

VIACIALDINI

Restaurant Ortzi cucina basca a New York

Restaurant Ortzi, e la cucina spagnola, basca, seduce il nostro palato. Capesante, Wagyu, Formaggio, Cavoletti, la maestria dello chef Michael Han, ne esalta l'origine del sapore.

di Michele Luongo



New York, tra the Bryant Park e Times Square, sulla 41st Street, al piano della lobby del Luma Hotel, si trova l' Ortzi Restaurant, qui, in un ambiente informale ma ben curato, con opera d'arte alle pareti e luci dirette sui tavoli, a centro dei quali un centrino e un lume di candela che ci riporta a un ambiente familiare, gli ospiti sono accolti con sorriso, simpatia e professionalità.

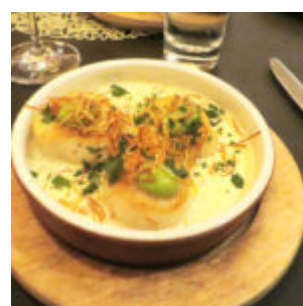
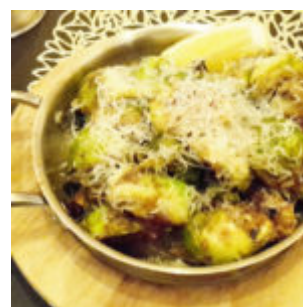
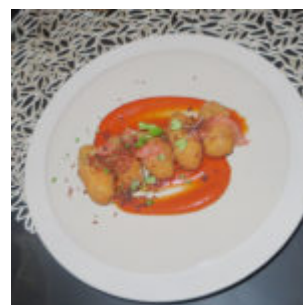
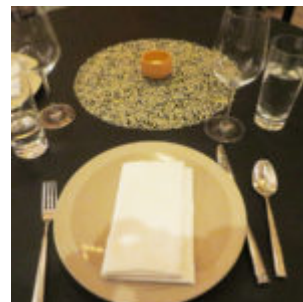
Cucina a vista e un menù di sapori, di profumi, di colore, dello chef Jose Garce. Ai fornelli lo chef Michael Han, e sui tavoli subito pane caldo e burro. "Croquetas de Jamón - Pickled Tomatoes, Pimentón", delle gustosissime crocchette di prosciutto, salsa di pomodorini con nota piccante. Si prosegue con "Medregal, Hamachi Crudo - Piquillo Pepper, Saffron Emulsion", una eccellente Seriola, pesce crudo, marinato, su una emulsione di zafferano, un ottima presentazione e la freschezza anticipa il magnifico gusto.

Mentre sorseggiamo un calice di Champagne di fine perlage, notiamo che in cucina c'è un ottimo affiatamento, ogni movimento è in sincronia. La semplicità di una vivace insalata diviene un continuo rilancio di aromi, "Alcachofas - Olive Escabeche, Monte Enebro" in primo piano i teneri carciofi, vinaigrette di champagne, poi, le olive, zucchine, pinoli, rapa rossa, e un saporito formaggio di capra stagionato.

La cucina spagnola, basca, seduce il nostro palato e con "Vieiras, Diver Scallops - Crispy Leeks, Vermouth, Truffle Cream", le capesante di gran sapore, in perfetta armonia con la crema di tartufo e le note del Vermouth con la croccantezza dei porri. Una eccellente portata. E il cuore spagnolo estasia i palati internazionali con la "Brussels Sprouts-Manchego, Lemon", è di un gusto incredibile, croccantissimi cavoletti di bruxelles saltati alla piastra, formaggio spagnolo a pasta pressata di latta di pecora, razza Manchega, e il tocco di acidità del limone. Non si smetterebbe più mangiare uno tira l'altro.

Freschezza e la qualità dei prodotti è una costante presenza nella cucina dell'Ortzi Restaurant, lo chef Michael Han, ha maestria ed esalta i sapori. E con la pregiatissima carne Wagyu per il palato è uno spettacolo, "Chuleta, Wagyu Sirloin Steak - Royal Trumpet Mushrooms, Veal Jus". Cottura perfetta, con crema di funghi, chips di patate, un gusto intenso, profondo, una vera prelibatezza, una portata di eccellente sapore. Nel

calice un rosso elegante, dalla regione Navarra in Spagna, sentori di tabacco, speziato e corposo, con finale lungo, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Selection 2001, Aliaga.



Musica in sottofondo, e il personale in sala si muove con professionalità e spiega le portate agli ospiti. Intanto è il tempo del Pastel, un dolce tipico spagnolo. “Wagyu Vasco Basque-style Custard Tart”, con crema di albicocca, olio d’oliva e pistacchio. Ottimo pre dessert. Per la “Cuajada - goat cheese cream with bites of almond cake, red wine caramel, and roasted cherries”. Golosissime sfere di formaggio di capra con le ciliegi arrostate e tocchi di vino rosso caramellato, e una morbida torta di mandorle, un peccato di gola ma con la caratteristica di una straordinaria leggerezza.

Bella serata all’Ortzi Restaurant di New York, atmosfera piacevole, design moderno e nel contempo tradizionale, cucina a vista, personale preparato, la presentazione delle portate sono semplici ma bene curate, un insieme che trasmette un magnifico spirito familiare di origine basca.

Ortzi Restaurant

LUMA Hotel Times Square

120 West 41st Street, New York, NY 10036

Between 6th & Broadway - <http://ortzirestaurant.com/>

di **Michele Luongo** © Riproduzione riservata
(02/02/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it