

UN VERANO EN MADRID CON AUTÉNTICA COMIDA CANTONESA

Hong Kong Kitchen, uno de los restaurantes chinos más genuinos de Madrid, cuelga el cartel de abierto estos días para todos aquellos que regresan de sus vacaciones o eligen la ciudad como broche final para sus días de descanso.

Su pato asado y la pasta de arroz salteada con ternera al estilo Hong Kong son su especialidad. Es un plan ideal y, sobre todo, original, para aquellos que buscan nuevas experiencias y conocer nuevas culturas sin salir de la capital.

Para los que eligen la ciudad como destino de vacaciones como para los que trabajan estos días existe una alternativa original para disfrutar del auténtico y bullicioso Hong Kong. A un paso de la conocida Gran Vía madrileña, **Hong Kong Kitchen** se ha convertido en todo un referente de la auténtica cocina cantonesa frente al resto de restaurantes chinos de la capital.

Es conocido y reconocido por su particular forma de cocinar, el estilo “wok hei”. Un toque especial y diferente que aporta un sabor único y característico a los platos tan apreciado por los apasionados de la cocina cantonesa. Más de setenta platos ricos en matices, texturas y sabores.



Hong Kong Kitchen puede presumir de ser, además, un auténtico Tea Restaurant, que tiene en su té “si wa”, su bebida estrella. Un genuino “Cha Chaan Teng” tan típico de la ciudad de Hong Kong. Se puede degustar desde un delicioso té de jazmín con lima y kumquat hasta un té de rosa de Jamaica con maracuyá, tomate cherry, lima, limón y kumquat o un original té oolong.

Situado en pleno centro de Madrid, el restaurante Hong Kong Kitchen centra su cocina en la auténtica comida cantonesa. Platos únicos que provienen del recetario cantonés tradicional, de sabores y aromas suaves que envuelven y evocan la comida callejera tan típica de la ciudad de Hong Kong al más puro estilo dai pai dong.

Conocer la cultura asiática es una experiencia real y posible gracias a su cocina en primera línea. Recrea a la perfección ese escenario bullicioso al más puro estilo dai pai dong, puesto de comida al aire libre tan popular en Hong Kong. Un auténtico ambiente callejero chino en el centro de Madrid,

impregnado de aromas suaves y ligeros, gracias a ese toque que aporta la cocina showcooking. Un espectáculo en vivo y en directo para deleite de los comensales, que pueden ver paso a paso la preparación de cada plato y ambiente limpio.



Cocina al estilo el “wok hei”. Un toque único que se consigue cocinando los alimentos en el wok con una gran llama, removiéndolos y agitándolos de manera constante y rápida. El resultado, platos bien salteados y con gran contenido de sabor algo muy apreciado por los amantes de la auténtica cocina cantonesa.



Su chef, un cocinero hongkonés con más de cuarenta años de experiencia, y la autenticidad de sus platos provenientes del recetario cantonés tradicional, convierten a **Hong Kong Kitchen** en todo un referente en Madrid de la auténtica comida cantonesa.

Joe&Seph's una explosión sabrosa para el banquete de boda

Acompaña el momento del “sí, quiero” con las palomitas gourmet más exclusivas

Prepararse para el gran día es mucho más que escoger vestido, escenario y ubicación para celebrar el tan esperado “sí, quiero”. Un elemento que no puede pasar por alto es elegir un tipo de comida para el bufete que deje con el mejor sabor de boca a todos los invitados. Existen muchas maneras de preparar un buen banquete de boda, pero ninguna será tan original como hacerlo con el pop de sabor que propone Joe&Seph's con sus exquisitas palomitas gourmet con sello inglés.

Para que la boda sea de cine, una muy buena opción es servir las palomitas en la barra libre a modo de snack ligero, ideales para pequeños bocados entre baile y baile y con copa en mano. “¿Escoger una variedad dulce, salada, o una mezcla? Mejor todas, recomiendan”. Con **más de 60 sabores** para todos los gustos, seguro que no habrá invitado que quede insatisfecho tras probar ese pequeño placer crujiente.

Desde el sabor **Gin&Tonic, Mojito o Piña Colada**, perfectos para combinar con cócteles, pasando por las de **Chocolate Belga o Café** para los más golosos o las variedades saladas de **Queso de cabra, Aceite de oliva y Trufa** o bien con **Chili**, pensadas para los paladares más atrevidos. Las combinaciones son de lo más innovadoras y exclusivas.

En temporada de bodas, las palomitas de **Joe&Seph's** se convierten en la opción más divertida, colorida y sabrosa para deleitar a los invitados de una forma sorprendente y original. Pondrán la guinda al pastel de un día tan especial junto a familiares y amigos.



Hand-made inglés

Las palomitas Joe&Seph's están hechas a mano en Inglaterra por un pequeño equipo de chefs.

Utilizan el mejor maíz del mercado y lo inflan con aire, proceso más saludable que el frito y consiguiendo granos extragrandes con una mejor textura y sabor. Para ello, usan los mejores ingredientes naturales.

Esta técnica única permite que el sabor se vaya descubriendo a medida que masticas la palomita. En la actualidad, Joe&Seph's cuenta con **más de 60 variedades** de sabores dulces y salados, y se encuentran continuamente desarrollando nuevas propuestas innovadoras para el paladar. La marca también comercializa sus más de 10 exclusivas salsas con las que baña sus palomitas para añadir un toque de sabor a cualquier plato que se desee.

Entre sus *top sellers* están las de queso de cabra y pimienta, *Gin&tonic*, caramelo y sal, chocolate belga y manzana con *toffee* y canela. Sus exquisitas creaciones han llevado a Joe&Seph's a ganar más de 40 premios Great Taste Awards.

Joe&Seph's se distribuye en exclusiva en España a través de Berenpop S.L.

www.joeandsephs.co.uk

ATARDECERES MADRILEÑOS Y CÓCTELES DE ENSUEÑO EN SUNSET LOOKERS

La azotea del Hotel Santo Domingo, al lado de Gran Vía, ya se ha convertido en un *must* de los veranos en la capital. Su exclusiva terraza con vistas panorámicas de la ciudad y una cuidada coctelería la convierten en la mejor opción para el *afterwork*

Desde el 1 de junio a las 20:00 h. y hasta que 'el tiempo aguante', se puede disfrutar de este precioso espacio en el que disfrutar de los últimos rayos de sol del día y la magia de la noche madrileña



Zombi de Sunset Lookers

El ambiente cosmopolita de **Sunset Lookers** (www.sunsetlookers.es), su moderna barra y su decoración chic, fresca y 'playera', con mesas altas y agradables sofás, invita a sentir el verano al 100%. Además, una de las peculiaridades de este mágico rincón es el Aún falta un poco para el verano oficial pero el calor está plenamente instalado en la capital y por eso **Sunset Lookers** (Plaza de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.sunsetlookers.es), vuelve a abrir al público, una cita ya consolidada como una de las más esperadas de la capital por lo espectacular de esta terraza. Situada en lo alto del Hotel Santo Domingo, ofrece una vista 360º del centro de la ciudad y es el lugar perfecto para disfrutar del atardecer, cóctel en mano.



Cocoa de Sunset Lookers

Y es que la combinación de un buen refrigerio con terraza es un tándem ganador que se ha hecho un hueco en los corazones de los habitantes de la ciudad y también en los de los turistas. Por eso este año irrumpen en la época estival con

irresistibles y sugerentes cócteles como el finalista regional en el World

Class 2016: *Cocoa*, que nos hace preguntarnos “¿a qué sabe el lujo?”, y nos ofrece una respuesta clara gracias a su mezcla de whisky, coco, leche y sirope. También vuelve uno de sus *best-seller*: el *Pure Garden*, afrutado, floral y equilibrado -muy solicitado por el público femenino-, con ginebra, frambuesas, menta y miel de agave; el *Sex in Santo Domingo*, una vuelta de tuerca al mítico Sex on the beach con vodka, licor de melocotón, puré de mango

y zumo de arándanos; o el *Madrid Ice tea*, un paseo hacia ningún lugar en esta ciudad que invita a perderse, con ron dulce, vermut rojo, sirope de falernum y zumo de lima. También regresa uno de los más originales: el *Zombie by Creps al Born* con diversos rones especiados, zumo de naranja y puré de fruta de la pasión.



Sex in Santo Domingo de Sunset Lookers



Sunset Lookers

El término 'apetecible' se queda corto si hablamos de sus opciones 'sin'. Destacan el *Pacífico*, con agua con gas, blue curacao y sweet sour; o el riquísimo *Melón Park*, con melón de Cantalupo, albahaca y zumo de piña. Por supuesto cuentan con refrescos, -y volviendo al alcohol- cervezas, sangría, vinos y una amplia selección de whiskies, vodkas, rones y ginebras para que cada uno combine como quiera su particular atardecer.

Suelo acristalado que cubre la piscina del Hotel Santo Domingo. Aquí, casi como flotando, se puede tomar cualquiera de sus creaciones únicas y relajarse hasta las 2 de la madrugada. Desde el 1 de junio, el horario para el público general (no huéspedes), es a partir de las 20:00 horas, salvo

cuando el tiempo no acompaña o está reservada para algún evento privado. Una terraza que se ha convertido ya en uno de los *places to be* de Madrid, un lugar desde el que disfrutar de los mejores atardeceres de la ciudad.

...con sabor galego

POR: EUGENIA CARRÉ OTERO DIRECTORA GUSTO GALLEGO

FOTOS: LUIS CARRÉ MENÉNDEZ

La gastronomía gallega no necesita presentación, los parajes y sus productos son fácilmente reconocidos por su calidad. Lo cierto es, que, a pesar de ello, hay grandes desconocidos en nuestra tierra, Galicia no es sólo marisco. La riqueza gastronómica con la que contamos nos permite presumir de ternera, cerdo, quesos, vinos, patatas y un largo etcétera.

PERCEBE

Emergiendo de las profundidades, con su peculiar membrana negra, el cuál inspiró al creador de los trajes de neopreno, el percebe es el auténtico protagonista de la mesa gallega. El percebe gallego es único en el mundo, ya no sólo porque está reconocido como uno de los mejores, sino por su especial morfología. El percebe adulto consta de dos partes perfectamente diferenciadas, la parte que se adhiere a la roca conocida como pedúnculo y, la parte superior, el capítulo.



A esta última se la conoce vulgarmente como la uña del percebe, protegiendo al animal de posibles ataques y de la deshidratación en los casos queda al aire libre por la bajamar. La principal característica del percebe gallego está en su uña, normalmente de color blanco, pero sólo en Galicia luce un bonito color rojo. La dificultad y el riesgo que entraña para sus recolectores, los conocidos percebeiros, le hacen tener un elevado precio en el mercado. El mismísimo Darwin,

Emergiendo de las profundidades, con su peculiar membrana negra, el cuál inspiró al creador de los trajes de neopreno, el percebe es el auténtico protagonista de la mesa gallega

durante su viaje en el Beagle, realizó un amplio estudio dedicado al estudio de este animal, denominado cirrípedo. Geográficamente, Galicia, bañada por el Atlántico, dónde el oleaje bate con más virulencia, cría los percebes más valorados. Aquellos cortos de longitud y gruesos y, por tanto con mayor porcentaje de carne se desarrollan en las rocas que rodean La Torre de Hércules en La Coruña, en los acantilados de Cedeira o el cabo Roncudo (Corme).

VINO

Que Galicia es sinónimo de buena gastronomía y grandiosos paisajes, no es una novedad, lo que quizá sí lo sea para muchos es su amplio abanico en vinos. La calidad del vino en Galicia, dejaría boquiabierto a más de uno, ya no sólo por su magnífica calidad, sino por la variedad. A día de hoy, Galicia cuenta con cinco denominaciones de origen, Monterrei, Ribeira Sacra, Valdeorras, Rías Baixas y Ribeiro. Si el abanico de posibilidades es delicioso, debemos sumarle las subzonas o indicaciones geográficas como son el Viño da Terra de Barbanza e Iria, Terra de Betanzos o Val do Miño-Ourense.



Galicia produce casi con total regularidad una de las mayores cosechas de toda Europa.

La mayoría de los viñedos se encuentran en la zona sur de la región, en Orense y Pontevedra.

Los vinos blancos, en su mayoría están constituidos por una mezcla de uva torrentés y treixadura, mientras que los tintos principalmente proceden de la uva mencia.

Y es que en Galicia tenemos muy buenos vinos y por supuesto, grandes sumillers, situados a la cabeza del mercado mundial por su creciente expansión. Manuel Casal es una de las mejores guías para conocer toda nuestra riqueza vinícola es la Guía de vinos destilados y bodegas de Galicia, del gran sumiller Luis Paadín. Los vinos blancos gallegos se sitúan a un nivel astronómico y los tintos, que han vivido un resurgir con una nueva generación que no dejará indiferente a nadie.

REPERCUSIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL



En cuanto a la repercusión nacional e internacional, nuestra gastronomía está muy bien valorada. En el primer número de Gusto Gallego, contamos con la especial colaboración de uno de los cocineros más relevantes del panorama nacional e internacional. Juan Mari Arzak, realizó en exclusiva para la revista una versión propia del percebe gallego, con la colaboración de su hija Elena Arzak. Pedro Subijana, cocinero premiado con las más

altas distinciones del panorama nacional e internacional, dirige el restaurante Akelarre desde 1975, se mostró encantado de participar en nuestra publicación elaborando una receta del percebe gallego..

En Galicia contamos con grandes cocineros que se han labrado un porvenir en el panorama internacional, Antonio Amenedo, Pablo Gallego o Luis Veira son algunos de ellos.

Son muchos los expertos que se han decantado por la gastronomía y paisajes gallegos, entre ellos, las periodistas de la prestigiosa revista lituana Cetras Sezonas, que viajaron a Galicia en busca de nuevos sabores y productos.

Fotos:

Costa Da Mortel, región costera de la provincia de La Coruña, Galicia (España)”

“Pablo Gallego, exponente de cocina tradicional y de autor”

“Tierra de Vinos”

“Percebes, una de las joyas marinas de Galicia para el mundo””

“Una de las propuestas en Santa Cruz de Mondoy, construcción tradicional gallega del siglo XVI que ofrece un ambiente sin igual para eventos”

GOIZEKO KABI TRADICIÓN Y VANGUARDIA

TEXTO Isabel Aires Aires News MADRID

GOIZEKO KABI ES EL RESTAURANTE GASTRONÓMICO DEL CHEF LUIS MARTÍN, QUIEN LLEVA MÁS DE 20 AÑOS ENTRE SUS FOGONES. EL ACOGEDOR ESPACIO, DECORADO CON UN ESTILO ELEGANTE Y MODERNO, CON TONOS CÁLIDOS Y UNA CUIDADA ILUMINACIÓN, ES EL ESCENARIO PERFECTO PARA DISFRUTAR TANTO DE LA APETECIBLE OFERTA COMO DE UNA AGRADABLE SOBREMESA.

Sí, vivimos en un momento de fusión culinaria, pero como buenos amantes de nuestra gastronomía, también nos gusta disfrutar de la tradición, de esos sabores que evocan recuerdos y que con solo leer su nombre comenzamos a salivar. Esa cocina de siempre, que no cansa, donde el producto manda, donde todo es lo que parece... Eso sí, con mucha técnica visible en cada una de las elaboraciones. Esa es la cocina que le gusta a Luis Martín y es la que elabora en su buque insignia [Goizeko Kabi](#), todo un referente vasco en la capital.

Y es que aquí se viene a comer bien y a saborear una cocina de corazón, de esencias puras, evolucionada y con toques modernos –de eso se encarga Helena Rodríguez, mano derecha de Luis en los fogones de Goizeko-, pero con la tradición muy presente. Trabajando siempre con un producto de altísima calidad, auténtico protagonista en cada plato. El resultado es una carta bien estructurada, con lo mejor del mar y de la tierra con propuestas como: la Terrina de foie hecha en casa con pan de higos, los Chipirones encebollados tres texturas de la cebolla, la Merluza a nuestro estilo Koskera, el Changuro al horno al estilo de Bilbao o el Abanico de entrecot de rubia

gallega con salsa de mostaza.



Pero en realidad, apetece todo, sin olvidar las sugerencias. Ahora en verano ofrecen por ejemplo un Ajoblanco con tartar de manzana, y no faltan las elaboraciones con bonito, como su espectacular y original hamburguesa o el Tataki de bonito en escabeche templado de brevas, porque sin duda esta dirección es una pista clave para los amantes del túnido del Cantábrico. Y es que según leemos la carta o nos va contando el amabilísimo y profesional personal de sala, más complicado se hace saber qué pedir, por lo que la mejor forma de saborear lo que se cuece en Goizeko son sus menús degustación. Cuenta con dos opciones: Menú Gastronómico, que incluye 5 platos más postre, vino blanco y tinto elegidos por el sumiller. El Menú Gastronómico Goizeko incluye 8 pasos y bebida.





El menú corto, es decir el Gastronómico, incluye ahora en la temporada estival creaciones como: Gazpacho con centollo; Tartar de langostino marinado estilo Goizeko en su crujiente; Merluza al vapor sobre fondo marino y alga Tosaka – que puede ceder su sitio al bonito-; Roastbeef de vaca rubia gallega, salsa Perigord y crema de patata y de postre, Melón en suspensión GK; un clásico de la casa perfecto para explicar su cocina y su evolución a lo largo de estos 20 años que lleva en carta.



Y no podemos hablar de Goizeko Kabi sin mentar sus postres, que al igual que sus helados, son 100% caseros y 100% irresistibles. Proponen diez dulces tentaciones entre las que están su Tarta tatín de manzana o el Melocotón de Cieza al vino sobre crumble de canela y espuma de arroz con leche. Los amantes del cacao, que no se pierdan la Ganache de chocolate 70%, tierra de chocolate, crema de limón o el Soufflé frío y caliente de chocolate. Y en cuanto a los helados, ¿qué tal el de pan negro con salsa de café?