

Za Madridskim trpezama



VELIMIR CINDRIĆ

Da mi je netko prije dva i pol mjeseca, za trajanja kongresa Madrid Fusión, kada sam šetao Madridom i večerao u nekim od najzanimljivijih gradskih restorana, rekao da ćemo ovako živjeti i da će u Španjolskoj uskoro harati smrt, a restoranska industrija biti na koljenima, ne bih vjerovao. Jednako tako čini mi se i to razdoblje iz današnje perspektive.

No, budući da sam tih dana u Madridu uživao u sjajnim jelima i degustacijskim menijima genijalnih chefova, s radošću se sjećam tih doživljaja. Ako ikada budemo ponovo mogli putovati, preporučujem ova tri restorana. Vrlo su različiti – jedan klasični, ali nimalo standardni riblji, koji je toliko nov da nema ocjene, zatim jedan vrlo kreativan s dvije Michelinove zvjezdice i jedan ludi, jedinstveni i neobično zabavan s tri zvjezdice. Dakle, za svakoga ponešto.

Estimar

Ono što odmah moram reći jest da je Estimar najbolji riblji restoran koji sam ikada posjetio, ne samo zbog kvalitete i raznolikosti ribe i morskih plodova, već i zbog vina, posluge i ugodaja. Taj intiman i pomalo skriven restoran u samom središtu Madrida odražava strast katalonske obitelji Gotanegra i andaluzijskoga chefa Rafe Zafre (ex-El Bulli) prema moru, morskim namirnicama i roštilju. Kada sam ga posjetio s još četvero kolega sredinom siječnja ta ispostava originala iz Barcelone radila je tek mjesec dana. Pa ipak, čuo sam da je svakodnevno prepun, usprkos nevjerojatnoj i superkvalitetnoj konkurenciji (Madrid je, kažu, najbolji obalni grad

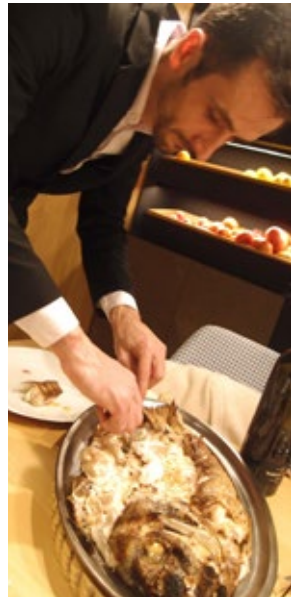
Španjolske, kad su restorani u pitanju).

Spomenuta strast obitelji Gotanegra datira iz 1895, kada je Dionisia Marco (L'Àvia Nísia) počela kupovati ribu od ribara iz sela Sant Pere de Roses, kako bi ju prodala obilazeći Figueres. Prošlo je više od 120 godina, a peta generacija obitelji (danas posao vodi Anna Gotanegra) i dalje kupuje ribu, rakove i morske plodove u Sant Pere de Rosesu. U Madridu to blago chef Zafra, vrsni poznavatelj morskih namirnica i čovjek s velikim iskustvom rada uz braću Adrià, pretvara u iznimno slasna jela.

Kad čovjek uđe u Estimar pogled mu odmah skrene u desno, u salu na čijem se kraju nalazi otvorena kuhinja i ispred nje slikovito na ledu izložena riba, rakovi, školjke i sve moguće morske delicije. Već to sasvim je dovoljno za otvaranje apetita.

Naša je večera započela predjelima koja su brzo stizala za stol jedno za drugim – incuni spravljeni na različite načine, masline, morski puževi, dagnje, čančice, crveni gambari, pržene zelene papričice padron s krumpirićima..., a jednako brzo smjenjivala su se i izvrsna vina. Za glavno jelo Rafa nam je odabrao ovećeg pagara, savršeno spravljenog na roštilju, a potom smo se zasladih hladnom kremom od ananasa s komadima ananasa te katalonskom kremom (crema catalana ili crema cremada, desert identičan crème brûléeu).

„Naša je kuhinja jednostavna i kod nje nema mjesta za greške. Temelji se na svježini i kvaliteti morskih plodova i ribe. Tražiti čaroliju u jednostavno spravljenim namirnicama nije nimalo lako, naprotiv, mnogo je rizičnije. Naravno, popularna jela provlačimo kroz fine dining filter“, rekao mi je Rafa, što je, uz fotografije, i najbolji opis onoga što nudi Estimar.





La Terraza del Casino by Paco Roncero

Iduće večeri s dvoje kolega sam posjetio restoran La Terraza del Casino by Paco Roncero, nekada znan kao Restaurante Paco Roncero, također u centru grada.

Vrlo formalan ugođaj ovog izvorno kluba za gospodu sugerira da biste trebali biti jednako formalno odjeveni, premda mnogi gosti do toga ne drže.

Restoran koji je nadahnuo i izvorno nadgledao legendarni Ferran Adrià, a koji sada vodi jedan od njegovih najistaknutijih učenika, Paco Roncero, može se pohvaliti s tri Repsolsova sunca i dvije Michelinove zvijezdice. Ima li bolje preporuke?

La Terrazu del Casino i Roncerov stil karakterizira kako tradicionalna, tako i avangardna španjolska kuhinja, premda je prisutna i zdrava doza međunarodne kuhinje. Veliki utjecaj svih gastronomskih kultura vidljiv je u dosadašnjim Roncerovim klasicima kao što su Američki škampi, Kokotxa, Pilpil od curryja i Pijetao Royal s umakom mole.

Sve je tu vrlo dobro promišljeno i koreografirano. Posluga kruha i priređivanje deserata pravi su rituali i salu restorana pretvaraju u pozornicu koja sjajno demonstrira nov način razumijevanja posluge. Interakcija s gostom tu igra glavnu ulogu, a doživljaj restorana pretvara u istinski gastronomski performans, gdje sve – od kuhinje do chefovog laboratorija nudi šou za pet osjetila.

Moj prvi susret s Pacom Roncerom potvrdio je sve ono što je o njemu do sada rečeno – multiosjetilni chef, kulinarska avangarda, lovac na izazove, čuvar vrhunske kuhinje, ljubitelj kompleksnosti, vješti komunikator, neumorni radnik, snalažljivi poslovni čovjek, sanjar najviših dosega, strastveni domaćin... Ukratko rečeno, gastronomski svijet Paca Roncera vrti se oko niza projekata koji poprimaju oblik senzornih iskustava reinterpretirajući poznata jela i namirnice, ubrizgavajući im novi život i potencijal. Svaki od njih je put koji vodi k jedin-

stvenom načinu razumijevanja kuhinje koja nosi Ronceroov avangardni pečat.

Prvi dio degustacijskog menija ponudio nam je sljedeća jela (jednostavna imena, složena prezentacija te iznenađujući okusi i teksture, koje će fotografije tek djelomično otkriti):

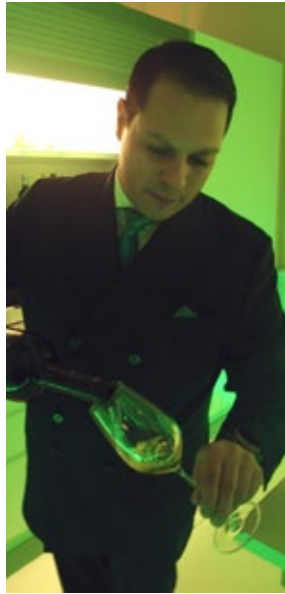
Consomme s kestenima i gljivama
Zvijezdice carbonara s crnim tartufom
Millefeuille s ukiseljenom skušom
Kornet s lososom i misom
Conchita pibil taco
Canapé s piletinom
Američki škampi
Sendvič ajoblanco

Nakon prvog dijela večere, antinim smo se dizalom spustili u podrum, gdje se nalazi Roncerov laboratorij. Tamo su nas dočekali Paco, njegov suradnik i sommelier Tesmo, uz sherry, promatrali pripremu jela. Kušanje maslinova ulja i Kruh od maslinova ulja te još nekoliko zaloga. Premda prostorija zapokuse, okupana zelenim svjetlom, izgleda poput trobesvimirskog broda, Roncero nas je obavijestio da je već zastarjela te da će 2020. biti potpuno renovirana.

Popovratku u restoran iz degustacijskog menija nastavljeni sljedećim jelima:

Povrtni vrt
Španjolski omljet sa šunkom i bijelim tartufom
Britvasta školjka (razor clam) s povrtnim curryjem
Teletina u vlatitom soku s mekim grahom
Veliki atlantski oslić u umaku bilbaina (umak iz Bilbaa, koji se spravlja od luka, lista peršina, rajčice, ribljeg fonda i blanširanih badema)
Hrskava svinjetina s morskim ježincem i algom codium
Ražana načinallipebre (tradicionalno jelo iz Valencije, ime znači češnjak i papar, a odnosi se na umak, ključnu komponentu jela)
Golub, pjena od gusje jetre i crne trubače

Sveukupno, gurmanskazabava od četiri sata trajanja, ukoliko uključite i gin tonic na koncu jela, vrijeme koje je prošlo brzo i zabavno.





DiverXO

Daleko najtraženija restoranska rezervacija u Madridu jest DiverXO, a ona u vrijeme Madrid Fusióna postaje nemoguća misija. No, imao sam sreće da me na večeru tamo pozvao Gökmen Sözen, generalni direktor Sözen Groupa i čovjek na čelu međunarodne gastronomske konferencije Gastromasa u Istanbulu, jednog od najvažnijih europskih gastro događanja, kojeg odreda pohode najvažniji chefovi svijeta.

Otkud tolika pomama? Jasno je kad kažemo da se radi o jedinome madridskom restoranu s tri Michelinove zvjezdice i restoranu koji je njegov chef David Muñoz, 40-ogodišnjak (ex-Nobu i Hakkasan) s upadljivom irokez frizurom, odlučio učiniti „najboljim restoranom na svijetu“ i koji je, prema mnogima, dobro na putu da postigne taj cilj. Njegovi degustacijski jelovnici, prikladno nazvani „platna“, uključuju prskanje umaka ustilu Jacksona Pollocka, kule od suhoga leda i inventivna jela inspirirana azijskim okusima, poput naan diskova prekrivenih strugotinama tartufa i zakiseljenim parmezanom, odnosno jelima koja često graniče s umjetnošću. Ukratko - kulinarski snovi na javi.

Čim uđete u restoran postaje vam jasno o kakvome se mjestu radi. Duhovito poigravanje s kičem, stripovskim rukopisom i nadrealističkim elementima odmah daju do znanja da tu ne možete očekivati ništa obično, predviđanje koje se ostvaruje i kad sjednete za neki od stolova restoranske sale na katu. U toj su sali stolovi obavijeni velom, pa do svoga cilja prolazite nestvarnim, snovitim svijetom koji će vas pripremiti za ono što dolazi.

Restoranu DiverXO zapravo nije potreban uvod. Usamopet godina Muñoz je stigao od potpune nepoznanice do osvajanja španjolske Nacionalne nagrade za gastronomiju i tri Michelinove zvjezdice. U restoranu DiverXO krenuo je u potragu za složenom vrstom kuhinje, mijesajući okuse, teksture i tehnike suvremene kreativne kuhinje.

Za trpezom su iznenađenja zagarantirana. Restoran je u siječnju nudio degustacijski meni Flying Pigs. Nama je Muñoz poslao njegovu proširenu verziju, a ukupno 23 slijeda, koji su nas oduševili, kao stvorena su za one koji su uvijek spremni istraživati, eksperimentirati i isprobavati nova kulinarska dostignuća. U ovom slučaju, pojednostavljeno rečeno, radilo se o spoju mediteranske i kineske kuhanje s japanskim i indijskim utjecajima.

Nakon što je imao vremena s nama porazgovarati i našaliti se usred vrlo zaposlene kuhinje (iz menija ćete shvatiti o koliko složenu poslu se radi), David je za naš stol slao sljedeće:

Uvod

Pileća masnoća na kantonski način i kineski 5 spices limun, „Dijetlova krijesta pintxo de tortiyaki“ i croissant s češnjakom „Taco crepe“ od ljubičastog kukuruza s hrskavim pačjim jezicima, ikra krastavca i puževa „Niguiroi-croquette“ od ovčjeg mlijeka i „millefeuille“ od odležanog lososa, i marmelada od dimljenog čaja i rajčice Galicijske baby hobotnice „sabu sabu“ s čilijem i rakovicom, „pimentón de la vera“ i krumpir s Kanarskih otoka

Putovanje na plaže Goe

„Pani puri“ punjen njudelijskim „salmorejom“ i cikla Kavijar pečen u „tandoori“ pećnici s „vindaloo“ curryjem i grčkim jogurtom „Dal makhani“ sa sirutkom od ovčjeg mlijeka i klorofila Žablji kraci na način „pileća masala“, ukiseljena metvica, „papadum“ od leće i mango chutney Pareni sir „naan“ sa šampinjonima, kukuruzom i zakiseljenim parmezanom Mumbajski cvijet s ružičastim paprom

Dodatak

Smrznuta salata iz dna hladnjaka, divlja deverika (sea bream), trilja i romb

Xialongbao XO

Juha tom kha s okruglicama i espardeñasima

Dodatak

„Peperoni pizza“ s pirjanim govedim jezikom, mozarellom buffala, bijelim tartufom i pesto zakiseljen zelenim shisom

Putovanje na tržnicu Tsukiji

„Morski ježinac u ruci“ s prstastom limetom, veo od crnog češnjaka sa slatkim korijenom Ramen od gusje jetre i zečjim kostiju s raviolima punjenim zečetinom, žumanjak s embrijem i crnim tartufom

Dodatak

Pečeni škamp poslužen u vlastitom bordelaise umaku, s maslacem od crnog češnjaka, kimchijem, umakom XO i botargom Glava škampa s „umakom“ od gorko-slatkih limuna Astrurijski „pixin“ sa „suquetom“ od trilje i njezinom prženom glavom

Svila u ustima

„Txuletón“ & tamarind meuniere, wagyu iz Kagoshime, pečen i mariniran u tostiranom „mojou“, koža bivoljeg mlijeka i ukiseljena riža - Organska vijetnamska riža parena na sakeu, zeleni čaj i bambus

Animirani stripovi... Slatki svijet fantazije

Ganache od kokosa, crni češnjak, žvakaća guma od crnog ribiza, bosiljak i slatki korijen... sladoled od kokosa i pepela yuzua



Kukuruz, naranjoilla, vanilija i mlijeko s dna posude za pahuljice

Guava, ružičasta čokolada, hajkama, reducirano ovčje mlijeko i sladoled od chipotlea, ružičasti papar, tamarillo, i mochi keks od đumbira

Djetinjstvo na slamku... Flan od šećerne vate, cikla, vanilija i malo umaka Sriracha

Sve su pratila vrhunska vina (i jedan sake) koja je probrao glavni sommelier restorana DiverXO. Čitatelja ne bih zamarao popisom da se ne radi o nevjerojatno rijetkim bocama, pa eto i toga:

BOLLINGER R.D. 2004 (A.O.C. CHAMPAGNE)
DR.BURKLIN-WOLFFJESUITENGARTENG2007„DOUBLEMAGNUM“, PFALZ

DIDIER DAGUENEAU, PURSANG 2011, A.O.C. POUILLY FUMÉ HEAVEN SAKE, DASSAI YUNMAI DAIGINJO

EQUIPONAVAZOS, LABOTADEMANZANILLA39, BOTANO“SACA 2012 (D.O. JEREZ)

WEINGUT KNOLL, RIETSCHUTT SMARAGD 2016 (WACHAU)

BENJAMÍN ROMEO ISMAEL GOZALO, PIRATA 2014, “MAGNUM” MOREAU-NAUDET, CHABLIS GRAND CRU VALMUR 2015 (A.O.C. CHABLIS)

CLARENCE DILLON LA MISSION HAUT BRION 2015 (A.O.C. PESSAC LEOGNAN)

DOKTORBERGWEILER, WEHLENER SONNENUH RAUSLESE 1979 (MOSEL)



Na koncu, što reći? Muñoz i DiverXO ruše granice avangardnog kuhanja, rabeći intenzivne okuse u meniju koji ima za cilj iznenaditi jelima što podražavaju umjetnička djela, kako svojom estetikom, tako i okusima. Ili kako kaže web stanica restorana - „Hedonističko putovanje u pohlepni i kreativni svijet Dabiza (!?) Muñoz, avangardna kuhinja u kojoj je sve moguće“.

