

ATU SALVD

ESTÓMAGOS LLENOS DE

PLÁSTICO

En el tiempo que dura una ducha se consume un millón de bolsas de plástico en la UE. El volumen que llega a los mares es ingente. El 65% de aves del Mediterráneo y ocho de cada 11 especies del Pacífico tienen polímeros en sus estómagos. El riesgo para el medio ambiente y la salud es latente



■ VIAJES / GASTRONOMÍA

El mejor restaurante belga de Madrid estrena local

Bajo la batuta de Etienne Bastaits, Atelier Belge abre un nuevo espacio más sofisticado y con recetas exclusivas en Chamberí. La embajada gastronómica de Bélgica en la capital no defraudará



La sala principal es muy luminosa y con las mesas bien separadas. Arriba, mejillones, el plato estrella de la casa

R. BONILLA >> MADRID

Un espacio más amplio y con un elegante toque de sofisticación es la nueva cara que acaba de estrenar el restaurante Atelier Belge, un clásico de la capital que se ha convertido, por méritos propios, en la embajada gastronómica de Bélgica en Madrid. No es para menos, pues su alma máter, Etienne Bastaits, mantiene intacto el respeto a sus tradiciones culinarias y a los métodos de cocción genuinos de su tierra, pero sin renunciar a la

originalidad y la creatividad en las recetas, lo que garantiza una cocina exclusiva de producto y calidad.

Un luminoso comedor ubicado en la primera planta del número 39 de la calle Bretón de los Herreros, en el distrito de Chamberí, da cobijo a 16 mesas distribuidas con desahogo y privacidad. La atmósfera resulta muy acogedora, perfecta para disfrutar de una comida relajada y sin prisas. El festín puede comenzar a base de los nuevos entrantes de Bélgica, como la crema de mejillones con espuma de pimienta, una delicada

mezcla de sabores que resulta deliciosa y abre el apetito. El gofre dulce-salado relleno de queso fresco y yogurt, pesto de albahaca, tomate confitado y aceitunas negras es otra sugerente propuesta que no defrauda, aunque lo realmente obligado es probar el salmón ahumado «casero» con chalotas, perejil, limón y pan tostado, pues se marina en seco en el propio local con carbón vivo, serrín de roble y tabaco de pipa en ciclos de diez horas durante tres días. El resultado es tan especial que no deja indiferente a nadie.



FICHA

>> **Dirección:** calle Bretón de los Herreros, 39, 28008, Madrid.
>> **Horario:** de 12:30 a 16:00 y de 20:00 a 00:00 horas.
>> **Precio medio:** 35 € en carta. Menú degustación a 33,80 euros.
>> **Lo mejor:** la elaboración casera de las mantequillas, los panes y los principales productos.
>> **Contacto:** 91 545 84 48.

Para no romper el encanto belga merece la pena decantarse por un principal a base de mejillones, pues es la especialidad de la casa. Si se opta por los pescados, hay que probar la raya a la mantequilla negra, con alcázaras y puré de patatas, pues es un regalo para el paladar. Más aún si se marida con una buena cerveza belga. Para los postres hay que hacer hueco, ya que además de dejar un gustoso sabor de boca, son un espectáculo para la vista. Sin duda, la nueva aventura belga en Madrid es un lugar para recomendar y repetir.

VINOS

Juventud con nombre propio

R. B.
La juventud, en ocasiones, es una ventaja, y prueba de ello es la colección de vinos jóvenes de Mont Marçal, frescos y ricos en aromas primarios. Las variedades de uva Xarel·lo, Sauvignon Blanco y Chardonnay dan origen al vino blanco joven de Mont Marçal. Con Denominación de Origen Penedés, su presencia cautiva al instante, por su color amarillo pálido brillante con reflejos verdosos. Su aroma intensamente afrutado desprende notas de manzana madura, flores blancas y un fondo tropical, persistente y elegante. En boca se muestra igualmente afrutado, bien estructurado, suave y ligero, fresco y redondo. Puede maridarse con platos ligeros a base de pescados y mariscos, así como pastas, arroces, carnes blancas, salmón e incluso quesos secos. Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10°.



Mont Marçal

Nombre: Blanco Joven Mont Marçal
Denominación de Origen: Penedés
Precio: 3,90 euros
Temperatura de servicio: 9°



El menú tiene un precio de 18 euros

JORNADAS

Un menú taurino sin rabo de toro

R. B. >> MADRID

En plena Feria taurina de San Isidro, en Madrid abundan las jornadas gastronómicas dedicadas a comerse lo mejor del toro de lidia. Pero no todas las propuestas tienen por qué ser clásicas y prueba de ello es que, a apenas 15 minutos de la Plaza de Las Ventas, el restaurante Juanyta Me Mata propone degustar un menú taurino sin rabo de toro.

Hasta el próximo 8 de junio, desde 18 euros por persona, el comensal puede elegir un entrante entre salmorejo cordobés, burrata aliñada o pulpo a la parrilla. Cualquier opción es más que apetecible. Para continuar con el festín, entre los platos principales se puede optar por un risotto con setas y trufa, chipirones a la parrilla u onget de ternera a la brasa con pimientos del piquillo caramelizados. Todo ello regado con dos copas de vino de la Deno-

minación de Origen Calificada Rioja. Los amantes de la tauromaquia tienen premio asegurado si, además, recuerdan el cartel del día, ya que entonces el comensal estará invitado a café o copa.

Con una decoración muy puntera y un horario de cocina ininterrumpido, Juanyta Me Mata se ha consolidado como una de las citas obligadas de la capital. Su terraza, muy bien ambientada, es perfecta para alargar la tarde.

FICHA

>> **Nombre:** Juanyta Me Mata, Diego de León, 60, Madrid.
>> **Menú taurino:** a elegir un primero entre tres entrantes y un principal entre tres opciones. Incluye dos copas de vino por 18 euros por persona. Si el comensal recuerda el cartel del día en Las Ventas, el café o la copa es gratis.
>> **Cuándo:** Hasta el 8 de junio.
>> **Lo mejor:** su terraza.
>> **Contacto:** 91 219 21 65.