

Door de ogen van een gast.....2

Een donderdagavond in restaurant Norma Serveert, het is eind januari, maar binnen lijkt het zomer. We stappen binnen en gastvrouw Angélica spoedt zich met een grote glimlach naar ons. We voelen ons welkom, alsof we bij deze goedlachse dame thuis in Havana worden binnengevraagd.

Goed dat we gereserveerd hebben, want alle tafels zijn bezet. Dit blijkt bij navraag standaard te zijn. Voor een tafel op vrijdag en zaterdag moet je ruim van tevoren reserveren, maar ook op woensdag en donderdag is het altijd druk.

Het is vanavond blijkbaar datenight in Grou, want buiten 2 groepen van 6, zitten er voornamelijk stelletjes. Ik ben er ook met mijn man, we zijn hier voor de tweede keer. De eerste keer was net na de opening. Ook nu heeft Norma me gevraagd om een stukje te schrijven over mijn ervaring in haar restaurant.

Aan de kaart te zien zijn er een aantal zaken veranderd. Geen losse gerechten meer, maar één menu voor iedereen. Iedere week wisselen de gerechten op de menukaart en dat is er een om je vingers bij af te likken. Het ene gerecht is nog spannender en verrassender dan het andere.

We genieten eerst van allerlei koude tapas, van vers brood (van [Jeroen Bakt Brood](#), de Rotterdamse bakkerij van de zwager van Norma), vleeswaren en kaasjes tot olijven en heerlijke, gerookte amandelen. Ook is ons een bord met dun gesneden rauwe Sint Jakobsschelpen met limoenkaviaar gebracht, de marinade van tijgermelk in combinatie met een scherpe chilisaus is heel erg lekker.

Vervolgens krijgen we 3 soorten salsa's en dips en gaan we langzaam over naar de warme tapas. Ook hier authentieke gerechten die afgewisseld worden met onverwachte keuzes. Zo krijgen we pastinaak met Spaanse kaas, maar ook een hamburger van ganzengehakt en kokkels en gamba's gebakken in saffraanboter en witte wijn. We hebben het na twee dagen nog over de verrukkelijke Catalaanse kabeljauw.

Ik heb zicht op de open keuken, waar kok Petra zichtbaar met plezier haar vak uitoefent. Net als vorig jaar wordt alles in de typisch Spaanse houtskooloven bereid, de Jospier. Geen frituur of gas.

Maar waar is Norma?

Norma is er nog steeds, maar begeeft zich iets minder op de voorgrond, vertelt ze. Het team is in een jaar flink uitgebreid. Niet alleen Angélica, maar ook Silko zorgt ervoor dat we de hele avond worden verwend.

Norma bepaalt het maandmenu, doet de inkoop, maakt de salsa's en salades en is elke avond aanwezig. Niet meer om de gerechten te serveren, maar puur als gastvrouw. Ze maakt bij elke tafel een praatje en houdt goed in de gaten of iedereen het wel naar zijn zin heeft.

Resumerend: we hadden een heerlijke avond, aten producten van topkwaliteit, dito bereid, voor een zeer schappelijke prijs (v.a. 25 euro). Onze verwachtingen waren hooggespannen en we werden absoluut niet teleurgesteld.

En denk je nu, geen dessert? Jazeker! Het menu kun je uitbreiden met allerlei lekkers voor na. Deze week serveert Norma naast ijs, cheesecake met verse witte druiven, mousse van donkere chocolade en dadelbrood met blauwe schimmelkaas en vijgen-rabarberjam; verwennerij!