



F U E R A D E C A R T A

F U E R A D E C A R T A

**EL AMOR ESTÁ... EN EL PLATO**

«HEALTHY», DE AUTOR, AFRODISIACOS, TRADICIONALES... SAN VALENTÍN LLENA LAS MESAS DE MENÚS Y PLATOS ESPECIALES

Se lo advertimos: tenga a mano un chute de insulina para superar el hiperglucémico día de San Valentín y también sus previos y sus pos. Y, ya que vamos a ingerir azúcar y almidón por d... quer, mejor hacerlo a través de algunos «sólo algunos» de los muchos menús y platos que los restaurantes ofrecerán en estos días.

**AFRODISIACOS.** En *Bacira* (Casti- llo, 16. ☎ 91 866 40 30) se han propuesto despertar la libido con alimentos con fama de *iniciadores*. Sin perder de vista su esencia de fundir Asia y el Mediterráneo, la propuesta *sanvalentina* —disponible del lunes 11 al domingo 17— contempla desde la ostia francesa con ponzu cítrico y ensalada de algas hijiki hasta el tiradito de carabinero en dos temperaturas (55€).



BACIRA



LA POSTAL



GIOIA

**SINGULARES.** Salvo que haya perdido el oído, estos días escuchará frases del tipo *El amor es un viaje*... Entonces, ¿por qué no coger un tren y disfrutar de una cena en él? *La Postal* (Sacramento, 22. Zamarramala, Segovia. ☎ 921 12 03 29) servirá en su vagón restaurante de los años 50 una cena *post-San Valentín* (sábado 16) con cuatro aperitivos y cinco passes, con el bacalao confitado y el solomillo ibérico como platos estrella (34,90 €, bebidas aparte).

**HEALTHY.** En *Ohana Poke House* (Barbieri, 1. ☎ 91 126 22 74) les ha dado por cuidar la salud... sexual, y proponen un poke especial —con ingredientes que favorecen, entre otras cosas, la producción de hormonas sexuales— con espárragos, aguacate, granada, salmón, huevo, fresa... Disponible del jueves 14 al domingo 17 (12,95 €).

**DEHOTEL.** Como sinónimo de la pasión, el *InterContinental* (Pº de la Castellana, 49. ☎ 91 700 73 00) ofrece una cena (21



OHANA POKE HOUSE



POMERANIA

h.) de temática picante: cóctel y un menú degustación de cinco pasos con tacos; ensalada de aguachile de vieiras con aliño de jengibre, chiles serranos, entre otras recetas (65 €, bebida incluida). Además, rancheras y boleros en vivo y discoteca hasta la 1 h. El *Wellington* (Vellázquez, 8. ☎ 91 423 14 70) opta por una velada romántica amenizada con música de piano en directo. Javier Libroero ha creado una propuesta —con armonías vinícolas— de cinco passes, con el lomo de vaca con puré de pimientos asados al carbón como principal (70 €).

Mientras, el hotel *Indigo Gran Vía* y su comedor *El Gato Canalla* (Silva, 6. ☎ 91 200 85 85) ofrecen una cena para dos (60 €) con tres entrantes al centro —el amor es compartir, dicen—, un principal a elegir (magret de pato hoisin, tataki de atún con sweet chili, pizza burrata o *spaghetti nerri*) y un dulce.

**DE AUTOR.** Mario Sandoval, chef ejecutivo de los hoteles Orfila y Heritage Madrid, se ha puesto romántico y ha perfeccionado una propuesta armonizada con cinco recetas (158 €, dos comensales) que se servirá tan-

to en *El Jardín de Orfila* (Orfila, 6. ☎ 91 702 77 70) como en *Haroma* (Diego de León, 43. ☎ 91 088 70 70). Entre las estrellas, el escabeche de foie al oloroso o la suprema de pichón. Y a Iván Cerdeño, chef ejecutivo de *Florida Retiro*, también le ha brotado a vena amorosa, que mostrará en *El Pabellón* (Pº de Panamá, s/n. ☎ 91 827 52 75); tres entrantes y ocho passes, con recetas como la paloma asa-

da al cacao o la liebre a la royale con ciruelas estofadas (66 €).

«**LOVERS**». El Grupo RanTanPlan se apunta a la noche con una velada gastronómica. Así, tras disfrutar de propuestas como zamburriñas a la brasa con mayonesa de chiles coreanos (8 €) en *Pomerania* (María de Molina, 4) o quinoa con gambones (13 €) en *Pointer* (Marqués de la Ensenada, 16), todas las mesas con dos comensales serán invitadas a una copa. Reservas ☎ 91 088 45 50.

**A LA ITALIANA.** Davide Bonato, de *Gioia* (San Bartolomé, 23. ☎ 91 521 55 47) se decanta por un menú piamontés: tallarines hechos a mano, con trufa, yema de huevo y queso cacio merone; acado de ternera aromatizado al barolo, con boletus y topinambur salteado... (45 €).

**SIN COMPLEJOS.** Como cada año, *Hard Rock Café Madrid* (Pº de la Castellana, 2. ☎ 91 436 43 40) se convierte en una capilla para celebrar bodas al más puro estilo de Las Vegas y con un Elvis como oficiante. Y, tras el enlace, el banquete. Del miércoles 13 al sábado 16, servirá *Flavours of Love*, donde el entrecosto de Nueva York a la parilla —con gambas a la brasa y verduras— será el rey.



**APERTURA EL CÓCIDO DEL SIGLO XXI**

Juanjo López, el inquieto patrón de *La Tasquita de Enfrente*, ha botado una nueva *nao*: *La Cocina de Frente* (Ibiza, 40. ☎ 91 060 72 20). Abierto mediodías de martes a domingos. A partir de marzo, también por las noches). El comedor emprende una travesía con doble destino. El primero, el cócido. Con seis vuelos, amansa con un abrebocas (por ejemplo, una gilda) y parte de un caldo madre (más de 48 horas de cocción) una sopa con fideos artesanos de trigo duro; el toque gourmet que da la anguila sobre fondo de cocido y garbanzos al dente; las verduras y la bola; el bocado de la trufa con tuétano; las carnes (39 €). La segunda *parada* —desde marzo— llegará con los platos de corte clásico con el marchamo Juanjo López que reinarán por la noche. Englobado en el Bulevar de Ibiza (zona entre las calles Maíquez y Fernán González que está protagonizando sonoras aperturas) en el local se darán cita distintos chefs que reinterpretarán su cócido, además de encuentros alrededor de la culinaria y la cultura.



ÓSCAR HERNÁNDEZ

**JORNADAS TRUFA NEGRA A LA SEGOVIANA**

La tuber *melanosporum* está de temporada y en *Casa Silvano Maracaibo* (Pº Ezequiel González, 25, Segovia. ☎ 921 46 15 45) lo saben bien, por algo llevan más de un lustro celebrando unas jornadas protagonizadas por esta delicatessen. Hasta 3 de marzo el comedor de Óscar Hernández ofrecerá un menú de cinco platos en los que el apreciado hongo estará presente del aperitivo al postre. Ensalada de quinoa, champiñón y lomo de cerdo ibérico con dorado de Rueda en salazón y trufa; consomé con ravioli de panceta ibérica, verduras y setas y trufa; caballa a baja temperatura con vinagreta de trufa y puré de coliflor; albóndigas de vaca gallega madurada guisadas con tuber *melanosporum* y, como cierre, un babá al oloroso con helado de trufa. Precio: 50 €.

TEXTOS: L.M.

**UN WHISKY SINGULAR.** Con la esencia y el nombre del lugar salvaje del que nace, cerca de la costa oeste de Escocia. Así es la nueva gama de los whiskies Jura, que distribuye González Byass. Jura Journey (30 €), Jura 10 (36,50 €), Jura 12 (45 €), Jura Seven Wood (57,50 €) y Jura 18 (80 €) son cinco *single malt scotch*, cuya cebada malteada se destila con turba durante dos semanas al año para darle su toque ahumado característico; después maduran en barricas de roble americano para pasar luego años de envejecimiento en barricas de diferentes bourbon, de vino oloroso de Jerez... De venta en El Corte Inglés, Carrefour y tiendas gourmet.

**TIEMPO DE LAMPREA.** Pez prehistórico que convivió con los dinosaurios, vampiro acuático... Pescado feo donde los haya, sin embargo, a la lamprea la adornan grandes atributos... gastronómicos y un potente y rotundo sabor. Como cada invierno y hasta la primavera, *Sal Negra* (Mateo Inurria, 33. ☎ 91 345 09 45) ofrece fuera de carta este manjar al estilo de Arbo, en plenas Rías Baixas, elaborado por el chef Paco Pereira. Desangrada, escaldada, guisada en su propia sangre, se sirve con picatostes, arroz blanco y manzana asada. Precio: 38 €.

