

Tres de tartas de queso

Existe un tipo de *gourmet* que tiene como fijación las tartas de queso de los restaurantes. En nuestra redacción hay más de uno...



► Los Galayos

Botoneras, 5 [Sol]. Tel. 913 66 30 28.
www.losgalayos.net

Si tras comerte su tierno cochinillo en plena plaza Mayor o cualquiera de sus guisos otoñales tienes hueco para más, quizá te atrevas con su deliciosa tarta de queso casera. La hemos probado y es de lo mejor que puede pasarte en el día.



► New York Burger

Recoletos, 4 [Colón]. Tel. 914 31 84 17.
www.newyorkburger.es

Cuentan con varios tipos de tarta de queso: la *New York Cheese Cake*, un clásico de la Gran Manzana; la *Cheese Cake* de limón, muy fresca, y *Cheese Cake* con nueces y sirope de arce, un toque diferente para un postre clásico. La ración cuesta 4,95 €.



► Virú

Claudio Coello, 116 [Gregorio Marañón].
Tel. 915 61 77 71. www.restauranteviru.com

Aquí, la tarta de queso la sirven con piña, crujiente de pecanas (un fruto seco americano parecido a la nuez) y laqueado de lulo (una fruta que crece en los Andes), entre los platos de alta cocina peruana que ofrece la carta. El precio de una ración es de 7 €.