



## CTC και Estrella Damm: Όταν το fine dining συνάντησε την μπίρα σύμβολο της Βαρκελώνης



Πριν λίγες ημέρες βρέθηκα στον υπέροχο κήπο του CTC καλεσμένη της μπίρας Estrella Damm και έκτοτε ανακαλώ συχνά εκείνη τη βραδιά. Αφορμή για το αλησμόνητο δείπνο ήταν το μοναδικό ταξίδι γεύσης που ξεκίνησε στις 2 Ιουνίου και θα διαρκέσει μέχρι και τις 26 Ιουνίου, με πρωταγωνιστή την μπίρα-σύμβολο της Βαρκελώνης. Το CTC αποτελεί έναν από τους είκοσι γαστρονομικούς προορισμούς που για αυτές τις ημέρες θα δημιουργούν μοναδικά μενού -σε ειδικές τιμές- για να τα απολαύσουμε παρά με την Estrella Damm, η οποία έχει ταυτίσει το όνομα της με τη γαστρονομία.

High light στο συγκεκριμένο εστιατόριο αποτελεί το τυφλό μενού γευσιγνωσίας (menu degustation) το οποίο έχει ως στόχο να συστήσει στο κοινό την εκδοχή της σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας, όπως την αντιλαμβάνεται ο σεφ Αλέξανδρος Τσιοτίνης και η ομάδα του. Το CTC Voyage μενού, λοιπόν, ξεδιπλώνεται σε έντεκα στάδια, πολύ προσεκτικά μελετημένα, ώστε τα αρώματα και οι γεύσεις που είναι άρρηκτα δεμένα με τη μαγειρική ιστορία της χώρας, να μπλέκονται αρμονικά μεταξύ τους και η απόλαυση να αυξάνει σε κάθε μπουκιά.

Έχοντας στο πλάι μας τη δροσερή παράε της Estrella Damm ξεκινήσαμε με μια αλλιώτικη σπανακόπιτα που είχε ως σήμα κατατεθέν μια μικρογραφία αγελαδίτσα από τραγανό φύλλο, συνεχίσαμε με πεντανόστιμη αθηναϊκή και κλείσαμε το πρώτο μέρος του μενού με μια τάρτα φάβας η οποία θύμιζε κόσμημα.

Σειρά είχε το εντυπωσιακό φιλέτο λαβράκι που έφτασε στο τραπέζι παντρεμένο με στρείδι και σερβιρισμένο με γρανίτα ακτινίδιο για την πρέπουσα οξύτητα, καπνιστή μαγιονέζα για το απαι-

τούμενο βάθος και χλωρό σκόρδο για την ένταση. Ακολούθησε το βελούτε καλαμποκίου με αστακό, αφρό από τρούφα και άρωμα περγαμόντο – πρόκειται για το εμβληματικό πιάτο του CTC και για μένα αυτό που «έκλεισε» το μάτι στον οδηγό Michelin για την κατάκτηση του πρώτου αστεριού.

Επόμενη άφιξη ήταν το τρυφερό καλαμάρι με πέστο, παρμεζάνα, κουκουναίρι και ντοματίνια μινιατούρα και κατόπιν ένα ντελικάτο φιλέτο ζουμερού μπακαλιάρου, μαγειρεμένου με salsify γνωστού και ως το φυτό του στρειδιού λόγω της γεύσης του. Η ενόηση των κυρίως ολοκληρώθηκε με το σιγομαγειρεμένο μοσαχάρισμα μάγουλο βαθιάς νοστιμιάς, το οποίο ήταν παναρισμένο με πάνκο με άρωμα σοφρίτο και συνοδευόταν από καπνιστά νιόκι – αυτό ήταν μάλιστα το πιάτο που τόνισε κατά τη γνώμη μου περισσότερο η ξανθιά μπίρα Estrella Damm με τον πολύ ευχάριστο αφρισμό, την πικάντικη αρωματική φρεσκάδα, τις ευδιάκριτες νότες βύνης οι οποίες δίνουν τον τόνο και την ελαφρά πικρή επίγευση που διαρκεί.

Το δείπνο έκλεισε μοναδικά με ένα εμπνευσμένο pre - dessert αποτελούμενο από σορμπέ πιπεριάς γκουαχίγιο πάνω σε κόκκινα φρούτα και ένα προχωρημένο επιδόρπιο από παγωτό κουνουπίδι, το οποίο θύμιζε και στην όψη το γνωστό λαχανικό.

### INFO

Αν θέλετε να ζήσετε κι εσείς αυτό το συναρπαστικό ταξίδι αναζητήστε περισσότερες πληροφορίες στο ειδικά διαμορφωμένο site [athens.estrelladammjourney.com/](http://athens.estrelladammjourney.com/) και κάνετε την κράτησή σας εγκαίρως στο εστιατόριο της επιλογής σας.

