

LA CATA
E. BELLVER

6 Años Valduero

Estamos ante un tinto elaborado pensando en esos grandes momentos en los que una copa de vino los engrandece todavía más. Esta bodega familiar, una de las primeras que en la Ribera del Duero empezó a exportar y a situarse en nuestra provincia entre los grandes de la restauración, tiene un reserva 'premium' para las grandes ocasiones, pues se trata de una edición limitada a un máximo de 16.000 botel-



Bodega: Valduero
D. O.: Ribera del Duero
Añada: 2010
Uva: Tinta fino
Temperatura de servicio: Entre: 15-17º C
Precio aprox.: 50 €
Calificación: 9/10

las. Tiene un color rojo granate muy oscuro e intenso. Aromas muy pronunciados a ciruelas pasas, moras y un final a regaliz y cuero muy elegante. En boca tiene estructura, sedoso y con gran persistencia. Ideal para acompañar carnes de caza y quesos curados.

Hito Rosado

La bodega vallisoletana de la Familia Moro en la Ribera del Duero acaba de lanzar al mercado la nueva añada de su vino rosado Hito, un vino que se elabora con las mismas uvas que utilizan para sus grandes vinos, procedentes de las viñas más bajas de altitud en la localidad de Castrillo de Duero. Se trata de un rosado obtenido por sangrado directo. Este vino llama su atención por su propio co-



Bodega: Cepa 21
D. O.: Ribera de Duero
Añada: 2018
Uva: Tempranillo
Temperatura de servicio: Entre: 8-10º C
Precio aprox.: 8 €
Calificación: 7/10

lor, rosa pálido muy suave. Este tono es debido a que la maceración ha sido muy corta. En nariz es bastante limpio y con aromas a flores y frutos rojos no muy maduros. Fresco y ligero en boca. Perfecto para arroces de pescado y ensaladas de ave, además de pizzas.

Sanamaro

Este 2016 ha estado tres meses en madera. Sanamaro solamente se elabora aquellos años en los que se alcanza una perfecta maduración fenólica de la uva, lo que es ya de por sí toda una garantía de vinos de alta calidad y muy especiales. La crianza se hace sobre sus propias lías para potenciar la expresividad de la fruta. Un blanco de edición muy limitada que merece la pena probar. El re-



Bodega: Pazo San Mauro
D. O.: Rías Baixas
Añada: 2016
Uva: Albariño
Temperatura de servicio: Entre: 6-8º C
Precio aprox.: 30 €
Calificación: 7,5/10

sultado es un blanco amarillo pálido muy limpio y con una nariz donde se mezclan aromas a frutas blancas como el albaricoque y cítricos. En boca hay frescura y un final mineral. Un blanco para el salmón ahumado, tataki de atún y foie a la plancha.

LA COPA



Brooklyn

*Bourbon Whisky
Vermut Seco
Amer Picon
Luxardo Marraschino*

El cóctel Brooklyn, creado en 1908, fue inspirado por sus populares barrios vecinos Manhattan y Bronx, también bebidas renombradas de la historia de la coctelería. Su creador fue Jacob 'Jack' Grohusko, que vivía en Hoboken, New Jersey, y era el principal barman del restaurante Baracca en Wall Street. Le puso este nombre a su creación en honor del joven propietario del restaurante donde trabajaba, ya que residía en esta zona. Sin darse cuenta puso el nombre de este barrio neoyorquino en el mapa de la coctelería en Estados Unidos y en 1914 el bar-



Jack Daniels
Origen: USA.
Precio: 20 euros.

man Jacques Straub ya incluyó una versión de esta bebida en su primer libro sobre coctelería, preparándola en este caso con un vermut francés seco, en lugar del vermut italiano que utilizaba Grohusko en su receta original. También se puede encontrar este cóctel en la guía de Harry Craddock de 1930, donde está elaborado con whisky Canadian Club y vermut francés, pero ya se añade la variante de licores como el Amer Picon.

Preparación:

En este caso, utilizaremos el vaso mezclador y una copa previamente enfriada. Añadiremos en nuestro vaso 45 ml de whisky, 45 ml de vermut seco, 10 ml de Amer Picon, 10 ml de Marraschino y bastante hielo. Removemos durante unos 20 segundos y servimos.

Paco Lorente

LA HERMOSILLA
MADRID

Tacos en el barrio de Salamanca

Dirección: Hermosilla, 73.
Teléfono: 915 789 041
Cierra: Nunca
Calificación: 6/10



ENRIQUE BELLVER

Un pequeño rincón en el archigastrocnómico barrio de Salamanca con una preciosa barra central son más que suficientes para levantar una pintoresco restaurante playero mexicano. El llamativo interiorismo de esta taquería hace referencia a los chiringuitos de las paradisíacas playas de Tulum. Una estructura de caña cubre la imponente barra central, lo que transmite un ambiente de chiringuito de lujo bastante auténtico aunque nos encontremos en pleno centro madrileño.

La base de su carta son los famosos tacos mexicanos, pero no es la única oferta culinaria de esta casa. La propuesta gastronómica ofrece otras opciones como las quesadillas, guacamole o unas croquetas de frijoles con chorizo ibérico bastante curiosas por su composición de sabores. Quizá La Hermosilla no es el restaurante mexicano que podría esperarse, pero sí un espacio abierto, divertido y donde además de poder efectuar un almuerzo o cena ligera se puede disfrutar de una serie de cócteles, algunos de raíz mexicana, pensados incluso para que uno mismo pueda ser compartido por varios clientes a la vez, un ejemplo es el llamado Margarita Forzen, o lo que es lo mismo, una versión gigante y muy abundante de uno de los combinados más conocidos en el mundo, el margarita. La Hermosilla es un espacio para empezar en la barra con unos tacos y acabar la velada en torno a una copa.

ESPAÑA EN LA MESA

'Con la comida sí se juega'

E. BELLVER

Veintisiete grandes cocineros creativos españoles han jugado con más de 150 niños a cocinar en el Hotel Los Monteros de Marbella.

Tras impartir diversos talleres de cocina renombrados cocineros como Martín Berasategui, Ramón Freixa, Ángel León, Dani García, Mauricio Giovanini, José Car-

los García, Juan José Carmona, entre otros, aunque todos en sus restaurantes reúnen 45 estrellas Michelin, se celebró una cena de gala en la que oficiaron los cocineros de los siete restaurantes malagueños que poseen este galardón de las estrellas, junto con Diego del Río, de Boho, y Juanlu Fernández, de Maison Lu, a beneficio de la Fundación Aladina, que proporciona apoyo a los niños que están enfermos de cáncer y a sus familias.

Esta segunda edición de Chefs&Kids se

celebró bajo el lema de 'Con la cocina SÍ se juega', una fundación en la que también colabora una de las bodegas más prestigiosas de nuestro país, Emilio Moro, vinos que se sirvieron durante el menú de la cena de gala. Una cena que estuvo repleta de sorpresas sápidas por la creatividad y maestría culinaria que una vez más volvieron a demostrar ante los fogones a unos cocineros que han universalizado la cocina malagueña.

