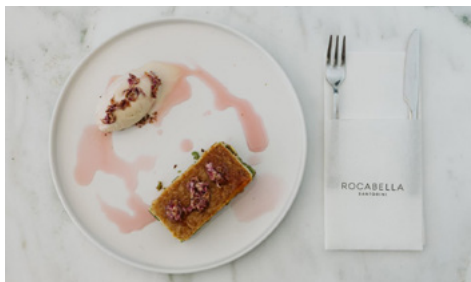




Rocabella Santorini & Spa: Ο σεφ Γιάννης Παρίκος δημιουργεί ένα μενού που διεγείρει τις αισθήσεις



Το έχουμε πει ξανά σε αυτή τη στήλη: φέτος είναι η χρονιά της Σαντορίνης, σε ότι αφορά στη φιλοξενία και στην εστίαση. Ανάμεσα σε όλη την «κοσμογονία» που συμβαίνει αυτή την περίοδο στο νησί, το ενδιαφέρον κεντρίζει η παρουσία του βραβευμένου σεφ Γιάννη Παρίκου στο Rocabella Hotel Santorini & Spa. Εδώ, ο Παρίκος παρουσιάζει ένα νέο «φρέσκο», εντελώς καλοκαιρινό μενού με πιάτα που βασίζονται αποκλειστικά και μόνο σε ελληνικές πρώτες ύλες και δη από τη Σαντορίνη. Χρησιμοποιώντας τεχνικές υψηλού επιπέδου, παρουσιάζει διάσημα εδέσματα από διάφορες περιοχές του κόσμου, αλλά παράλληλα διατηρεί και εξυψώνει τις παραδοσιακές ελληνικές συνταγές στην πιο ευφάνταστη εκδοχή τους.



Από τα ορεκτικά ξεχωρίζουν το δροσερό σεβίτσε λαβράκι με Σαντορινιό φραγκόσουκο, άνυδρα τοματίνια Σαντορίνης και αβοκάντο Κρήτης, καθώς και το ταρτάρ μελανούρι με αχλάδι ποσέ σε σαντορινιά μπύρα, ελάχιστο σαφράν, νότες κερκυραϊκού κουμκουάτ και νερό ντομάτας με μοσχολέμονο. Μια εξίσου καλή πρόταση με έντονο άρωμα Ελλάδας είναι τα κρεατοπιτάκια με αρνί μπρεζέ σε φύλλο κρούστας, ντομάτα κονφί, βασιλικό από τον κήπο του Rocabella Hotel Santorini, γραβιέρα και ανθόγαλο Κρήτης με λάδι δυόσμου, ενώ στα best seller αυτής της κατηγορίας από τις πρώτες κιόλας ημέρες της σεζόν, βρίσκεται το τραγανό αυγό, με κρέμα πατάτας Νάξου, ραγού μανιταριών και τυρί Σαν Μιχάλη.

Περνάμε στα κυρίως τώρα με τον σεφ να προτείνει αρκετές επιλογές από ψάρι, κρέας, πάστα, ριζότο και κοτόπουλο, ώστε να μη μένει κανείς παραπονεμένος. Νόστιμα είναι τα ταλιολίνι με αστακό που μαγειρεύονται στον ζωμό του αστακού και αρωματίζονται με φρέσκο βασιλικό, ξύσμα λεμονιού, με τα σαντορινιά ντοματίνια κονφί να δίνουν μια ελαφριά οξύτητα, αλλά και γλύκα στο πιάτο. Εξίσου καλή επιλογή αποτελεί το ριζότο, το οποίο έχει σαν βάση το παντζάρι και

το κατσικίσιο τυρί και σερβίρεται με κρέμα από μαύρο σκόρδο και λάδι άνηθου.

Όσοι αγαπούν το ψάρι θα διαλέξουν εύκολα το ψητό λαβράκι που σερβίρεται με κρέμα από λευκή μελιτζάνα, ταραμοσαλάτα, τσιπς πατάτας και είναι αρωματισμένο με λάιμ και λουίζα, ενώ για πιο «ψαγμένους» ουρανίσκους, ο σεφ προτείνει ζουμερή σκορπίνα με τραγανή πέτσα παρέα με καλοκαιρινά τσιγαριστά χόρτα, βελούδινη κρέμα από σελινόριζα και γευστική σάλτσα κακαβιάς. Για τους λάτρεις του κρέατος, ιδανική πρόταση είναι το σιγομαγειρεμένο αρνί γάλακτος για 12 ώρες – το κρέας καπνίζεται με δεντρολίβανο, ενώ το πιάτο συνοδεύεται με τριλογία από πασινάκι και ολοκληρώνεται με ζωμό από το αρνάκι. Ολόσωστα ψημένο έρχεται στο τραπέζι και το φιλέτο μόσχου με ψητά

σπαράγγια, γλασαρισμένα νιόκι πατάτας Νάξου, γραβιέρα Ίου και πιπεριά Φλωρίνης. Ο σομελιέ του εστιατορίου προτείνει στους επισκέπτες wine pairing με κάθε πιάτο, με τη λίστα κρασιών που διαθέτει το Rocabella Hotel Santorini & Spa να αριθμεί 98 ετικέτες.

Από τα επιδόρπια του εστιατορίου με την απίστευτη θέα στην καλντέρα ξεχωρίζει – με διαφορά – ο πρωτότυπος μπακλαβάς με τραγανό φύλλο κρούστας, financier, παρφέ φιστίκι Αιγίνης, χειροποίητο παγωτό τριαντάφυλλο και σιρόπι με άνθη τριαντάφυλλου. Ακόμη μια ενδιαφέρουσα πρόταση όμως είναι και το τσουρέκι, με χειροποίητο παγωτό καϊμάκι και σάλτσα ελληνικού καφέ, ενώ για τους λάτρεις της σοκολάτας, ο Παρίκος έχει δημιουργήσει τη σφαίρα σοκολάτας με κρέμα σοκολάτας caraibe, μαρμελάδα από κόκκινα φρούτα, παγωτό βανίλια και ζεστή αλμυρή καραμέλα.

INFO

Rocabella Santorini Hotel & Spa, Ημεροβίγλι, Σαντορίνη,
τηλ. 2286-110.000