



FOTO: ARCHIV

Jak se dobře najíst v Barceloně

Karel Čapek ve své knize *Výlet do Španěl* napsal: *Každý národ má svůj jazyk, dokonce svůj mlsný jazyk. Poznej jeho jazyk; jez jeho jídla a pij jeho vína.*

Barcelona je nádherné secesní nebe, má v sobě něco z lehkosti a kouzla dřívější Paříže. Nechte se nakazit Gaudího fantazií a unášet nekonečným žízňivým proudem večerní Rambly. Udělejte si labužnickou fiestu.

Ale pozor: večerět se ve Španělsku začíná až dlouho po deváté, někdy i kolem půlnoci.

Hvězdy z Michelin

Na barcelonské večerní obloze září souhvězdí několika Michelinových hvězdičkových restaurací. Zahajte svou nebeskou pouť v El Racó d'en Freixa na Sant Elies. Šéfkuchař Ramón Freixa Riera vaří moderní katalánskou kuchyni plnou nápadů a nečekaných kombinací. Například žabí stehýnka se špenátem, ve kterém je zakomponováno čerstvé koření a bazalka, nebo srnčí hřbet s hruškami a omáčkou z fíků s příchutí zázvoru a kávy. Někdy to ale přejene se solí, jak už bývá ve Španělsku zvykem.

Další hvězdný podnik La Dama na Avenida Diagonal přitahuje svým stylem hravého art deco. Nabízí zajímavá středozezemní jídla, třeba skvělý vývar z koroptve s osmaženou zeleninou a houbami nebo jelení hřbet se zahuštěnou přírodní omáčkou, pěti druhy pepře a ovocem. Překvapením jsou ravioly, plněné směsí sekaného masa a zeleniny, s liškami a smetanovou omáčkou. Nevěřte svým chuťovým pohárkům – svičková jak od babičky.

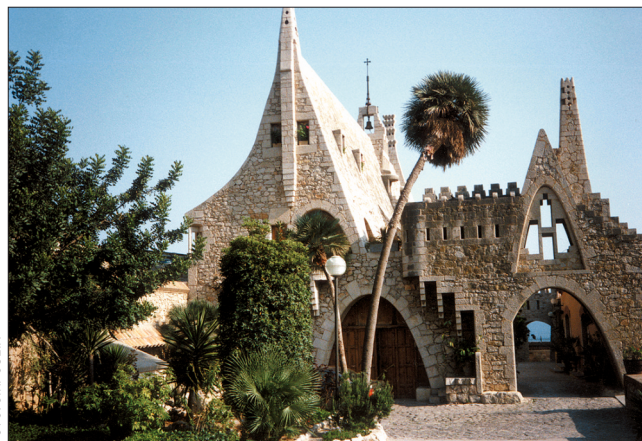


FOTO: JIŘÍ OULÍK

Restaurace Gaig na předlouhé Pesseig Maragall jako nebeská stálice přechází z jedné generace rodiny Gaigů na druhou už od roku 1869. Cizince tu moc rádi nevidí, proto večerní rezervaci svěřte raději hotelovému concierge. Současný majitel a šéfkuchař Carlos Gaig připravuje vynikající kreativní katalánskou kuchyni, zaměřenou na ryby a další mořské živočichy. Všechno je absolutně čerstvé. Budete jíst ryby zakoupené toho dne na ranní aukci. Mezi předkrmy upoutají například kousky nakrájeného krabího masa s tmavou omáčkou hořčicové chuti. Z hlavních chodů každého nadchne zapečená kambala s hnědou omáčkou, proužky česneku a restovanými kousky klobouků syrovinek.

Středem barcelonského secesního vesmíru je úžasná restaurace Jean Luc Figueras. V příjemném prostředí paláce z roku 1851 na Carrer Santa Teresa podává imaginativní středomořské pokrmy s katalánskými kořenými a výraznou francouzskou orientací. Z lákavého menu i dobré nabídky vín si budete jen těžko vybírat. Čemu dát přednost: velkým

oloupaným krevetám s čerstvou bazalkou a kopcem šlehačky, které číšník zalévá horkým vývarem s curry, a ten spolu s rozpouštějící se šlehačkou vytváří obdivuhodnou polévku, nebo taštičkám z rýžového těsta s náplní ze sépie? A co teprve hlavní chody! Filé z parmice nachové s oříškovou plackou, pyré ze zeleniny a pistácií a zdobivými proužky omáčky stejně jako holoubě s liškami v těstíčku a s tmavou omáčkou vás vynesou na oběžnou dráhu. Nakonec přinesou ještě božský dezert z listového těsta naplněný mraženým tvarohovým krémem s kávovou příchutí. Bones Festas!

A Gaudí na závěr

Máte-li slabost pro geniálního architekta Antonia Gaudího, nenechte si ujít Gaudí Garraf Restaurant v bývalých vinných sklepech jeho mecenáše Eusebi Güella v Garrafu kousek pod Barcelonou. Nádherný objekt jako z příběhů fantasy. Zdejší kuchyně ale za moc nestojí. Jejím vrcholem je grilování. Ogrilují vám, nač si vzpomenete. Jistě i vaši kreditní kartu nebo cestovní pas. ●

JIŘÍ OULÍK