

Nota de prensa

DESCUBRE LA COCINA DE ARMANDO SALDANHA... ¡EN SUKOTHAY!

- Durante los días 21, 22 y 24 de enero, el restaurante madrileño recibe al chef mexicano afincado en Tenerife y presenta un menú conjunto
- Por 45 €, se degustarán las propuestas del jefe de cocina de Amaranto y las del equipo que dirige Raquel Medina, un referente oriental en la capital

Madrid, enero de 2011

Sukothay (Paseo de la Castellana, 105. Tel. 91 598 03 56. Madrid. www.sukothay.es) irrumpió hace 7 años en la escena culinaria de Madrid con una delicada apuesta en torno a la tradición y vanguardia de la cocina japonesa y tailandesa. En la actualidad, la fiel clientela, que elige día sí y día también el restaurante de Raquel Medina, es el mejor reconocimiento. Por su parte, Armando Saldanha ha escalado puestos gracias a su buen trabajo en Tenerife, en **Amaranto** (Av. Roma, nº 24. Tel. 922 57 50 47. Urb. Puntillo del Sol, El Sauzal. Tenerife. www.amarantococina.com). Con su sugerente *Red, Hot, Tunna, Pepper* y su *Bocadillo de sardinas con tomate, naranja, orégano y cebolla de guayonje*, se hizo con el premio al mejor Bocadillo de autor en Madrid Fusión 2009 y a la mejor Tapa de Diseño en 2010, respectivamente y nominado ahora a Restaurante Revelación 2011 en esta prestigiosa Cumbre Internacional. Por primera vez y de forma excepcional, ambas mentes creativas se unen y presentan un menú único.

Será los días 21, 22 y 24 de enero, tanto en almuerzos como en cenas, por 45 € (bebidas e IVA no incluidos) cuando propongan lo mejor de sí. El resultado es tan apetecible como:

Entrantes

- Chips de papa negra con mojo rojo en polvo* (Amaranto)
- Mini cornetos de tartare de atún rojo y guacamole con chipotle y cilantro* (Amaranto)
- Gyu uramaki: Maki relleno con solomillo de buey brasa, pimienta temporizado, queso philadelphia y chutney de mango* (Sukothay)
- Dumpling de conejo con consomé de salmorejo y pimienta verde picona* (Amaranto)

Principales

- Po pia kung: Rollitos de papel de arroz fritos rellenos con langostinos marinados con albahaca y lychees* (Sukothay)
- Bocadillo de sardina con tomate, naranja y orégano con cebolla encurtida en vinagre de arroz* (Amaranto)
- Nua nam man: Solomillo de buey salteado con setas y salsa de ostras* (Sukothay)

Postres

- Bizcocho de calabaza, caramelo caliente y sorbete de coco* (Sukothay)
- Mango con yogur de cabra y miel de palma con hierba huerto* (Amaranto)

Así, el exotismo de la cocina oriental se funde con el toque maestro de Saldanha, revelando matices insospechados. Y es que **Sukothay** se caracteriza por presentar la vertiente más tradicional y también la más contemporánea de las gastronomías japonesa y tailandesa. Por su parte, Saldanha ofrece una sabrosa mezcla de las cocinas canaria y mexicana. El horario de apertura es de lunes a sábado de 13.30 a 16.00 horas y de 21.00 a 00.00 horas. Cierra los domingos. El precio medio de la carta es de 30-35 €.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Nati Pérez. nati@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 648 547 305