

Medio: Revista	VINOS Y RESTAURANTES Marzo de 2008	Audiencia:
Sección:		Difusión: 80.000
Espacio: 81 cm ²		Valor Publicitario: 626 €



NOTICIAS RESTAURANTES

MADRID DELICIA, UN NUEVO CONCEPTO DE HELADERÍA-COCTELERÍA



Recientemente ha abierto sus puertas, en el madrileño barrio de Salamanca, la heladería-coctelería Madrid Delicia, donde los clientes podrán beneficiarse de la cromoterapia, aplicada al diseño de los juegos de luces del local y a la clasificación de helados y cócteles en su carta: la pasión del rojo, el equilibrio del verde, el realismo del marrón o la energía del naranja son el punto de partida para elegir entre los más de 36 sabores de helados artesanos diferentes, batidos y zumos 100% naturales y una selección de más de 20 cócteles. También se ofrecen téis, crepes, focaccias, fondues de chocolate y fruta y, para comer o cenar, el cliente puede diseñar su propia ensalada escogiendo dos tipos de lechuga y de 4 a 8 ingredientes.

MADRID DELICIA
ALCALÁ, 143
28009 MADRID
TELF: 915 752 902

CLASES DE SUSHI EN EL RESTAURANTE SUMMA



El restaurante japonés Summa, en su apuesta por la constante innovación, ofrece cursos de cocina en los que los amantes de la gastronomía nipona pueden aprender a cocinar sushi y sashimi. El espacio del taller-cocina, situado a pocos metros del restaurante, dispone de una capacidad máxima para 10 personas y consta, como cualquier escuela, de diferentes niveles: Iniciación (cocina fría japonesa: rolls y makis); avanzado (tempuras y salsas) y profesional (cortes de pescado, sushi y sashimi). Al final de cada clase, los alumnos pueden degustar sus creaciones.

SUMMA
PROFESOR
WAKSMAN, 5
28036 MADRID
TEL: 914 579 507