



GRUPO OTER (56). Mercado de Espronceda.



CAFÉ COMERCIAL (60). Cordero lechal.



PICALAGARTOS (41)

▶▶▶ tupinambo; medallón de rape al romesco, endivias salteadas a la vainilla-bourbon; solomillo de venado a las especias, manzana y castañas asadas; sorbete de pasión y crema de melón cantalupo y momento dulce. Además, cotillón (incluye cuatro consumiciones) y uvas de la suerte.

63. SARGO | GENERAL DÍAZ PORLIER, 57 | ☎ 91 010 66 57 | PRECIO: 110 € (CENA Y COTILLÓN). MENÚ INFANTIL (MENORES DE 12 AÑOS): 35 €. En el comedor del chef pontevedrés Pucho Landín, donde conviven Galicia y el Mediterráneo, se servirá un menú con aperitivo de bienvenida (terrina de foie casera, volován de bechamel de puerro con langostinos, esferificación de aceituna rellena de anchoa con *gelée* de vermicelli), cuatro platos fuertes (ostra Gillardeau, centolla de la ría, merluza de anzuelo en salsa verde, lingote a la plancha de cochinillo) y un postre (mousse de cava con fresa crujiente liofilizada). Después de las campanadas, durante el copeteo, contará con la sesión especial de un DJ en directo.

64. DESENCAJA | PASEO DE LA HABANA, 84 | ☎ 91 457 56 68 | PRECIO: 110 € (CENA). Apasionado de la temporada y el mercado, Iván Sáez desde 2018 con crema de bogavante acompañada de su salpicón; brioche relleno de morcilla de ciervo y cecina; corazón de foie gras, anguila y remolacha; quisquilla al natural en su jugo; consomé de jamón y garbanzos con hojaldre de trufa; coliflor, tuétano y caviar; langosta rellena de

txangurro a la donostierra; merluza asada en salsa pilpil de berberechos; pularda rellena con fricassé de setas y trufa y lomo de ciervo asado con chutney de membrillo. Antes de las uvas y de los dulces navideños, pastel de almendra, castaña y chocolate. Y, para brindar, el blanco Clos de Isenbourg, el tinto Aviadores del terruño y el champán Bertrand Delespierre.



ÁTICO (29). Ensalada Waldorf («encima de una lechuga quemada»).

65. CUBIERTOS DE GLORIA | TOLEDO, 28 | ☎ 91 365 38 37 | PRECIO: 110 € (CENA). MENÚ INFANTIL (MENORES DE 12 AÑOS): 65 €. Por la primera planta de esta nueva taberna-restaurant de La Latina, ambientada en el estilo art déco de los años 30 (con muebles antiguos y objetos singulares), se desarrollarán tres actos. En el primero, jamón ibérico, mi-cuit de

foie y crema de bogavante. A continuación, lubina con fondo de algas y verdura y cochinillo a baja temperatura. Y para rematar, un surtido de postres típicos navideños, las uvas de la suerte y un brindis.

MENOS DE 100 €

66. ATRAPALLADA | PASEO DE LAS ACACIAS, 12 | ☎ 91 539 08 92 | PRECIO: 100 € (CENA). Dejando a un lado el jamón ibérico con pan de cristal y su aliño (y algún platillo más), el estilizado mesón pone la despensa gallega en la mesa: vieira glaseada con coulis de nécoras, carabineros a la parrilla, salpicón de bogavante y cigalas, rape con salsa de piñones y terciopelo de cebolla morada y paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura. De postre, tronco de Navidad. Completan el festín albariño y rioja, café, cava, dulces navideños y las uvas.

67. LA COMPANYY | PLAZA DE LA MORALEJA, S/N (ALCOBENDAS) | ☎ 91 625 25 00 | PRECIO: 100 € (CENA SIN BEBIDAS). El que fuera el emblemático *Aspen*, restaurante de La Moraleja, ha transformado sus espacio, concepto, carta y equipo. Y el menú que prepara en Fin de Año revela que ha llegado con fuerza: jamón Cinco Jotas, anchoa de Santolña, burrata y tomate confitado, rollitos de langostinos y verduras, txangurro gratinado en milhojas, verdinas con rape y gambas... De segundo, solomillo Stroganoff con arroz pilaf o corvina con cremoso de patata y bilbaína de verduras. Antes de la