

Kulinariske eventyr på klippen

Der er oplevelser, der er værd at køre efter. Oplevelser, man gemmer på den mentale harddisk - og som man snakker om i årevis bag efter. Sådant en oplevelse kan man få på toppen af Torrelblanca.

Her ligger nemlig en ny international restaurant med stærke danske rødder, Cortijo Roca Tranquila Restaurante. Indretningen og historien bag kommer vi tilbage til. Men maden...

Kære læser: Vidste du, at en gennemsnitsdansker har 150

Cortijo Roca Tranquila Restaurante er et vellykket miks af international stemning, spansk hjerte, nordisk minimalisme - og en perfektionistisk kok med rødder i Skagen

smagspapiller - det, vi i dagligtale kalder smagsløg? Og at omkring hver fjerde dansker er såkaldt "super-smager" med helt op til 400 smagsløg? På Roca

Tranquila bliver vi alle super-smagere. Og hvert enkelt smagsløg udfordres og pirres i en grad, at de ville klappe i hænderne - hvis de ellers kunne.

Det kan vi takke køkkenchef Kasper Nielsen og hans perfektionisme for. Sammen med sin superdygtige stab får han tryllet retter frem, der hver for sig er et eventyr i smagsoplevelser.

Modigt menukort

Menukortet ændres efter årsti-

den, og i det åbne køkken eksperimenterer Kasper og hans faste makker, chefkokken Roque Blanco, hele tiden med at fremtrylle nye, spændende smagsoplevelser. Modet fejler ikke noget; friske jordbær i en salat med tigerrejer og avocado, eller mild mandelis i en kold mandelsuppe med hvidløg. Man kigger, man smager - og man siger: "Aha!" og så "Aaaaaaaah!"

Spørger man Kasper, hvor han dog får sine ideer fra, svarer han:

- Vi arbejder ud fra et klassisk middelhavskøkken med meget fokus på at få de bedste spanske råvarer, der kan skaffes. Og så bliver maden nok tilberedt med et lille dansk glimt i øjet - og med fokus på, at det også skal tiltale andre end spanske gæster.

Alt bliver gennemtænkt og afprøvet - og Kasper er da heller ikke bange for at indrømme, at gastronomi for ham er andet og mere end et job. Det er en hobby og en passion.

Det er vinen i øvrigt også. Kasper vil gerne fortælle om, hvordan de udvælger de vine, der langsomt er ved at fylde restaurantens vinkælder op - til glæde for gæsterne.

Marketingchef Diana Serop drøfter bordreserverationer med overtjener Gregorio Flores.

