

**EN LA CALLE  
GASTRONOMÍA  
AL AIRE  
LIBRE**

LA FERIA «EATING MADRID» DARÁ LA OPORTUNIDAD DE PROBAR PRODUCTOS GOURMET DE TODA ESPAÑA



El centro de Madrid se está convirtiendo, poco a poco, en territorio abonado para los aficionados a la gastronomía callejera. Hace apenas dos semanas, La Red de San Luis era escenario de la última edición de la Plaza del Mercado, que volverá del 7 al 16 de mayo en la calle Ibiza, junto al Retiro.

**DELICIA PREMIADA. QUESO DE CABRA VALL DE CATÍ.**

Pero, antes, del 8 al 11 de abril, la céntrica Plaza de Santa Cruz acogerá Eating Madrid, un encuentro en el que, de 11 a 22 h., los amantes del buen comer se encontrarán joyas como el queso de cabra curado Vall de Catí, que fue premiado con la medalla de oro en los World Cheese Awards 2009 en su categoría.



**ORIGINALIDAD. PAN DE DÁTILES CON ALMENDRAS DE MENGES DE DEUS.**

Además los viandantes podrán probar especialidades de diversas comunidades, como sobrasada ecológica, dátiles y almendras de Alicante, anchoas y bonito de Santoña, lomo de Luarca... En fin, un festín para el paladar. Si no puede acudir en esta ocasión, no se preocupe, Eating Madrid volverá a la plaza de Santa Cruz del 6 al 9 de mayo, del 2 al 5 de septiembre y del 4 al 7 de noviembre.



LOS VISITANTES DE «EATING MADRID» EN UNA EDICIÓN ANTERIOR.

**UNA REVISTA. LOS MEJORES DE ESPAÑA.** Desde hace unos días, está a la venta el anuario de la revista de gastronomía y viajes *Restauradores*. La decimoséptima edición de *Especialgastronomía* (10 €) hace un repaso a cerca de 700 restaurantes de todas las comunidades autónomas que sus expertos han considerado los mejores del momento. Además, incluye nueve reportajes sobre temas diversos relacionados con el buen comer y el bien viajar, como los titulados *Cócteles gastronómicos* o *Una Cuba desconocida*.



**NOVEDAD  
MENÚ ANTICRISIS**

No se puede negar que los hosteleros madrileños están haciendo auténticos esfuerzos para que el bolsillo del aficionado a la buena cocina no se vea demasiado afectado por la tan nombrada crisis. *Balzac* (Moreto, 7. ☎ 91 420 06 13) ofrece desde el lunes 5 un nuevo menú denominado «sibaritas» (de lunes a jueves, mediodías y noches, cóctel de bienvenida y vino incluidos, 35 € + IVA), que cambia todas las semanas e introduce productos de mercado en platos como salmorejo cremoso con virutas de jamón y huevo duro o vieiras doradas sobre crema de espinacas ahumada y puerro frito.



**UN DESTILADO. GIN-SEXY.** Si alguien duda de que la ginebra es el destilado de moda es que vive en otro planeta. No pasa un mes sin que los anaqueles donde se alojan los licores prémium acojan una nueva inquilina. La última en llegar es esta Bulldog London Dry. Y ¿qué aporta de nuevo? Pues que dos de sus componentes son amapola y ojo de dragón (fruta de origen chino de la familia del lichi), que hay quien asegura que poseen poderes afrodisíacos. Además contiene otras 12 hierbas de cuatro continentes diferentes. Se puede encontrar en tiendas gourmet a un precio recomendado de 23 €.



**DE COLORES. UN SUSHI ESPECIAL.** La cocina japonesa es siempre una sinfonía de colores, por eso los restaurantes *Sushi Itto* (Calle Recoletos, 10. ☎ 91 426 21 69; Centro de Ocio Diversia, Alcobendas. ☎ 91 662 46 64 y Camilo José Cela, 3, Las Rozas. ☎ 91 640 32 47) han incluido en su carta dos platos de sushi con maki de colores rosa (en la imagen) y verde. Ambos están compuestos de 10 piezas con los ingredientes clásicos de este plato y su precio es 15 €.

