

Megjelenés helye: Octogon.hu  
Ideje: 2008. május 15.

## Megnyílt az Artesano étterem

Artesano néven a közelmúltban nyitotta meg kapuit egy remek spanyol étterem és tapas bár az Ó utcában.



Az Artesano étterem eredeti spanyol ízeket kínál a legjobb és legfrissebb spanyol alapanyagokból, a legnagyobb hozzáértéssel, és persze sok-sok emócióval. Spanyolország négy nagy régiójának a konyhájába nyerhetünk itt betekintést, emellett fellelhetünk hazai, illetve fúziós kis "hóbortokat" is, amit spanyol és magyar csúcsborokkal kóstolhatunk össze. Az ételek készítésekor az Artesano a Ferran Adrié és Kisko García mesterek által megálmodott "új köntösbe csomagolt régi spanyol értékeket" próbálja meg a hazai környezetbe átültetni, "macsós", ugyanakkor ízléses és trendkövető enteriorjében, amit nagy előszeregettel látogatnak hazánk "spanyoljai" is.

A szabálytalan alaprajzú, finom eleganciájú étterem belsőépítésze Nyáry Erika, a Spanyol-Magyar Kulturális Csereprogram kurátora volt. A mediterrán hangulatú étterem arculatát Csordás Zoltán tervei alapján valósították meg.

Az Andalúz Kereskedelemfejlesztési Iroda (Extenda) és a Lucullus Baráti Társaság gasztronómiai egyesület közös szervezésében egynapos, andalúz mesterkurzust követően avatták fel az éttermet.

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

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

Fotók: Szabó Dénes - EXTENDA / Andalúz