

Megjelenés helye:  
Ideje:

Napi Gazdaság  
2008. április 18.

## ÉTTEREMAJÁNLÓ

# Hatásos indítás

Az Artesano egy vadonatúj ételműhely Budapesten, mely a spanyol régiók jellegzetes ételeiből szemezget, ízesebbnél ízesebb finomságokat lehet itt megkóstolni. Az aranyban, feketében és fehérben pompázó hangulatos étterem bemutatkozása remekül sikerült, egy spanyol földről származó profi séf főztjét kínálta vendégeinek. Kisko Garcia mesterszakács stílusa igencsak hatásos: megidézi a régmúlt korok emlékeit, ugyanakkor egy kicsit modern köntösbe is helyezi az andalúz konyhát. Számára a két legfőbb alapanyag a konyhában a „szerelem” és a „szenvedély”,

se maradhatott ki, az ibér sonkán kaviár díszelgett, alatta tojássárgája és burgonyalepényke bújt meg. A tavaszt idéző hideg fokhagymakrémleves (mazamorra) kagylóval és narancssal, vagy a garnélarák articsókával és serranosonkacsikkal olyan fogások, melyek a tenger gyümölcseit bújtatták andalúz köntösbe. A hideg és meleg kontrasztjával is játszott a mesterszakács: a meleg tengeri halon hideg tintahalcsíkok pihentek, némi rucolaszósz is színesítette a kompozíciót. A vízi finomságok mellett azért került a tányérra szárazföldi is, sertéshústallér for-

► **Artesano**  
- Budapest  
VI. ker., Ó utca  
24-26.



szívvel-lélekkel készíti el gasztronómiai alkotásait.

Spanyolországban a sonka nemzeti eledel, így a menüből

májában, és természetesen deszsert, mandulakrémbe áztatott kenyér, a tetején édes tésztaráccsal és fagyalattal. VARGA VIKTÓRIA