

GASTRO

La cocina de la felicidad

Una experiencia más allá de lo culinario: el menú se desvela en el último minuto, se fusiona con música y arte, y lleva el sello de Jyrki Tsutsunen, el chef del movimiento 'hygge'. Satisfacción en estado puro.

Finlandia es el quinto país más feliz del mundo, y en ello tiene bastante que ver su gastronomía, una gran desconocida en España. Para que deje de serlo, este mes llega a Madrid el chef **Jyrki Tsutsunen**, el cocinero alternativo y vanguardista que mejor representa el movimiento *hygge* (que podría entenderse como el secreto danés de la felicidad) aplicado a la cocina. Del 6 al 16 de febrero recreará sus platos, que fusiona con música y arte, en el restaurante Séptima de la azotea del **Only You Hotel Atocha**. El menú, inspirado en los bosques finlandeses, incorpora productos integrales y bayas (arándanos rojos y azules, moras árticas y espino amarillo), además de excelentes carnes y pescados, y se mantiene en secreto hasta el último momento, igual que sucede en todos los eventos que organiza Tsutsunen por toda Europa.

Y para que la experiencia sea completa, ¿qué tal desafiar al frío con una sauna finlandesa antes de la cena? Esta se ha montado en la terraza de una *suite* de la séptima planta del hotel. Se reservan sesiones de una hora, en pareja o con amigos (máximo tres personas), del 7 al 18 de febrero.

Cenas del 7 al 9 de febrero y del 12 al 15 de febrero, de 20.30 a 22.30 h. Precio menú: 40 €.
Only You Hotel Atocha. Paseo de la Infanta Isabel, 13. Madrid. Tel. 910 05 27 46.
Reservas: (onlyyouhotels.com) Marisa del Bosque



Un San Valentín sin corazones

En Finlandia el 14 de febrero es una fecha señalada del calendario, pero no se celebra a Cupido, sino el Día de la amistad, y con este motivo se reparten tarjetas y pequeños regalos. En Madrid también es posible disfrutar la noche lejos de corazones con la cena que ha diseñado para la ocasión el chef Jyrki Tsutsunen, en el **Only You Hotel Atocha**.