



Huracán

Η ΝΙΚΚΕΙ κουζίνα κατακτά τη Γλυφάδα



Πιστεύω ακράδαντα ότι το όνομα ενός εστιατορίου εκφράζει πολλά περισσότερα πράγματα πέρα από τις προσωπικές προτιμήσεις των ιδιοκτητών του ή το είδος της κουζίνας που προσφέρει. Κάποια στιγμή γίνεται μια απίστευτη ένωση και το κάρμα ταυτίζεται με τα γράμματα της ταμπέλας στην είσοδο κι όλη αυτή η μαγεία

επηρεάζει την πορεία του χώρου στον κόσμο της εστίασης. Την ίδια στιγμή και για το Huracán

που δανείστηκε το όνομά του από τον θεό των ανέμων και των καταιγίδων, σύμφωνα με τη μυθολογία των Μάγιας. Η καθηλωτική του διακόσμηση, το στυλ του εν γένει, αλλά πρωτίστως η συναρπαστικά ταξιδιάρικη κουζίνα του σεφ Θάνου Στασινού μου επιβεβαίωσαν ότι πρόκειται για μια θύελλα που μπήκε δυνατά στο παιχνίδι την πρώτη μέρα που πραγματοποιήθηκε το γενικό restart της εστίασης. Και ήρθε για να μείνει.

Το εντυπωσιακό ολάνθιστο ντεκόρ με τις κερασιές στον εσωτερικό χώρο και τα μπαμπού με τις βουκαμβίλιες στον εξωτερικό έχει την υπογραφή του Γιώργου Παντελούκα και πλέον τα κοκτέιλς τα επιμελείται ο πολλά υποσχόμενος Δημή-

τρης Κράσκας, δημιουργώντας μια λίστα που ταιριάζει και αναδεικνύει τα πιάτα του Στασινού όπως πρέπει (ζητήστε το σουπερ αρωματικό sour με το εσπεριδοειδές kalamansi και θα με θυμηθείτε). Το δυναμικό μενού του τελευταίου αποτελείται από προτάσεις όπως η υποδειγματικά φημένη πάπια με σάλτσα miso-τρούφα, πραγματικά καλοφτιαγμένα rolls, που έχουν βελτιωθεί πολύ από την πρώτη φορά που τα δοκίμασα, κλασικές περουβιανές causas οι οποίες, για μένα, έχουν ταυτιστεί με τον σεφ και φυσικά ceviche και tiradito. Αυτό που με εντυπωσίασε όμως είναι τα καινούρια πιάτα όπως το εναλλακτικό hot dog με τεμπούρα amarillo, το πραγματικά ιδιαίτερο και πεντανόστιμο nigiri σαρδέλας Umeboshi, το εξαιρετικό τيرانτίτο παστράμι-τόνος, με wasabi, φρέσκο κρεμμύδι και σάλτσα ponzu- σουσάμι, αλλά και η αναβαθμισμένη σε εντάσεις εκδοχή του nigiri foie gras. Άγαστο θεωρείστε, επίσης, το Iberico Presa με πουρέ από οξαλίδα και σάλτσα teriyaki. Για το τέλος, από τις τρεις επιλογές που υπάρχουν για επιδόρπιο, διαλέξτε με κλειστά μάτια το εξωτικό cremeaux σοκολάτας με ανακουφιστικά δροσιστικό σορμπέ μάνγκο, crumble

κακάο και λάιμ.

Όσο αγαπούν το κρασί δε θα μείνουν απογοητευμένοι. Αντιθέτως. Η πολυσυλλεκτική λίστα για εκείνους με αχόρταγο μάτι μπορεί να φαίνεται συγκρατημένη, αλλά τα διαμαντάκια που διάλεξε με σπουδή ο Παντελεήμων Μιχαλάκης φιλοδοξούν να χαϊδέψουν ηδονικά τον ουρανίσκο –ενδεικτικά αναφέρω το Cuvée Goyaku (Domaine Mitnacht Freres) από την Αλσατία, το Terre D' Etoiles του ίδιου παραγωγού, το Caliterra Takún Reserva, ένα αγαπημένο carmenere από τη Χιλή ή το malbec Amauta, καθώς και μερικές λαμπρές επιλογές Ελλήνων οινοποιών όπως το pinot noir Kintonis του ομώνυμου οινοποιείου, το Cyrus One (La Tour Melas) και το Argyriou Merlot. Και μια τελευταία λεπτομέρεια: το σέρβις, που στην αρχή έφαχνε να βρει τα πατήματά του, κινείται πλέον πιο σβέλτα υπό το άγρυπνο βλέμμα της Χριστιάνας Καρδάση, η οποία φροντίζει τα πάντα και δε χάνει ποτέ το χαμόγέλο της.



Huracán

Λεωφόρος Ποσειδώνος 81, Γλυφάδα,
Τ.: 210-89.40.080