



**AR, marzo de 2016**



**CASA BIANCA. EL ITALIANO TRANQUILO**

El concepto de comida italiana clásica de calidad está resurgiendo por toda España. Un buen ejemplo es este local en la calle Muntaner, en Barcelona, siempre abarrotado de gente y en el que por un precio económico se puede comer pasta fresca, salsas cocinadas con mimo y verduras de temporada. El local, blanquísimo, y el ambiente, de lo más relajado y tranquilo. [lapiemontesa.com](http://lapiemontesa.com)

**GASTRO AR**



**¿Qué le pides a un menú bio?**

Blanca Quiroga, fundadora del servicio diario de comidas a domicilio Biomenu, en Madrid, lo ha conseguido con éxito, y nos aclara qué hay que tener en cuenta.

► **Productos 100 % ecológicos.** La materia prima sin pesticidas, productos químicos conservantes u hormonas.

► **Una forma de cocinar saludable.** Que primen los productos frescos sin aditivos sobre las frituras y los precocinados.

► **Aptos para meter en el microondas.** Las cajas donde se envasan deben ser de materiales aptos para el calor.

► **Productos del día.** El pan, la pasta o las salsas deberían ser elaborados en el día. [biomenu.es](http://biomenu.es)

**LA BIEN APARECIDA, A FUEGO LENTO**

Bautizado con el nombre de la patrona de Cantabria, conseguir mesa en fin de semana es una odisea: todo Madrid quiere probar sus platos de guiso lento, cocina reconocible y producto sabroso. El local es otro gran acierto del estudio de moda Tarruella Trench, que ha decorado con gracia sus pequeñas estancias esparcidas en tres pisos. Entre sus platos estrella están las rabas de Santander, la merluza al pilpil o la costilla de waygu. [restaurantelabienaparecida.com](http://restaurantelabienaparecida.com)



FOTO: DR



**MIENTRAS NOS SIENTAN...**

¿Por qué no pides el cóctel en la barra? Es la mejor forma de relajarse antes de la cena y disfrutarla con los cinco sentidos. Si te apetece probar un combinado nuevo, puedes pedir un Haig Club Sunset, a base de whisky Haig (el de David Beckham) champán rosé y sirope de cañís.