

Tekst sponsorowany

Bistro cafe&tapas. Kawałek świata na talerzu

Dziś pragniemy zaprosić Państwa do wyjątkowej restauracji. Od niedawna usytuowana jest na krotoszyńskim Rynku, który sam w sobie stanowi symbol nowoczesności i otwartości. Bistro cafe&tapas – prowadzone przez Agnieszkę i Carlosa rodowitego Meksykanina – dopełnia w sposób szczególnie przemiany, którym w ostatnim czasie uległ Krotoszyn.

Pracował w jednym z najlepszych hoteli w Meksyku (Camino Real, Le Blanc). W 5-gwiazdkowym Rosewood Mayakoba w Playa del Carmen serwował dania prezydentom Stanów Zjednoczonych, Kanady czy Meksyku.

Ciągle się uczy, ma za sobą staż w restauracji Yosh w Stuttgarcie (1*

gdy ją spotkał. A ona zaryzykowała i postanowiła być w jego życiu *drugą* i dobrze jej z tym, bo każdego dnia widzi swojego męża szczęśliwego u jej boku.

On zostawił dla niej piękne Karaiby i z Cancun przeniósł się do Krotoszyna. – *Ot i cały nasz szef Carlos, skromny,*

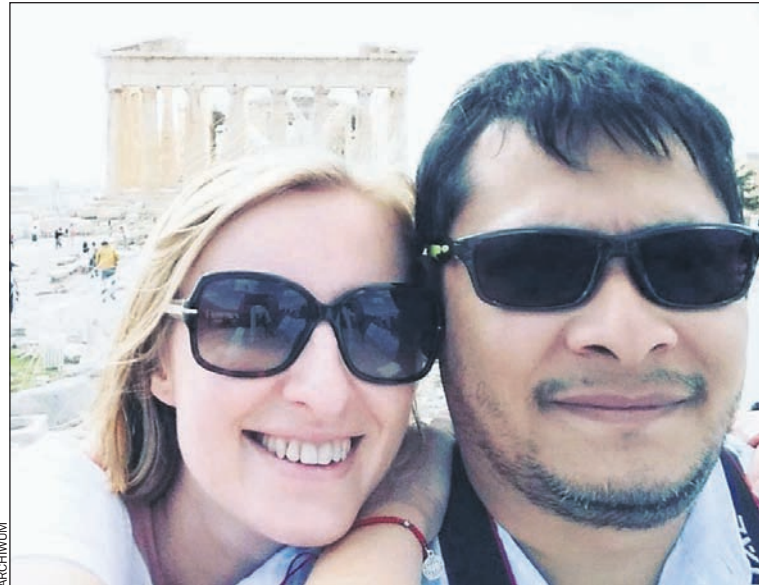
Magia miejsca i kuchni

Na czym polega nietuzinkowość tej restauracji? Na samym miejscu, jego atmosferze i sztuce kulinarnej, która ze swoim mistrzem przywędrowała do nas z bardzo daleka. Wystrój lokalu – jak opowiada pani Agnieszka Rembak Contreras – jest rezultatem jej podróży po wielu odległych krajach, jej zmysłu obserwacji, który posiada. Dzięki temu powstało niebanalne i zharmonizowane wnętrze, do którego przychodząc, goście czują się jakby w innej rzeczywistości. W realizacji wystroju pomagał projektant Ryszard Augustyniak z Krotoszyna.

To, co serwuje Bistro cafe&tapas, jest unikatowym połączeniem kuchni *fusion* z wyraźną domieszką potraw meksykańskich. To angielskie słowo oznacza łączenie tradycyjnych przepisów z różnych zakątków globu, by ostatecznie stworzyć ich nową wariację. Pan Carlos miesza ze sobą składniki i smaki, sposoby przyrządzania, a na koniec – serwowania. To kulinarna sztuka tylko dla tych, którzy nie boją się eksperymentów i mają bogatą wyobraźnię, a także... odpowiednie przygotowanie.

Nasz szef Carlos

– *Nasz kochany szef nazywa się Carlos Manuel Contreras Hernandez – opowiadają pracownicy restauracji – i jest absolwentem Uniwersytetu w Mexico City. Ma tytuł magistra gastronomii. Zaliczył też seminarium z enologii (nauki o winach – red.), dzięki czemu wina do potraw dobiera sam i uczy nas łączenia smaków.*



Agnieszka i Carlos

Michelin). Jako jeden z 15 uczestników z całego świata zakwalifikował się do Master Class w Basque Culinary Center w San Sebastian u Ferrana Adria. Swoje umiejętności doskonalił u takich sław, jak Luis Arrufat, Cote Garcia, Xabier Gutierrez czy Pedro Subijana.

Carlos zapytany o swoją restaurację mówi: – *Chciałabym, aby goście poznawali nowe smaki, uczyli się innej kuchni. Aby kończąc danie oblizywali palce i już myśleli, kiedy nas znowu odwiedzą i co spróbują następnym razem.*

Dwie miłości szefa

– *Pamiętaj, że jestem kucharzem i kuchnia to moja największa miłość, bardzo zaborcza i wymagająca, ale też daje spokój mojej duszy, bo ona się cieszy z każdego dania, które wychodzi z mojej kuchni – powiedział pani Agnieszce,*

bardzo pracowity, zawsze uśmiechnięty – dodaje jedna z pracownic. Kiedyś pewien klient powiedział do kelnerki: – Dzięki niemu mamy w naszym mieście kawałek świata na talerzu.

Jadłospis dla każdego

Bistro cafe&tapas jest restauracją na każdą kieszeń. Na tym polega jej atrakcyjność i uniwersalność. Ale niezależnie od tego, ile pieniędzy chcesz tam zostawić, zawsze stajesz się uczestnikiem tego w pełni eleganckiego i stylowego spektaklu kulinarnego.

Obok typowych dań obiadowych są tam przeróżne przekąski, np. krewetki – w cenie kilkunastu złotych. Może tylko nazwy niektórych z nich brzmią obco, ale od czego jest kelnerka?

Karta lunchowa zawiera dania typu obiadowego. Bywają tu bowiem przedsiębiorcy czy ludzie wolnych zawodów, którzy chcą się posilić i wrócić do pracy. To tzw. kuchnia zwyczajna, dopasowana do typowych oczekiwań, lecz wzbogacona o składniki sezonowe, jak grzyby czy dynię.

Ale – jak dodaje pani Agnieszka – nawet mały Krotoszyn obala wszelkie mity. Bo i tu przychodzą goście, którzy chcą dań droższych, bardziej wykwintnych i takich samych alkoholi, a ich cena okazuje się akceptowana. Oczkiem w jej głowie są dania z wołowiny z racji jej wieloletniej obecności w tej konkretnej branży.

Co miesiąc w weekend restauracja serwuje wybrane danie. We wrześniu były to mule, czyli mięczaki w muszlach. Szefowie mieli trochę obaw, ale... były chętnie zamawiane i nawet kupowane w kilogramach. – *Każde danie można u nas kupić na wynos. W paź-*



Niebanalne i zharmonizowane wnętrze

dzienniku mamy nową kartę i nowe smaki weekendowe – kontynuuję.

Rezerwacje i catering

W lecie doskonale sprawdził się ogródek, w którym – o dziwo – spotykano się nie tylko, aby coś wypić, ale przede wszystkim zjeść posiłek.

Teraz przychodzi pora na przyjęcia okolicznościowe. Lokal może być rezerwowany na spotkania urodzinowe, klasowe, biznesowe czy wigilie. Jeśli

Dania zachowują przy tym swoją oprawę, są bowiem przewożone w specjalnych pojemnikach, z pełną dbałością,

Z wielu miast

Bistro Cafe&Tapas odwiedziło już także wielu klientów spoza Krotoszyna, nawet z tak odległych miast jak Wrocław czy Poznań. – *Skąd o Was wie dzieli? – pytam. – Dziś w dobie Facebooka to żaden problem, a Krotoszyn – o dziwo – dzięki odnowionemu, pełne-*



Lokal może być rezerwowany na wyłączność

jest takie życzenie – także na wyłączność (w określonym przedziale czasu) i przy zachowaniu dyskrecji. Służą temu rolety w oknach, przez które na co dzień podziwiamy stylowy wystrój bistro.

Restauracja proponuje także catering z dowozem na miejsce. I na przyjęcia domowe, i na spotkania firmowe.

mu imprez Rynkowi staje się coraz bardziej znany – odpowiada pani Agnieszka.

Pewien krotoszyńszczyzna, który spędził niedawno trzy tygodnie w Meksyku, twierdzi z pewnym takim zdziwieniem, że tak ciekawych potraw nie jadł nawet tam, mieszkając i stołując się w wielu hotelach. (jur)



Ogródki. W tle restauracja w kamienicy „Pod Orłem” (była apteka)