



Varsovia ciudad de contrastes

El pasado puente hemos aprovechado para irnos de viaje. Tres días han sido suficientes para dar una vuelta por Varsovia. Pensábamos que nos íbamos a morir de frío, pero cogimos las chaquetas de piel y allá que nos fuimos. Nunca había estado en Polonia o sea que no sabía muy bien qué esperar.

El primer día fuimos a tomar café a uno de los hoteles más emblemáticos de Varsovia: **Hotel Bristol**, que con su arquitectura palaciega, trasmite aires de grandeza!! En esta ciudad, casi no quedan huellas de ningún estilo ya que las guerras arrasaron con todo, y casi todos los edificios, casas, etc, son relativamente nuevos, pero por alguna razón, este hotel no fue destrozado y en su interior, los detalles arquitectónicos y decorativos, estilo *Art Decó*, bien sean lámparas, espejos, orfebrería, etc. son evidentes. En el hotel, el sitio donde hay que tomar café es el **Café Bristol**, bueno café, y la famosa tarta Bristol. Diseñado por el famoso arquitecto vienés Otto Wagner, cuando estás allí te transportas al pasado.

Después nos dedicamos pasear y pasear. Llama la atención la cantidad de velas encendidas que hay por la calle, no solo en monumentos, también en cualquier esquina, un grupito de velas, a los pies de una casa... me figuro que al ser el día de los Santos, los Difuntos, etc., las ponen a modo conmemorativo.

Iba a decir que al caer la tarde entramos en un bar, pero es que allí la tarde cae a las 4,30 y cuando entramos en este sitio serían las 7:30-8:00, o sea *aperitif time*. Tenía muy buena pinta, **Bar & Books** (por lo visto hay un par más, uno de ellos en Nueva York). No había nadie dentro, estaban todos en la terraza. Para acompañar al negroni, pedimos la carta de snacks y cuál fue mi

sorpresa al ver que tenían.... caviar ruso! y a qué precio!! Nos pedimos una latita de 50grs, para darnos un lujo - Nos hubiéramos pedido una cada una, después de la primera, pero no era cuestión de cenar allí a base de caviar... Qué extravagancia por favor! En estos tiempos!!! Estaba exquisito.

Aparte de comer los típicos "pierogi" - que son tipo raviolis, empañadillas al vapor rellenas (las más típicas son de queso y patata) - entre mis objetivos culinarios de este viaje, estaba comer arenque, esturión y ganso - ya sabéis que es una de mis aves favoritas. No se me logró hasta el último día, cuando fuimos a cenar a **Specjaly Regionalne**, restaurante tradicional, donde se abastecen de pequeñas granjas locales y con producto orgánico.

.....

El sitio donde hay que tomar café es el Café Bristol, bueno café, y la famosa tarta Bristol.

.....

Volvimos al Bristol, pero esta vez a tomar un cóctel al **Column Bar** - *Art Decó* al 100%. Espectacular y elegante, el aperitivo nos sabe aún mejor en este *setting*!! El camarero nos recomienda un sitio nada típico para cenar, **Kamahda Lwowska**. *Let's go!*

Notamos que en todos los restaurantes a los que fuimos tenían *steak tartar* y, como nos encanta, lo pedimos. Viene el camarero con un carrito con todos los ingredientes, y allí, delante de tí, monta el *show*: corta la carne, *chop chop*, y te prepara, a la vista, un *steak tartar* en condiciones, como los de antes.... Qué arte y qué dominio, esto ya no se estila - muy *old fashion*....

Al día siguiente ya nos íbamos, y muy de madrugada ... qué pena... aaa. ¡Quería más caviar!

. Pilar Arévalo .

mallorcagastronomictours.com · gourmet-travels.com