

Medio: Revista

Sección:

Espacio: 72 cm²

LA LUNA DE METRÓPOLI

Del 23 al 29 de noviembre de 2007

Audiencia: 343.380

Difusión: 102.456

Valor Publicitario: 2.329 €



M A D R I D **COMER**

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

GUÍA

LUCES Y SOMBRAS DE MICHELIN EN MADRID



La 36 edición española de la guía roja Michelin ya está aquí. El jueves 22 se desvelaron sus preciadas estrellas y, en lo que concierne a Madrid, hay una de cal y otra de arena. La noticia triste es la pérdida del preciado macarrón por parte de *Casa d'A Troya*, ese santuario de la cocina galaica que se ha visto perjudicado quizá por la decisión de cerrar las noches de lunes a jueves (los platos, para nosotros, siguen siendo óptimos). La buena nueva, en cambio, es la estrella concedida al *Club Allard* (Ferraz, 2 ☎ 91 559 09 39), un restaurante de élite oculto en un antiguo club privado junto a la Plaza de España, donde el chef David Guerrero (en la foto) lleva cuatro años realizando una cocina de raíz vasca con miras a la aldea global, que ha cosechado premios con recetas como el huevo con pan y panceta sobre crema de patatas o el bombón de bacalao y pipil con churros de pan de ajo. **J.M.**

RUTA

TAPEAR EN LA PROSPE



Se vuelve a celebrar, por segundo año consecutivo, Prosperidad de Tapas. Unas jornadas que permiten acudir a 13 locales de este barrio y tomar una tapa acompañada de un vino –de bodegas Alvisan– o un cava –del consejo regulador–, por tan sólo 2,50 euros. Se celebrará entre el viernes 23 de noviembre y el domingo 2 de diciembre y los días de diario se podrá disfrutar desde las 19 horas hasta el cierre, mientras que los fines de semana el horario será de 12 a 15 horas. Asimismo, se ha contado con uno de los cocineros del hotel Ritz, Javier Muñoz, que ha creado algunos nuevos bocados con los que sorprender a quienes se acerquen. La iniciativa incluye los siguientes establecimientos de la zona: *Atenas, Arpegio, Bar Prospe, Bar Victoria, Costa de Cantabria, El Capricho, Da Peppino Trattoria, La esquina de Vinaroz, LDH, Odre y Hoggaza, Salamar, San Marcos y La Ría.*

JORNADAS

MORDISCOS A LA HISTORIA



Una propuesta divertida la que ofrece el restaurante *El Chiscón* (Castelo, 3 ☎ 91 575 56 62): darle siete bocados a diversos momentos históricos y de la ficción literaria a través del menú llamado «Bocados de Historia», por 40 euros. Y sólo podrá tomarse en dos fechas, el miércoles 28 y el jueves 29 de noviembre. La idea ha sido del periodista Miguel Ángel Almodóvar y nace con el espíritu de que se realice un fichero con recetas y se guarden las experiencias que surjan en las comidas. Entre otros platos –que serán maridados con tres vinos–, están: embutidos de venado del gusto del General Prim, sopicaldo para dolientes del gusto y disgusto de Carlos V, corvina a la pimienta del gusto de Salvador Allende, jabalí braseado con setas de la Galia y puré de castañas del gusto de Astérix y Obélix o flan de calabaza dulce y naranja del gusto de Juan XXIII. **TEXTOS: A.Y.V.**

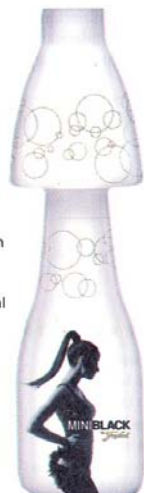
UNA NOVEDAD

JUVENTUD PARA EL CAVA

MINIBLACK

7 €

Con la idea de modernizar un producto ya clásico y así enganchar a nuevos consumidores, Freixenet ha dado una vuelta de tuerca a su benjamín de toda la vida y ha ideado el Miniblack. Un pack de cuatro pequeñas botellas de cava, que han perdido un poco el glamour por aquello de ser con tapón de rosca, pero que ganará adeptos entre los más jóvenes tanto por su diseño como por la facilidad para tomarlo al enroscarse la copa al cuello de la botella. Es tremendamente práctico, ya que se pueden *descorchar* en cualquier lugar: en la oficina, en un picnic o en el hogar. Un espumoso fresco y suave y en el que se han decantado por la uva parellada para su elaboración. «Se ruega informalidad» es el lema con el que la marca catalana quiere hacerse con el mercado más difícil, el de la gente joven. Divertido.



UN CAPRICHIO

ÚNICO PARA EL GASTRÓNOMO

CENASHOP

ENTRE 30 Y 150 €

Sin duda, el detalle más acertado para los amantes de la gastronomía y de la restauración en general. Una invitación que se puede comprar y que permite tomar diferentes opciones de menú en un amplio elenco de restaurantes de autor, clásicos, románticos e, incluso, con espectáculo, como *La Broche, Kabuki, Jockey, Club 31, Boggo, Café de Chinitas, Coque o Stendhal*, entre otros muchos. La variedad en el precio se debe tanto al lugar elegido como al menú, que evidentemente serán cerrados. Al agasajado le llegará un sobre que incluye las invitaciones, una carta dedicada si se desea y el menú desglosado del que podrá disfrutar. Una forma de regalar una cena sin que sea imprescindible asistir para poder sorprender a familiares, a clientes, a compañeros de la empresa, a amigos y, cómo no, a la pareja. Más información en www.cenashop.com.

