

UN SAN VALENTÍN A BOCADOS

Sabrosas opciones, para disfrutar el día más romántico del año, durante toda la semana o incluso el mes de febrero entero, en las que no falta el toque afrodisíaco

- BACIRA. Menú Romántico durante toda la semana y el cóctel Yuzu Pasión

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

El restaurante donde Asia y el Mediterráneo se dan la mano celebra San Valentín con la semana del amor - del 11 al 17, porque abre los 7 días de la semana- y lo hace con un irresistible **Menú Romántico**, en el que no faltan ingredientes afrodisíacos como ostras, piñones, algas, higos, almendras, chocolate... y a esto hay que añadir, que algún que otro plato, se come con las manos, que por si alguien no lo sabe, también despierta la libido. Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo proponen para estos días lo siguiente:

Menú Romántico

Ostra francesa con ponzu cítrico y ensalada de algas hijiki con tobiko y mizuna / Croqueta de txangurro con curry rojo / Crema de shiitake con almendras

Shot del cóctel Yuzu Pasión

Sardina ahumada con ajoblanco de coco, higos, uvas y PX

Nigiri de lubina a la bilbaína y Nigiri de tomaso, sobrasada, huevo de codorniz y migas

Tiradito de carabinero en dos temperaturas con salsa americana, gel de fruta de la pasión y manzana asada

Canelón de morcilla con piñones y salsa de pimientos del piquillo y kimuchi

Albóndiga guisada de rabo de toro con puré especiado de patata

Brownie de chocolate con nueces, concentrado de frambuesas y helado de jengibre

Petit fours

55 € persona (IVA incluido)

Además, en BACIRA. han agitado la coctelera y creado para dicha semana el **Yuzu Pasión**: Campari, vodka, yuzu, lima y jarabe de azúcar. El resultado, un cóctel rojo, muy pasional, al que no le falta la fusión, amargo con un toque de yuzu... Su precio es de 8 € y quienes se decanten por el Menú Romántico, lo podrán degustar en un shot.

- Bowl Bar. Para celebrar San Bowlentín

Quintana, 28. Madrid. Tel. 91 502 36 25. <https://www.instagram.com/bowlbarspain>

¡En estas fechas se nos rebowluciona el corazón! Así que nada mejor que celebrar San Valentín ¡en Bowl Bar! Disfrutando de su nueva forma de entender la gastronomía, basada en la *balanced food*, que trae como siempre sabores tradicionales con toques internacionales con la peculiaridad de que todo se come en un precioso y redondo recipiente. En el apetecible menú diseñado especialmente para la ocasión por Mario Scheffer, Luis Muñoz de Luna y Gon Hierro no faltan los toques afrodisíacos y podrá disfrutarse tanto en horario de comidas como de cenas desde el miércoles 13 al sábado 16 de febrero. ¡Feliz San Bowlentín!

Menú especial San Valentín

Aperitivo de bienvenida:

Hummus de pimentón de la Vera

Entrantes:

Foie de pato de Las Landas curado a la sal con compota de arándanos

Timbowl de cóctel de gambas con mango y aguacate

Principales (a elegir):

Bacalao en curry verde de coco y hierbas

Solomillo de vaca gallega con puré de guisantes, boniato asado y patata francesa

Postre:

Fresas guisadas con albahaca y menta, chantilly, nueces garrapiñadas y crujientes de arroz

32 € persona (pan y bebida incluidos)

- La Cocina de María Luisa. Platos truferos que enamoran

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

¿Te atreves a celebrar un San Valentín trufero? Porque está claro que febrero es el mes del amor por excelencia y es también un gran mes para disfrutar de la trufa negra de invierno, un producto mágico, lleno de *glamour*, poesía, con cierto toque romántico y sí, también es afrodisíaca, algo que los romanos tenían claro, y es que está llena de androsterona... Así que La Cocina de María Luisa, en plena temporada 'trufera' e 'inundada' de su característico y 'atrayerente' aroma, será el espacio perfecto para brindar por el amor mientras se disfruta de alguna de las irresistibles creaciones de María Luisa Banzo con este manjar como protagonista. Propone platos como el *Carpaccio de trufa* -sí, sí, un plato entero de esta delicia de la tierra a la que tan solo añade un poquito de sal y aceite-; la original *Sopa de trufa*, que sorprende de principio a fin; la 'simple' y deliciosa *Rebanada de pan caliente con mantequilla y trufa*; los clásicos *Huevos de corral con su puntilla y trufa*, que nunca fallan; o los exclusivos *Guisantes Lágrima del Maresme*, en plena temporada también, *con yema y trufa*. A estas sugerencias hay que añadir las *Delicias de acelgas rellenas de pato y trufa* y la *Manita de cerdo rellena de carne y trufa*... clásicos de la casa. Y en una ocasión tan especial, hay que dejar sitio para el postre y las *Frutas gratinadas* enamorarán a todos los paladares.

- La Malaje. Para quienes no pueden viajar al sur el 14 de febrero

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

La cocina de inconfundibles raíces andaluzas del chef Manuel Urbano promete una experiencia gastronómica que no dejará indiferente a las parejas que celebren la fecha más romántica del año en este coqueto restaurante. Y es que tradición y vanguardia se unen en un menú con mucho 'duende' diseñado para la ocasión:

Menú 'Al Sur' especial San Valentín

Gazpacho de vieiras con manteca colorá

Huevos con alboronía

Suprema de corvina con hinojo

Lomo de retinta con salsa de pimienta de Java

Flan de queso

40 € persona

- Los Galayos. Como buen clásico: champagne y trufas

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Este restaurante centenario invitará a todas las parejas que cenén el 14 de febrero en alguno de sus emblemáticos salones -que recorren la historia a través de diferentes estilos y decorados- a un cóctel de champagne y unas trufas de chocolate. Sin duda serán el colofón perfecto de una deliciosa cena, porque su carta, que conjuga magistralmente la cocina castellana con las nuevas tendencias, es de lo más apetecible.

- Matritum. Empezamos comiendo con las manos...

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, madurada y bien reposada con más de 20 años de experiencia, donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo y sin duda alguna esto es un buen plan para celebrar San Valentín y es que el menú que han preparado para el 14 de febrero -tanto en horario de comidas como de cenas- es irresistible y además algún que otro plato ¡se come con las manos! Vamos a disfrutar con los cinco sentidos...

Menú de San Valentín

Calçots a la brasa con romescu

Ensalada de bacalao

Tortilla de munchedas

Chuletas de lechal

Crema catalana

Maridado con cava

35 € persona

- Sandó. Amor en el corazón de la capital

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

Con una ubicación privilegiada, en el corazón de Madrid, el restaurante **Sandó** es el sitio ideal para disfrutar de una romántica comida o cena para dos en la que la gastronomía clásica, elaborada con un excelente producto, es la protagonista absoluta. Su decoración también acompaña el mágico momento: cálida y elegante con un toque informal, sin duda el marco perfecto para dejarse llevar por los sentidos y disfrutar de un delicioso menú que estará disponible desde el martes 12 hasta el sábado 16 de febrero, tanto al mediodía como por la noche. La experiencia se completa bajando a **Las Cuevas de Sandó** para continuar una noche clandestina, divertida y sofisticada tomando un cóctel o un combinado en un espacio único con más de 500 años de historia.

Menú San Valentín

Copa de Cava

Aperitivos de la casa

Entrante

Tartar de pez mantequilla

Pescado

Lomo de merluza sobre aceite de chipirones y cebollino

Carne

Solomillo de vacuno con salsa de boletus y patatas primor

Postre

Sándwich de chocolate con vinagreta de naranja

52 € persona

- V Club feat. Arola. Planazo para conquistarl@: cena by Sergi Arola y ¡a bailar!

Caunedo, 4. Madrid. Tel. 91 426 74 28. www.vdevegas.com

Se trata del último espacio de moda en el que las parejas podrán deleitarse en todas direcciones con un plan de lo más completo: deliciosos cócteles, sala de fiestas, y una imponente decoración, y en el restaurante, una carta con la que poner la guinda del pastel este San Valentín de la mano de Sergi Arola. Y es que vuelve la cocina más canalla del chef con propuestas para compartir y practicar un sensual *finger food* como las famosas *Patatas bravas*, *el Bocata de calamares con pan de tinta*, las *Alitas fritas con salsa kimchi y cebolleta tierna* o las *Mini burgers de vacuno, foie, queso y jugo reducido*. Y después de la sugerente cena la noche continúa al ritmo de la mejor música Dj en V de Vegas, el espacio donde se encuentra albergado lo último de Arola en la capital, ¡para bailar al más puro estilo Las Vegas!

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
Sonia Sánchez:	sonia@airesnews.com	648 547 305
Bea Rodríguez:	beatriz@airesnews.com	682 390 138