

PLATOS QUE ESTÁN 'DE MIEDO' PARA #HALLOWEEN

- Y la gran protagonista de la noche no es otra que la calabaza, eso sí, nada de caritas de miedo, aquí nos la comemos asada, en crema, puré... mortalmente deliciosa y además gran aliada para nuestro organismo
- Quienes quieran 'estar aterrados' desde el primer bocado, que no se pierdan el *Menú Halloween* que servirán en el restaurante Sandó la noche del 31 de octubre. Y para acabar -o empezar- la velada, un 'sangriento' cóctel en las profundidades de la tierra... en Las Cuevas de Sandó
- Y los que celebren el Día de Todos los Santos ¡que no dejen de comer buñuelos! Os contamos unas cuantas pistas para disfrutar de un postre redondo

- BACIRA.

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. www.bacira.es

Esta noche mágica, Gabriel, Vicente y Carlos proponen empezar la velada con su *Bloody Mary*, disponible como sugerencia estos días y en el que, por supuesto, no falta la fusión, ¿te atreves?

Bloody Mary: vodka, zumo de tomate, tabasco, pimienta, sal, salsa Perrins y 'el toque de Erick'

- Desencaja

Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com

Iván Sáez es un enamorado del producto de temporada y con el otoño la calabaza está en todo su esplendor, por lo que esta hortaliza tan característica de *Halloween* no faltará en ninguno de los menús degustación del chef el miércoles 31 de octubre... Aquí va una de sus propuestas:

Crema de calabaza con bombones de brie, calabaza confitada y trufa

- El Zorzal

Santa Clara, 10. Madrid. Tel. 91 201 73 91. www.tabernaelzorzal.com

Del miércoles 31 al sábado 3, la calabaza se convertirá en el aperitivo de El Zorzal. Una receta clásica, de esas que enamoran y de las que apetece más porque está, sencillamente, ¡de muerte!

Crema de calabaza asada, toque cítrico, espuma de parmesano

- Go! Sushing

www.gosushing.com

Un elegido morirá... pero de alegría y es que sortean una 'cena de miedo' para dos entre todos los pedidos realizados a través de su nueva app del 23 al 30 de octubre, que además, por si no lo sabíais, al descargarla, el primero que se haga de más de 30 € por este medio tiene 5 € de descuento. Y no solo eso, aquellos que el 31 de octubre se decidan por el mejor sushi a domicilio, podrán disfrutar de unos 'terroríficos' *Ebi Fry* a un precio de miedo: ¡2'50 €!

- La Cocina de María Luisa

Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es

La Cocina de María Luisa es el reino de las setas y los sabores de siempre... Un clásico donde los haya, así que aquí, nos quedamos con el Día de Todos los Santos –sí, ahora abre los festivos- y empezamos con un chupito de crema de calabaza en el que no faltarán las setas. De postre, después de disfrutar de las distintas creaciones de María Luisa, terminamos con sus deliciosos buñuelos.

Crema de calabaza con niscalos

Buñuelos de plátano con salsa de chocolate o miel de encina o helado de yogurt

- La Malaje

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Promete una experiencia gastronómica de raíces donde los sabores del sur explotan en cada bocado, al igual que lo harán los geniales buñuelos de Manu Urbano. Por cierto, ¿aún no has probado su alboronía? En *Halloween* es de calabaza...

Crema de calabaza con codorniz

Alboronía de calabaza con huevos de pintada

Buñuelos de manzana

- Matritum

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.es

Matritum es una pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo así que lo mejor es dejarse asesorar por el equipo para disfrutar de una velada mágica... Además, acaban de estrenar carta de otoño en la que por supuesto, la calabaza está presente.

Jarrete de cordero churro de Aranda de Duero al-Ándalus con puré especiado de calabaza

- Sandó

Isabel la Católica 2-4. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

En este céntrico restaurante servirán un 'espeluznante' Menú Degustación compuesto por tumbas, esqueletos, zombies acuáticos, gusanos -trufados, eso sí- cerebros y vísceras de monstruo. Que no cunda el pánico porque es apto para disfrazados y no disfrazados y el restaurante estará ambientado para la cena. Los que quieran continuar la noche pasándolo de miedo, tan solo tendrán que bajar las escaleras que llevan hasta **Las Cuevas de Sandó**, con un aire tenebroso y una terrorífica historia entre sus muros -albergaron la biblioteca de la Inquisición-, para disfrutar de *Bloody Mary* o cualquier otro cóctel para 'vivos'.

Tumbas caramelizadas: escalope de foie con cereales y cebolla caramelizada al Pedro Ximénez

Gusanos trufados con ojo de dragón: tallarines de vegetales con huevo flor trufado

Terrorífico zombi acuático: ventresca de atún rojo con jugo de ostras y cremoso de setas de temporada

Esqueleto sangriento: costillas de ternera con mostaza de frutos rojos y puré de boniato

Vísceras de monstruo: sorbete de manzana verde

Cerebro dulce: fondant de praliné

49 € / persona (IVA incluido)

- Zampa

Covarrubias, 24. Madrid. Tel. 679 109 554. www.zamparestoran.com

El *late dinner* de Chamberí se transformará en un espacio espeluznante, camareros incluidos, perfecto para disfrutar de la noche más terrorífica del año hasta las 5 a.m. Por si nos entra la 'gusa' más allá de la media noche, de la cocina pueden seguir saliendo deliciosas propuestas y en barra habrá un invitado muy especial, el clásico *Cerebrito* de los 80.

Cerebrito: jeringuillas de Baileys y granadina

Más información en **Aires News Comunicación**

www.airesnews.com Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires:	isabel@airesnews.com	670 369 775
Jana Cerdán:	jana@airesnews.com	679 057 288
Alejandra Sanz:	alejandra@airesnews.com	646 742 372
Bea Rodríguez:	beatriz@airesnews.com	682 390 138