

Propuestas Gastrofestival 2014

Mis barras favoritas con un Rioja

La Maruca. C/Velázquez 54. Madrid. Tel. 917.81.49.69. www.restaurantelamaruca.com

La Maruca es un nuevo espacio de aires frescos como esa playa cántabra de la que toma su nombre. Situado en la concurrida calle Velázquez, en poco tiempo se ha convertido en la sensación gastronómica de la temporada, gracias a su ambiente, decoración, dilatado horario y, cómo no, a una gastronomía de esencia cántabra con un toque de vanguardia. En Gastrofestival participan en la sección “**Mis barras favoritas con un Rioja**” y nos proponen:

Tapa de Tartar de Salmón y aguacate
Acompañada de una copa de vino Rioja Sierra Cantabria Crianza 2009
Precio: 6 € (IVA incluido)

Menús de 25 euros

Clarita (Corredera Baja de San Pablo 19. Madrid. Tel. 91 522 80 70. www.claritamadrid.com)

Recetas frescas y saludables, con una fusión de sabores para disfrutar de sencillas creaciones en un coqueto y céntrico espacio con una marcada estética vintage.

Crema de calabaza en papillote ó Ensalada Clarita de cecina y mango

Hamburguesa gourmet ó Chipirones encebollados con trigueros

Tatín Clarita ó Torrija caramelizada

Enotaberna Posada del León de Oro (Cava Baja, 12. Tel 91 119 14 94. www.posadadelleondeoro.com)

Ubicada en la Posada del León de Oro, se sitúa sobre la antigua muralla cristiana que atraviesa la ciudad y cuenta con una espectacular bodega vista y una vinoteca con más de 300 referencias. Sin duda, una atractiva opción que combina la magia de antaño con las tecnologías más modernas.

Carpaccio de Foie con Sal Ahumada y Pan de Pasas

Lomo de Bacalao Confitado con Pisto de Aceituna Negra y Crujiente de Pan

Espuma de Tiramisú del León de Oro

Vino Edulis

La Antoñita (Cava Baja, 16. Madrid. Tel. 91 119 14 23)

Con una estética sencilla y una carta deliciosa, se caracteriza por ofrecer una cocina de mercado en un ambiente que recuerda a las cocinas de antaño pero con un toque moderno.

Un acierto ¡seguro! En el corazón de Madrid. Además, su corrala ha sido convertida en una coqueta terraza...

Gnocchis de Boletus a la Naranja

Crujiente de Rabo de Toro

Jabón "La Antoñita"

Vino

Los Galayos (Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Tel. 91 366 30 28 www.losgalayos.net)

Fundado en 1894, este restaurante se encuentra en un escenario único, la Plaza Mayor. Su cocina conjuga la tradición castellana con recetas más modernas, acordes con las nuevas tendencias. Además, ofrece una Gastrotapa, Wellington castizo de Los Galayos, es decir, Hojaldre relleno de chistorra de Arbizu y pimiento del Piquillo, con una cerveza Mahou por 3 €.

Servicio de pan y mantequilla

Tapa de aceitunas 'Obregón'

Nuestros reconocidos torreznos ibéricos

Sinfonía de Croquetas de jamón y de queso Cabrales con Brie

Sauté de pisto manchego con queso y crujiente de ibérico

Carrillada ibérica estofada con parmentier de patata, bacon y crujiente de ibérico o Albóndigas de rape a la marinera

Tarta de Santiago con crema de orujo o Sorbete de manzana verde a la sidra

1/3 de cerveza Mahou o copa de vino

Vi Cool by Sergi Arola (Lagasca, 32. Tel. 91 435 57 01. / Huertas, 12. Tel. 91 429 49 13. www.vi-cool.com) La carta es la cocina más desenfadada de Arola, a base de tapas tradicionales, eso sí, reinterpretadas y presentadas de una manera moderna. Es sin duda el espacio perfecto para una comida sencilla, sabrosa, informal y divertida; llena sabores intensos, para disfrutar en buena compañía y pensada para todos.

Nuestro pan de coca casero, con tomate de colgar, ajo y aceite de oliva

Carpaccio de Portobello en aceite de trufa blanca, parmesano y piñones

Berenjena ahumada con carbón, piñones y balsámico

Las Bravas Arola

Albóndigas fritas con Chimichurri, servidas con una fondue de queso de cabra

Alitas de pollo al mojo picón

Fondue de chocolate negro con frutas de temporada

1 bebida por persona

El Mirador de la CEA. C/ Arturo Soria 99. Madrid. Tel.: 91.752.76.22 www.miradordelacea.es

Ubicado en los antiguos estudios de cine CEA de Madrid (donde se rodaron películas emblemáticas como *Viridiana*, *Bienvenido Mr. Marshall* o *Doctor Zhivago*), El Mirador de la CEA nos ofrece una cocina actual que no renuncia a sus raíces. Para el Gastrofestival nos proponen como plato principal una de sus especialidades, las aves de corral, que traen directamente de Bresse y de Vendée. Este es el menú completo:

**Ensalada de invierno con aliño provenzal.
Codorniz deshuesada rellena y guarnición de patatas.
Pudin el Mirador.
Vino de la Rivera embotellado para nosotros.**

Treze. C/ San Bernardino 13. Madrid. Tel.: 915.410.717. www.trezerestaurante.com

El restaurante por la zona de Conde-Duque dirigido por el chef **Saúl Sanz**, que nos ofrece una simbiosis entre lo clásico y lo moderno en su cocina de mercado renovada que está siempre atenta al producto de temporada. Y para el momento más dulce, Elena Ursu nos ofrece una variedad de postres sofisticados y con una sorprendente mezcla de ingredientes. El menú diseñado para el Gastrofestival estará **disponible los martes, miércoles y jueves, tanto en comidas como en cenas:**

**Huevo ahumado sobre parmentier de patata
Timbal de ternera en jugo de vino tinto y pesto rojo
Dulce laterio.**

Trattoria SantArcangelo. C/ Moreto 15. Madrid. Tel.: 91.369.10.93
www.trattoriasantarcangelo.es

El romanticismo del local (decorado por Pascua Ortega) y la cocina regional italiana son los principales atractivos de este restaurante situado junto a la Iglesia de los Jerónimos y muy próximo al Museo del Prado. Un precioso local con diferentes alturas situado en el esquinazo de uno de los barrios más señoriales de Madrid, que nos propone para el Gastrofestival deliciosos platos italianos, más allá de la pizza y la pasta:

**Aperitivo
Chupito de Crema de Calabaza
Entrante
Provolone al Horno con Tomatitos de la Huerta.
Vitello Tonnato.
Platos principales a elegir:
Solomillo alla Grialia con Patatas en Textura.**

**Salmón Papillote sobre Salmorejo y Tomatitos semi secos.
Risotto al Gorgonzola y esparragas crujientes.
Tortelloni de Scamorza al burro (mantequilla y salvia).
Postres
Espuma de Yogurt y Frutas del Bosque con PetaZetas.
Pannacotta con galletitas crujientes de naranja.**

El Caldero. C/ Huertas 15. Madrid. Tel. 91.429.50.44 www.elcaldero.com

El restaurante El Caldero está situado en una de las zonas más castizas y culturales de Madrid, el barrio de Las Letras, en pleno centro de la capital. Inaugurado hace 40 años (precisamente este verano han celebrado su aniversario), este restaurante está especializado en cocina tradicional murciana, sobre todo arroces y pescados de temporada que traen directamente del puerto de Cabo De Palos. Para el Gastrofestival han diseñado este menú:

**Croquetas de pulpo del Mediterráneo
Huevos rotos al estilo de Cabo de Palos.
Salteado de alcachofas al cabañil de ajos tiernos.
Plato principal: Arroz al caldero con chato murciano y habitas tiernas.
Postre: Paparajotes flambeados con helado de limón.**

Fishka. C/Suero de Quiñones 22. Madrid. Tel.: 91.519.25.72 www.fishka.es

Este restaurante de esencia mediterránea fusionado con gastronomía rusa es una de las apuestas más originales del Gastro-festival. Un proyecto, el de Fishka, que nace en enero del 2012, fruto de la pasión por la gastronomía y los vinos de una familia cuya filosofía es la de elaborar buenos platos acompañados de magníficos vinos. Para estas fechas, nos proponen un menú en el que podremos elegir, de segundo, entre carne y pescado. ¿Con cuál te quedas?

**Aperitivo
Blinis con Salmón y Creme Fraiche.
Primero
Ensalada Olivier (ensaladilla rusa con cangrejo de río y pollo).
Pescado
½ Pescado Fresco con Verduras de Temporada.
Carne
½ Pelmeni (falso ravioli de pollo y queso ahumados).
Postre
Sirniki (tortita de requesón ruso), pannacotta de frutos rojos, sopa de fresas y sirope de menta.
Bebida Incluida: agua, chupito de vodka, copa de vino blanco Rueda, copa de vino tinto Ribera del Duero.**

Menús de 40 euros

Pecado Carnal (Covarrubias, 24. Madrid. Tel. 91 445 68 86. www.pecado-carnal.com)

Su oferta tiene la carne de wagyu en distintos cortes, como protagonista. De ahí que para este festival, no falte en el menú propuesto, pensado para dos personas y con clásicos de la casa:

Carpaccio de setas Portobello con aceite de trufa negra

Solomillo Eigo

Manhattan brownie con nueces y helado de vainilla Bourbon de Madagascar

1/3 de Gama Mahou por persona

Rubaiyat

Selección de Aperitivos y nuestra variedad de Panes recién horneados

Carpaccio de Setas de Portobello, con Aceite de Trufas Piñones y Rúculas

Tirita de Picanha Premium 250 gr. con Patatas Souflée

Quindín

Expresso con selección de Petit Fours

Bebidas: 1 Cerveza Mahou

El cielo de Urrechu. CC Zielo Shopping Pozuelo local 217. Avda. de Europa 26.B.
Pozuelo de Alarcón. Tel.: 91.709.32.85.

El cielo de Urrechu está situado en la última planta del centro comercial Zielo Shopping Pozuelo, en Pozuelo de Alarcón (Madrid). Inaugurado en mayo de 2012, en sus platos sigue la misma línea que en su primer restaurante (en el zoco de Pozuelo), pero añadiendo unas pinceladas de vanguardia. Una oferta gastronómica de origen vasco en la que consigue una mezcla perfecta con la cocina mediterránea. El segundo restaurante del chef Íñigo Urrechu cuenta, además, con unas magníficas vistas de la ciudad de Madrid desde su terraza. Esta es su propuesta:

Crema ligera de Boletus con Foie y jamón ibérico.
Pez Mantequilla con chutney de tomate y mahonesa de wasabi.
Tarta de queso fresco con base de galleta y su crema helada.

Vinos

Vino Blanco.- loess Verdejo D.O. Rueda.
Vino Tinto.- Viña Arnaiz Roble D.O. Ribera

Urrechu. C/ Barlovento 1. Pozuelo de Alarcón (Madrid) Tel.: 917.15.75.95
www.urrechu.com

El "hermano mayor" de El cielo de Urrechu basa su propuesta en la cocina vasca tradicional, elaborada con un toque y, sobre todo, técnicas innovadoras. El restaurante supone la plasmación de lo que Íñigo Urrechu siempre deseó ofrecer a sus clientes. Un lugar en el que poder desarrollar y compartir su personalidad e ideología gastronómica, su pasión por los sabores e ingredientes de toda la vida, una sabia utilización de las técnicas actuales que sorprenden al comensal con aromas, recuerdos, vivencias a través de sus platos. Para el Gastrofestival nos proponen el siguiente menú:

Corte de foie-gras con teja crujiente de pan dulce en ensalada.
Lomos de Merluza, crema de Almejas y su jugo con vainilla.
Dados de torrija artesana con pincelada de café con leche y su crema helada.

Vinos

Vino Blanco.- Marqués de Vizhoja (Albariño) D.O. Rías Baixas
Vino Tinto.- Robatié Crianza 2.010 D.O. Rioja.

Gastrofashion con los "Menús by Elle", con un precio de 35 €

Villoldo (Lagasca, 134. Madrid. Tel. 910 224 552)

Un 'trocito' de Palencia en el Barrio de Salamanca. Villoldo es el restaurante que trae a Madrid todo el sabor castellanoleonés, con su buen hacer y sus 35 años de experiencia en la casa madre, Estrella del Bajo Carrión. Con el mejor producto 'de siempre' y una forma cercana, y muy personal, de entender la hostelería... en seis meses se ha convertido en un referente en Madrid.

Entrantes a compartir

Croquetas y tigres de la casa

Pimientos Rojos Palentinos asados en leña de encina

Revuelto de hongos con cebolla y foie o Menestra de verduras de temporada

Degustación de Alubias blancas viudas de Saldaña

Jarrete "guisado" de lechazo churro palentino

Postre a elegir de la carta

Rubaiyat. C/Juan Ramón Jiménez 37. www.rubaiyat.es

Caipirinha de aperitivo

Tiradito de merluza con tomate verde frito

Falso rissoto de Lima y albahaca con zamburiñas

"Margarita" sopa de cítricos y sorbete de tequila

(Bebida no incluida)

Gastrosalud

Cosquillearte (Fernández de los Ríos, 55. Madrid. Tel. 91 591 78 68. www.cosquillearte.com)

Es el primer centro de cosquillas relajantes del mundo. Un espacio exclusivo en el que rendirse y disfrutar. Por ello, Cosquillearte no puede faltar a la cita de Gastrofestival 2014, donde las sensaciones son infinitas y llegan a la vista, el olfato, el gusto, y como no, el tacto. La sesión especial para este evento:

Momento Gastroarte - Piensan en todo y en todos, porque... ¿A quién no le gustan unas cosquillitas y un bocado delicioso para acabar con el mejor sabor de boca? Después de cada sesión, el cliente degustará pastelería artesana y un original cóctel. Te cuidan por dentro y por fuera... ¿Que más se puede pedir? Para los tratamientos de 25 /45 € una persona y para los de 50/90 € para dos.

Gastrocultura

A Punto (C/ Hortaleza, 64. Madrid. Tel. 91 702 10 41. www.apuntolibreria.com)

Un año más el centro de difusión de cultura gastronómica y vinícola de Madrid participa en el Gastrofestival con un programa de actividades abiertas y participativas para todos los públicos. Su calendario recoge propuestas como:

Viernes 24: Curso de Cocina con Jesús Almagro: El Bacalao en Cuatro Texturas (19:30h. / 60 €);
Sábado 25. Ruta al mercado + Curso de Cocina. (11:00h. // 60 €) // Curso de Repostería y Bollería (19:00h. // 45 €); Domingo 26. Campeonato de Cocina: Gran Final Demos La Vuelta al Día (La redacción de Pedro Larumbe. Paseo de la Castellana, 38 / Serrano 61. ABC Serrano. 11:00h. // Gratuito hasta llenar aforo); Lunes 27. Curso de Cocina Peruana: 'El Amazonas' con Luis Arévalo. (19:30h. // 60 €); Martes 28. Showcooking La Revolución de la Hamburguesa. (19:00h. // Gratuito hasta llenar aforo) // Curso de Cocina: Fritos y tempuras. (19:30h. // 40 €);
Miércoles 29. Curso de Repostería Cupcakes con la ex-Master Chef Clara P. Villalón (19:30h. // 45 €); Jueves 30. Cata de aceite con Casa d'Hualdo. (19:00h. // Gratuito hasta llenar aforo);
Curso de Cocina: carnes y pescados a la plancha. (19:30h. 40 €); Viernes 31. Cata de Vino: los mejores por menos de 10 euros. (19:30h. // 30 €); Sábado 1. Brunch en Inglés. (11:30h. // 45 €) // Curso de Coctelería: vanguardia en copa. (18:00 – 20.30h. // 50 €); Domingo 2. Encuentro con el bodeguero. (12:00h. // Gratuito hasta llenar aforo); Lunes 3. Curso la Trufa en la alta cocina con Andrea Tumbarello. (19:30h. // 70 €); Martes 4. Curso de Panadería y otras masas. (19:30h. // 45 €); Miércoles 5. Curso de Cocina: la sofisticación de la caza. (19:30h. // 60 €); Jueves 6. Curso de Cocina: la revolución de México. (19:30h. // 60 €); Viernes 7. Curso de Fotografía Culinaria con Javier Peñas Capel. (19:30h. viernes / 11.30h. sábado y domingo // 190 €); Sábado 8. Curso de cocina molecular y otras técnicas aplicadas a la tapa. (11:30h. // 50 €); Domingo 9. Curso de Aperitivos 'la hora del vermú'. (11:30h. // 40 €). Toda la información en http://apuntolibreria.com/product.php?id_product=8134gastrocultura