

## *Sabor a Galicia, en la carta de postres*

Lo auténtico y genuino son dos valores que llevan a gala en el restaurante Atrapallada. Un espacio, dedicado a la gastronomía gallega, que apuesta también por las raíces en su carta de postres.

Helado de bica, de Atrapallada



En esta temporada, este local con más de cuatro décadas de historia destaca por sus nuevos helados con los sabores dulces más icónicos de Galicia. Entre ellos presumen del de tarta de Santiago –«cremoso y con todo el sabor de esta clásica tarta de almendra», explican–; o el de bica, un delicioso bizcocho esponjoso y jugoso con sabor a mantequilla. A estos dos se suma uno dedicado al clásico licor de café.

fundaron en 1950 la más antigua en funcionamiento: **Los Alpes** (Arcipreste de Hita, 6). Los actuales propietarios, la familia Castellot, tienen una de las cartas más completas con medio centenar de sabores en los que no se escatima en la calidad. Además es uno de los lugares en los que aún se puede encontrar agua de cebada granizada, típica de los antiguos cafés de Madrid.

**Sienna** (Narváez, 62) es otro de los lugares imprescindibles para disfrutar de sabores clásicos como el sabayón –una receta italoargentina con yemas, azúcar y vino Marsala–. El de yogur con amarenas es otro de los más vendidos.

Para los amantes de las mezclas –por imposibles que parezcan–, **Mistura** (Augusto Figueroa, 5) tiene siempre lista su lasca de granito a -20°C en la que trabajan el helado para potenciar la cremosidad y textura. Productos artesanales, sin aditivos artificiales, con materias primas obtenidas siempre de proveedores locales.