



FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO

El Balneario de Puente Viesgo ha diseñado un Fin de semana gastronómico para disfrutar de su esencia gastronómica y de algunos de sus tratamientos. Incluye dos noches de estancia en régimen de media pensión, en el que la cena del viernes es un menú degustación de temporada, de tres platos y postre, que se cambia semanalmente.

www.balneariodepuenteviesgo.com



TRES PROPUESTAS DE ESMARRIS

Una gran variedad de setas, la mejor carne de caza y deliciosos platos de cuchara, combinados con propuestas de pescado y marisco, centran las tres propuestas de menú del chef Jaume Balada para este invierno en el restaurante Esmarris del hotel Dolce Sitges. Entre los platos propuestos figuran: lomo de corzo con ceniza de puerro, escalonias glaseadas a la sidra y salsifís, nécora en hoja de ostra y *royal* tibia de cigalas con vieira envuelta en panceta ibérica. www.dolcesitges.com



VUELVE 'LA MEJOR GASTRONOMÍA'

En enero, el chef José Luque recupera para el hotel InterContinental su actividad gastronómica. Los jueves, *cenar para ellas*, un menú degustación maridado, y regalo de Carrera y Carrera (39€); los días 14 y 15, *Cena con burbujas*, regadas con todo el champán y cava que se desee, y obsequio de Giorgio Armani (60€); cocina indonesia, del 17 al 21, (42€) y brunch mediterráneo, el 30 (58€). www.intercontinental.com/madrid



EL MENÚ DE DOS CIELOS

Los hermanos Torres han elaborado para el restaurante Dos Cielos, del hotel ME Barcelona, un menú de invierno en el que reflejan toda la creatividad de que son capaces tras la larga experiencia adquirida en locales como Alain Ducasse, Plaza Atenée, Akelarre o El señorío de Bertiz, en el caso de Sergio, y Racó de Can Fabes, Philippe Rocha y Girasol, en el de Javier. El menú degustación propuesto por los hermanos Torres y su equipo consta de:

- Ensalada de otoño y trufa
- Crema de mandoquiña con sagú
- Primera florada de guisantes del Maresme
- Arroz cremoso con setas y almendras de leche
- Bacalao en *gastrovac* con caldo de jamón Ibérico

- Liebre a la *royale*
- Pre postre, postre del chef y dulces y golosinas

Precio por persona 85€ (IVA incluido)
 Maridaje de vinos por nuestro Sumiller 42€
 Otros menús
 Menú personalizado 110€
 Menú personalizado con trufa blanca 120€
www.me-barcelona.com



LA MALCONTENTA FICHA A PLANAS

El cocinero Lluís Planas Servià se coloca tras los fogones del restaurante del hotel La Malcontenta, situado en el Empordà catalán, tras formarse con prestigiosas figuras de la gastronomía española como Joan Roca o Juan Mari Arzak. Con esta incorporación, el chef gerundense cierra una exitosa etapa de más de seis años como cocinero jefe y copropietario del restaurante La Menta, también en Palamós. www.lamalcontentahotel.com



LA COCINA DE LA BROCHE, EN CASA

Quienes deseen disfrutar en casa de algunas de las creaciones más succulentas de La Broche (c/ Miguel Ángel, 29. Tel. 91 399 34 37. Hotel Occidental Miguel Ángel. Madrid), pueden hacerlo ahora, porque Ángel Palacios prepara sus recetas más exclusivas.

El *estrellado* chef diseña a medida las recetas que el cliente puede solicitar, con quince días de antelación, en función de sus preferencias y el equipo de La Broche lo elabora con una excelente relación calidad-precio, que son presentados en los originales envases desechables de Klimer.

Y por supuesto, quienes se reúnen con los amigos y compromisos profesionales y quieran pasar directamente por el restaurante, pueden reservar y optar por sus menús para grupos (90-130€, bebidas incluidas). Con capacidad para 45 personas, La Broche abre al público de martes a sábado, de 14:00 a 15:30 horas y de 21:00 a 23:00 horas.

Más información www.labroche.com