



NOTICIAS : Enero 2019

Miércoles, 2 de Enero de 2019 |



Planes para la recta final de las navidades, celebrando a lo grande la Noche de Reyes.

DE POSTRE ROSCÓN

- Chigre

Serrano, 45. Bajo. Madrid. Tel. 91 088 88 70



Recién llegado al corazón del Barrio de Salamanca, Chigre es la nueva apuesta del reconocido chef Javier Tejedor, que propone aquí producto, producto y más producto, a través de un recetario clásico, lleno de guiños a Asturias; por ejemplo, siempre hay fabada. Y como buen clásico que es, durante la semana de Reyes -del 2 al 7 de enero- no faltará el tradicional roscón, que servirán como *petit four* 'generoso' para acompañar el café.

- La Cocina de María Luisa

Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es



La Cocina de María Luisa es el reino de las setas y los sabores de siempre... con la cocina de toda la vida, la que transporta a la infancia y despierta los recuerdos como protagonista. ¿Y hay algo más de la infancia que comerse el roscón después de abrir los regalos? La genial María Luisa lo tiene claro, por lo que en su restaurante, los días 4 y 5 de enero, este se convierte en el *petit four* por excelencia.

- La Contraseña

Ponzano, 6. Madrid. Tel. 91 172 63 78. www.restaurantelacontrasena.com



El restaurante más bonito e inesperado de la calle Ponzano es el sitio perfecto para celebrar reuniones familiares o de amigos y es que el local cuenta con un espectacular espacio en el que destaca su luminoso patio interior y una zona clandestina, 'El Escondido', para estar en la intimidad. En su renovada oferta gastronómica –más apetecible que nunca y prestando más atención a las materias primas- no podía faltar en estas fechas el roscón de Reyes que estará disponible las noches del 3, 4 y 5 de enero para el disfrute de grandes y pequeños. ¿Practicamos el #Ponzaning?

- La Malaje

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es



Como cada año por estas fechas Manuel Urbano y Aarón Guerrero continúan con lo que ya se está convirtiendo en una tradición en su restaurante: ofrecer roscón de Reyes los días 4, 5 y 6 de enero. Estará disponible fuera de carta y en el 'Menú al sur', compuesto por un entrante frío, otro caliente, pescado, carne y postre por 40 €; y en el 'Menú taberna' compuesto por un entrante frío, otro caliente y un plato con huevos como ingrediente principal para compartir, más carne o pescado y postre por 34 €. Y es que este dulce bocado es el broche de oro a una comida con todo el sabor del sur.

- Los Galayos

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net



Este restaurante centenario se encuentra en un escenario urbano de tanta belleza y relevancia urbanística como es la Plaza Mayor, por lo que es más que probable que nos pille de paso alguno de estos días. Además de ser perfecto tanto para comer como para picar en su barra y pedir de postre roscón – siempre lo tienen durante las fiestas-, lo será también para desayunar o merendar con este bollo como protagonista y por qué no, un buen chocolate caliente, que en invierno siempre

apetece.

- Matritum

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.es



Son días de pasear por el centro y precisamente en pleno barrio de La Latina, escondido en la Cava Alta, está Matritum, una taberna donde se come y bebe de lujo –tiene más de 400 referencias en carta y la mayoría de ellas son grandes desconocidas-, así que tras una buena comida, sugieren entre sus postres el roscón para los días 5 y 6 de enero. Será del Obrador San Francisco, su panadero habitual.

- Tabernereros

Calle Santiago, 9. Madrid. Tel. 91 542 21 60.



Ubicada en pleno corazón de los Austrias, esta taberna tiene una estética castiza donde su imponente bodega vista -con más de 400 referencias- tiene un gran protagonismo. La carta es castiza y viajera porque en ella conviven clásicos madrileños como las croquetas de cocido, unos callos o un sabroso *Rabo de toro*, con otros con guiños Japón, como el plato estrella del chef, los *Ojos de Dragón*. Sentarse en una de sus mesas es más que recomendable, además, el 5 y 6 de enero, el café lo

acompañan de un delicioso roscón.

PLANES DE OCIO NOCTURNO PARA LA NOCHE DE REYES:

- V Club feat. Arola

Caunedo, 4. Madrid. Tel. 91 426 74 28. www.vdevegas.com



Un espacio único para aquellos que busquen un planazo de ocio completo en Madrid: sala de fiestas, casino y un restaurante que ahora irá de la mano de Sergi Arola, quien vuelve a la capital con sus propuestas más informales y transgresoras. El buen sabor y la diversión están aseguradas después de la cena en la gran Noche de Reyes con música, Dj y chocolatada...

Menú Noche de Reyes

Cóctel de bienvenida

Pass and round

Crema de marisco, migas trufadas y yema

Merluza confitada sobre parpadelle fresco, crema de hierbas y caviar

Solomillo Wellington a nuestra manera

Helado de vainilla sobre crema de fresas del bosque

Roscón de Reyes

Bodega

Kir Royal

Ossian Vides y Vinos 2015

Sancho Garcés 2015

Chivite

Mumm Brut Champagne

Gran Noche de Reyes y chocolatada hasta las 3:00 h., 200 € (IVA incluido) por persona

- Las Cuevas de Sandó

Plaza de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.cuevasdesando.com



Bajo tierra, divertidas y sofisticadas... así son Las Cuevas de Sandó, con cinco siglos de historia. Ubicadas a pocos metros de la Gran Vía madrileña, son el espacio perfecto para esperar la llegada de los Reyes Magos disfrutando de uno de sus cócteles o una copa Premium... La noche del 5 de enero abrirán en su horario habitual, de 19.00 h a 02.00 h. ¿Nos vemos bajo tierra?

- Zampa



Es el nuevo *late dinner* de Chamberí donde comer bien hasta las 2:00 h. y divertirse hasta las 5:00 h. Un multiespacio que emana buen rollo y es perfecto para cenas tardías el 5 de enero. Su cocina con sello propio cuenta con muchos platos pensados para compartir entre los que destacan sus riquísimas carnes a la parrilla. La noche continúa con las copas, al ritmo de la mejor música, mientras se espera a que la magia ocurra...

COMIDA DE 'REYES'

- BACIRA.

C/ del Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 866 40 30. www.bacira.es



Hasta el 6 de enero (cierra 31 de diciembre y 1 de enero) sirven su menú más exclusivo hasta el momento, '**Sabores Navideños**', en el que los protagonistas son los productos más típicos de estas fechas de fiesta y celebraciones en torno a la mesa: merluza, caviar, bien de marisquito (zamburiñas, percebes, berberechos...), cordero, fruta escarchada, turrón...

Una propuesta inédita en la que sólo hay nuevas creaciones de sus chefs Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo y, por supuesto, en ninguno de los platos que lo compone falta su característica fusión en la que Asia y el Mediterráneo se dan la mano.

Menú degustación 'Sabores navideños'

Buñuelo de merluza con sweet chili / Zamburiña con pil pil de panceta / Crema de lentejas con crujiente de cerdo

Shot de Pisco Sour de maracuyá

Crema yodada de lima, lemon-grass, tartar de langostinos, percebes, berberechos, mejillones y helado de jengibre

Tataki de atún con ponzu de Jerez, mentaiko y chips de ajo

Nigiri de salmonete y caviar y Nigiri de steak tartar con huevo de codorniz frito

Puerro asado con crema de boletus y trufa de otoño

Bacalao con curry amarillo, calabaza y cebolla asada

Cordero a baja temperatura con lombarda, ciruelas y piñones con tartar de fruta escarchada

Nuestra particular adaptación del turrón

Petit fours: *Sablé bretón con mousse de avellana y almendras*

55 € persona (IVA incluido)