido frío o caliente), tortilla de patatas con cebolla, tablas de embutidos y bocadillos con enunciados sugerentes, como el de cerdo confitado con boniato frito y criolla o el de ternera con pimiento verde y mayonesa de kimchi, que dejamos para otra visita. Siguen los aperitivos

(una buenas anchoas, una gilda, una cervecita o un vermut...) y se da paso a la comida, con platos sencillos que se adaptan al mercado.



La ensaladilla rusa



Los fideos con gambas como los preparaba la abuela Francisca

Can Marlau, el nombre es un tributo a las pequeñas gemelas del chef, María y Laura, suma otro aliciente a esa zona a ambas orillas de la Diagonal que cuenta con casas donde guisan tan bien como Bambarol (donde trabajó el chef), Bar Omar, Coure, La Taverna del Cínic o Nairob, entre otras.

Reconoce Soler que es en el terreno de los guisos y el producto de estación donde se siente más cómodo

Este cocinero que cuando acabo sus estudios en el CETT trabajó un tiempo en París y Londres cuenta una larga trayectoria que abarca desde Saüc a El Cellar, El Bulli, Tickets, Bodega 1900 o el citado Bambarol de Ferran Maicas. Esperamos que este nuevo establecimiento, un espacio tubular con barra a la entrada y un pequeño comedor al fondo sea un éxito rotundo y pueda permitirse mantener esos horarios, que no fueron suficiente para sus amigos del vecino Anímic, que ha cerrado. Soler sabe que es la apuesta inicial para no pasar el día entero en la cocina, pero es consciente de que el plan B sería abrir también por las noches.

Estamos ante un cocinero solvente que ha actuado con prudencia y que ha dejado pasar los momentos más duros de la pandemia para arrancar un proyecto que tenía muy pensado desde 2020 y que, vista la experiencia de divorcios profesionales entre buenos amigos que ha vivido de cerca, ha optado por embarcarse sin socios ni inversores. Esa prudencia se extiende también a la oferta de la carta de platos y vinos (esta última propone un viaje por España), que arranca con cierta contención, y que irá ampliando a medida que vaya tomando el pulso a esa clientela a quien atiende Ton Díaz con la ayuda de Jonatan Viol.



El “cap i pota”



Las albóndigas con sepia

La ensaladilla, con su simplicidad y con el toque de unos pimientos asados que la coronan y acompañada con unas finísimas tostadas es un buen punto de partida. Probamos una refrescante burrata con varios tipos de tomates, frescos y secos y albahaca y nos adentramos en los guisos con los fideos de gambas, con un caldo de pescado, un plato del que se siente orgullo porque procede de una querida receta familiar: “Son exactamente como los que cocinaba mi abuela Francisca, en Palamós. Los fideos, el arroz negro y los calamares rellenos eran sus grandes éxitos”.

Reconoce Soler que es en ese terreno de los guisos donde se siente más cómodo, y que las que más que sorprender busca sencillamente gustar y convencer. En la carta encontramos el enunciado *cap i pota*, que nos advierten que no está escrito con un error tipográfico sino una advertencia: “no utilizamos todas las partes del animal”. Son limpios y sabrosos. Correctas las croquetas e impecables las albóndigas con sepia y edamame. Postre fácil y recurrente, la tarta de queso con la archirreproducida receta del donostiarra La Viña. Habrá que probar otras especialidades en la próxima visita, para desayunar.

Can Marlau

DIRECCIÓN

C/ de París, 161, 08036 Barcelona

609 62 74 35

<http://www.canmarlau.com/>

