

Comer y beber

Portada Restaurantes Bares de copas De tapas Cafés Reportajes

Regalos con gusto

Corbatas, perfumes, bufandas... ¿hay regalos más aburridos? ¿Y qué tal sensaciones, experiencias y un gustazo para el paladar?

Pensando en alejarnos de tan socorridos regalos, el [Hotel Meliá Avenida América](#) ha diseñado dos packs que incluyen tratamiento en el spa y almuerzo o cena en el restaurante La Cheminée del hotel por 145 €. El Pack Romántico comprende un tratamiento relajante y un almuerzo o cena románticos con sopita de bogavante y carabinero; *ragout* de cigalitas, *boletus*, trigueros y uvas con escalopa de *foie*; sorbete de la pasión; capón relleno de frutos rojos y orejones; y canutillos rellenos de crema de naranja con cobertura de chocolate. En el caso del Pack Body el tratamiento es depurativo y el menú, aunque bajo en calorías, resulta igualmente interesante: crema de coliflor con frutos del bosque, ensalada de germinados con *mozzarella* de búfala, lascas de jamón de pato y reducción de Pedro Ximénez; bacalao confitado sobre espejo de sopa de tomate y semifrío de nata y chocolate con gelatina de fresa.

Si lo que se quiere es tomar parte activa en esto de la consecución del placer, los cursos para aprender a cortar jamón de [La Bandejita](#) ofrecen el modo idóneo para divertirse y aprender el modo correcto en que consumir este clásico de las cestas navideñas. Las clases se imparten los domingos de diciembre y enero y enseñan el método de conservación, cómo cortarlo, qué pieza comprar... El precio del curso es de 100 €.

Otra propuesta que nos remite a nuestras tradiciones culinarias es la de la [Escuela de Cata Airén](#), integrada por un equipo de profesionales que pretende "democratizar" el conocimiento del vino, ya sea en su aula de cata o allá donde sean requerido. Los precios de los cursos, de doce a catorce horas de duración en función del nivel de conocimiento, oscilan entre los 140 y los 230 €.

Para grupos de entre ocho y 25 comensales ha ideado [Ex Libris](#) su curso de iniciación a la cata. Benjamín Gayoso, sumiller del restaurante, imparte su clase durante aproximadamente una hora y, tras ella, el comensal aplica los conocimientos en un almuerzo o cena que el que se puede degustar *carpaccio* de vieiras con cebollino, brocheta de langostinos, secreto ibérico con *ragout* de setas, lomos de dorada al vino blanco, flan de castañas... Los 12 € (+IVA) del curso habrán de sumarse a uno de los cuatro menús escogidos, de 27,50 a 46,50 € (+IVA) con vino incluido.

Para los iniciados, [La Carte des Vins](#), que acaba de inaugurar su quinta tienda en Madrid, es una dirección a tener en cuenta. Más de 300 referencias, mayoritariamente españolas, pueblan sus estanterías, que también recogen accesorios relacionados con la enología como cristalería, termómetros, tapones y sacacorchos, entre otros.

Y de vuelta a los vinos en [Acquafredda, la bottega del Boccondivino](#), un espacio que aúna restaurante, servicio de *take away* con opción de *catering* y tienda. Esta última recoge hasta 600 referencias de vinos italianos y productos difícilmente localizables en nuestro país traídos de los lugares más recónditos del país transalpino entre los que se encuentran quesos, embutidos piamonteses, trufas, conservas, arroces y, por supuesto, pastas.



¿Vas a volver a caer en la monotonía?

Texto Marta de la Muela

Copyright © LaNetro, S.A. Madrid (2006). RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

|