

EN FEBRERO, SUKOTHAY SEDUCE Y ENAMORA

- **Infalible el 14 de febrero pero también durante todo el mes, el restaurante madrileño presenta tres menús especiales con ingredientes afrodisíacos**
- **Desde 35 y hasta 38 €, son perfectos para enamorar a la persona deseada y, por supuesto, caer rendidos con la mejor gastronomía japonesa y tailandesa**

Madrid, febrero de 2011

¿Por qué conformarse con un Día de los Enamorados pudiendo disfrutarlo durante 28? El idilio con un amante o pareja y, claro está, con uno mismo debería prolongarse siempre, por ello, en **Sukothay** (Paseo de la Castellana, 105. Tel. 91 598 03 56. Madrid. www.sukothay.es) se han empeñado en conseguirlo y ofrecen alguna que otra 'ayuda'. Son sus menús especiales con el sabor y propiedades de multitud de ingredientes afrodisíacos, disponibles todas las noches.

El cliente deberá presumir de sus armas de seducción pero en el restaurante le facilitan la tarea presentando estos tres menús irresistibles. Así el **Menú japonés** incluye *Ensalada de wakame*, *Sashimi moriwase*, *Nigiris de anguila y de vieira*, y *Makis y uramakis variados*, *Langostinos con salsa de pimienta Tsechuan* y *Brochetas de solomillo con salsa yakitori*. Su precio es de 35 € por persona. Una cuidada selección de bocados entre los que se dejarán sentir los efectos afrodisíacos de alimentos como la anguila o la pimienta.

Con el **Menú Sukothay** (38 €) posiblemente la atracción entre ambos comensales se haga evidente desde el minuto cero. Será charlando y disfrutando de platos como *Sashimi rocoto*, *Tempura maki*, *Tiger maki* y también de la *Brocheta de pollo con salsa satay*, *Wonton de cangrejo especiado*, *Curry rojo de langostinos*, acompañado de arroz jazmín y, por último, *Solomillo con salsa de ostras y hoja de lima kaffir*.

Dado que este atractivo restaurante se caracteriza por presentar la vertiente más tradicional y la más contemporánea de las gastronomías japonesa y tailandesa, no falta un delicioso menú que sirve en bandeja lo mejor de esta última. Es el **Menú Tailandés** (35 €) y comienza con el *Variado de brochetas y rollitos*; es decir, *Brocheta de pollo con salsa satay*, *Wonton de pato con salsa hoisin*, *Brochetas de langostinos con sésamo* y *Rollitos primavera de cangrejo*. Continúa con *Curry rojo de merluza con langostinos y cacahuete* acompañado de arroz jazmín y *Magret de pato con pokchoi y piña*.

Tanto ésta como la anterior propuesta, engloba suculentos sabores y mezcla de especias –jengibre, pimienta, ginseng, etc-, frutas y mariscos realmente excitantes. Los tres cuentan con una copa de cava de bienvenida, aperitivo, postre y café o infusión incluidos. Sin olvidar, la opción de maridaje con Rueda 'Basa' y Rioja 'LZ' por un suplemento de 3 €.

Sea cual sea la elección, las probabilidades de éxito son elevadas. Y es que **Sukothay** se ha consolidado como una de las direcciones clave para degustar auténtica cocina oriental y hacerlo, además, en un espacio elegante y atendidos por un equipo siempre pendiente del último detalle. Solo así se logra que cada cita sea única. Solo falta que el cliente elija bien la compañía...

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. En cuanto al ticket medio 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