

VELIMIR CINDRIĆ
FOTOGRAFIJE: CORINA LANDA



COME by Paco Méndez: Stol postavljen za znatiželju

Postoje restorani koje rezervirate jer ste gladni, i oni koje rezervirate jer ste znatiželjni. COME, kompaktan i tiho samouvjeren restoran chefa Paca Méndeza u Barceloni, čvrsto pripada ovoj drugoj kategoriji. Samo ime zvuči manje kao naredba, a više kao prijateljski mig – dođi, sjedni, vidjet ćemo što će se dogoditi. I upravo je to poanta. COME ne viče, ne razmeće se i ne skriva iza ceremonijalnog luksuza. On se naginje prema vama, stišava glas i sugerira da večera još uvijek može biti razigrana, promišljena i pomalo nestašna.

U ovom slučaju nije riječ o mjestu za križanje stavki s popisa ili lov na „signature“ jela. Ne dolazite s planom. Dolazite znatiželjni, lagano gladni i spremni vjerovati, što je, kako se ispostavi, točno ono što kuhinja od vas očekuje. Prije nego što prvi tanjur stigne na stol i meni počne govoriti u teksturama, temperaturama i napola zaboravljenim okusima, vrijedi razumjeti odakle COME dolazi, tko stoji iza njega i zašto je degustacijski meni tu više razgovor nego predstava.

COME se nalazi u barcelonskom Eixampleu, četvrti obilježenoj pravilnom mrežom ulica, modernističkim pročeljima i ritmom svakodnevnog života, a ne razgledničke fantazije. To nije Barcelona suvenirnica i selfie štapova. To je živi, radni dio grada u koji se COME savršeno uklapa. Možete proći pokraj njega, a da ga ne primijetite, i ta anonimnost djeluje namjerno.

Kad zakoračite unutra, poruka postaje jasna. Prostor je miran i topao, lišen nepotrebne dramatike. Materijali su taktilni, rasvjeta blaga, a ugođaj vas poziva da se opustite, a ne da glumite. Elegancija je prisutna, ali tiha i samouvjerenja. Ništa se ne natječe s hranom za pažnju i ništa ne odvlači fokus od razloga zbog kojeg ste došli.

COME je otvoren kao prirodna evolucija kulinariskog puta Paca Méndeza u Barceloni. Nakon uspjeha i vidljivosti ranijih projekata, ovaj restoran djeluje destilirano – manji je, osobniji, fokusiraniji. Nije osmišljen da impresionira na prvi pogled, već da se otkriva postupno. U tom smislu, prostor savršeno odražava ono što je na meniju.

Paco Méndez je rođen u Meksiku, zemlji u kojoj okusi rijetko ostaju suzdržani, a hrana je duboko povezana s pamćenjem, slavljem i identitetom. Odrastanje u takvom okruženju, naravno, ostavlja trag. Davno prije nego što je naučio emulgirati ili dekonstruirati, naučio je da hrana mora izazvati emociju.

Presudan zaokret u njegovoj karijeri dogodio se kada je preselio u Španjolsku i pridružio se ekipi restorana El Bulli. Pod vodstvom Ferrana Adrije kuhanje je bilo manje stvar recepata, a više način razmišljanja. El Bulli je Méndez naučio propitivati navike, rastavljati pretpostavke i ponovno graditi jela iz temelja. Također mu je dao rijetku slobodu – dopuštenje biti znatiželjan.

Nakon El Bullija, Barcelona je postala njegova baza. Tijekom godina, Méndez je razvio stil koji meksičke okuse prevodi umjesto da ih doslovno reproducira. Čiliji postaju naglasci umjesto izjava, kukuruz, dim i kiseline pojavljuju se kao ideje, a ne reference. Istovremeno, mediteranske namirnice i katalonska sezonalnost čvrsto sidre njegovu kuhinju u prostoru.

COME je danas mjesto gdje se susreću ta iskustva. To nije ni meksički, niti španjolski restoran, a svakako nije ni projekt nostalgije. To je rad chefa koji je usvojio više kulinarskih jezika i sada tečno govori vlastitim.



COME je izgrađen na povjerenju. Nema dugačkog à la carte jelovnika, nema pritiska da se pametno naruči, nema straha od pogrešnog izbora. Sjednete, a kuhinja preuzima odgovornost. Ta jednostavnost je zahtjevna, jednostavno stoga što ne ostavlja prostor za skrivanje.

Degustacijski meni stalno se mijenja, oblikovan sezonom, namirnicama i idejama koje trenutačno kruže kuhinjom. Neka jela ostaju, druga brzo nestaju. Ta stalna promjena održava restoran živim, i za ekipu i za goste koji se vraćaju.

I upravo u tom trenutku - kada je filozofija jasna, očekivanja nježno presložena, a znatiželja potpuno probuđena, teorija ustupa mjesto apetitu. Tijekom mog posjeta, kad se prostor smirio, svjetla se prigušila točno onoliko koliko treba i bila natočena prva čaša, kontekst je prestao biti važan, a hrana je preuzela glavnu riječ. Ono što slijedi nije distancirana analiza, već osobni zapis - večera u COME-u, ispričana slijed po slijed, točno onako kako se odvijala za stolom.

Istini za volju, užitak nije započeo tek za stolom. Prije-laz između ulice i onoga što ste od toga dana ostavili iza sebe prema mjestu za vašim stolom, u COME-u najprije popunjavaju aperitivom, idealno šampanjcem ili cavom, a potom uvertirom u zasebnoj prostoriji sa šankom, gdje se gostima poslužuju prvi sitni zalogaji.

Ti uvodni botanasi (zalogaji) postavili su ton duhovitošću i preciznošću. Topla i hladna Margarita bila je razigrana reinterpretacija klasičnog koktela, poslužena kao ledena Margerita (limeta je zamijenjena zelenom mandarinom) s toplom pjenicom (60°C, s bjelanjkom sa šećerom, nešto soli, tekile i soka zelene mandarine) na vrhu, slojeviti temperaturni pripravak koji evocira citruse i agavu. Maslina "cantina" je, pak, bila maslina transformirana modernističkom tehnikom sferifikacije (sferična tekućina od maslina) - bomba okusa koja ističe note salamure i bilja i ujedno predstavlja naklon El Bulliju, u kome je tehnika nastala.

Marcipan od kikirikija je pak poslužio kao teksturni amuse-bouche koji s profinjenom preciznošću odražava tradicionalne meksičke okuse slatkih orašastih plodova (tu slana verzija inspirirana popularnom meksičkom markom marcipana), suptilan hommage meksičkoj slastičarskoj tradiciji. Dubina okusa stigla je rano uz tartar od wagyu govedine s adobom (prema receptu Pacove majke) - bogati japanski wagyu, mljeven i začinen dimljenim, zemljanim adobom, poslužen na hrskavoj masi, totopu za kontrast. Na koncu, pileći kanape s moleom došao je u obliku nježne pilećine okrunjene aromatičnim, složenim moleom, jednim od prepoznatljivih meksičkih umaka, uravnotežen jarkom kiselošću i začinskim biljem.

Nakon odlaska za stol, u poglavlju menija nazvanome Antojitos (temeljen na meksičkom izrazu žudnje za nekom hranom) istraživali su se tekstura i iluzija. Méndezov već prepoznatljivi „najtanji totopo na svijetu“ poigravao se krhkošću i hrskavošću, bio premazan kremastim guacamoleom i okrunjen Imperial kavijarom, dok se „oblak piña colade“ (lagana reinterpretacija klasičnog tropskog pića pretvorena u prolaznu pjenu) gotovo trenutno rastvarao, ostavljajući za sobom sjećanje na kokos i ananas. Kokos se u ovom nizu po treći put pojavio u spoju s listom smokve i matchom (inventivna kombinacija tropskih i biljnih nota), u tiho kontemplativnom jelu, prije snažne kombinacije

lignje, kokosa i kavijara, gdje se morska slanoća stapala s tropskom zaobljenošću.

Središnji dio jelovnika, nazvan „Nešto od Meksika i Mediterana“, jasno je artikulirao dvostruko nasljeđe restorana. Duo salata suprotstavio je profinjenu salatu Cezar, jelo meksičkog podrijetla nastalo u Tijuani (dekonstruirana verzija klasika s inćunima, consomméom od zelene salate i parmezanom à la Méndez), mediteranskoj čistoći salate Caprese (jednostavnost inspirirana talijanskom kuhinjom sa zrelom rajčicom, kremastom mozzarellom i osvježavajućim bosiljkom).

Slijedila je reinterpretirana „nogada“ sa smokvama i grožđem, koja je na suptilan način prizvala chiles en nogada putem kremoznosti i voćnosti, a ne ljutinom (redizajnirana kompozicija spajala je kremasti umak od orašastih plodova i slatko voće). Jelo Trideset vrsta zelenog povrća i trava, oda zelenom mediteranskom i meksičkom bilju slavilo je obilje biljnog svijeta, dok je sezonska Hladetina od gljiva (nježni žele od gljiva s dubokim umamijem i zemljanom ravnotežom) donijela impresivnu dubinu. Izvrsno odmjereno jelo Trilja sa šafranom i njokima od kukuruza spojila more i kopno, mediteransku ribu, temeljac s mirisom šafrana i meksičku masu u dijalog dviju kultura. Jelo „Chicarrón“ i jegulja donijelo je raskoš - kontrast hrskavosti „svinjske kože“ i punine masne jegulje, premazane i spravljene na robata grillu.

Vrhunac jelovnika, pod imenom Kraj zabave bio je otvoreno slavljenički - iberska svinjetina „al pastor“, sporo marinirana u al pastor stilu, bogata achioteom, blistavošću ananasa i dimnim notama, spoj tradicije ulične hrane Mexico Cityja i luksuza španjolske svinjetine - jelo koje je istodobno svečano i izrazito osobno.

Deserti su večer zaključili lakoćom i nostalgijom. Pred-desert od ličija, rajčice i maline, svježi intermezzo koji uravnotežuje voćnu slatkoću i kiselost osvježilo je nepce prije velikog finala nazvanog Slatki karusel - „nochebuena“, aromatični desert s toplim začinskim notama, precizni millefeuillea od manga (slojevi hrskavog tijesta s bujnom kremom od manga) i razigrane, ali profinjene interpretacije s'moresa (kanadska i američka poslastica koja se često jede tijekom kampiranja, sastoji se od pečenog sljezovog kolačića i sloja čokolade koji se nalaze između dva graham krekeri), tu uravnotežena čokoladom i dimom. Završni slatkiši pod imenom Bomboni (čokoladna cigara punjena čokoladnim ganachem i eclaire meringa s kavom i cimetom) - označili su završnu notu - diskretni, precizni i tiho zabavni.

Iz ovog menija za studeni nije proizašla izjava o fuziji, već o tečnosti izraza. U restoranu COME Paco Méndez govori meksičku kuhinju s mediteranskim naglaskom - samouvjereno, nijansirano i nedvojbeno autorski.

Sveukupno, ovaj meni tipičan je za stil restorana - duboko ukorijenjen u meksičkoj tradiciji, uzdignut modernom tehnikom i obogaćen mediteranskim namirnicama i europskom finoćom. Nedvojbeno, doživljaj itekako vrijedan Michelinove zvjezdice koji je istovremeno nostalgičan i usmjeren na pomicanje granica.

Zalogaji

Topla i hladna margarita
Maslina „cantina“
Marcipan od kikirikija
Wagyu tartar s adobom
Pileći kanape s moleom

Žudnje

Najtanji totopo na svijetu, guacamole, Imperial kavijar
Piña colada oblak
Kokos, list smokve i matcha
Lignje, kokos i kavijar

Nešto od Meksika i Mediterana

Duo salata: Cezar salata i salata Caprese
„Nogada“, smokva i grožđe
Trideset vrsta zelenog povrća i bilja
Hladetina od sezonskih gljiva
Trilja, šafran i kukuruzni njoki
„Chicharrón“ i jegulja

Kraj zabave

„Al Pastor“ iberijska svinjetina!

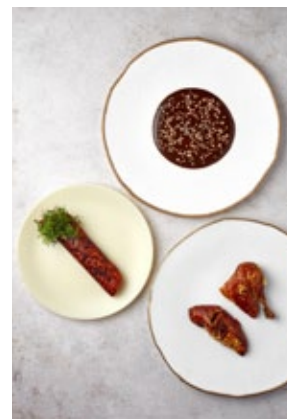
Avant desert

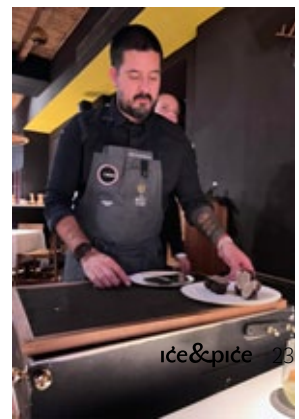
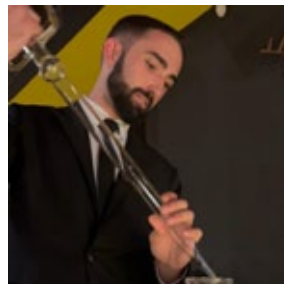
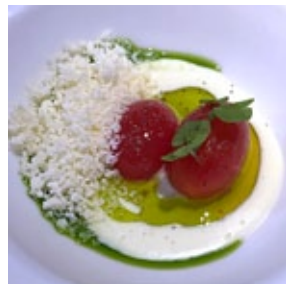
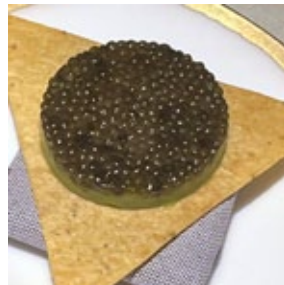
Liči, rajčica i malina

Slatki zavrtešak

„Nochebuena“
Mango millefeuille S'more

Bomboni







U restoranu COME Paco Méndez nastavlja oblikovati osobni kulinarški jezik koji nije ni nostalgican ni strogo avangardan, već duboko ukorijenjen u sjećanju, tehnici i prostoru. Jelovnik poslužen 11. studenoga razvijao se poput pažljivo koreografinog slijeda — isprva razigran, a zatim sve ozbiljniji — u kojem se meksički kulinarški identitet susreće s mediteranskom suzdržanošću.

Kuhinja Paca Méndeza često se opisuje kao profinjena, ali profinjenost tu nikada ne ide nauštrb užitka. Jela su precizno spravljena i ponekad varljivo jednostavna, ali slojevita i duboka. Kiselina izoštrava punoću, mekoća susreće hrskavost, toplina se uravnotežuje suzdržanošću. Ništa nije slučajno, ali istovremeno niti ukočeno.

Sjećanje igra tihi, ali stalnu ulogu. Meksički okusi pojavljuju se kao šapat, a ne kao izjava - čili se rabi zbog arome, a ne ljutine, tehnika koja podsjeća na street food bez njena spominjanja, poznata hrana utjehe ispričana suvremenim jezikom... Ti trenuci ne traže prepoznavanje, oni nagrađuju pažnju.

Jednako je važan i osjećaj ritma. Jela su osmišljena da djeluju zajedno, a ne da se natječu. Cilj nije niz vrhunaca, već lûk, zbog čega degustacijski meni nije samo logičan, nego nužan.

Ono što COME svjesno izbjegava jest pretjerivanje. Porcije su odmjerene, tempo promišljen, a meni se razvija postupno. Ima prostora za razgovor, za stanku, za opažanje... Doživljaj djeluje velikodušno, a ne iscrpljujuće, što je rijetka kvaliteta u suvremenoj kreativnoj gastronomiji.

U COME-u degustacijski meni nije pitanje tehničkih vatrometa ili pukog broja sljedova. Riječ je o koherenciji. Svaki slijed odgovara onome prije - ponekad kontrastom, ponekad nastavkom. Intenzitet ustupa mjesto smirenosti, izazov prati zadovoljstvo.

Za gosta to znači suptilan pomak. Bez odluka koje treba donijeti, pažnja se izoštrava. Pažljivije slušate što svako jelo želi reći. Okusi se zadržavaju, detalji se pamte, stvaraju se uspomene, a obrok postaje dijalog između kuhinje i stola, a ne jednosmjerna predstava.

Ukratko, još jedna nezaobilazna gastronomska atrakcija Barcelone. Posjetite ako budete u prilici.

