Medio: Guía Ocio

Fecha: 17 de Agosto de 2012

Espacio pág.: 455 cm2 Espacio art.: 96 cm2 Tirada: 560.176 Difusión: 425.926 Valor P. pág.: 10.300 € Valor P. art.: 2.173,18 €

# ON MADRID



## **QUIZ** gourmet

## MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO DE TREINVENTORES





Reinventoras (Conecta, 2012). "Tenía un plan B para mi vida profesional. En el verano de 2010, de vacaciones en Galicia, lo vi claro; fue cuando imaginé por primera vez Gastroeconomy". www.qastroeconomy.com

Abandonó *Expansión* para escribir de gastronomía como *free lance* y abrir el portal Gastroeconomy. Ogorka elorrieta

El prólogo lo firma Adrià. ¿Comiste en El Bulli? Sí, cené tres veces. Es espectacular e inigualable. ¿Qué pensamiento sintetiza el libro? Sin ideas estás muerto. Gracias a ideas brillantes, la cocina se reinventó en lo culinario. y en lo empresarial. Con la experiencia acumulada, ¿no te apetece aventurarte en el gastrosector? [Risas]. A veces sí, pero no creo que lo haga nunca, aunque sea tentador el sueño de montar tu local ideal desde la ignorancia. ¿Y te ves asesorando en temas empresariales? Me lo han pedido varias veces. Creo que por ahora no me interesa. Aparte de no verme capaz, sería incompatible asesorar y seguir escribiendo sobre gastronomía. Y mi destino es escribir. Pero sí has participado en cursos. He dado varias clases en el

Basque Culinary Center, y hay propuestas para seguir colaborando con este centro y algún otro. Me gusta mucho dar clases. Brunch en... Le Cabrera. Aperitivo en... La Ardosa, El Quinto Vino y El Cisne Azul. De todos los casos que revisas en estas páginas, ¿cuál es el que más te ha sorprendido? Como empresario, José Andrés. Como creativo, Albert Adrià. Por valentía, Quique Dacosta v Ángel León. ¿Cómo ves el panorama en plena crisis? Pese a la situación, se abren muchos locales. Pero hay muchas aperturas que no entiendo. Para triunfar, hay que apostar por formatos originales. ¿Claves del éxito? Locales de precio medio, modernos, con personalidad, con una oferta singular y, sobre todo, en los que se coma muy, muy rico.

## **NOTICIAS**

#### **NOVEDADES QUE DA GUSTO RECIBIR**

### Nueva hamburguesa 'gourmet'

Los Montes de Galicia. Azcona, 46 [Diego de León]. Tel. 915 22 57 86. www.losmontesdegalicia.com

La carrera por hacer la mejor hamburguesa de la capital tiene un nuevo competidor, y muy serio: Los Montes de Galicia acaba de lanzar una hamburguesa gourmet, cuyo punto fuerte es, sin duda, la carne. A diferencia de otros platos de este estilo, **la carne es de buey Wagyu**, especialmente tierna y jugosa. A esta la acompañan unas tiras de bacón, tomate, lechuga y cebolla caramelizada. ¿Y fuera de los panes? Una guarnición de patatas excelentes, con un corte especial muy fino, y una salsa especial de la casa que se presenta por separado. Tanto si eres un fanático de las hamburguesas como si no, ino desaproveches la oportunidad de probarla! **17,28 €.** 



#### Cócteles a seis euros en el Museo Chicote

Museo Chicote. Gran Vía, 12 [Gran Vía]. Tel. 915 32 67 37. www.museo-chicote.com

Este céntrico y clásico bar de la noche madrileña, parada obligada de los amantes de la buena mixología desde 1931, presenta una promoción ideal para estas abrasantes tardes y noches veraniegas: seis cócteles a seis euros cada uno, para refrescar el paladar a base de tragos cargados de toques cítricos. dulces y amargos. Dentro de la oferta hay tres combinados de creación propia: Caspio, sumo mojito o el exótico Ava Gardner, con ron, mandarina, chocolate blanco, lavanda, bitters y licor de pimienta de Jamaica. A estos se suman otros tres clásicos que se actualizan intensificando su sabor, como el mojito, el gin fizz o el daiquiri frozen. Este último se reinventa en función de las frutas de temporada. En estas fechas pruébalo con lima. Todos los días, de 20.00 a 24.00. Hasta finales de agosto.

## Mi vino

#### **Ares Blanco 2011**

Bodegas Dios Ares. Laguardia (Álava) Tel. 916 23 82 16. Blanco elaborado en depósitos de acero inoxidable, prefermentado con sus hollejos y mantenido en sus lías durante tres meses, del final de la fermentación a su embotellado. DO Rioja. 100% *viura*. 13% Vol. alcohol. 6.75 € . C L C.



- ¿Por qué me gusta? Soy de blancos y cuando pensaba en riojas siempre me venían a la mente los vinos tintos para comer en plan formal. Por eso me ha gustado encontrarme con un Rioja que, además de ser blanco, tiene personalidad y es fácil de beber. Y es que, aunque cuido mi dieta, no renuncio al placer sano de tomar una copa de vino a tiempo.
- ¿A que me sabe? Es refrescante pero no ligero. Limpio y brillante en la copa, elegante en la nariz, con aromas a fruta. En la boca tiene volumen y me parece que equilibra muy bien su sabor frutal, la acidez y el alcohol, que ni se nota.
- ¿Cuándo lo tomaría y con qué? Ahora, si es posible, cerca de la piscina y con mi pareja. En la copa de aperitivo compartiría taquitos de queso, gambas o virutas de jamón. En cuanto a la mesa, cuando conocí este vino me sirvieron una copa con la dorada a la sal y otra con una loncha de roast-beef. Pura dieta y mucho gusto.

ANA HUERGA CUENCA TÉCNICO SUPERIOR DE ACTIVIDADES FÍSICAS

