



Marie Claire, febrero de 2016



1. CLANDESTINO



2. KÜCHE

4. LA BIEN APARECIDA

COSA DE DOS

SAN VALENTÍN ES UNA BUENA OCASIÓN PARA UNA CENA ÍNTIMA. AQUÍ, LOS NUEVOS RESTAURANTES ADECUADOS A CADA SITUACIÓN.

por **Álvaro Castro**

1. Clandestino/primera cita

La primera impresión es la que cuenta. El último proyecto del chef Javier del Blanco no deja indiferente a nadie y es perfecto para sorprender. Carta irreverente con platos como el tartar de canguro o el gofre de patata y pulpo te harán triunfar. *Cervantes, 1. León. Tel. 987 793 971.*

2. Küche/reconciliación

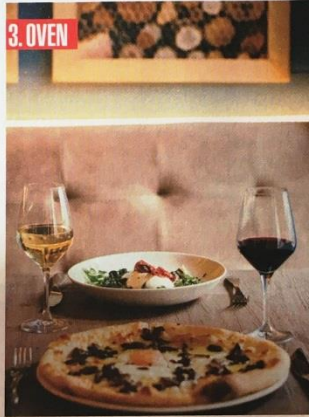
Un sitio especial para pedir disculpas o volver a enamorarse. Se encuentra en un lugar diferente y único: las antiguas cabañerías del Palacio de Liria. Cocina vasca con toques mediterráneos. Copas con *dj* los fines de semana. *Princesa, 18. Madrid. Tel. 915 996 887.*

3. Oven/cita a ciegas

¿A quién no le gusta la cocina italiana? Oven es mucho más que *pizzas* (deliciosas y *gourmet*) y pasta caseras. Este 'mazzarella bar' tiene las mejores *burratas* de la capital procedentes de Andria, al sur de Italia. *Gran Vía, 6. Madrid. Tel. 916 225 706.*

4. La Bien Aparecida/aniversario

El nuevo restaurante de Paco Quirós, que honra a la patrona de su Cantabria natal, es infalible. En la carta no faltan entrantes clásicos como las rabas de Santander o las anchoas de Santoña. Rica la lasaña fría de boquerones y pisto, la merluza al pilpil o la costilla de Wagyu. Interiorismo del estudio Tarruella Trenchs. *Jorge Juan, 8. Madrid. Tel. 911 593 939.*



3. OVEN



UN CÓCTEL MUY SALUDABLE

Solán de Cabras propone brindar este 14 de febrero con un cóctel sin alcohol, el *Julepe de naranja*. Incluye una buena dosis de vitamina C y ácido fólico (importante antes y durante el embarazo, por ejemplo) y frutos rojos llenos de antioxidantes.

La receta

- 4 frambuesas, 2 moras,
- 2 arándanos,
- 6 cl de Solán Limón, 6 cl de Solán Naranja y 1 cucharada sopera de miel.
- Majar todo en un vaso *long drink* y añadir hielo *piilé*.



TODO SABOR

Café Royal se luce con el arte suizo del tueste del café en sus cápsulas compatibles con Nespresso. El mejor aroma, un sabor *top* y una crema perfecta en una multitud de tipos de café. es.cafe-royal.com

