



ПРИТЯГАТЕЛЬНОСТЬ «ПОРТО БАНУС»

ВИТАЛИЙ ШРАМКОВ

Весна только-только началась, но уже не терпится стать за штурвал, вдохнуть полной грудью свежий морской воздух и услышать шум волн за бортом. А еще хочется вспомнить вкус чудесной баррамунди, которую пробовал прошлым летом в одном из испанских ресторанов. Но для этого необязательно ждать очередного отпуска, а достаточно в любой день прийти в уютный рыбный ресторан «Порто Банус», имеющий интересную историю своего названия и предлагающий большой ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов самого лучшего качества.

В окрестностях Марбельи есть местечко, которое с 70-х годов прошлого века и по сей день является настоящим магнитом для обладателей больших денег и титулов со всей планеты, отправляющихся через Гибралтар на просторы Атлантического океана и обратно. Называется оно Puerto Banus (Порт Банус) — по имени испанского бизнесмена Хосе Бануса, который сначала организовал на этом месте вечеринку, где пел тогда еще никому неизвестный Хулио Иглесиас, а потом построил элитный комплекс, состоящий из яхтенной марины и роскошной недвижимости, и устроил по этому поводу грандиозную вечеринку, на которую приехали Хью Хефнер (основатель Playboy), режиссер Роман Полански, принц Монако Ренье III и многие другие именитые гости со всего света.

Рыбный ресторан «Порто Банус» находится на одной из оживленных и известных улиц столицы — Рублевском шоссе, и тоже за время своего существования стал магнитом для тех, кто хочет попробовать удивительные блюда из наисвежайшей рыбы и морепродуктов, при-

готовленные с домашней теплотой и любовью по рецептам, привезенным из средиземноморских стран, в основном из Испании.

Именно прекрасная кухня и внимательное отношение к каждому гостю создают в «Порто Банус» атмосферу испанской респектабельности, красоты и уюта, и для этого необязательно создавать вычурный и дорогой дизайн. Здесь, наоборот, самый простой интерьер, как в любом прибрежном ресторане Испании, который не мешает наслаждаться вкусом блюд.

На стенах ресторана висят фотографии Марбельи и самого порта Бануса, отчего создается впечатление, что находишься на набережной. Кухня оформлена в виде баркаса, который только что пришвартовался, и через иллюминаторы можно увидеть весь процесс приготовления пищи. Благодаря панорамному остеклению в ресторане светло, а снаружи «Порто Банус» хорошо виден из проезжающих по Рублевке машин. Летом ставится большая красивая веранда, и ощущение, что ты не в Москве, только усиливается.

Мы не забыли и про витрину с ледяной крошкой, где гости самостоятельно могут выбрать все, что захочется: австралийская баррамунди, популярные дорадо и сибас, дискообразная тюрбо, маленькая барабулька, морской язык, разнообразные устрицы и много других морских обитателей, включая ракообразных моллюсков, кальмаров, каракатиц и осьминогов. Если вы растеряетесь во всем это морском великолепии, опытные официанты, работающие с открытия ресторана, могут посоветовать и рассказать о любой рыбе или моллюске. А еще некоторые блюда в зал выносит шеф-повар, рассказывает об их истории и способе приготовления, что гостям очень нравится. ❖

Камчатский краб

от шеф-повара ресторана «Порто Банус» Алексея Гранкина
Мы используем несколько способов приготовления краба. Я расскажу про краба с жульеном из морепродуктов. Варим краба на пару 20 минут, после чего разделяем, отрезаем конечности, достаем мясо, разделяем голову и также достаем оттуда все мясо. Конечности краба подвариваем в молоке с добавлением соли, пряных трав, перца 5–10 минут. Параллельно начинаем готовить жульен из морепродуктов. Обжариваем кальмара, каракатицу, морской гребешок и осьминога на сливочном масле с добавлением чеснока, лука-шалот и коньяка, затем добавляем туда сливки 38% жирности, тертый сыр «Грана Падано», соль, перец, и весь этот жульен выкладываем в голову краба. Запекаем при +200 °С 5 минут. Конечности, отваренные в молоке, выкладываем и подаем вместе с жульеном.



- Ингредиенты:**
- Краб 3–4 кг
 - Молоко 3,2% 3 л
 - Кальмар, каракатица, морской гребешок, осьминог — по 200 г
 - Масло сливочное
 - Сыр «Грана Падано» 100 г
 - Коньяк
 - Сливки 38%
 - Чеснок 20 г
 - Лук-шалот 50 г
 - Соль, перец черный молотый, травы — по 1 г

