



## Coyoacan Playa: Το καλοκαίρι στην Αθηναϊκή Ριβιέρα, έχει υπογραφή



Παραδοσιακά, για τους κατοίκους των νοτιών προαστίων ή για αυτούς που μένουν μακριά αλλά τα αγαπούν, ξεκινά στη Βάρκιζα- δεν γνωρίζω κάποιον που ανήκει σε αυτές τις ομάδες ανθρώπων και δε θα περάσει από εκεί για μια βουτιά στο Varkiza Resort. Φέτος, πάντως έχουμε έναν λόγο παραπάνω να βρεθούμε εκεί, καθώς το Coyoacan Playa, το οποίο χρωστά το όνομά του στην περίφημη ομώνυμη συνοικία της Πόλης του Μεξικό όπου έζησε η Frida Kahlo, δηλώνει βροντερά το "παρών", δίπλα στο κύμα.

Το Coyoacan Playa απλώνεται σε τρεις χώρους: στο Lounge όπου μπορείς να χαλαρώσεις πάνω στις τεράστιες μαξιλάρες και τους άνετους καναπέδες, απολαμβάνοντας τον καφέ σου, στην Παραλία με τις αναπαυτικές και φιλόξενες ξαπλώστρες, αλλά και στο Stage όπου λειτουργεί το εστιατόριο. Σημειώστε πως τις βραδιές με πανσέληνο, γίνεται ολόκληρη επιχείρηση για να μεταφερθεί το εστιατόριο στην παραλία, ώστε να μη χάνει κανείς τον ιδιαίτερο ρομαντισμό που πάντα νιώθουμε κοιτάζοντας το φεγγάρι και τα αστέρια.

Δύο είναι οι λόγοι που κάνουν, κατά τη γνώμη μου, το Coyoacan Playa ξεχωριστό. Ο πρώτος είναι η bohemian αισθητική και η εκλεπτυσμένη πολυτέλεια οι οποίες δημιουργούν μία ζεστή και ταυτόχρονα χαλαρή ατμόσφαιρα – δεν είναι τυχαίο, άλλωστε, ότι το κόνσεπτ επιμελήθηκε ο interior designer, Γιώργος Παντελούκας. Η αραχνοϋφαντη καλαμωτή στην οροφή επιτρέπει το γλυκό παιχνίδισμα του φωτός, το φυσικό ξύλο των επίπλων λειτουργεί σαν μια φιλόξενη δροσερή αγκαλιά και το πάτωμα παραπέμπει σε ντεκ σκάφους, με τη θάλασσα της Βάρκιζας να λαμπυρίζει μαγικά στα λίγα μέτρα. Την ίδια στιγμή, πλήθια αντικείμενα, και μικρά έργα τέχνης, λειτουργούν σαν ιδανικός καμβάς για τις γαστρονομικές δημιουργίες, ενώ τα φυσικά υλικά (bamboo, rattan, κλαδιά φοίνικα) δίνουν



έναν ιδιαίτερο τόνο στον χώρο, μετατρέποντάς τον σε ένα σύμπαν ειλικρινών συναισθημάτων και διαθέσεων.

Στα δικά μας τώρα: ο έμπειρος σεφ Δημήτρης Φέτσης δημιουργεί ένα συνεκτικό και παράλληλα ισορροπημένο μενού, διοχετεύοντας τη δημιουργικότητα του σε ολόφρεσκα ψάρια και ποιοτικά κρέατα παρουσιάζοντας γευστικά πιάτα, αλλά και vegan επιλογές. Η κουζίνα είναι κατά βάση μεσογειακή με έντονες ωστόσο επιρροές από τη Λατινική Αμερική, οπότε, για παράδειγμα, η φρέσκια και δροσερή σαλάτα τόνου σερβίρεται με noodles, baby λαχανικά σχάρας ντρέισινγκ από καμμένο σουσάμι και σπένδαμο, μαγιονέζα μαύρου σκόρδου, φύλλα κόκκινης μιζούνα και πέρλες σφενδάμου, ενώ η raella, που φτιάχνεται για δύο, περιέχει ρύζι Bomba (ένα από τα καλύτερα στον κόσμο), chorizo, αγκινάρα, λευκό ψάρι, γαρίδες, χταπόδι, αφρό σέλερι και κρέμα καρύδας. Σας προτείνω, επίσης, να δοκιμάσετε το χταπόδι, το οποίο ετοιμάζεται στον αυθεντικό ισπανικό φούρνο (jospel), διατηρώντας υποδειγματική ισορροπία ανάμεσα στο μαύρο σκόρδο, την aioli και την τραγανή λαχανίδα, αλλά και το ceviche, με φρέσκο ψάρι, γαρίδα, χταπόδι, πίκλες αγγουριού, αβοκάντο που έχει έντονα όξινα αρώματα εσπεριδοειδών. Για να συνοδέψετε το φαγητό σας, λόγω θερμοκρασίας και location, συστήνω να επενδύσετε στα ευρηματικά cocktails της λίστας ποτών, όπως το Coyo Mule (με βότκα, μάνγκο, passion fruit και πουρέ από tumbo, ένα εξωτικό φρούτο το Περού που γίνεται ολοένα και πιο δημοφιλές), αλλά και το Leon, ένα ακόμη εμβληματικό κοκτέιλ του Coyoacan με βάση την τεκίλα Don Julio Blanco και τα εσπεριδοειδή. Κλείστε το επόμενο ραντεβού σας με τη θάλασσα εκεί!

### INFO

Coyoacan Playa, Varkiza Resort, Τηλ.: 6948-668.855

