DEL CIELO A MADRID

LA BIEN APARECIDA

RESTAURANTE

Expansión

Miedo en la Bolsa

Expansión, 9 de febrero de 2016

DEPORTE

ESTRELLA DAMM Y EL GODÓ

Estrella Damm firmó ayer un acuerdo con el Barcelona Open Banc Sabadell Trofeo Conde de Godó, por el que la cervecera se convertirá en patrocinador oficial del torneo hasta 2019. Damm refuerza así su apuesta por el deporte, donde ya patrocinaba el Mutua Madrid Open, el World Padel Tour, al Barça o al Espanyol. En la imagen, Enric Crous, director general de Damm; Javier Faus, vicepte. del RCTB; Ramón Aganjo, director de la Fundación Damm y Albert Costa, director del Barcelona Open Banc Sabadell.

VIAJES CON SENTIDO

Los diez destinos con más descuentos

RÁNKING Cabo Verde y Fuerteventura, entre los más económicos.

Nerea Serrano. Madrid

Cabo Verde, Fuerteventura y Sri Lanka. Tres destinos dispares entre sí en fondo y forma, pero unidos por un factor: son los destinos más económicos en alquileres vacacionales, según un estudio de Niumba, compañía perteneciente a Tripadvisor vacational rentals.

Los lugares que aparecen en el ránking son destinos invernales con buenas temperaturas, ya que el factor del buen clima es uno de los principales elementos de decisión de los viajeros. Los primeros puestos del listado están ocupados por playas, zonas montañosas o grandes ciudades.

De media, los destinos más económicos del mundo cuestan 684 euros por semana –en un alquiler vacacional de dos habitaciones hasta el 31 de mayo–. Siguiendo este criterio de precio, Cabo Verde es el destino más barato con un gasto medio semanal de 428 euros. Le siguen Fuerteventura (545 euros) y Sri Lanka (561 euros).

Cabo Verde (África) aún no ha explotado el turismo.

Los diez destinos donde es más asequible alojarse

	Destino	Tarifa media semanal*
1	Cabo Verde, Cabo Verde	428€
2	Fuerteventura, España	545€
3	Sri Lanka, Sri Lanka	561€
4	Goa, India	590€
5	Granada, España	598€
6	Tenerife, España	606€
7	Penang, Malasia	645€
8	Lanzarote, España	690€
9	Guadalupe, Francia	700€
10	Pattaya, Tailandia	732€

(*) Hasta el 31 de mayo. Fuente: Niumba

Presencia española

La isla canaria de Fuerteventura no es el único lugar español que se cuela en el listado. De hecho, España es el país con más presencia en el *top ten* gracias a los precios imbatibles de cuatro destinos nacionales. Así Granada aparece en el puesto número 5 con un precio medio por semana de 593 euros.

En el puesto número 6 volvemos a encontrar un destino canario. En esta ocasión Tenerife, como isla rentable para pasar las vacaciones de invierno con una media de gasto en alojamiento de 606 euros.

La isla vecina de Lanzarote se cuela en octava posición con 690 euros. En el ránking completo aparecen destinos en India, Malasia, Tailandia, Australia o Argentina.

COMIDAS DE NEGOCIOS

La Bien Aparecida, el 'hermano' de La Maruca

Marta Fernández. Madrid

Desde que en los ochenta Paco Quirós fuera una figura clave de la vertiente cántabra del movimiento de la Nueva Cocina Vasca hasta hoy transcurre una historia entre Santander y Madrid. El chef desembarcó hace cuatro años con la sede de Cañadío, su casa madre en Santander. En el otoño de 2014, abrió su segundo negocio en Madrid asociado con Carlos Crespo: La Maruca, un formato flexible que llena a diario. El pasado otoño, Quirós y Crespo estrenaron un nuevo proyecto, La Bien Aparecida.

Aquí vuelve a optar por una cocina cántabra bajo un formato de "taberna clásica", como se autodefinen, pero actualizada. Quirós y Crespo delegan el día a día en los fogones a José Luis Estevan, chef ejecutivo y socio.

Según la carta, de unos 40 platos, se puede arrancar con *revival* como Pastel de mejillones en escabeche, Terrina cremosa de foie caramelizado o Huevos rellenos de bonito y mahonesa; además de Anchoas de Santoña, tomates y queso Jarradilla; una buena Ensaladilla; o Lazaña de pisto y boquerones en vinagre.

Estos entrantes tienen como alternativa los calientes, en donde la fritura asume el protagonismo con las Croquetas de huevo cocido y lacón, las Empanadillas de bonito con tomate o el Rodaballo Orly con su espina frita.

Como platos de cuchara están las Pencas a la importancia con almejas y langostino; las Pochas con cocochas de merluza; los Canelones de ropa vieja con champiñones y jugo de carne o el Guiso meloso de pata y morro o el Cocido montañés. También se puede probar algún arroz, como el Meloso con bogavante. En cuanto a las carnes, un plan top es el *Steak tartar*, elaborado ante el cliente en la sala. Para quienes prefieran un pescado, resultan *bás* como la Merluza en salsa verde con almejas, guisantes y yemas de espárragos o la Cola de merluza *a la marinière* 1981.

Como seña de identidad de esta casa, están las grandes raciones y la autenticidad en una cocina que vela por lo clásico.

LA BIEN APARECIDA

- Dónde: Jorge Juan, 8. Madrid. Tel. 911 59 39 39.
- Web: restaurantelabienaparecida.com/.
- Fórmula: Cocina cántabra.
- Precio medio: De 40 a 60 euros.
- Horario: No cierra.

El restaurante firma una cocina cántabra bajo un formato de taberna clásica.

FOGÓN CURIOSO

Estructurado en dos plantas y en torno a un patio interior (con una zona abovedada en el sótano, en el que se ubica la cocina), este restaurante suma al atractivo de su interiorismo, del estudio Tarruella Trenchs. La zona del restaurante abre a la hora de la comida y la cena, pero un bar situado en su primera planta se suma al formato de horario continuado, de manera que su barra, planteada como una mesa comunal, permite tomar una copa o picar algo.

El interiorismo de La Bien Aparecida está firmado por Tarruella Trenchs.