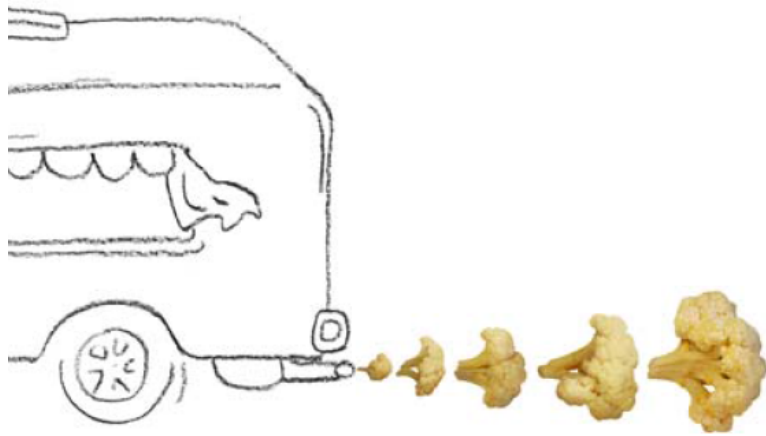


LA LUNA DE

# METROPOL

LA REVISTA DE OCIO PARA EL FIN DE SEMANA DE EL MUNDO. N°536. DEL 8 AL 14 DE AGOSTO DE 2014



**UNA CAMIONETA DE CINCO TENEDORES** UN COCINERO EN APUROS ENCUENTRA LA SOLUCIÓN

F | U | E | R | A | D | E | C | A | R | T | A

**LOS PLATOS LAS PREFIEREN RUBIAS**

«EL JARDÍN DEL INTERCONTINENTAL» OFRECE UN MENÚ ARMONIZADO CON UNA SELECCIÓN DE CERVEZAS

El Jardín del Intercontinental (Paseo de la Castellana, 49. ☎ 91 700 73 00. Precio medio: 50 €) y su chef, José Luque, se han propuesto demostrar que la Villa y Corte tiene una gastronomía a situar en el mapa. El cocinero, curtido en fogones de Navarra, País Vasco, Madrid y Andorra, presenta cinco «platos madrileños reinventados» acompañados de cervezas nacionales e internacionales. Los buñuelos de viento con bacalao, la ensalada de to-



mates de la Vega del Tajuña con ternera sancominada, edamame y polvo de aceituna –en la foto–, el rabo de toro estofado al modo de Las Ventas con patatas fritas y reducción de tempranillo, y otros, se las verán con San Miguel 1516 y Selecta XV, Alhambra Reserva 1925, la belga Grimbergen Blonde y la alemana Wars-

teiner Premium Verum. El chef y el subdirector, Francisco Garrido, han escogido éstas por su afinidad con los platos. El menú, para un mínimo de dos personas, tiene un precio de 49 € y estará disponible a diario –comidas y cenas, a partir de las 13 y de las 20 h.– hasta mediados de septiembre en la terraza del hotel.



**NOVEDAD. JAPÓN AQUÍ Y AHORA.** Sushita, empresa especializada en la fabricación y distribución de platos preparados orientales, amplía su oferta de dim sum con dos nuevos sabores: verduras de la huerta y salmón ahumado (cinco unidades, con palillos y salsa, por 4,95 €). Se estrenan, además, en el universo wok con noodles teriyaki o yakisoba, arroz al aceite de sésamo –en la foto– y pansit de soja con verduras (250 g, por 4,15 €), que se pueden comprar en centros comerciales de toda España.

**PRODUCTO. «CONDENADOS» A ENTENDERSE.**

Como si de una de las grandes parejas de la historia, la literatura, el cine, la música y demás se tratara, el aceite de oliva virgen extra ecológico pacense Baeturia contrae nupcias con –no podía ser otro– vinagre balsámico Pedro Ximénez, también ecológico, en un pack compuesto por dos botellas de 100 ml. La pareja se presenta en un estuche transparente, perfecto para regalar (y regalarse) que se puede adquirir a través de su página web ([www.baeturia.es](http://www.baeturia.es)) y en tiendas *delicatessen* por 5 €.



**UN MENÚ. SUCULENTO AGOSTO.**

*Juanyta me mata!* (Diego de León, 60. ☎ 91 219 21 65) hace más llevadero el verano en la ciudad con un menú para mediodía y otro para la noche. Para comer, ofrece salmorejo cordobés y tiras de ternera salteadas con verduras de temporada, entre otros, por 16 €. Y, para cenar, gazpacho de fresas y remolacha, pulpo a la parrilla con puré de patata y aceite de pimentón –en la foto– y más, para dos, por 36 € (con botella de vino y mini gintonic). Hasta el 15 de septiembre.



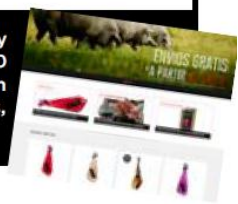
**APERTURA. LOCAL «COOL» Y MÁS.**

Cocina de mercado para todos los públicos a cargo de Juan Hely (quien fue chef principal del Hotel ME), decoración de Tomás Alía, lounge y barra *ad hoc* con tequilas y mezclas importadas de las destilerías de México son las señas de identidad del nuevo proyecto de Rosaura Varo. Uno puede entrar en *Otto* (Paseo de la Castellana, 8. ☎ 91 781 09 28) a la una del mediodía y no salir hasta entrada la madrugada.



\*Ver crítica de *Otto* en la página 37

**IBÉRICOS «ONLINE».** Jamonprive ([www.jamonprive.com](http://www.jamonprive.com)) permite adquirir jamón ibérico, serrano y embutidos directamente del proveedor en menos de 48 horas. Los precios van desde los 3 € (100 g de chorizo ibérico de cebo de campo loncheado) hasta los 590 € (36 sobres de 100 g de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, con huesos, virutas y tocino). Su catálogo cuenta con jamones, paletas, lomos, chorizos y salchichón, enteros o loncheados. El envío es gratuito a partir de 200 €.



TEXTOS: BEATRIZ RODRÍGUEZ