

ANAM DE RESTAURANTS

les Sóller 2021



**Això és lo que a mi
m'agrada i lo que no
m'agrada trobar en
un restaurant**



- En primer lloc, agraeixo ser rebut (i posteriorment servit) amb un somriure. Pareix lo més bàsic del Mon, però el cert és que hi ha moltes bandes que no és així. No estic diguent que el cambrer es faci col·lega de mi, però a tothom li agrada que l'atenguin be.

- M'agrada que em deixin l'opció de posar el meu abric al guarda-robes o no.
- No m'agrada esperar més de tres o cinc minuts en la distribució de menús. Després si hi ha feina puc esperar un poc més, però seure a un a taula i que ni tant sols et duguin la carta sembla que està relegat al més inhòspit dels deserts gastronòmics.

- M'agrada ser informat, al costat de l'entrega del Menú, de les explicacions de la carta, menús del dia, recomanacions del xef o la manca de disponibilitat d'alguns plats.



- **Durant el dinar o sopar**



- Agraeixo que em reemplacin ràpidament un cobert que per error he deixat caure.
- També agraeixo que els cambrers recordin allò que hem demanat i que no comencin a voltar la taula repartint plats o begudes sense ordre ni concert
- No m'agrada que hem retirin els plat mentre encara mastego el menjar, o si no he deixat en forma evident els coberts al plat.

- En la mesura del possible, els comensals haurien de ser servits al mateix temps, o casi casi . Per descomptat, depenent del nombre de comensals i viatges a la cuina, es pot tolerar una mica més de temps, però si es perllonga massa, conduirà inevitablement al refredament del menjar
- M'agrada que el menjar calent sigui calent

- Els consells del sommelier (o del cambrer) , envers al vi; són sovint valuosos
- M'agrada que la botella de vi sigui destapada davant meu (el que és normalment obligatori).
- La temperatura del vi és un element molt important: entre un vi gelat i un vi a temperatura de cambra hi ha tota una gamma de temperatures diferents en funció del vi. El sommelier ha de garantir-la. Els restaurants tenen una cava intermèdia on emmagatzemar botelles a la temperatura adequada.
- M'agrada un petit regal a la carta: cafès inclosos, licors o algun bombonet

Del local:

- M'agrada que els banys estiguin nets i mantinguts cada curt interval de temps, però no m'agrada que es tanqui totalment l'accés durant la neteja.
- M'agrada que els banys estiguin proveïts de sabó, paper i tovalloles d'un sol ús.
- No m'agrada que la densitat de les taules instal·lades sigui tal que estiguem braç a braç amb el veí de la taula pròxima o que per aixecar-se de la cadira es requereixi una complicada mobilització general dels comensals.

- NO VULL
TELEVISIÓ ALS
BARS O
RESTAURANTS

- No m'agrada que els llums siguin tan tènues que haguem endevinar pel gust si el que estem ingerint és aliment o un altre.
- No m'agrada trobar en el meu copa rastres de calç ni retxades. Ja ni parlam de trobar restes de sabó.
- M'agraden els torcaboques blancs i grans

Coses que mai has de fer en un restaurant



- Demanar la carn molt feta.
Es un qüestió personal.
Però a un cuiner li sap molt
de greu fer massa cuinat un
entrecot excepcional.

- Si a la carta no hi ha truites franceses, no en demanis una amb l'excusa de voler una cosa fàcil i no complicar al cuiner. No hi ha res que faci més ràbia que tenir una mice en place preparada per a 10 a 15 plats dels servei i que et demanin lo únic que no tens preparat.

- Si ja és tard millor sopa a casa teva...i s'entén tard , més enllà de les 23 o les 23:30 hores. Pensa que els cuiners també tenim família.

- Ignorar les temporades: Tots ho hem fet alguna vegada, però no existeix via més directa al fracàs de triar un plat amb ingredients (sobretot verdures i fruites) que no estiguin en temporada. Amanida de tomàtiga l'hivern? . Carxofes a l'estiu? . Si el cuiner és un professional ja no ho programarà, però convé tenir-ho en compte.. Si es desconeix el calendari, el millor és preguntar si l'ingredient principal del plat és fresc i local, o guiar-se per un principi bàsic que gairebé sempre es compleix en les verdures: fulles, tardor-hivern; fruits, primavera-estiu.

- Ser toca-hores amb els ingredients: "pot ser sense la amanida d'alvocat , sense alvocat? La pizza de formatge , enlloc de mozzarella que sigui d'havarti? La pasta ben cuita, pot ser?"



- Anar a fumar a fora o anar al bany quan no toca . Les sortidetes a fumar o al bany s'han de fer sempre en moments en què no interrompin el ritme de la comanda o del servei.

- No utilitzis el mòbil.
- No mirar el compte de forma com si estiguessis fent una inspecció d'hisenda.

- Per cert no suporto les cartes exteriors amb fotografies de plats de sardines, calamars o ensalada mixta



**TAPAS - BOCADILLOS - HELADOS
COCKTAILS**

			
PIZZA	PATATAS BRAVAS	CHORICITOS	FRITO
			
ENSALADA VERDE	HAMBURGUESA	ALBÓNDIGAS	CALAMARES
			
TACOS DE TORTILLA	HELADO FRESAS Y NATA	BANANA SPLIT	ICE COFFEE

		
SANDWICHES	OMELETES	HAMBURGERS
		
ENSALADAS / SALADS	PIZZAS	PIZZAS
		
WOKS	WOKS	PESCADOS
		
FISH & CHIPS	CARNES / MEAT	CARNES / MEAT

Anam de restaurants. Soller 2021

