

# COMEDOR MEXICANO: Místo, kde se žaludek nenudí

TEXT PETR BOŠNAKOV ■ FOTO ROMANA BENNET, DANIEL ŠÍRA

Přestože fotbalový Baník skomírá na úbytě a slavná Stodolní už není zdaleka takovým fenoménem jako v letech minulých, stále jsou důvody, proč jezdit do Ostravy. **TŘEBA FESTIVAL COLOURS OF OSTRAVA.**

Gurmáni by pak měli mít jasný cíl v podobě místní vyhlášené restaurace, jejíž věhlas zdaleka překročil hranice regionu.

## Jídlo vrcholem pyramidy

Budeme-li považovat za bernou minci kvality poslední prestižní Maurerův výběr Top 100 domácích restaurací, může se Comedor Mexicana pyšnit řadou ocenění. V tvrdé konkurenci se v kategorii „bez rozdílu vah“ umístila na 27. místě. Zároveň je to třetí nejvyšš hodnocená restaurace na Moravě a nejlepší podnik ve Slezsku. V kategoriích mexická restaurace a steakhouse pak v Česku nenašla konkurenci. Kromě toho zdolal jeden ze strůjců úspěchu, kuchař Pavel Niedoba, nejvyšší evropský vrchol Mt. Blanc, což z něj s největší pravděpodobností činí nejlepšího domácího horolezce mezi kuchaři a kuchaře mezi horolezci.

Přestože je špičková gastronomie v převážné míře věcí mužů, na filozofii vyhlášeného podniku se značnou měrou podílí i jedna žena, Daniela Hradilová. Jako spolumajitelka a autorka designu našla společnou řeč s dlouholetým šéfem a duší

podniku Danielem Šírou. Oba vnímají jídlo jako vrchol pyramidy postavené na pevných základech. „Nemusíte ‚jen‘ vařit, jídlo můžete sladit se spoustou věcí kolem. Kuchyně doma i v restauraci už není jen místem, kde se vaří a jí. Je to místo, kde jídlo může být něčím víc, kde hledáme a nacházíme nové na pracovním i jídelním stole, kde se setkávají světy i kultury, kde se setkáváme,“ říká Daniela Hradilová a dodává: „Jídlo se dotýká všech smyslů. Vejdete s očekáváním, které by se v interiéru mělo naplnit a na talíři potvrdit.“

## Ďábel je skryt v detailu

Počátek krátké, leč úspěšné historie Comedor Mexicana se začal psát v roce 2008. „Rozhodli jsme se nastartovat nový, ambiciózní, ale z ekonomického hlediska nejistý projekt. Hodně lidí jsme možná překvapili. Krize ve vzduchu a my jsme opustili tradici ‚staré haciendy mexicaný‘. K rozhodnutí nám pomohl i pocit, že naše profesní ambice stále víc převyšovaly ambice bývalých majitelů. Už jsme se nevyvíjeli a začali jsme se bát, že brzy přestaneme už i jen přešlapovat na místě a začneme se vracet,“ popisuje Daniel Šíra počátky nové štače. „V roce 2012







**bujon z hovězí ohánky s čerstvým bobkovým listem a slepičím vejcem.**

umění kuchaře, který dokáže z každého kousku vytáhnout to nejlepší. Musí mít zkrátka maso rád," směje se Daniel Šíra.

„I v gastronomii totiž platí, že ďábel je skryt v detailu. Nebo poetičtěji – jídlo je jako všechno umění o detailech. Kuchař musí odkrývat chutě. Číšník musí být hostitelem. Jídlo se vám musí líbit, protože jíme i očima. Pořád ale zůstává, že Comedor je jednoduchá a živá jídelna,“ dodává Daniela Hradilová.

### Život je změna

Aktuálně nejvyšš hodnocená mexická restaurace v naší vlasti ovšem není živa jen středoamerickou kuchyní. Kromě steaků tu v posledním roce nabízejí vždy dva dny v týdnu čerstvé mořské ryby. Dále připravují dušenou chobotnici, jehněčí, zkoušejí i malá jídla,

tzakvané tapas. Nechybějí další zajímavosti, jako třeba humr, kterého si může host sám vytáhnout z akvária. „To, že se host může ‚podívat‘ i mimo Mexiko, jednoznačně funguje. Ještě se nám nestalo, že by se někdo po přečtení menu sebral a odešel s tím, že ho nic neoslovilo. Kromě toho příprava jídel nespádajících do jedné gastronomické oblasti prospívá kuchařům. I v kuchyni platí, že život je změna,“ konstatuje Daniela Hradilová.

Po předchozí dohodě mi Dan Šíra připravil degustační menu. Začalo se aperitivem (Noilly Prat cocktail). Následovalo čerstvé guacamole a polévka (lobster bisque). Pak přišel na řadu hlavní chod – picanha steak, rajčatová salsa s pancetou a levandulovým medem, solné květy Sal de Añana a dezert La delicia (čokoládové soufflé se zmrzlinou a prachem ze zeleného čaje). Podávalo se víno Verdejo José Pariente 2012, Pomerol Moueix 2008 a Cava Agustí Torreló Mata gran reserva 2007. Lukulské hody zakončil digestiv Clément single cask Martinique Rhum.

Co říci ke konečnému výsledku? **Po časově náročném zdolání menu jsem usoudil, že nechat auto před domem a jet do Ostravy pendolinem lze hodnotit jako krok z kategorie mimořádně povedených. Špičková gastronomie a „dálnice“ D1 prostě nejdou k sobě. A jak zpívá Jarek Nohavica, ve vlacích Intercity si lze valit kyty a nechat se unášet příjemnými vzpomínkami na nedávno prožitě.**

jsme se posunuli ještě o kus dál, a to nejen obrazně. Přestěhovali jsme se do objektu majitele, který chtěl mít restauraci a trval na dvou věcech – že do podniku vstoupí jako spolumajitel a my mu budeme garantovat jeho špičkovou úroveň. Nebyl důvod se nedohodnout. Zvlášť když nám jeho přístup k budování nového interiéru a nebývalý zájem o všechno související s chodem podniku a gastronomií dávaly naději, že by to mohlo fungovat ještě líp. Tato optimistická prognóza se nakonec potvrdila.“

Podle Daniela Šíry spočívá největší gastronomická síla restaurace v sehraném týmu, který spolu funguje už dvanáct let. „V kuchyni jsou tři lidé, každý z nich je špičkou ve svém oboru. Zároveň se doplňují. Hned na počátku jsme se shodli na filozofii podniku. Nenaskočili jsme na módní vlnu spočívající v preferování kuchařské hvězdy a anonymních pomocníků. V Comedoru má každý dostatečný prostor k seberealizaci, a také ví, že konečný výsledek je závislý na práci každého z nich. Zájemce o práci u nás musí v první řadě zapadnout do týmu, zároveň se ale nesmí spokojit s tím, že naskočil do rozjetého vlaku, jen se v něm spokojeně veze.

Steaková kuchyně začíná výběrem masa. Naši hosté to umějí ocenit a právě proto se k nám vracejí. Kromě ‚dokonalé‘ svíčkové hledáme a nabízíme i jiné části hovězího, často chuťově zajímavější. Tady přichází na řadu



**Tartar steak z hovězí svíčkové s papričkami jalapeños.**



**Grilované krevety s chilli-mango salsou a kokosovým mlékem.**



**Krevetový bisque s bazalkovým olejem.**