



BARCELONAS BEDSTE TAPAS

Arven fra elBulli

PER KUSKNER

Barcelona er Spaniens højborg for gastronomi og byder på alt fra lækre små tapasbarer til mon-dæne trestjernede Michelin-restauranter. Byens nærhed til både havet og bjergene afspejler menuerne, som ofte har overvægt af fisk og skaldyr samt gemmer på små skattekamre af eksklusive olivenolier.

Ikke langt fra byen lå igennem mange år verdens bedste restaurant, elBulli, hvis chefkok Ferran Adrià var en af den molekylære gastronomis skabere. Restauranten lukkede ned (selvvalgt) i 2011, men familien Adrià – med brormand Albert i spidsen – har skabt en række små udsøgte restauranter i Barcelona, som ligger som perler på en snor tæt på Placa Espanya i en ikke speciel trendy del af byen.

Liebhaberboligen besøgte en af dem, Bodega 1900, og bestilte ”chefs choice”, hvor vi ikke vidste, hvor kokken ville tage os hen. Men det blev en af vores bedste kulinariske rejser nogensinde, hvor den ene ret overgik den anden. Det var rustikt som den skrællede tomat salat med grønne hestebønner og avocadosalat med frisk citrus-torsk, overraskende som de grillede knivmuslinger samt vel-smagende som den konfiterede kylling i egen bouillon, som engle kunne have tilberedt i køkkenet. Det var det nu ikke, men ganske dødelige kokke, som bare bruger de bedste råvarer og gør en dyd ud af at smagen skal være i



Avocado med olivenolie, citrusrorsk og bønner – enkelt og lækkert.

Her er en guide til familien Adrià's mange restauranter, som svinger i pris og størrelser, men aldrig i kvalitet.

højsædet og ikke nødvendigvis omgivelserne. Der var såmænd hyggeligt nok, men ikke et sted man udefra ville gætte på, at her kører arven fra elBulli-dynastiet videre, dog uden reagensglas og molekylære eksperimenter, men bare god gedigen tapas til overkommelige priser. (To personer fik chef's 9-retters menu samt i alt fire glas vin for €150.)

**Bodega 1900: Calle Tamarit,
9108015 Barcelona, Tlf: 933 252 659**



BARCELONA TAPAS



Arven fra elBulli med priser og udklip pryder den ene væg i restauranten.

Østers, tomater, appelsiner og kaktus. Det skal der nok komme noget godt ud af.

