

DE SMAAK VAN SPANJE

Manero in Alicante

Officieel heet deze zaak Bar Manero Molla, Tapas /bar/delicatessen. Maar ik bedacht mij toen ik er de eerste keer was dat deze benaming deze prachtige zaak te weinig eer aan doet. Maar oké, het is daardoor wel laagdrempelig en dat kan een bewuste keuze zijn geweest. Avond aan avond een uitverkocht huis. We hier spontaan een plekje wil bemachtigen komt vaak bedrogen uit.

Bijna allemaal Spanjaarden als gast en dus val je op als niet Spanjaard en dat maakt voor mij de beleving nog mooier. Het interieur is bijzonder goed en heeft een heel aangename sfeer en toch ook luxe. Ze verkopen hier ook heerlijke delicatessen waarvan veel producten verwerkt worden in gerechten die geserveerd worden. We hadden ruim van tevoren al gereserveerd maar toch moesten wij zeker nog 45 minuten buiten wachten voordat we aan tafel konden. Dat wachten maakten wij ons aangenaam met een heerlijk glas koele witte Rueda en het aangename lawaai van pratende mensen om ons heen die ook nog even moesten wachten. Geen enkel probleem, zo kunnen wij de Spaanse taal nog beter tot ons nemen.

We werden geplaatst aan de lage bar bij een vitrine vol heerlijke schaal- en schelpdieren. Je kijkt je ogen uit, het water loopt je in de mond en de heerlijkheid en gulheid van wat we willen slaat op hod. We willen alles wel. Wat volgt is een geweldige parade van overheerlijke tapas. Supervers, creatief, goed op smaak, goede portionering en schappelijke prijzen. De bediening roept van alles naar elkaar, gasten genieten volop, hectiek om ons heen, maar wat een topavond. Canapé met Oscietra caviar, rode gamalen kraakvers, Berico krokettes, abundiga's



in een superlekkere saus, geroosterde Almadaba tonijn, artispokken tartaar, kreeft met zalm en een spinazie salade en tot slot de Manero cheese pudding. Top!

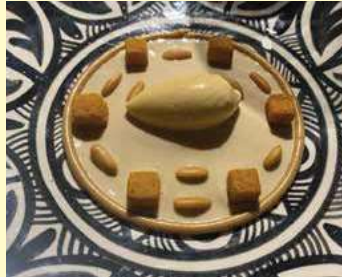
Wie Alicante bezoekt en ruim van te voren bij Manero reserveert heeft gegarandeerd een prachtige avond. Kun je daar niet meer terecht probeer dan even bij Manero Balmis, ook in Alicante en van dezelfde club.

www.barmanero.es

van perfectie. Als je aankomt zou je denken, waar ben ik nu terecht gekomen? Zi ik wel goed...? Het gebouw is aan de buitenkant met metalen platen gedecoreerd, waardoor het een soort van box lijkt zonder ramen. Je mag aanbellen bij de deur en dan... dan ga je iets beleven dat de overtreffende trap ver, heel ver zal overschijgen.

De ontvangst is hartelijk en je handen worden gewassen met lauwwarm rozenwater, een traditie uit de Moorse tijd. Daarna wordt je naar je gereserveerde tafel voorgedragen. In het ongeboortelijke design interieur staan slechts acht ronde tafels, allen met zicht op de prachtige open keuken. Achter de open keuken is een salon waar nog eens twaalf gasten aan één lange tafel plaats kunnen nemen. Chef Paco Morales komt je persoonlijk begroeten en dirigeert zijn keukenbrigade tot een meesterlijk concert vol Arabische invloeden. Exceptioneel ik heb er geen andere benaming voor. De bediening gaat prachtig eenvoudig gekleed in een soort van Arabisch gewaad in de kleuren wit en zwart. Een leurdetail dat terugkomt in het handgemaakte servies wat ze hier speciaal hebben laten maken bij een artiest in een keramiekdorpje net buiten Córdoba. Het zijn de kleine, superleuke details die een enorm verschil maken.

Je hebt hier de keuze uit drie verschillende menu's: Tanwer, Thawra en Taqadum. Het loopt qua aantal gerechten op en dat gaat met de wine pairing hetzelfde. Nu ik er toch ben had ik al vooraf aangegeven het



Taqadum menu te willen. Geen restricties of dieetwensen en ik slaap deze dagen in een eenvoudig hoste, want wie duur eet slaapt goedkoop zeggen we thuis.

Inclusief de amuses, alle gangen en pré-amuses worden mij 32 kleine hapjes en gerechten geserveerd. Gepocheerde eierdooier met kaviaar en een kreeftensaus, flinterdunne tonijn met peper en gele van komkommer, krokant koekje met foie gras, scampi met gedroogde bloemkool en kruiden, bij ieder gerechtje een typische Arabische smaak met invloeden van kruiden en smaken die simpelweg niet te beschrijven zijn.

En dan de wijnen, je wordt onvergeblazen met combinaties die je je niet kunt bedenken. Alle wijn/spijscombinaties een tien plus. Huhle, ik kom terug.

Op mijn culinaire reizen door Andalusië die ik organiseer, wilde ik maar wat graag weer naar Noor in Córdoba toe. En zo gebeurde het dat ik afgehoppen voorjaar met een bourgondisch gezelschap van twaalf gasten aan tafel schoof bij Noor. Wederom tot in de perfectie en minstens zo goed dan tijdens mijn vorige bezoek. Chef eigenaar Paco Morales herkende mij nog en vond het geweldig dat ik deze gasten beslist zijn restaurant wilde laten beleven. Hij kwam voortdurend bij ons aan tafel en leep mee met het inlopen van de gerechten. Heel ontspannend, vol zelfvertrouwen met de steun van een rotsvaste equipe.

www.noorrestaurant.es



JAN GERARD VAN DER WAL woont deels in Andalusië en deels in Nederland. Zijn liefde voor Spanje en dan vooral voor het heerlijke eten, de typisch Spaanse producten, wijnen, bekende en minder bekende restaurants en al het overige heerlijks 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 bekend zijn met sterren of lokaal populair zijn, dat maakt niet uit. Het gaat om een must-go als je in de buurt bent. Ook laat Jan Gerard jullie graag weten welke leuke dingen hij ontdekte en ook deze deelt hij graag.