



Το ELAIA Restaurant του Kapsaliana Village Hotel υποδέχεται ξανά τον σεφ Νίκο Θωμά



Το Kapsaliana Village, ένας οικισμός του 16ου αιώνα που μετατράπηκε σε πολυβραβευμένο boutique Hotel, καλωσορίζει για άλλη μια χρονιά τον χαρισματικό chef Νίκο Θωμά, ο οποίος «ζωγραφίζει» ένα εντυπωσιακό «χάρτη Κρητικής γευσιγνωσίας» με προϊόντα και πρώτες ύλες εποχής από τα τρία μπουστάκια του χωριού.

Γνώστης πλέον του χαρακτήρα της πλούσιας παράδοσης της κουζίνας της Μεγαλονήσου, ο Νίκος τα τελευταία χρόνια ανέπτυξε φιλίες με τους «ιδανικούς» παραγωγούς, μπήκε στα τυροκομεία, ανακάλυψε τις ρακές με αρώματα, εντρυφώθηκε στην αυθεντική αλλά και στις πειραγμένες συνταγές των ντόπιων για να καταλήξει στην δική του πρόταση. Η στρατηγική του Νίκου Θωμά για το ELAIA Restaurant του Kapsaliana Village Hotel περιλαμβάνει αγάπη για τα φρέσκα προϊόντα της Κρήτης, συνεπείς τεχνικές προετοιμασίας και βέβαια έμπνευση από το καταπράσινο τοπίο της ενδοχώρας του Ρεθύμνου.

Νωρίς, η cretan bistronomie κυριαρχεί στο comfort μεσημεριανό γεύμα και στο pool menu, το δειλινό όμως παραδίδει τη σκυτάλη στη fine bistronomie. Η μυσταγωγία του δείπνου του Νίκου Θωμά περνάει μέσα από εξάισια πιάτα. Πρωταγωνιστές, όλα τα λαχανικά και τα ζαρζαβατικά της ευλογημένης γης της Κρήτης, καθώς και τα φημισμένα βότανα του νησιού (η Κρήτη είναι ο παράδεισος της Μεσογείου με μυρωδικά όπως το δειντρολίβανο, το φασκόμυλο, το θυμάρι και η λεβάντα που φύονται και σε πλανεύουν) μαζί με τα εκλεκτά κρέατα από επιλεγμένες φάρμες και τα μοναδικά τυριά των ντόπιων τυροκόμων.



Από τη γευστική πανδαισία ξεχωρίζουν η στάκα που μπαίνει στα κολοκυθάκια, το χέλι το οποίο «παντρεύεται» με ζυγούρι στο γαμοπίλαφο και ο μαϊντανός που γίνεται πέστο. Ο Νίκος Θωμάς, τολμηρός όπως πάντα, δεν διστάζει να ρίξει πούδρα αυγοτάραχου σαν κίτρινο χιόνι, να επαναδομήσει το αρνί που σιγοψηνόταν στην γάστρα και να το στολίσει με ροζ βρώσιμα ανθάκια αρμπαρόριζας, να κόψει αριστοτεχνικά τις τρίχρωμες ντομάτες για το sagraccio με ακινό και να βάλει τον σιγομαγειρεμένο επί 3,5 ώρες κόκορα του πάνω στον ξινόχοντρο.

Στο πλευρό του βρίσκεται ο ανερχόμενος chef Αντώνης Μπασιάνης με καταγωγή από τα Χανιά – ο Αντώνης ανέλαβε από κοινού με το Νίκο την εξοικείωση όλης της ομάδας με τα τοπικά προϊόντα, έχοντας την ευθύνη για τα τρία μπουστάκια του χωριού.

Το Kapsaliana Village είναι ανοικτό και για τους πελάτες εκτός ξενοδοχείου, ενώ υπόσχεται μια αλησμόνητη γευστική εμπειρία.

INFO

Καψαλιανά, Ρέθυμνο, Κρήτη
Τηλ. Κρατήσεων: 2831083400
www.kapsalianavillage.gr/

