

## Mediterrané,



Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.

FOTO RUUD VOEST

**Gastrobar Aandacht Ze verhouden zich als grote broer en kleine zus; restaurant Aandacht voor Eten en Gastrobar Aandacht.**

**Respectievelijk Biltstraat 29 en 48 in Utrecht. Het is het zusje dat onze aandacht krijgt.**

MARCO BOSMANS

### zo flauw, zo flauw

Alle wijnen zijn in de uitverkoop!" Een betere openingszin bij het uit eten gaan is niet denkbaar. De goedlachse blondine, die vanavond haar dienend debuut maakt in de gastrobar, brengt het verleidelijk en voor we het weten hangen we likkebaardend over de wijnkaart met kelderrestanten.

Drie minuten later is de keuze gemaakt; Verdicchio Agreste en San Campio Albariño. Toppers zijn het; de Italiaan met een intense neus en veel smaak, en de Spanjaard vol fruijtinten. De dubbele nationaliteit bij de toast staat overigens symbool voor de identiteit van de gastrobar. Ook de menukaart biedt namelijk het beste van twee mediterrane walletjes, maar uitsluitend in kleine porties: antipasti versus tapas.

De website, het interieur, de kaarten; eigenaren David en Dimitri Bruggemann gaven het letterlijk alle aandacht. Het is aantrekkelijk

en verrassend. Zo biedt het gastomenu niet alleen de clichés inktvis, kippendijen en een vleeswarenplankje, maar ook lamsnek, arancini en groene asperge met truffel. Een spannend aanbod tegen schappelijke prijzen.

Spijtig genoeg wordt de daad niet bij het woord gevoegd. Zo maakt de polpo (octopus) geen verse indruk. Het lijkt erop dat het beestje al wat eerder bereid is, want ze heeft elastieken benen. De varkenswang scoort juist hoog op textuur, maar mist smaak. Dat geldt ook voor de bijbehorende bonen en de venkel bij de octopus. Nota bene de meest uitgesproken groente is hier smaakloos.

### Afmaken

Dat heet niet inmaken, maar afmaken! Onze groene hoop in deze gang was nog even gevestigd op de gevulde artisjok, maar tevergeefs. Geitenkaas en aardappel bouwden een nestje in de bloemknop, maar met het gebruik van zuur lijkt het al snel op ingemaakte artisjokken. Liever hadden we een meer eigen signatuur van de chef gezien. En geproefd! Over de klassiekers Pimientos de Padrón (zoete groene pepers) en Pescaditos Fritos (gefrituurde spiering) geen kwaad woord. Sterker nog: waar de gemiddelde tapasbar drijft op olie, bakt chef Dimitri opvallend licht. Hulde!

Een paradepaardje in de mediterrane keuken is zonder twijfel de paella. We bestellen de Valenciaanse roerbakschotel met zeefruit, kip en chorizo. Een bijpassende wijn wordt door de debutante met liefde gehaald en kundig geïntroduceerd. Terras Gauda is de afzender. De match klopt, maar opnieuw krijgen we de indruk dat er niet voldoende geproefd wordt in de keuken. De paellaanse smaken zijn ronduit

vlak, uitgerekend in een gastrobar die prat gaat op de aandacht voor smaak.

Voor een proef op de som bestellen we daarom een extra gerecht: de Siciliaanse arancini. Ook een rijstgerecht, maar hier slaagt de chef gelukkig wél. De kaas, truffel en paddenstoelen zijn volwaardige smaakmakers.

Een 1 noteren we tot slot bij het zoete trio van panna cotta, cheescake en een heerlijke huisgemaakte chocolademousse. 1 kilo, om precies te zijn, want het mediterrane buffet eist vanavond de tol van ondergetekende. Pfff. Dat wordt weer zes dagen vasten.