

SOBREMESAS PARA RECORDAR

Toma nota de estos nuevos espacios gastronómicos donde no faltan creatividad e imaginación, excelentes productos y buen hacer.



Alta cocina saludable.

Botànic, ubicado en el hotel Can Bordoy Grand House & Garden (www.canbordoy.com) de Palma de Mallorca y liderado por el chef Andrés Benítez, ofrece la posibilidad de degustar los platos de su singular Table d'Hôte con 13 creaciones o bien un menú de degustación de 7 pasos. Te sorprenderán sus alcachofas con berberechos y limón encurtido, su pescado de roca al vapor con emulsión de hinojo y habitas frescas o sus láminas de fresas encurtidas con esponja de queso y helado de fresa.



Cariño y raíces vascas El cocinero bilbaíno Álvaro González de Audicana hace gala en Aitatxu (<https://aitatxu.com>) de una cocina muy personal, de sabores nítidos, juegos de texturas y multitud de matices en pleno barrio de Salamanca de Madrid. En su despensa destacan las setas, la trufa negra, las angulas (en temporada) y las verduras de estación.



En el centro-centro. En pleno corazón artístico e histórico de Madrid, junto al Palacio de Oriente, el Gran Meliá Palacio de los Duques (www.melia.com) está llamado a convertirse en un centro de atracción para los amantes del diseño, el arte, el interiorismo, la arquitectura y la gastronomía. Las antiguas caballerizas del palacio son el emplazamiento en la actualidad del restaurante gastronómico Dos Cielos, de los chefs Javier y Sergio Torres, otro gran referente en la capital.

