

Noche dulce, noche mágica, noche de Reyes

Opciones para disfrutar tanto del roscón de reyes como del panettone, en esta noche mágica y el día siguiente, para celebrar la llegada de los Magos de Oriente y los regalos que nos han traído (si habéis sido buenos, por supuesto).



Quién no recuerda la niñez, donde nos acostábamos pensando en Los Reyes Magos, que nos traían aquéllos juguetes que habíamos pedido (o parecidos), que nos llenaban de ilusión y felicidad.

Os proponemos recordar un poco aquellos tiempos visitando unos establecimientos que o preparan o invitan a una porción del exquisito roscón de Reyes o su equivalente dulce para las fiestas navideñas como es el panettone.

Si lo quieres saborear en casa, Viena la Baquette prepara los roscones con la receta tradicional, basada en harina, ralladura de naranja, huevo, azúcar, unas gotitas de azahar y ... mucho mimo, obteniendo unos roscones artesanos, que se elaboran completamente a mano con ingredientes de máxima calidad, sin conservantes ni colorantes, siguiendo una receta centenaria. Podéis conseguirlos en la Calle Santa Brígida 6 (Madrid), tel.: 91.521.37.08 y en el Mercado de San Antón, puesto 14, Tel.: 91.330.02.81).



Si queremos ir a algún restaurante donde nos obsequien con el mismo, os recomendamos uno que está en el Centro del Espíritu Navideño de Madrid, La Plaza Mayor. Allí el restaurante Los Galayos (Botoneras 5, Plaza Mayor 1, Tel 91.366.30.28), tendrá la cortesía de invitar a los clientes a roscón. Ideal para tomar en la merienda con un cafecito o chocolate calientes.

Si vivimos fuera de Madrid o nos hemos desplazado para visitar a unos familiares o porque nos gusta simplemente, en Colmenar Viejo, en el restaurante Madrigal (Salvadiós 34. Tel.: 91.846.45.69), podremos degustar una porción de este postre navideño gratuitamente.





O en Majadahonda, donde Víctor Reina, chef de Wriasko (Cristo 22, Tel 91.634.08.29) pondrá un broche dulce a los comensales que cenén del 5 de Enero o almuercen el día 6.

En Pozuelo de Alarcón, podrán paladear este bocado navideño en los restaurantes de Javier G^a Urtueta: Corner (Mónaco, 1. Pozuelo de Alarcón. Tel. 91 870 94 58) y La Lonja (Vía Dos Castillas, 9. Pozuelo de Alarcón. Tel. 91 351 22 11). Será durante el mágico 6 de enero.



Cada año hay más oferta de este dulce navideño, originario de Italia, denominado Panettone, pues hace años que llegó a nuestras mesas esta tradición tan exquisita. Podremos degustarlo en:

El Caffè dei Poeti (Prado, 4. Tel. 91 420 17 32) donde, el día 6 de enero y entre sus propuestas para desayunar, no faltará un guiño al país de origen de su propietario, Ignazio Deias. Inaugurado hace tan sólo unos meses y con un coqueto aire artístico.



Muy cerca del Teatro Real, Il Particolare (Campomanes, 5. Madrid. Tel. 91 541 83 07) ofrece entre sus postres, durante toda la Navidad, panettone casero con pasas y frutas escarchadas, que puede acompañarse de salsa o crema de zabaione, salsa o crema de chocolate. Cualquier opción está para chuparse los dedos.

Y fuera de Madrid, aquellos que se acerquen a Pozuelo de Alarcón, encontrarán en La Chiesa (Mónaco, 1. Pozuelo de Alarcón. Tel. 91 715 92 06) un delicioso postre diseñado para el 6 de enero, por Cruz Mari Altuna, chef ejecutivo del Grupo La Lonja. Se trata de Panettone di Natale in zuppa inglese.



Y para brindar, los barmen Jean Pierre y Jose Duque sorprenden en Las Cuevas de Sando (Pl. de Santo Domingo, 13. Tel. 91 547 99 11) con el cóctel Tres Magos, a base de licor de turrón, chocolate blanco y tequila. Además, hasta el 6 de enero, todas las consumiciones se acompañarán de roscón.