

NIELSEN estrena carta antes de la primavera

Nielsen Restaurante ha aprovechado las fiestas de las carnestolendas para ultimar los detalles de la nueva carta diseñada por el chef Danny Nielsen, que se puede disfrutar desde esta semana y en la que podemos ver como se han mantenido algunos de los platos más demandados en estos cuatro meses de trayectoria, incorporado varios de los que han estado como opción fuera de carta y otras nuevas sugerencias; todos con el denominador común de haber sido elaborados con materias primas de primera calidad e ingredientes frescos.

La carta que se presenta invita a hacer un viaje gastronómico por el hemisferio norte con parada en los países escandinavos para deleitarnos con un coctel de camarones de Groenlandia o un sashimi de salmón noruego, platos que acompañarán a otros como la ensalada de bogavante o el famoso tartar de arenques agridulce de Danny Nielsen, dentro de la lista de entrantes.

La búsqueda de la excelencia también se notará en la parte de pescados y mariscos, el más claro ejemplo se manifiesta en la inclusión del rodaballo salvaje de las rías gallegas, un pescado de gran tradición en esa zona y de gran valor culinario que elabora Nielsen con vinagreta de tomate cherry, aceitunas Kalamata y manzana Pink Lady. Otra novedad de elegancia culinaria es el salmón ahumado en caliente sobre cama de crème fraîche, aceite de eneldo y huevas de pez volador que nace a partir de una receta de su madre.



Por otra parte, Nielsen seguirá haciendo hueco en su exclusivo Dry Ager (cámara de maduración de carne) a las carnes más selectas del mercado. A las piezas de Ribeye de Black Angus, Rubia Gallega, Simmental y Wagyu, entre otras, se unirá la finlandesa Freygaard, una carne criada en un entorno ecológico que destaca por su cobertura de grasa amarilla y esponjosa y gran infiltración intramuscular, características que le proporciona un sabor especial. En esta zona cabe resaltar que los clientes más fieles podrán seguir disfrutando del inconfundible Nielsen's steak tartar, además de un producto nacional excelso, el costillar de cochinillo segoviano.

Postres como la Copa de chocolate caliente y frío de Vairhona, sorbete Aperol Spritz, Nielsen's cheesecake, Crème Brûlée de parchita o sopa fría de piña de Buenavista son los encargados de ponerle la guinda a la experiencia gastronómica en el restaurante; si bien cada vez son más las personas que optan por probar algunas de las casi 50 variedades de quesos premium, que se ofrecen como entrante, para finalizar el convite.

Sobre [Nielsen Restaurante](#)

Nielsen Restaurante –ubicado en el céntrico Callejón del Combate de la capital- es un proyecto gastronómico que apuesta por el género de primera calidad de la mano de la sociedad formada por el empresario Rafael Macía y el renombrado chef Danny Nielsen, que apuesta por el género de primera calidad.