

EXPANSIÓN

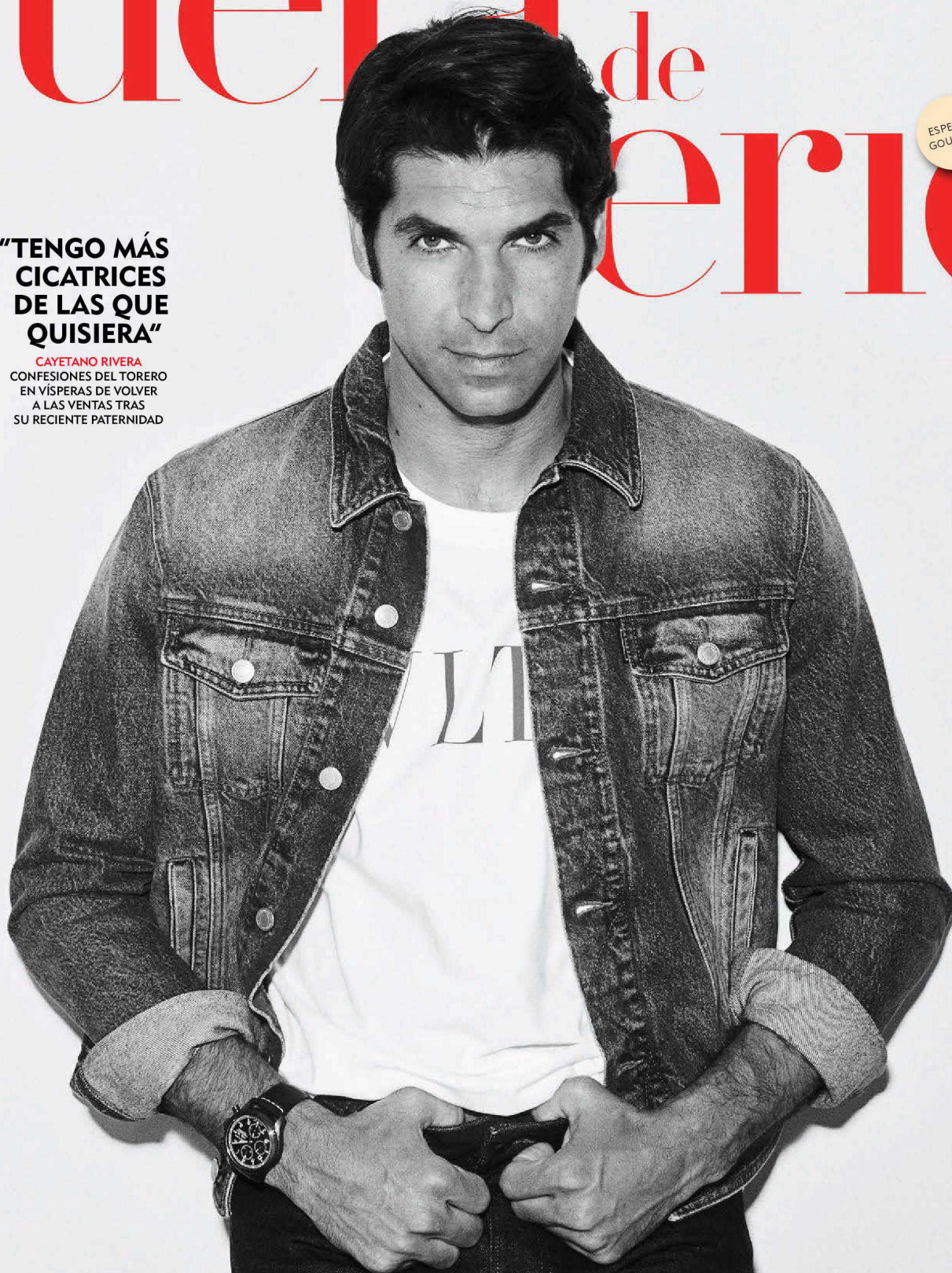
fuera de serie

ESPECIAL
GOURMET

**"TENGO MÁS
CICATRICES
DE LAS QUE
QUISIERA"**

CAYETANO RIVERA
CONFESIONES DEL TORERO
EN VÍSPERAS DE VOLVER
A LAS VENTAS TRAS
SU RECIENTE PATERNIDAD

Nº 676
26 MAY
2018



80676

ISSN 2503-3494

GOLPE DE VISTA

RELAX AL ESTILO THAI

La nueva ampliación de servicios del Only You Boutique Hotel Madrid está pensada para los clientes que buscan experiencias únicas.

Ubicado en la planta baja, el Thai Room Wellness es un oasis asiático que propone un recorrido por las ancestrales costumbres de los lugares de referencia del cuidado cuerpo-mente (y espíritu): India, Bali, Hawái, China y Tailandia. Esta búsqueda de lo genuino forma parte del ADN de la experiencia hotelera.

El equipo está formado por masajistas tailandesas, que serán las embajadoras de esta mezcla de tradiciones que han sobrevivido al paso de los siglos. Cada cliente o visitante podrá disfrutar de una selección de masajes y tratamientos que incluyen terapias inspiradas en el yoga, el ayurveda, la medicina china, el masaje tailandés y otras recetas milenarias del Sudeste Asiático. Desde 78 euros. thai-roomspa.com y onlyyouhotels.com



CON SABOR AFRUTADO

Fiel a su compromiso con divulgar la cultura de esta planta, Cacao Sampaka cuenta en su catálogo con un nuevo chocolate: ruby. Desarrollado por el Grupo Barry Callebaut, destaca por su color y sabor. Se fabrica a partir de una meticulosa selección de las habas de cacao y un exclusivo proceso de elaboración. Sin colorantes ni aromas añadidos, tiene un natural color rubí intenso y un sabor acidulado. Cacao Sampaka ha creado una edición limitada de dos tabletas (una de ellas con frambuesa liofilizada, 6,15 euros) y una colección de bombones (7,95 euros), a la venta en sus tiendas y en el Club del Gourmet en El Corte Inglés. www.cacaosampaka.com

MATERIA PRIMA DE TEMPORADA La firma asturiana Coalla mima cada detalle y sus productos tienen sabores auténticos. La empresa incluye en su catálogo de productos vinos singulares de pequeñas producciones, quesos, conservas y mermeladas.

Estas se elaboran con ingredientes 100% naturales, sin aditivos ni conservantes. Las tiene de kiwi, albaricoque, melocotón, frutos del bosque (en la imagen bajo estas líneas), pimiento, tomate, compota de manzanas asturianas... Hasta de 24 sabores distintos que van cambiando en función de la época del año, ya que en su elaboración sólo se emplean frutas y verduras de temporada. Precio: 3,20 euros/305 g. www.coalla-gourmet.com



REFRESCO NATURAL

Nuria Morales y Beatriz Magro son las fundadoras de Komvida, marca especializada en kombucha que ahora estrena nueva imagen. La kombucha se elabora en una fábrica de la Sierra, provincia de

Badajoz, localidad natal de las fundadoras. Y se obtiene de la fermentación de una colonia simbiótica de bacterias y levaduras llamada scoby que, mezclada con té verde, azúcar de caña, agua mineral y zumos naturales. No contiene gas carbónico, azúcares añadidos ni gluten, y sólo aporta entre 29 y 31 calorías por cada 100 ml. Desde 23,90 euros. www.komvida.com



UN MANJAR DEL MAR

Huitres Amélie es una empresa especialista en ostras con renombre internacional. Sus moluscos provienen de la región Marennes-Oleron, la única denominación de origen que existe de este tipo de productos marinos. Un producto gastronómico de lujo que se puede disfrutar en la Amélie Experience en El Corte Inglés de Plaza Cataluña o comprar en la Boquería de Barcelona o El Corte Inglés de Madrid y Barcelona. Este verano Amélie aterriza en Nikki Beach (Mallorca) y Marina Botafoch (Ibiza). Y, a partir de octubre, Amélie Experience estará en París, Suiza y Milán. Precio: desde 45 euros/caja de 12 ostras. www.huitresamelie.com



COMBINADO HISTÓRICO

Havana Club 7 tiene mucha historia a sus espaldas y, para conmemorarla, ahora propone a sus seguidores una nueva forma de beber el destilado. Havana Cancha rememora los orígenes de Cuba. La Cancha se remonta a 1868, cuando los guerrilleros mambises ansiaban la independencia de Cuba. Dicen que su fuerza y coraje fueron la clave para ganar la batalla por la libertad de su isla. Preparar Havana Cancha es sencillo, hay que buscar la combinación del dulzor de la miel con el frescor de la lima. Se trata una fórmula que se aleja del tradicional ron-cola para convertirse en una propuesta más sofisticada. ¿Cómo se toma? Eche en un vaso 50 ml de Havana Club 7, 50 ml de agua con gas, 20 ml de agumiel y 10 ml de zumo de lima. Y ya está listo para degustar. Precio de la botella: 20 euros aprox. (70 ml). www.havana-club.com

CIENCIAS PURAS

El despertar internacional de la gastronomía peruana se lo debemos a Gastón Acurio. En el año 2000 su restaurante Astrid & Gastón fue distinguido como el mejor del mundo, y 12 años después los "World Travel Awards" encumbraron a Perú como Principal Destino Culinario del planeta. Lo que sucedió después fue pura distorsión: el cebiche saltó a las cartas de todos los restaurantes internacionales con versiones impostadas, torpes o engañosas al nivel del "Ecce Homo". Y la cocina peruana pasó a ser otra cosa. Hoy un chef en Madrid toma de la mano al comensal y corrige ese error de manera quirúrgica. Jhosef Arias recupera las ciencias puras de la gastronomía de sus ancestros y agita con ellas el orgullo nacional. Y no lo hace en un único local, sino en tres espacios independientes con recetarios distintos por una sencilla razón: la comida es un reflejo de la historia, y al igual que Acurio, Jhosef Arias rinde tributo a las influencias entre culturas de su país. Así, encontramos la cocina Chifa (china y peruana) y la cocina Nikkei (japonesa y peruana) en su restaurante Capón, la cocina tradicional peruana (pescados y mariscos) en su buque insignia Piscoamar, y la cocina Criolla (española y peruana) en el ambiente canalla de Callao24. Jhosef lo tiene claro: "Queremos transportar al comensal a través de los sabores auténticos de Perú. Nuestra cocina es alegre como la esencia del país". El trayecto es irrepetible. Desde el Templado de Piscoamar —una fritura de pescados y mariscos acompañada de leche de tigre— al Chicharrón de Callao24 —cocido seis horas a baja temperatura— pasando por los arroces salteados al wok de Capón: una combinación entre pollo, ternera, langostinos y pulpo cuyo sabor ahumado es delicioso. Y, por supuesto, el cebiche, el tradicional, en su máxima expresión. La cocina de Jhosef es un alarde de elaboración, especialmente en salsas y bases que requieren entre 12 y 24 horas. Además del Pisco Sour, la bebida nacional, Jhosef da un gran protagonismo a la cerveza, la Mahou 5 Estrellas, "que marida perfectamente con los sabores de la carta e incluso sirve de ingrediente de uno de los platos: el arroz de mariscos".

POR GUILLERMO REPARAZ

Piscoamar. Carrera de San Francisco, 15. **Callao24.** Monte Oliveti, 19. **Capón.** San Isidro de Sevilla, 4. Todos en Madrid. grupojhosefarias.com



PURO PERÚ. Comedor del restaurante Piscoamar, y sobre estas líneas, Arroz con Mariscos (16 euros).

fuera de serie para PISCOMAR COCINA PERUANA By Jhosef Arias