

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

MENÚ

«GOÛT DE FRANCE»
A LA MADRILEÑA

LA COCINA GALA CELEBRA EL MIÉRCOLES 21 SU GRAN FIESTA EN MÁS DE 3.000 COMEDORES DEL MUNDO, 16 DE ELLOS EN LA CAPITAL

El miércoles 21, Madrid tendrá acento galo. Por cuarto año consecutivo, se celebra *Goût de France*, evento gastronómico inspirado en las famosas *ceñas de Epicuro*, ideadas por Auguste Escoffier en 1912. La cita es un homenaje a la culinaria del país galo en los cinco continentes, con la participación de más de 3.000 restaurantes de 150 países. En España, más 50 establecimientos se han unido a la iniciativa (entre ellos, *Arzak*, en San Sebastián; *Atrio*, en Cáceres, o *Trigo*, en Valladolid) y servirán un menú elaborado con pro-



EL JARDÍN DE ORFILA

ductos de temporada, frescos y locales, que mostrará el mestizaje de la cocina francesa y española.

Como en ocasiones precedentes, la representación madrileña es amplia: 16 comedores, algunos con lazos e influencias galas. La propuesta consta de un aperitivo, un entrante, uno o dos platos, una tabla de quesos, un postre y vinos y champán del país vecino. Entre los representantes capitalinos figuran nombres como *El Jardín de Orfila* (Orfila, 6. ☎ 91 702 77 70), asesorado por Mario San-

doval. Su menú: *macaron* de torta del Casar y ajonegro, bullabesa, dorada salvaje con espinacas salteadas a la mantequilla, suprema de pichón con puré de su estofado, quesos y *crêpe suzette* (60 €; 88 con armonías vinícolas). En *Ox's* (Juan Ramón Jiménez, 11. ☎ 91 458 19 03) servirán alcachofa rellena de confit de pato y setas, sopa de pescado, lubina Brillat, manitas de cerdo con hígado de pato y hongos, queso de idiazábal con mermelada de manzana y flan de queso (55 €). Y el menú de *Hortensio* (Marqués del Riscal, 5. ☎ 91 002 35 54), que se incorpora este año a la cita, contiene platos icónicos de la casa de Mario Valles como los caracoles con judiones del Barco y mermelada de tomate y salmonete de roca, así como canetón con topinambur y mole y *soufflé* de chocolate con helado de cardamomo (105 €).

Más información en <http://es.france.fr/es/gout-france-good-france>.



JOSÉ MARÍA PRESAS

LIBRO. UNA ODA AL PRODUCTO. Resultado de 18 meses y más de 20.000 kilómetros recorridos, *Templos del producto* (Ed. Planeta Gastro) es un homenaje a 14 restaurantes que tienen la materia prima como razón de ser. Los gastrónomos y viajeros impenitentes Borja Beneyto (autor del blog de METRÓPOLI Cuaderno Matoses, entre otras actividades) y Carlos Mateos, junto a uno de los grandes de la fotografía culinaria, Joan Pujol-Creus, emprendieron un singular peregrinaje gastronómico por el territorio español en busca no sólo de estos comedores, sino también del entorno, de las tradiciones y, sobre todo, de esas personas –restauradores y proveedores– obsesionadas con servir y ofrecer el mejor producto. Desde el mítico rodaballo de *Elkano* (Guetaria) o la sutil y delicada becada de *Ca l'Enric* (Gerona) hasta la gamba roja de *El Faralló* (Denia) o la liebre de *Lera* (Zamora), pasando por el guisante lágrima de *La Tasquita de Enfrente* (Madrid). Precio: 41,95 €.

EL ANIVERSARIO DE LAMUCCA Y SU LADO MÁS «HEALTHY». El grupo Lamucca está de celebraciones. ¿El motivo? Este 2018 cumple 10 años en la capital y lo celebra con diferentes acciones que se desarrollarán durante gran parte del año. En esta nueva década, su cocina con horario *non stop* incorpora una propuesta *healthy* con harinas ecológicas, lácteos orgánicos, pan sin gluten, frutas y verduras de temporada... Así, ya están disponibles platos como la ensalada de kale; el poke de salmón, aguacate, algas y mango; la *weggie burger* o los *buddha bowls* (con carne, pescado o pollo; verduras; frutos secos; semillas y cereales integrales).



DELICATESSEN GALLEGAS. El restaurante *Atrapallada* (Paseo de las Acacias, 12. ☎ 91 539 08 92) servirá –fuera de carta y durante todo

el mes de marzo– dos de los grandes manjares que ofrecen las costas gallegas: percebes y lamprea. Este pez prehistórico se presenta en un guiso según la receta tradicional (con su propia sangre) y los crustáceos, cocidos. Precio: 18 €, 100 gramos de percebes (en función del mercado) y la ración de lamprea, 28,50 €.



CON ALMA VIAJERA Y JEREZANA. The Nomad Care Kit es un singular *pack* creado por Nomad Outland Whisky –en colaboración con la cosmética Laconicum– destinado a hombres invadidos por el espíritu de Phileas Fogg. Se trata de un estuche de piel cuyo interior guarda una botella de Nomad, un *premium blended* elaborado a partir de una selección de 30 variedades de whiskies de Speyside (Escocia) que, tras madurar tres años en botas de oloroso en su país de origen, viaja hasta las bodegas González Byass donde completa su envejecimiento. El neceser contiene, además, un afeitador, un desodorante y un jabón. De venta en la web <http://www.tiendagonzalezbyass.com>. Precio: 250 €.



J.M. PRESAS