



BARDAL & EL ALJIBE

Jan Gerard van der Wal woont deels in Andalusië, deels in Nederland. Zijn liefde voor Spanje en dan vooral het heerlijke eten, de typische Spaanse producten, wijnen, bekende en minder bekende restaurants en al het overige heerlijkheids deelt hij graag. Voor Por Favor Spanje schrijft Jan Gerard over restaurants waar hij zelf graag komt of een onvergetelijke maaltijd heeft genuttigd. En of deze restaurants nu bekroond zijn met sterren of lokaal populair zijn, dat maakt niet uit. Het gaat om een 'must-go' als je in de buurt bent.

TEKST | JAN GERARD VAN DE WAL

Restaurante Bardal

Wie kent Ronda, de prachtige stad in de provincie Málaga nu niet? Met zijn beroemde Puente Nuevo en onder andere het eeuwenoude Plaza de Toros midden in het oudste gedeelte van de stad. En in een klein zijstraatje van het pleintje bij Plaza de Toros bevindt zich restaurant Bardal. Slechts een klassieke houten dikke deur, met een naambordje op de gevel en een muurschildje van Michelin, de bandenfabrikant uit Brussel, geeft aan dat het hier om een restaurant gaat. Als je het niet weet loop je er zo aan voorbij. Maar! Liefhebbers en gastronomen uit de hele wereld bezoeken dit restaurant maar wat te graag. Een restaurant van uitzonderlijke klasse, bekroond met twee Michelin-sterren.

Chef en eigenaar Benito Gómez ontvangt zijn gasten persoonlijk bij binnenkomst. Het valt mij op dat Benito een uitzonderlijke rust uitstraalt. Het voelt ontzettend aangenaam. We worden door de maître restaurant voorgedaan naar onze tafel. Een mooie



lichte eetzaal met slechts zes tafels. Lichte tinten voeren de boventoon en stralen net als de chef rust en ongekeerde klasse en schoonheid uit.

En dan gaan we beginnen met een lunch van 22 kleine gerechten. Het wordt een ware ontdekkingsreis langs bijzondere producten uit de regio, combinaties, smaken, finesse en creativiteit. Het ene gerecht nog mooier



Restaurante el Aljibe

In het oude gedeelte van het heerlijke Andalusische stadje Arcos de la Frontera – een van de *pueblos blancos* – ligt het fraaie restaurant El Aljibe. Je hebt er een wandeling bergop voor nodig om er te komen, want in het oude gedeelte van Arcos is het nogal heuvelachtig. Een langgerekt restaurant met aan één zijde keurig gedeekte tafeltjes, hagelwitte muren

dan het andere. Gepocheerde oesters waarbij een overheerlijke saus van Oloroso sherry, lamsschouder gegaard in gerookt stro, zee-egel met tomaat en pepers en zo gaat het maar door. Een ongekende kaaswagen waarbij het water je in de mond loopt. Het kan niet op! Na ruim drie uren nemen we met een diepe buiging van respect afscheid van chef Benito en zijn brigade. Wat hebben we genoten. Vergeet ik nog te melden dat de somelier en wijnmeester met alle liefde en passie overheerlijke wijnen schenkt, van regionale Spaanse wijnen tot Massiekers uit andere landen. www.restaurantebardal.com



uitsluitend Spaanse ingrediënten. Er volgen nog een heerlijke Arabische tajine met boterzacht lamsvlees, kruiden, couscous en groenten en we kiezen voor een *ibérico* presa met een heerlijk krokant laagje van de houtskoolgrill, tevens perfect gegaard.

Veel wijnen uit de regio op de wijnkaart bij El Aljibe, dus kiezen wij de Tsalala 2020 uit de Sierra de Grazalema-vallen net buiten Arcos. Che-Hok Estefan Nabette staat met een bescheiden team in zijn open keuken en ondanks alle drukte verloopt de hele avond vlot en soepeltjes. www.restaurantelaljibe.es



Jan Gerard