

Megjelenés helye: Inspiral.hu
Ideje: 2008. április 18.

Spanyol étek Budapesten – Artesano étterem



Fotók: Szabó Dénes, EXTENDA

Amikor a Spanyolországban tartózkodó ösztöndíjasok munkát keresnek, hogy a gyakran csekélyke apanázst kiegészítsék, mint lehetőség biztosan felmerül valamelyik helyi, autentikus tapas bár. Hogy mi is az a tapas bár? Nos, az a hely, ahol előételeket, könnyű kis falatkákat (koktélok) lehet a napi trappolás vagy munka utáni lazítás közben bekapni. A falatkák között megtalálhatóak grillezett tengeri herkentyűk, olívaolajjal sült zöldségfélék, levegőn szárított és hajszálvékonyra szeletelt sonka, vagy éppen sajtkatonákra tűzött, marinált olajbogyó. A lényeg az, hogy miközben egy spanyol bárban a finomabbnál finomabb sherryket s borokat kortyolgatjuk, legyen mit falatoznunk a pompás nedűkhöz.

Jó hír a nosztalgizáló mai és egykori diákoknak valamint, a Spanyolországba készülőknek (és persze rajtuk kívül minden ingyencnek), hogy néhány nappal ezelőtt Budapesten, az Ó utcában, Artesano néven nyílt egy remek spanyol étterem és tapas bár, ahol megismerhető (felfrissíthető) mindaz, amit a spanyol konyháról tudni illik.

A szabálytalan alaprajzú hely belsőépítészeti kialakítását Nyáry Erika, a Spanyol-Magyar Kulturális csereprogram kurátora vette kézbe s a végeredmény, egy a finom eleganciát és könnyedséget ötvöző belsőtér lett. A falakon, oszlopokon és üvegfelületeken megjelenő halhólyagszerű mustrával, amely a spanyol mór és gótika kőfaragó művészetének jellegzetes díszítőeleme valamint, különféle spanyol kifejezések játékos kavalkádjával a belsőépítésznek valóban sikerült hamisítatlan, mediterrán hangulatot lopni a családi atmoszférájú étterem tereibe.

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület közös szervezésében egynapos, andalúz mesterkurzust követően avatták fel e hangulatos éttermet, amelynek keretében a kurzuson elkészített nagyszerű étkeket kóstolhatták meg a gasztroszakértők valamint a sajtó meghívott munkatársai.

A magyar séfeknek szóló rendkívüli eseményt - a cordobai El Choco étterem számos kitüntetéssel büszkélkedhető andalúz mesterszakácsa, Kisko García tartotta Budapesten. Az esemény célja az volt, hogy az érdeklődők megismerkedhessenek a Magyarországon jelentőségéhez képest még sajnos módfelett alulreprezentált andalúz és spanyol gasztronómiai kultúrával, és saját éttermeikben is reprodukálják majd az elkészült fogásokat. Az alább található linkre kattintva tudhatnak meg további részleteket az eseményről.

Artesano Étterem: Budapest, VI. Ó utca 24-26.

Nyitva tartás: hétfőtől szombatig: 12-24 óráig, vasárnap zárva



Forrás és továbbiak az étteremről: [Lucullus](#)