

När Peter Roosvall första gången kom till Spanien så var det via en vinbåt. Dessförinnan hade han seglat som kock, och sedan ett antal år nu fått fast mark under fötterna. En liten mager kattunge som han tog sig an blev beslutet att stanna här i Torrevieja, och han säger att han gjort ett medvetet val med det han serverar på sin restaurang. Hans koncept är skandinaviska råvaror, och lägger vin på att inhandla grönsaker som inte är besprutade med allehanda kemikalier. Något man för övrigt är mycket generös med här i Spanien.



– Jag köper allt kött från Sverige och fisk från Norge och handlar färska grönsaker och varor varje dag säger han. Men det skall bli en egen odling av grönsaker och kryddor som timjan och rosmarin, jag har gjort ett val och vill ge mina kunder det bästa. Våra gäster skall trivas på restaurangen, det skall finnas gott om utrymme mellan borden, man skall kunna sitta och prata i lugn och ro säger Peter.

Prästen Gunnars idé att vidtalat Peter att komma till kyrkan och prata mat var uppskattat, och lika uppskattat var det att få ta del av Peters personliga resa som kock och ”hökare” på 54 olika fartyg. Även om konkurrensen är stor bland Torreviejas restauranger, så har Peter det goda att satsa på bra matkvalité och att vara en sann djurvän. Hans meny finns på facebook och adressen till restaurangen är Avenida Alfred Nobel 155, Torrevieja