

LA REVISTA DE OCIO PARA EL FIN DE SEMANA DE EL MUNDO. N° 729. DEL 16 AL 22 DE FEBRERO DE 2016

**ERASE  
UNA VEZ  
UN MISTERIOSO  
HOMBRE-PEZ...**

**LA FORMA  
DEL AGUA,  
UNA FÁBULA  
FANTÁSTICA  
Y POÉTICA  
DEL DIRECTOR  
MEXICANO GUILLERMO  
DEL TORO**

RICARDO

POP UP

«CASA MARCIAL»  
«SE TRASLADA»  
A MADRID

Tras *Alinea Madrid* del chef estadounidense Grant Achatz (2016) y *Colombia In Residence*, con los cuatro cocineros colombianos de la lista *50 Best de America Latina* (2017), *In Residence* reabre sus puertas, en el NH Collection Eurobuiding (Padre Damián, 23) con una edición especial. ¿El motivo? Celebrar el 25 aniversario de uno de los grandes restaurantes nacionales: *Casa Marcial*.

En 1993, el comedor de Arriendas (Asturias) de la familia Manzano, fundado en 1898 como una casa de comidas con recetas tradicionales astures, emprendió, de la mano de la cuarta generación, una



nueva aventura gastronómica con los hermanos Nacho y Esther. Un cuarto de siglo después, el chef asturiano *traslada* a la capital –del martes 27 al sábado 10 de marzo– «la cocina de la tierra» de *Casa Marcial*, protagonizada por el producto asturiano. Además de Esther (que oficia en *La*



*Salgar*, Gijón), le acompaña un equipo de 20 personas, entre ellas, Sandra Manzano (sala); Juan L. García (sumillería); Matteo Pierazzolli (jefe de cocina). El menú degustación que se ofrecerá –aún por desvelar– tendrá 16 pases (150 €, armonías vinícolas aparte) y se servirá en horario de comida y cena, de martes a sábados (reservas en <http://inresidence.es>).

Con *In Residence* se inician los festejos por las bodas de plata de *Casa Marcial*, que continuarán en primavera y otoño con la participación de otros chefs, quienes prepararán junto Nacho diferentes menús especiales **25 Aniversario**: Joan Roca, Quique Dacosta, Eneko Atxa, Diego Guerrero...



**CITA. RON ZACAPA DESEMBARCA EN ARCOMADRID 2018.** El reconocido destilado guatemalteco apuesta por el arte y patrocina esta gran feria que se celebra en Madrid desde el miércoles 21 hasta el domingo 25. Así, contará con dos espacios en IFEMA (pabellones 7 y 9 de Feria de Madrid), donde habrá un restaurante *pop up* (en colaboración con los restauradores de *Arzábal*) y también diferentes experiencias gastronómicas protagonizadas por este destilado de la caña de azúcar. Además, los comedores *Arzábal Retiro* y *Reina Sofía*, *Kirikata*, *El Velázquez 17* y *Séptima*, en el hotel *Only You Atocha*, servirán unos menús artísticos, inspirados en la marca ronera, con platos como ensalada de perdiz en escabeche ligero con Ron Zacapa XO; usuzukuri de vieira con sal de Ron Zacapa 23 o un postre armonizado con un cóctel de Zacapa 23 (precios: entre 39,50 y 45 euros).

«UN COCIDITO PARA ESTOS FRÍOS». Y van ocho las ediciones que la *Ruta del Cocido Madrileño* ha celebrado en la Comunidad. Hasta el 31 de marzo, más de 40 restaurantes servirán este castizo plato, la mayoría en tres vuelcos (sopa, garbanzos y verduras y carnes), aunque hay excepciones, como *La Clave*, que lo hace en cuatro (la croqueta de *pringá*), y *Colección Cibeles*, en dos. También participan clásicos como *La Bola*, *Casa Carola* o *Villagodio*. Precio medio: 19,30 €. Más información en <http://rutadelcocidomadrileño.com>.



**EN ARMONÍA.** El restaurante asturiano *Asgaya* (Doctor Fleming, 52. ☎ 91 353 05 87) regresa con sus cenas armonizadas y ofrecerá el jueves 22 un menú acompañado de vinos Cve (50 €). Entre otros platos, se servirán raviol de sepia y cigalitas con salsa de bogavante (en la copa, Viña Real 2016) y *pixín* con trompetillas de la muerte (*Vivelavida* 2015). Imprescindible reservar.



TRES PROPUESTAS PARA CELEBRAR EL NUEVO AÑO CHINO

URBANA

Desde el viernes 16 y durante un mes, *798 District* (Goya, 5. Platea), restaurante que apuesta por la gastronomía china más urbana, ofrecerá una serie de platos especiales para festejar el Año del Perro. Por ejemplo, baozi de setas con alioli de jamón ibérico (6,50 €), shaomai de cerdo y verduras (8,40 €) o bao de oreja de cerdo con langostinos, col china y tamarindo (9,50 €).



CANTONESA

*Kion & Sui* (Azalea, 1. El Soto de la Moraleja. ☎ 91 009 08 30), comedor de cocina cantonesa, peruana y chifa, servirá las noches del viernes 16 y el sábado 17 un menú (70 €, dos personas) con vieiras, *dim sum* de cangrejo real y de pato con foie y, a elegir, solomillo al wok o corvina. Todo al estilo cantonés.



TRADICIONAL

Pionero en dar a conocer la gastronomía china en la capital, *El Buda Feliz* (Tudescos, 5. ☎ 91 531 95 24), reabierto recientemente tras una gran reforma, se apunta a las celebraciones del Año Nuevo Chino y ofrece hasta el domingo 11 de marzo un menú degustación con cuatro platos (cangrejo al wok con verduras, lubina crujiente...) y un postre típicos de estas fiestas (30 €).



TEXTOS: I.M.