



## Journal Gastrokritik



Spanisch/Portugiesisch -  
Tapas

## Comedor

von Florian Fix

MyZeil, vierte Ebene. Unterhalb des futuristisch anmutenden Rüssels aus Glas und Stahl gelegen, kann das Comedor natürlich nicht mit dem Charme einer Bodega aufwarten. Dass Tapas auch zeitgemäß interpretiert werden können, weiß man in Madrid und Barcelona schon lange, in Frankfurt aber spätestens seit Eröffnung des Destino (Habsburgerallee 9). Ähnlich wie dort schlägt die Einrichtung des neuen Spaniers gekonnt einen Bogen von Tradition zu Moderne, von Fliesen mit floralem Muster bis zu in Grau und Beerentönen gestalteten Wänden. Ob die Speisen halten, was das Interieur verspricht? Das Entree, Weißbrot mit mallorquinischer Paprikawurst und Honig, kann es nicht. Für immerhin 3,90 € liegen zwei einsame Brotscheibchen auf dem Teller, hart geröstet und nur dünn mit deftiger Paste bestrichen. Dafür trifft die Weinempfehlung ins Schwarze. Der Almuvedre (0,2 l zu 4,90 €) schmeckt frisch und fruchtig, der Mantel Blanco Verdejo (0,2 l zu 4,50 €) überzeugt mit Pfirsich- und Melonenduft - genau das Richtige für den frühen Nachmittag. Als es weitergeht, beschleicht uns der Verdacht, dass der Koch mit dem Broteschmieren nicht genug gefordert war, denn alle folgenden Gerichte finden uneingeschränkten Beifall: Die Würfel von der Lachslende (9,90 €) kommen butterzart auf den Tisch, das natürliche Aroma einzig durch leichte Räucherung und eingelegten Knoblauch umrahmt. Das Schmorgemüse (4,50 €) mit Tomaten, Paprika und Zucchini ist bissfest, die geräucherten Wachtelschenkel (12,90 €) duften nach Olivenöl und Lorbeer. Und schließlich Cielo & Tierra (7,90 €), Kichererbsenpüree mit karamellisiertem Apfel und Blutwurst aus Burgos. Geht doch!