



Boca's Meze στη Νέα Φιλαδέλφεια: Το ανατρεπτικό tapas μεζεδοπωλείο που θα σας κλέψει την καρδιά



Η Νέα Φιλαδέλφεια δεν ζήληψε ποτέ το ιστορικό κέντρο. Πιθανόν, διότι βρίσκεται μακριά από αυτό οπότε δεν υφίσταται την ήδη εμφανή αλλοίωση του αστικού ιστού. Ίσως πάλι να το χρωστά και στο γεγονός ότι διαθέτει τη δική της ιστορία - αυτός ο τόπος όπως ξεκάθαρα δηλώνει το όνομά του αγκάλιασε τους πρόσφυγες. Μέχρι σήμερα πάντως η Νέα Φιλαδέλφεια διαθέτει δικό της ξεχωριστό χρώμα που δεν το έχει χάσει στην πάροδο του χρόνου. Καφέ, μεζεδοπωλεία, кемπατζιδικα και ταβερνάκια ξεπηδούν από παντού, ανάμεσα στα πετρόχτιστα σπίτια, χωρίς να αλλοιώνουν τον χαρακτήρα της γειτονιάς. Σε μια από τις όμορφες γωνιές της περιοχής, η οποία έχει κηρυχθεί διατηρητέα εδώ και είκοσι περίπου χρόνια, βρήκε το σπίτι του πέρυσι τον Μάιο το Boca's Meze, ένα υβρίδιο βολιώτικου τσιπουράδικου και ισπανικού tapas bar.

Πίσω από το εγχείρημα συναντάμε τον επιχειρηματία Δημήτρη Τρυφωνόπουλο, γνωστό από το Barsol στη Νέα Φιλαδέλφεια και το Sorokos bar στα Κουφονήσια, καθώς και τον έμπειρο και ευρηματικό σεφ Μίλτο Αρμένη (Ερμηίτης στους Παξούς, Όμικρον στην Αθήνα και Hudson Yards στη Νέα Υόρκη). Οι δυο τους ένωσαν τις δυνάμεις τους για να δημιουργήσουν ένα πειραγμένο μεζεδοπωλείο με διπλό dna από τη Ελλάδα και την Ισπανία. Και τα κατάφεραν πολύ καλά.

Στο Boca's Meze θα εκτιμήσετε σε πρώτη φάση τον νεανικό του χαρακτήρα: τα πολύχρωμα φωτάκια, οι απλές γραμμές των επίπλων, ο εντυπωσιακός ξυλόφουρνος στην κουζίνα, οι φλοράλ vintage μουσαμάδες που ντύνουν τα τραπέζια κι έρχονται σε πλήρη αντίθεση με τα αστικά σερβίτσια και τις φοντανιέρες, τα άφθονα βάζα γεμάτα πίκλες και ο κατάφυτος κήπος, ιδανικός για το καλοκαίρι, κλέβουν τις εντυπώσεις και ενισχύουν την περιέργεια για τα γευστικά εδέσματα του μενού.

Ο κατάλογος περιλαμβάνει διάφορες νοστιμιές οι οποίες είναι ιδανικές για να μοιραστούν ανάμεσα στα μέλη μιας κεφάτης παρέας. Ξεκινήστε με μια τροφαντή τσιρίτσια ημέρας, πατάτες bravas, χωριάτικη σαλάτα με κρέμα φέτας, κους κους και σκόνη ντομάτας, γαρίδες με ρόδι και αβοκάντο, ψητή φέτα με μύρτιλα και σαλάτα με ψητά ροδά-



κινα. Προτείνω να πείτε ένα μεγάλο να στις γαρδούμπες γαρίδας με τη βαθιά νοστιμιά και στο τρυφερό καλαμάρι σχάρας με τσιγαρέλι. Πολύ ωραία ιδέα βρήκα και τα σουτζουκάκια τό-

νου αν και θα ήθελα προσωπικά λίγο κύμινο παραπάνω. Αν πάλι προτιμάτε το κρέας, διαλέξτε άφοβα την πληθωρική bocata με μοσχάρι πασιτσάδο και τυρί κρέμα και δεν θα απογοητευτείτε καθώς είναι σούπερ μεζές, ενώ αν είστε πιο μερακλήδες θα εκτιμήσετε την αργοψημένη γουρουνοκεφαλή. Για το τέλος, εννοείται, ότι θα παραγγείλετε ανάλαφρα churros πασπαλισμένα με ζάχαρη και κανέλα, συνοδεύονται με σοκολάτα και αλμυρή καραμέλα.

Μπορείτε να συνοδεύσετε το φαγητό σας με μπύρες, τσίπουρο και κάποιες επιλογές σε κρασί, ενώ δεν λείπει και μια μικρή λίστα με ταιριαστά cocktails. Να σας πω σε αυτό το σημείο ότι με την παραγγελία κρασιού, ούζου ή τσίπουρου, στο τραπέζι από το ευγενέστατο προσωπικό προσγειώνονται tapas ημέρας-έκπληξη που συνοδεύουν το αλκοόλ, στην λογική του βολιώτικου τσιπουράδικου. Προγραμματίστε να πάτε στο Boca's Meze - τα μέρη που σερβίρουν τόσο εκφραστική κουζίνα είναι λιγοστά και πρέπει να τα τιμούμε αναλόγως.

INFO

Boca's Meze Προύσης 13, Νέα Φιλαδέλφεια, 210-25.80.908

