

Medio: Revista

Sección: Gastronomía

Espacio: 115 cm²

FUERA DE SERIE

22 de febrero de 2008

Audiencia: 90.000

Difusión: 60.000

Valor Publicitario: 757'7 €



detalles

Cinco estrellas en Cáceres

POR SERGIO CABRERA

HOTEL. A cinco minutos de Cáceres se encuentra el primer hotel de cinco estrellas de la ciudad extremeña, el Palacio de Arenales, ubicado en la residencia de verano de una familia noble medieval y rodeado de decenas de nidos de cigüeñas.

Está decorado con buen gusto por KA Internacional, que subraya el carácter rústico del lugar con tonos grises, ocres y beige; dominan los estampados minimalistas y un mobiliario en el que destaca, sobre todo, el cuero. Cuenta con diferentes suites (junior y superior), así como cámaras de dos plantas. En total son 46 habitaciones.

Uno de sus mayores atractivos es su restaurante. La carta tiene dos menús degustación y sus precios son ajustados (35 y 75 euros, respectivamente). El servicio es exquisito y su arroz meloso, de lo más recomendable. También hay una buena carta de vinos.

Además, el hotel tiene un spa abierto al público donde se disfruta de un ambiente relajado y de un circuito termal divertido. Destacan las duchas que recrean diferentes ambientes, con cromoterapia y juegos de aguas a temperaturas variadas. Es un hotel fantástico para una escapada de fin de semana.

MÁS INFORMACIÓN:
PRECIO, A PARTIR DE 160 EUROS
FIN DE SEMANA
WWW.PALACIODEARENALES.COM



PARA COMER



POR RAFAEL ANSON

TAILLEVENT, EL TEMPLO GASTRONÓMICO DE PARÍS



Taillevent ha sido, y para mí sigue siendo, el gran restaurante de París. Su nombre homenajea al famoso Guillaume Tirel, conocido como "Taillevent", cocinero y escritor galo del siglo XIV.

Todo el edificio (un palacete junto a la plaza de L'Étoile), la decoración, el menaje, el recibidor, el servicio de sala, la atención al cliente, la materia prima, la cocina, la bodega, es perfecto, el símbolo de la 'grandeur' culinaria. Recibió las tres estrellas Michelin en 1973 y las conservó hasta el año pasado. Una perplejidad más en las decisiones de esta guía, porque en Taillevent se come igual o mejor que antes. Es verdad que cambia de cocinero con frecuencia pero lo importante es la tradición, el estilo, el carácter que imprimió al restaurante durante todos estos años su propietario, Jean-Claude Vrinat, el único restaurador capaz de conservar las tres estrellas Michelin sin ser jefe de cocina y que murió hace unas semanas.

Siempre se busca responder a las dos exigencias del restaurante: tradición y modernidad, características a las que también se ajusta la decoración, plenamente contemporánea, en la que sobresalen las tonalidades cálidas, en armonía con los revestimientos de madera y la singularidad de cada salón.

Almorcé el otro día en Taillevent. Es una de las mejores comidas que he hecho en estos 35



años. El menú consistió en Puré de patata, yema de huevo y trufa; Langosta saltada con basilico, aceitunas y tomate; y 'Noisettes' de corzo asadas con salsa a la pimienta. Como postre, una 'trilogía gourmande', con un cristalizado de peras chinas, crujiente de chocolate Tonka y sorbete de té verde.

No puedo dejar de citar a Jean-Marie Ancher, que se ha hecho cargo del restaurante y que me dijo que, antes de que muriera Vrinat, le prometió mantener Taillevent con el prestigio que ha tenido durante estos 35 años. Él se incorporó al restaurante precisamente en 1973, cuando recibió la tercera estrella Michelin. Junto a Jean-Marie, Jean-Claude Sevic comparte la difícil tarea de dirigir, organizar y atender un restaurante y una clientela que están entre las mejores del mundo.

TAILLEVENT
15, RUE LAMENNAIS, PARÍS

OTROS RESTAURANTES DE PARÍS. L'AMI LOUIS, 32, RUE DE VERTBOIS, TEL. 0148877748 ASTRANCE, 4, RUE BEETHOVEN, TEL. 0140508440. LE PRÉ CATELAN, BOIS DE BOULOGNE, TEL. 0144144114 MARKET, 15, AV. MATHIGNON, TEL. 0156434090. HOTEL COSTES, 239, RUE ST. HONORÉ, TEL. 0142445000. JULES VERNE, TOUR EIFFEL, 2ª PLANTA, TEL. 0145556144. LA TABLE DE ROBUCHON, 16, AV. BOUGEAUD, TEL. 0156281616. L'ATELIER DE ROBUCHON, 5, RUE MONTALEMBERT, TEL. 0142225656.



Especialidades japonesas para disfrutar en casa

POR EF.

PARA LLEVAR. El restaurante japonés Summa ha puesto en marcha su servicio de catering, Summa to Go, en su nuevo taller-cocina de Chamartín, en Madrid. De esta manera se puede disfrutar en casa de los tradicionales sushis y sashimis recién elaborados con los pescados y verduras más frescos, y de otras especialidades japonesas como tempuras, sopas y ensaladas. Uno de los platos más característicos de Summa son los Rolls, los tradicionales envoltorios de arroz y algas, pero con un toque de tempura, lo que les da un sabor muy especial y agradable.

SUMMA, EL PROFESOR WAKSMAN 9
TEL. 91 457 95 07. MADRID.

Jamones de bellota 'de añada'

JAMON IBÉRICO. Monsalud, la empresa del cantante Miquel Bosé dedicada a la producción de jamones y lomos ibéricos de bellota, ha lanzado al mercado una producción limitada de una de sus mejores añadas, con un periodo de maduración de al menos tres años. La empresa está ubicada en Montánchez (Cáceres), y sus jamones están amparados en la D.O. Dehesa de Extremadura. **MÁS INF.: WWW.BRUMALE.COM**