

DE VISITA

TÍTULO: OLDE HANSA, un viaje al pasado y a los sentidos

AUTORA: Teresa Pérez Landa. Escritora.

TEXTO DEL ARTÍCULO:

Se pone el sol lentamente en una de las tierras más mágicas que existen. Huele en las calles a especias, a canela y a clavo. Una ligera brisa cruza a nuestro lado. Los últimos rayos de luz tiñen de dorado cada rincón de la ciudad medieval antes de que la oscuridad se apodere de la villa. Tocan las campanas, y entre los viejos carros de madera que recogen lentamente sus mercancías y los comerciantes surge ante nosotros, como si de un encantamiento se tratase, Olde Hansa, un restaurante único, enclavado en el corazón medieval de Tallin (Estonia). Concebido para el deleite de todos los sentidos, la comida, la bebida, la decoración, la música, el sumo mimo y detalle con el que los camareros atienden a cada cliente hacen de su visita una experiencia imprescindible y un ejemplo para cualquier profesional de la hostelería. Bar y Restaurante se desplazó hasta allí para traer un trozo del Olde Hansa a todos sus lectores.

Olde Hansa es la casa de un rico comerciante que nos abre sus puertas, tras las que se esconde un viaje al pasado. No existe en el local ni un solo elemento que nos haga pensar que somos habitantes del siglo XXI. Las telas que cubren las paredes, la decoración, las mesas de madera maciza, el menaje: platos y vasos de madera, candelabros para iluminar, los trajes de los camareros, todo. La ambientación está llevada hasta el extremo para recrear el juego y la ilusión.

Dentro encontramos distintos ambientes, de este modo no hay un solo comedor, sino que nos encontramos con varios: el salón sajón, donde una larga mesa invita a compartir el festín con conocidos y extraños; la taberna, la sala de armas, etc.

La carta está traducida a prácticamente cualquier idioma de la Unión Europea, por lo que para los clientes extranjeros el idioma no supone una barrera a la hora de poder elegir bien el menú ni un impedimento para poder entregarse nada más que al disfrute de una buena comida. Nos la presentan como si fuera un viejo pergamino, y

no sólo traducida a nuestro idioma, sino que además los platos están narrados, como si fueran una vieja cantiga.

La carta la encontramos dividida en tres grandes bloques: *Grandes Banquetes*, *Porciones Preciosas* y *Bebidas de la Casa*. Dentro de cada bloque el Olde Hansa nos ofrece distintos grupos de menús para elegir. Si deseamos alguno de los *Grandes Banquetes* tendremos que tener en cuenta que sólo se sirven para un mínimo de 4 comensales. Cada uno de ellos nos ofrece varios platos, en los que la pureza de las materias primas y la originalidad con las que las combinan son lo realmente auténtico del Olde Hansa, así, podemos encontrar platos hechos con ingredientes como oso, alce, cerdo salvaje, salmón, codorniz, cordero, pato, aves de corral, aderezados con especias como enebro, azafrán, jengibre, y con salsas de bayas silvestres, setas del bosque, nueces, almendras, higos, miel, y acompañados con cebada, lentejas, quesos y panes tradicionales cocinados en horno de leña con diferentes hierbas y cereales.

También podemos degustar sus magníficas sopas, acompañadas de queso y pan, sin olvidarnos de sus magníficos y delicados postres: manzana y miel bajo crujiente acompañado de leche de almendra, aterciopelado pudding de rosa o pastel de St. John con tejado de nata, por ejemplo, son sólo algunas de las delicias con las que nos pueden sorprender.

Si hablamos de bebidas, no deben dejar de probar cualquiera de sus magníficos vinos o cervezas, entre la que destacamos sin duda la cerveza negra con miel, o la rubia con canela. Tienen asimismo una extensa carta de vinos traídos de todas las partes del mundo: Chile, Alemania, Sudáfrica, Nueva Zelanda, Francia, España, Italia, Australia, etc.

Podemos asegurarles que una buena ambientación y una buena cocina, añadida a un servicio excelente son las claves del éxito para que nuestro local no tenga ni un sitio libre día tras día, mes tras mes, y año tras año, como es el caso de Olde Hansa.

Ideas para copiar:

- Cartas traducidas a varios idiomas para clientes extranjeros.
- Ambientación medieval.

- Iluminación: la justa y necesaria, pero con velas y candelabros.
- Mesas y sillas de madera.
- Menaje: platos y vasos de arcilla, madera y latón.

Olde Hansa

Dirección: Vana Turg, 1. 10140 Tallinn. Estonia.

Teléfono: (+372) 6279020

E-mail para reservas: reserve@oldehansa.ee

Web: www.oldehansa.ee