

Toros Y Tapas: una serata spagnola in via Nomentana a Roma

Scritto da Administrator

Giovedì 04 Febbraio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:49

Con paella valenciana e sangria a volonta, ma anche tortillas, salame chorizo, prosciutto di pata negra, crema catalana e queimada bollente. Di Valeria Bordi



Innanzitutto i tapas, che sono stuzzichini, antipastini di vario genere con molte verdure, piuttosto gradevoli. I toros sono ovviamente i tori. Se hai voglia di Spagna, il locale è piuttosto carino e si trova al n.79 di via Nomentana, sulla sinistra avendo alle spalle Porta Pia. E' inconfondibile per le coloratissime maioliche che ne ornano l'entrata. Si trova attaccato ad un ristorante turco!

Clientela piuttosto fine, ambiente sobrio, locale non tanto grande, musica e luci azzeccate, servizio celere e simpatico, soprattutto se ci sono le due chicas spagnole ma anche il camarero ci sa fare. Le pietanze sono molto apprezzate anche dagli spagnoli, il che è una garanzia. Il gestore passa le serate a tagliare il prosciutto di pata negra a mano. La sangria è eccellente ed ha un solo pericolo: che va giù che è una bellezza. Le tortillas di patate ed il salame chorizo vanno forte.

Arriviamo al pezzo forte, la paella. La più richiesta e la valenciana (pollo, maiale, riso, frutti di mare, verdure) ed è superlativa (porzioni piuttosto consistenti, presentate in un tegame unico, INCANDESCENTE); c'è poi quella marinara, quella di montagna e quella di sole verdure. Non esiste vino sciolto ma c'è la birra spagnola, che generalmente piace. La crema catalana è superlativa. A fine pasto è d'obbligo assaggiare la queimada, bibita a base di una specie di grappa e caffè che ti portano a tavola infuocata.

Prezzo corretto, sui 30 euro. Prenotazione necessaria. Telefono 06.44290351

SAPORI DI SPAGNA

La Paella: piatto tipico spagnolo cucinato in padelle individuali. E' un piatto a base di riso profumato allo zafferano, che richiede una laboriosa ed attenta preparazione, da eseguire subito prima che venga assaporato. Per questo motivo è il caso di prevedere un intervallo di

Toros Y Tapas: una serata spagnola in via Nomentana a Roma

Scritto da Administrator

Giovedì 04 Febbraio 2010 00:00 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Novembre 2012 12:49

20/30 minuti dall'ordinazione, che vi permette di godere al meglio questo gustosissimo piatto.

Valenciana: Specialità di riso con carne di pollo, maiale, cozze, vongole, crostacei, calamari e verdure

Marinera: Specialità di riso con frutti di mare, crostacei, molluschi, calamari e verdure

De montana: Specialità di riso con carne di pollo, maiale, chorizo (salame fresco spagnolo) e verdure

De la huerta: Specialità di riso con verdure varie (pomodoro, cipolla, peperone, carota, fagiolini, zucchini)

Tapas: Ricchi e variegati stuzzichini da mangiare in compagnia. Possono aprire un pranzo o sostituire addirittura un pasto quando sono in quantità. La parola pare risalga al XIX secolo quando gli osti in Andalusia avevano l'abitudine di servire il vino in un bicchiere coperto da una fettina di salame; questo accorgimento aveva un duplice scopo: evitare che cadesse qualche insetto nel bicchiere e stimolare la sete dell'avventore.

Da qui è poi nata l'abitudine di servire piattini pieni di assaggini vari e molto gustosi.

Nel tempo questa pratica si è diffusa dall'Andalusia al resto della Spagna; così dagli assaggini basati su carne, frutti di mare, pane e olio si è passati ad una più ampia scelta con tutti tipi di ingredienti.

In Spagna si usa servire le tapas con uno stecchino; così al momento di andare via il cliente conta gli stecchini e paga il conto. Tra le tapas più tipiche ricordiamo la tortilla de patata, i pesciolini fritti, le zuppe di vongole o di altri frutti di mare, il polipo, le crocchette, gli insaccati, le alici marinate, le patate alioli o bravas, i calamari, il formaggio, la empanada, il prosciutto di patata negra, le olive...