



<http://conelmorrofino.com>



19
Shares

14

2

AGENDA GASTRONÓMICA DE MADRID (DEL 30 MARZO AL 5 ABRIL)

Es posible que mientras lees esto estés buscando un plan para tu semana, un nuevo local, un nuevo plato, una carta que te ayude a olvidarte de las horas de oficina y de esos *tuppers* que cocinas como y cuando puedes la noche antes. Venga, es hora de darte un capricho, Madrid tiene mucho y muy bueno que ofrecer.

JUEVES 30

UNA CENA BAJO LA CÚPULA

Tan sólo 35 comensales podrán disfrutar de la cena bajo la impresionante cúpula de **Hotel Westin Palace de Madrid**. Una cena de cinco platos ideados por el chef de la casa, Jorge Luque, quien ha conseguido que cada uno de ellos maride a la perfección con los

vinos de la bodega extremeña

Habla

(<http://www.bodegashabla.com>).

Este tándem gastronómico ha tenido 3 citas y el jueves 30, será la última... que además estará acompañado de un música de piano en directo. Así que si quieres ser uno de ellos, que no se te olvide reservar

(<http://www.westinpalacemadrid.com/es/forms/habla>).

Precio: 75€ por persona.

Plaza de las Cortes, 7.



VIERNES 31

¡POR MUCHOS AÑOS MÁS!

Los cumpleaños hay que celebrarlos, si no, es como si no contaran. Por eso nos gusta que los restaurantes de siempre sigan celebrando años como El Mesón de Fuencarral (<http://www.mesondefuencarral.com>) y ¡sus 85 años! Desde su fundación en 1982, han dado lo mejor de la comida tradicional castellana y lo sigue haciendo de la mano de **Ramón Dios**. Croquetas, jamón, quesos, sopas, callos, pulpo a la parrilla... lo mejor de nuestra gastronomía en una antigua casa de labranza del s.XIX. Además cuenta con 40 platos para celiacos, presentados en una vajilla distinta

19
Shares

14

2

para evitar cualquier tipo de contaminación. ¡Apunta la dirección!

Carretera de Colmenar Viejo Km 14.



SÁBADO 1

VIVA EL VINO

Sí, os ha venido a la mente la frase. “¡Viva el vino!” Y sí, compartimos la filosofía de disfrutar de una buena copa de vino, y además, vino local. La [Feria del vino en Alcalá de Henares](http://www.feriadelvinoalcala.com) (<http://www.feriadelvinoalcala.com>), es un día en el que probar y comprar a precios especiales los vinos de 15 bodegas ([http://www.dream-](http://www.dream-alcala.com/wp-content/uploads/2015/04/aaff)
[alcala.com/wp-](http://www.dream-alcala.com/wp-content/uploads/2015/04/aaff)
[content/uploads/2015/04/aaff](http://www.dream-alcala.com/wp-content/uploads/2015/04/aaff) [triptico feria del vino 2016.pdf](http://www.dream-alcala.com/wp-content/uploads/2015/04/aaff)) con

presencia en la Comunidad de Madrid. El evento tendrá lugar en la plaza de Cervantes a lo largo de todo el día.

En paralelo a esta feria, únete a la ruta “Pide un Madrid”, una iniciativa con más de una treintena de establecimientos adscritos, que se vuelca con la gastronomía y los vinos de Madrid durante 10 días.

19
Shares

14

2

19
Shares



14

2

DOMINGO 2

EL BRUNCH PARA REMOLONES

Abres los ojos, miras el reloj y los domingos amanece a esa hora que ni estás para un desayuno ni para comer... pero tienes hambre. Solución: el *Lazy Brunch*, o sea, el brunch para los remolones. Warehouse (<https://the-haciendas.com/zoritas-kitchen/madrid.php>) y Origin Farm **Hacienda Zorita** te lo ponen en bandeja con un desayuno de esos largos, tranquilos, deliciosos, de los que no quieres que acaben nunca... El **brunch** (35€/ 12€ niños) incluye mini bollería (croissant, brioches, frutos rojo, yogures), una tabla de ibéricos de Salamanca con quesos, chupitos de gazpacho y brochetas de pollo. De segundo, podrás elegir entre huevos de corral, huevos benedictinos con jamón, salmón ahumado o hamburguesa. Y por si esto fuera poco, una creme brulé para rematar. Domingos de 12h a 16h

C/ María de Molina, 25.



19
Shares

14

2

LUNES 3

GUISANTE DE LÁGRIMA, EL PRODUCTO ESTRELLA

Trabajan al dictado del mercado, del producto fresco de cada día. El chef **Juanjo López** tenía claro que La Tasquita de Enfrente (<http://conelmorrofino.com/la-tasquita-de-enfrente-madrid/>) iba a ser un referente de la cocina de calidad y su carta no para de cambiar con nuevas propuesta en función de la temporada: desde setas a pescados pasando por el cocido madrileño y ahora, el guisante de lágrima, uno de los productos más exclusivos del mercado. Junto al repostero **Abraham Maciñeiras**, han creado unas natillas de guisantes con fresas silvestres... ahí es nada. ¡Vais a alucinar!

C/ Ballesta, 6.

19
Shares



MARTES 4

AHUMADOS: LA CLAVE ES LA TÉCNICA

Cada restaurante intenta destacar: destacar por la decoración, por la carta, por los precios... algunos consiguen su objetivo, otros no y otros lo tienen todo. No lo podemos decir más claro: Muñagorri (<http://conelmorrofino.com/restaurante-gastrobar-munagorri-madrid/>) nos fascina, no solo por la propuesta de su carta (carnes, verduras, pescados...) sino porque nos hace disfrutar de la comida de otra manera. ¿La clave? los **ahumados** y cómo se cocinan. Gracias a una campana con válvula de inyección automática, los aromas de hierbas, especias, té, aceites, flores... se concentran en el plato a ojos del comensal. En definitiva, comer con el olfato, con la imaginación, con el paladar. Fantástico.

C/ Padilla, 56.



19
Shares

14

2

MIÉRCOLES 5

CATA DE QUESOS CON JEREZ... DE LUJO

Tanto si eres muy quesero (<http://conelmorrofino.com/los-mejores-quesos-del-mundo/>) como si te gusta el **Jerez** -una de las joyas de la gastronomía española, echa un ojo a este documental (<https://www.youtube.com/watch?v=y9kOivGGYyU>)– esta cata te va a interesar. Una hora en la que degustar 5 quesos de larga maduración maridados con un jerez, una combinación estupenda ideada por los Quesos de L´amelie (<http://www.losquesosdelamelie.com/index.html>) y la bodega gaditana **Romate**. De 20h a 21h. Requiere inscripción previa.

C/ Torrecilla del puerto, 5.



Si vas a alguno de nuestras recomendaciones de la semana, ¡haznos llegar tu opinión! ¿Te gustó

la cata de quesos? ¿qué plato te enamoró más de la cena? ¿qué brunch está en tu top 5?

Foto de portada: Muñagorri

19
Shares

[Abraham Maciñeiras](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/abraham-macineiras/>)

[Agenda](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/agenda/>)

[Agenda Gastronómica](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/agenda-gastronomica/>)

[Ahuamado](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/ahuamado/>)

[Brunch](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/brunch/>)

[Cata de quesos](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/cata-de-quesos/>)

[Guisante](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/guisante/>)

[Guisante de lágrima](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/guisante-de-lagrima/>)

[Habla](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/habla/>)

[Hacienda Zorita](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/hacienda-zorita/>)

[Jerez](#)

(<http://conelmorrofino.com/tag/jerez/>)

14

2