



CUPIDO GOURMET

San Valentín = flores, bombones, perfumes, relojes -o anillos-... Por supuesto que nos gusta recibir estos detalles, el 14 de febrero ¡y todos los días del año!, pero desde Aires News Comunicación proponemos una forma muy sabrosa de poner la guinda al día e incluso de convertirla en ese regalo con el que disfrutar en pareja fuera de casa. Sí, sí, cenita romántica

Y para los que prefieran quedarse en casa: vino, *champagne*, foie y marisco

- Delirios

Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. www.restaurantedelirios.com

Con ubicación recién estrenada, Javier Rodríguez conquista ahora como siempre, pero desde el centro de la capital leonesa. Lo hace con su genial cocina de mercado, transformado el mejor producto de la zona en creaciones divertidas, irreverentes y de gran nivel. Son propuestas que siempre apetecen, así que el 14 de febrero su Menú Gastronómico servido a mesa completa (37 € sin bodega o 50 € tal y como se detalla a continuación), se llenará de toques románticos para que la velada sea perfecta:

Menú Gastronómico San Valentín

-El aperitivo-

Polvorón de ajoarriero, Dim sum de verduritas salteadas y Croqueta de cocido

Acompañamiento: Peregrino rosado 2017 (Prieto Picudo. D.O. Tierra de León)

-Los entrantes-

Piruletas de queso curado y tomate, magdalenas de foie

Acompañamiento: Kerpen Trocken Handpicked 2015 (Riesling, Mosel)

Arroz de calamar y tinta con aceite de perejil

Acompañamiento: Volátil 2010 (godello, albariño y doña blanca. Orense)

Lasaña de rabo de ternera, judía verde, coco y curry amarillo

Acompañamiento: Botijo Rojo 2016 (garnacha tinta. I.G.P. Valdejalón)

-El pescado-

Rodaballo asado, boletus salteados, aire de tortilla y falso cous cous crujiente

Acompañamiento: Bico da Ran 2016 (albariño. D.O. Rías Baixas)

-La carne-

Lingote de cochinillo asado, lombarda salteada y manzana

Acompañamiento: La Celestina crianza 2015 (tinto fino. D.O. Ribera del Duero)

-El parón o prepostre-

Tatin de piña y hierbabuena

Acompañamiento: El novio perfecto 2017 (moscatel, viura. D.O. Valencia)

-El dulce-

Cuajado de chocolate blanco, frutos rojos, frambuesa crujiente y picante

Acompañamiento: Mimososa de fresa y jengibre

- Desencaja

Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com

Desencaja siempre es una buena opción, así que los amantes de la cocina clásica disfrutarán de principio a fin con el menú que Iván Sáez ha diseñado para esta noche llena de amor... No faltan los toques afrodisíacos a través de mariscos, frutos secos, rojos...

Snack Box
Ostra con escabeche de perdiz
Huevo celta con guisantes del maresme y trufa
Cardo con alcachofas en salsa de almendras
Merluza asada, crema de marisco y berza guisada
Lomo de ciervo, chutney de membrillo a la canela y cremoso de patata
Fresas y rosas
Petit fours
36 € persona

- Happy Green y sus frutas con mucho corazón

San Marcos, 28. Madrid. Tel. 91 059 31 03. www.behappygreen.com

Este nuevo restaurante es el plan perfecto si uno de los miembros de la pareja, o ambos, sigue una dieta vegetariana, es celíaco o simplemente quiere cuidarse y es que ¡en Happy Green han pensando en todos! Porque somos lo que comemos, aquí se encargan de cuidarnos con una sabrosa y saludable oferta basada en bowls: ensaladas en frío -Happy Salads- y platos calientes -Fitbowls-, combinando verduras, legumbres, cereales y proteínas para que cada comida sea completa y sana. A esta apetecible selección se suman los Quinomakis, cremas, tres hamburguesas y aguas de sabores. Y de postre, y solo por San Valentín, un delicioso corazón de frutas, que como todo aquí, es sano sanísimo...

- Kyoto, oriental con detalles clásicos

Camilo José Cela, 1. Las Rozas. Tel. 91 640 55 43 www.restaurante-kyoto.es

Los amantes de la cocina oriental encontrarán aquí sabores de Japón, Tailandia y China con ingredientes y técnicas mediterráneas donde juegan un papel especial las elaboraciones a baja temperatura y en horno Jospier. Son propuestas que conquistan -llevan haciéndolo 15 años-, por lo que sentarse en una de sus mesas es un acierto seguro. Además, el 14 de febrero, regalarán rosas...

-La Malaje, flechazo del sur.

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Promete una experiencia gastronómica llena de romanticismo donde los sabores del sur explotan en cada bocado. Manuel Urbano y Aarón Guerrero han preparado un completo menú con inconfundibles raíces andaluzas diseñado para enamorar.

Menú San Valentín a la andaluza
Sardina ahumada, manzana y ajo blanco de coco
Lomo de bacalao a modo Pavía con tomate especiado
Ala de raya con alcachofas a la montillana
Magret de pato con salsa ajerezada de frambuesas
Fresas al Pedro Ximénez con helado de chocolate blanco
Bebida
Botella de cava Brut Rosé
Precio 38 € por persona

- Matritum

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.com

Matritum es una desconocida joya ubicada en pleno barrio de La Latina, donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo, y esa es precisamente su propuesta para disfrutar del día de los enamorados:

Para beber Riesling 'Leitz'. Rheingau. Alemania

Croquetas de suquet de carabineros

Ceviche de Ostras

Para beber Amontillado fino 'Fossi' Primitivo Collantes

Ensalada de salmón marinado

Samosas de pollo al chilindrón

Para beber Malayeto, Viña Zorzal garnacha 38 años de Corella .Navarra.

Albóndigas de pintada en pepitoria

Torrija brioche con helado artesano de alicante

El menú tiene un precio de 40 euros por persona (no incluye copas, cerveza, agua ni café)

- Oceanika, para conquistar, aquí nada es lo que parece...

Antonio Pérez, 26 – semiesquina Velázquez, 150. Madrid. Tel. 91 562 66 60.

www.oceanikafusionbarmadrid.es

Desde la cocina de Oceanika vuelven a salir los clásicos que enamoran al comensal: los deliciosos tiraditos, ceviches, tartares y demás especialidades de la fusión nikkei, que en muchas ocasiones se disfrazan de lo que no son. Un rincón muy asequible y divertido, donde se come muy bien y se trata mejor y que para el 14 de febrero tendrá un menú especial con maridaje incluido.

Menú San Valentín

La cafetera desestructuradora (Caldo de pescado y marisco servido en una cafetera italiana)

Churros con chocolate (Fritos de harina de maíz preparados para mojar en judías negras)

Bloody Mary (Ceviche de langostinos servido en copa de daiquiri)

Temaki a la mexicana (Cazón en adobo rebozado en harina de garbanzo y servidos en cucuruchos de lechuga)

Cucurucho de ají (Cucuruchos rellenos de ají gallina)

Sweet sushi (Niguri de arroz con leche y membrillo de guayaba)

Dulces hostias (Obleas con dulce de leche)

Bebida

Copa de champán de bienvenida

Maridaje de vino (verdejo, albariño, garnacha y palo cortado)

Pisco Sour

Precio 45 € por persona

- Sandó: para completar el día, por ejemplo, tras ver un musical en Gran Vía

Isabel la Católica 2-4. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

Desde el corazón de Madrid, el acogedor e íntimo restaurante Sandó va a repartir amor con un elegante menú que además incluye una copa de cava como detalle de bienvenida. Estará disponible del viernes 9 al sábado 17, así que no hay excusa que valga para no celebrar San Valentín aquí, porque además el espacio se viste de 'amor' para la ocasión...

Copa de cava de bienvenida

Aperitivos de la casa

Entrante

Pulpo braseado en tempura y pil pil de cava

Pescado

Lasaña crujiente de chipirones y setas

Carne

Solomillo de ternera con salsa de trufas y pastel de boniato, calabacín y patatas

Postre

Mousse de lima, teja arrugada, salsa de frutas y gel de violetas

49 € persona (IVA incluido)

- Shanghai mama, un banquete para enamorar coincidiendo con el Año Nuevo chino

Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 041 87 28. / Avenida del Camino de Santiago, 1. Las Tablas. Tel. 918 31 02 07. www.shanghaimama.es

Coincidiendo con el Año Nuevo chino del Perro de tierra, Shanghai mama celebra San Valentín a lo grande, con un banquete diseñado para dar la bienvenida a los mejores augurios de amor y suerte, en los próximos doce meses, y al estilo de la ciudad de Shanghai. Su *street food* casual de calidad conquistará los paladares y también los corazones de las parejas enamoradas. Estará disponible del 13 al 16 de febrero.

Chinese New Year of the Dog. Banquete de Año Nuevo chino

Bocado de langostinos crujiente

Mini brochetas de verduras al vapor

Embutidos chinos (acompañados del clásico pan de cebollinos chino)

Los clásicos de la casa: *Xiaolongbao de trufa negra* y *Xiaolongbao de foie*

Crema de calabaza con jengibre caramelizada

Bogavante y viera con boletus acompañados de vegetales ahumados

Revolución de pato Beijing

Arroz glutinoso al vapor con kimchi

Piruletas de fruta caramelizada

Helado casero de yogur con crema de sésamo y hierbabuena

Té o café

39 € / persona

Solo con reserva anticipada. Plazas limitadas.

COCTELERÍAS:

- Las Cuevas de Sandó, amor clandestino

Plaza de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.cuevasdesando.com

Las centenarias Cuevas de Sandó, ubicadas bajo tierra, son el sitio perfecto para pasar una tarde-noche de amor clandestina, divertida y sofisticada disfrutando de la mejor coctelería, Su habitual carta de cócteles incluirá un nuevo trago que subirá la temperatura de los amantes a cada sorbo: *¡Bésame!*, una sugerente mezcla compuesta por vodka, Campari, zumo de naranja y maracuyá. También el espacio estará decorado para seducir. Precio: 10 €.

REGALO PARA DISFRUTAR EN PAREJA

- Kitchen Club

Ballesta, 8 // General Pardiñas, 103 // Orense, 12. Madrid. Tel. 91 522 62 63. www.kitchenclub.es

Es una reconocida escuela de hostelería con ocho años de trayectoria en la que además de a 'estudiar', se va a disfrutar de lo que se aprende. En cada curso -en torno a 40 diferentes y de lo más variopinto (desde cocina italiana, de la abuela hasta molecular, vasca o nikkei)-, los alumnos terminan la sesión comiéndose el resultado. Sin duda es una idea perfecta tanto para celebrar el día de San Valentín juntos, como para acertar con el regalo perfecto si tu pareja es un enamorado de la cocina (desde 70 € curso/persona) o si le hacen falta unas clascitas... porque es una experiencia divertida, útil, interesante ¡y con cena!

Pero si lo que se busca es un plan diferente para el 14 de febrero, para el Lovers Day proponen un curso de cocina muy especial para que los dos celebréis el día de una manera sabrosa a la par que didáctica:

Nada más llegar, el equipo de Kitchen Club recibirá a los asistentes con:

Cava de bienvenida

Galleta fría de paté de ave

Blinis de patata y remolacha, ricota y foie

Durante el curso y para su posterior degustación se elaborarán:

Uva, aguacate, queso de cabra y aceite de hervas

Mejillones Momay

Bacalao en crema de puerro y zanahoria

Magret de pato en reducción de vino tinto y sus verduritas

Postre elaborado por el equipo

Pie roto de limón y plátano

Como es habitual, el curso tendrá una duración de 4 horas, incluye el curso, la cena al final de la clase bebida (agua, refrescos, vino, cerveza) durante la actividad y el delantal de regalo. Precio por persona, 70 €.

PLAN GOURMET PARA QUEDARSE EN CASA:

PARA BRINDAR O REGALAR :

- Bodegas Habla

www.bodegashabla.com

Bodegas HABLA siempre ha apostado por los vinos de alta gama, únicos e irrepetibles, de máxima calidad y originales cuidando cada detalle al máximo. Es decir, un **HABLA** es siempre un acierto y para el día más romántico del año proponemos tres opciones dependiendo del plan, porque hay un **HABLA** para cada ocasión:

Sugerencia para él: HABLA Nº 15, un tempranillo exuberante, elegante y complejo, que proporciona una experiencia inagotable para los sentidos. PVR: 22'50 €.

Sugerencia para ella: Rita HABLA, un *Rosé-Côte de Provence* elaborado con syrah y garnacha que en boca se presenta suave, redondo, delicado, desarrollando abundantes notas de frambuesa o fresa, con un final largo y lleno de matices. PVR: 22 €

Para brindar en pareja: MOSES Nº2 EDITION, Millésime 2012, un espectacular champagne Premier Cru de burbuja fina y equilibrada. Un excelente *Blanc de blancs* elaborado con chardonnay mediante procedimientos de viticultura ecológica en viñedos de propiedad ubicados en la zona francesa Côte des Blancs. PVR: 59 €

Todos sus vinos pueden comprarse a través de su tienda online <http://www.bodegashabla.com/tienda>.

- Losada Vinos de Finca

<http://www.losadavinosdefinca.com>

En esta bodega elaboran sus vinos a partir de un mosaico de parcelas de viñedo viejo de mencia que muestran el verdadero carácter del terruño berciano, la combinación de la variedad, el suelo, el clima y la interpretación del hombre. Más en concreto de un hombre, Amancio Fernández, uno de los enólogos que ha conseguido situar internacionalmente El Bierzo.

Cada uno de sus vinos tiene una personalidad marcada e independiente que sorprende a todos los paladares, pero para esta fecha nos quedamos con uno que de por sí el nombre ya es inspirador: **La Bienquerida**, un mencia con 15 meses en barrica de roble francés. Un vino especial, inesperado y singular, con toda el alma de El Bierzo, que ha enamorado a la crítica -su último reconocimiento es estar en el *Top*

100 de los vinos españoles de James Suckling con 96 puntos- y que seguro enamorará a la pareja. PVR: 32 € y que se puede adquirir en su web o en tiendas especializadas.

Y PARA COMER:

- Gamba Natural, el San Valentín más fresco

www.gambanatural.es

Muchas veces el plan más romántico está en casa y organizar una cena para dos, a la luz de las velas, puede ser el mejor regalo... ¡y el más fresco! Con **Gamba Natural** se pueden preparar deliciosos platos con los únicos langostinos del mercado recién pescados. Están disponibles tanto crudos como cocidos en su propio cocedero y se pueden comprar a través de la tienda *online* o en supermercados Plaza y Condís de Madrid. Además son 100 % naturales y no contienen sulfitos ni antibióticos. Para aquellos que necesiten inspiración les dejamos una receta con toque afrodisíaco del chef Luis Arévalo.

Ceviche de langostinos con mango

Ingredientes:

- 12 Langostinos Naturales cocidos sin piel ni cabezas.
- 1/2 taza de pimientos rojos cortados en juliana.
- 1/2 taza de mango (en su punto) cortado en tiras de 1x4 cm.
- 1/2 taza de cebolla roja picada.
- Hojas de cilantro fresco.
- 1 boniato cocido.
- 2 cucharadas de pasta de ají rocoto.
- Zumo de 5 limas.
- 1/2 taza de aceite vegetal.
- 1/2 cucharada de jengibre fresco rallado.
- 1/2 taza de caldo de pescado.
- Sal.

Elaboración: en un bol mezclamos la pasta de ají rocoto, el zumo de las limas, el aceite vegetal y el jengibre. Controlamos el punto cítrico con el caldo de pescado, añadimos sal y reservamos en frío. En otro bol, mezclamos los langostinos, el pimiento, el mango y la cebolla. Añadimos unas gotas de zumo de lima y sal. Montamos en plato hondo y bañamos con la salsa anterior. Acompañamos con dados de boniato cocido y decoramos con hojas frescas de cilantro y servimos.

- Solobuey, mucho más que carne

Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. Madrid. Tel. 91 507 12 32. www.solobuey.net

Si la opción es cena romántica en casa, proponemos entrar en la nueva web de Solobuey, con una sección dinámica de noticias, con recetas de reputados chefs y hasta un servicio de asesoría para elegir la pieza que mejor se adecue a nuestras necesidades y sorprender a la pareja con un espectacular chuletón o alguno de sus deliciosos foies... en 24 horas el pedido estará en casa, más cómodo y rico imposible.

Más información en Aires News Comunicación

www.airesnews.com Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires:	isabel@airesnews.com	670 369 775
Jana Cerdán:	jana@airesnews.com	679 057 288
Alejandra Sanz:	alejandra@airesnews.com	646 742 372
Bea Rodríguez:	beatriz@airesnews.com	682 390 138