

FIN DE SEMANA

PASIÓN POR EL BRUNCH

Señalar a estas alturas que el brunch está de moda sería casi como decir que la nieve es blanca. Poco hay ya que explicar de esa costumbre anglosajona a medio camino entre el desayuno (*breakfast*) y una comida temprana (*lunch*) y que resulta ideal para los días en los que no se madruga. ¿Anglosajona? Pues sí, eso parece... Aunque lo cierto es que a la idiosincrasia madrileña le va que ni pintado este estilo de *desayuno* perezoso, con un punto fino y elegante y cierto aire chic.

Por eso, tras el éxito de la iniciativa cosechado en Barcelona, este fin de semana (sábado 19 y domingo 20) llega a la capital la primera edición del **Anna de Codorníu Brunch Weekend**, un festival culinario en el que 10 locales de la capital reinterpretarán el brunch según la cocina madrileña de hoy y de siempre. El precio de los menús osci-



NH COLLECTION MADRID EUROBUILDING

lará, en función del establecimiento y del tipo de plato, entre 22 y 40 euros por persona; y la experiencia podrá disfrutarse entre las 12 y las 17 h., todos los fines de semana del otoño. **Babelia Café** (Callejón de Puigcerdá, 6), **El Enfria-**



BABELIA



MARTINETE

dor (Paseo de la Castellana, 89), **El Velázquez 17** (Velázquez, 17), **Martinete** (Plaza del Marqués de Salamanca, 9) y **NH Collection Madrid Abascal** (José Abascal, 47) serán los restaurantes que el sábado darán el pistoletazo de salida. Al día siguiente les tocará el turno a **Taberna Los Gallos** (Callejón de Puigcerdá, 4), **Punk Bach** (Paseo de la Castellana, 74), **Terraza Lobbo** (Príncipe de Vergara, 181), **La Entretenida** (Cervantes, 16) y **NH Collection Madrid Eurobuilding** (Padre Damián, 23).

Y, entre los platillos, huevos *Benedict*, panes especiales, ostras al natural, brochetas de salmón con eneldo,

bravas con alioli de membrillo, croquetas de rabo de toro...

Para beber, claro, Anna de Codorníu Blanc de Blancs. Más información: www.annadecodorniu-brunchweekend.com.

ROCÍO NAVARRO