

¡Bienvenidos en Praga!



Lahodný dezert Crema catalana i prosulá valencijská paella patří spolu s tapas k nejznámějším položkám španělského jídelníčku napříč regiony. Vychutnat si je můžete dohromady i zvlášť.



Kousek od kostela Panny Marie Vítězné, známějšího španělský mluvících turistů, je malebné malostranské Maltezske náměstí. Mnozí sem od Jezulátka zamíří do restaurace El Centro, kde již deset let nabízejí esenci španělské kuchyně.

Kuchyně Pyrenejského poloostrova je neobčejně pestrá, jednodíve regiony se navzájem výrazně odlišují. Vytřihnou reprezentativní průřezové menu není snadné a vyžaduje to letité zkušenosti. Ty má šéfkuchař Mohamed Keddani, Alžírčan vyznávající ve Francii, který se věnuje španělské kuchyni již šestnáct let. Jeho výběru se proto můžeme bez obav svěřit, zvláště když společně s majitelem dbají o pravdivý přístup zela čerstvých surovin.

Při cestách po Španělsku nutně narazíte na prosulá tapas, lehká studená i teplá jídla servírovaná v malých porcích. V El Centru to nejsou podávané talíře právě malé, ale nabízejí cizíve sestavené kombinace z typických surovin: sušená šunka serrano, chorizo – paprikový salám z černých vepřů, různé sýry, chobotničky, krevety, kalamáry, samozřejmě olivy a hodně zeleniny.

Na jídelním lístku nesmí pochopitelně chybět *paella*, kulinařský výraz, který je ve spojení se španělskou kuchyní nejčastěji skloňován. V El Centru nabízejí celkem pět kombinací, skvělá je především michana, ve které se základ z krátkozrně rýže s typickým šafránovým nádechem rozrostl na mohutnou porci směsí ze sěpi, slávek, krevet, kufceho a králičího masa. Menu lze uzavřít báječným katalánským krémem s lesními plody.

K dobře španělské restauraci patří i velký výběr vín v dostatečném cenovém rozpětí. V restauračním místnosti, v baru i na malé zahrádce stráví host chvíli, po kterých odchází se slovy slavné Voskovce a Wericha: „Španělskou zemi já mám rád, o Španělsku si zpívám...“

Maltezske náměstí 9, Praha 1, tel. +420 257 533 343, www.elcentro.cz

