



10 experiencias gastro que no te puedes perder este fin de semana

Ya estamos entonando el 'Molly Malone', mientras hacemos tiempo a que nos traigan los mejillones. Antes de sucumbir a un menú fashionista, a las tapas de 'Cocineros al volante' y otras tentaciones



Ya estamos afinando las voces y entonando el *Molly Malone*, ese himno extraoficial de Irlanda, el de The Corrs, U2 o Sinéad O'Connor, porque viene una de pintas de cerveza y de mejillones. Antes de sucumbir a **un menú fashionista** y un cóctel de pasarela, que aquí, como es sabido, somos de tendencias. Nos apuntamos también a un festival con denominación de origen, al

carrito dulce del chef mago **Paco Roncero**, a las tapas viajeras y otras tantas experiencias gastronómicas de las que te ponen la miel en los labios. Este decálogo es una marmita en la que caer. En honor a Astérix.

1. Vive el Molly Malone's Day como si estuvieras en Dublín. Tienes que dar tres pasos: cantar el célebre *Crying cockles and mussels, alive, alive-O! Alive, alive-O!...*, himno oficioso de Irlanda, empujar el codo con una pinta de cerveza (Guinness) y ponerte las botas a mejillones (se servirán más de 6 toneladas en toda España y gratis). Todo por Molly Malone, esa heroína de pub e icono de la cultura *irish*.
Cuándo: este jueves 17 de septiembre. **Dónde:** en cualquiera de los 210 **Oficial Irish Pub** repartidos por nuestra geografía.



2. Pídete un menú fashionista y un cóctel de pasarela. Que para algo es la Mercedes-Benz Fashion Week Madrid. Como no solo de desfiles vive el aficionado a la moda, tenemos para comer: ensalada verde con brotes, bacalao y naranja, lascas de mango con *foie* y crujiente, **raviolis de verduras** o merluza con verduritas y carabinero, más postre ligero de *crème brûlée* con finas galletas de canela. Todo maridado con sus



vinos, por 38 euros más IVA (agua y café incluido). Para poner el broche de oro, el cóctel Catwalk, de manos del prodigioso Javier de las Muelas. Más tentaciones: una exposición de diseñadores españoles: Juanjo Oliva, Teresa Helbig...

Cuándo: del 18 al 22 de septiembre. **Dónde:** restaurante Caray y Dry Martini en el **Gran Meliá Fénix de Madrid** (C/ Hermosilla, 2).

3. Prueba las tapas viajeras del televisivo 'Cocineros al volante'. O sea las de La Vermuneta, pollo al chilindrón y arroz caldero, ganadoras del concurso, y las de Los Maldonado, gazpacho de sandía y albóndigas de choco. No olvides que son 'carne' de *food truck*. Comida sobre ruedas ahora en barra.

Cuándo: desde el 2 de septiembre. **Dónde:** en las más de 120 **Cervecerías Gambrinus**.



4. Vete de festival (gastronómico). Llegamos a Zalla y su **Festival Enkarterri**, donde te darás de bruces con lo mejor de lo mejor del producto local en catas y talleres (elaboración de caramelo, repostería *fitness*...). Para abrir boca: la comarca Tierra Estella es la invitada y viene con su mejor gastronomía: espárragos, pimientos del piquillo..., para honrar a la cebolla morada, que es la reina, y de paso a la cocina saludable. Habrá también **un rincón oriental**, un espacio ecológico, una vinoteca y una ruta de pinchos.



Cuándo: los días 19 y 20 de septiembre. **Dónde:** en los jardines del ayuntamiento de Zalla, en la **comarca de las Encartaciones** (Vizcaya).

5. Coge el autobús y escápate a Chirón. A cargo del propio restaurante, que cumple sus 25 años y está de celebración. Todo un despliegue de su chef, Iván Muñoz (1 estrella Michelin), y su sumiller, Raúl Muñoz, cuarta generación a los mandos. El plan está pensado para que **4 personas** degusten el menú *25 años de evolución* (espaldita de cordero con berenjena y tamarindo, torrezno, *harissa*, yogur y limón en salmuera,

pastela de ropa vieja con infusión de cocido madrileño...) con maridaje por añadidura. Es necesario reservar con 48 horas de antelación. Precio: 110 euros más IVA.

Cuándo: hasta final de año. **Dónde:** [restaurante Chirón](#). En Valdemoro (C/ Alarcón, 27). Madrid.



6. Ríndete a los encantos del 'brunch'. Que los tiene y muchos. Lo verás cuando te pasees por alguno (o algunos) de los 10 restaurantes de la ruta que ha marcado con rotuladores de colores [Anna de Codorníu](#) en el callejero de Madrid. Querrás entrar. Hay para todos los gustos: sibaritas abonados a la última experimentación o amantes del buen bocado sin más. O sea: croquetas de rabo de toro, ostras al natural, brochetas



de salmón marinado con salsa de eneldo, y en ese plan (mayúsculo), hasta llegar a la cima de los 12 platos. Hablamos del primer **Brunch Weekend de Madrid**, con promesa de matrimonio perfecto con el cava extrafemenino Codorníu Blanc de Blancs y el toque musical DJ mediante. Precio: entre 22 y 40 euros por persona.

Cuándo: este sábado y domingo, 19 y

20 de septiembre, entre las 12 y las 17 h, y todos los fines de semana de otoño. **Dónde:** taberna Los Gallos, Babelia Café, Punk Bach, terraza Lobbo, terraza El Enfriador, El Velázquez 17, Martinete, La Entretenida, NH Collection Madrid Eurobuilding y NH Collection Madrid Abascal.

7. Apúntate a la corriente 'healthy' que nos lleva. Justo lo que ofrece Soul by Zumex en forma de cócteles y con estos nombres tan seductores: Sexy Orange, Spicy Lemon e Innocent Lima. La cuestión es promocionar algo tan nuestro como la **pasión por el zumo** y de paso apuntarse a la corriente *healthy* que nos arrastra.

Cuándo: a partir de septiembre. **Dónde:** los puedes tomar en [Cocotte & Co](#) y [Ma Khin Café](#), que son la cara más *cool* de Valencia.



8. Endulza tu vuelta al cole. Con los postres del más saltimbanqui de los chefs, Paco Roncero, que no para ni quieto. Tan es así que ha echado a rodar un carrito de *petit fours* a la hora del café en el restaurante **La Terraza del Casino** para darle una vuelta



de tuerca (sic) a la 'guinda' de sus pasteles. ¿Las golosinas? Nubes de algodón, gominolas de pimienta y cacahuetes miméticos; cosas así. Como si estuviéramos en la feria o en el circo. Al estilo del Rocambolesc de los Roca.

Cuándo: a partir de septiembre. **Dónde:** Ático del NH Collection Casino de Madrid (C/ Alcalá, 15).

9. Otra forma (más) de darle a la cerveza. Esta se la ha sacado de la manga el restaurante **La 5º con Madison**, pero es todo un *revival*. La Caña Pendiente se inspira en una antigua tradición napolitana, la del *sospeso*, solo que esta era con café. Se trata de beber una caña y pagar otra generosamente para el cliente anónimo que llegue después y que también podemos ser nosotros. Y acompañarla con unas albóndigas con tomate y espaguetis al estilo de la Little Italy de Nueva York, si se tercia.

Cuándo: a partir de septiembre. **Dónde:** en este rincón neoyorquino de Concha Espina, 55 (Madrid).



10. Callejea mientras comes en el MadrEat. Que ya lleva diez ediciones apostando por la gastronomía sobre ruedas. La temporada (y los camiones) de **MadrEat** arranca con novedades sin fronteras, como la cocina libanesa de Shukran Street, las hamburguesas con toque argentino de Moose y la fusión de los brasileños de Merío. La experimentación llega con 1977 Iced Things y sus helados de nitrógeno, y lo de toda la vida, gazpacho, ensaladilla y 'curritos', con el andaluz Casa Curro.

Cuándo: viernes 18 y sábado 19 (de 12 a 24 h) y domingo 20 (de 12 a 18 h). **Dónde:** Plaza de Azca. Entrada por Castellana 89 (Madrid).

<http://www.msn.com/es-es/recetas/noticias/10-experiencias-gastro-que-no-te-puedes-perder-este-fin-de-semana/ar-AAeohqp?li=AA51XC>