

TOP TIPS

COLUNA

MAPA DAS DELÍCIAS

DANI HISPAGNOL E TATI SIMÕES, DA GOUTÉ, ESTREIAM COLUNA COM UM TOUR GOURMET POR MADRI



COMIDINHA

Bar de Tapas : Lateral

As Tapas são porções de comidinhas típicas espanholas. Pão com Tomate, Tortilha de Batatas, Porção de Jamón, Queijo e Chourizo, Batatas Bravas, Croquetas, Pimento de Piquillo Recheados, Anchovas, um pincho, um montadito, um bocadillo. Espanhol gosta mesmo é de entrar nos bares, pedir uma taça de jerez e uma tapa a qualquer hora do dia. Não tem como pular essa experiência. O Lateral fica na Calle Velazquez , mais chique da cidade. Mas Madrid está repleta de bar de tapas, é só escolher. C/ Velázquez 57, Madrid

SANTI SANTAMARIA

Considerado um dos melhores chefs da Espanha a cozinha de Santi é baseada na excelência dos produtos e no frescor, na sazonalidade, e no respeito com cada um. O restaurante é impecável. O simples se mistura com a sofisticação pelo cuidado. Surpreende pela delicadeza e traz à memória familiaridade com os produtos. A refeição começa com petit fours memoráveis e termina com uma mesa de queijos variadíssima que trazem até você. No pedido inclua algum prato com Merluza ou Rape, as delícias de pescados da Espanha que preparados pelo Santi são inesquecíveis! Hotel Hesperia Madrid: Paseo de la Castellana 57, Madrid



BIBLIOTECA

Tienda Cocineiros

Essa loja de Madrid tem todos os últimos lançamentos de livros de cozinha, utensílios de cozinha mais especiais, misturinhas modernas para texturas e informação de cursos de gastronomia, festivais e feiras. Super bacana. Calle Linneo 15, Local Izq. Madrid



TEM QUE PROVAR

O jamón pata negra é a jóia da gastronomia espanhola. É envelhecido artesaneamente em bodegas subterrâneas. Nas províncias de Cáceres e Badajoz os porcos são criados soltos pela colina e se alimentam de bellota, uma espécie de castanha, o que proporciona um sabor levemente adocicado e uma textura suave com manchas de gordura marmorizada derretem na boca. O melhor é o da marca 5J. Plaza de San Miguel s/n, Madrid

LOJA GOURMET

A La Vinia é uma loja de vinhos que tem uma variedade incrível de rótulos e no andar de cima um restaurante para degustações. Além disso eles tem os estojos de aromas para treinar o olfato, livros e utensílios. A Espanha produz excelentes vinhos, a bodega mais conhecida é a Vega Sicília. Tem que provar! José Ortega y Gasset 16, Madrid

PARA MINHA COZINHA

Louças :Talavera de la Reina
Talavera de La Reina é uma cidadezinha a uma hora de Madrid que fabrica louças artesanais maravilhosas. É um ateliê ao lado do outro. Você entra, escolhe e pede para embalar. Em algumas você assiste os artesãos fabricando as cerâmicas. Uma mais linda que a outra. Cidade de Talavera de la Reina aprox. 1 hora de Madrid



CHÁ DA TARDE

Para algo mais Gourmet a Embassy é a melhor cafeteria, serve quitutes franceses, sanduichinhos em pão de migas e vende queijos, jamón, conservas e docinhos locais. Paseo de la Castellana 12, Madrid
Outro local mais rústico que fica aberto vinte e quatro horas é uma churreria centenária no centro. Lá a única pedida é churros de chocolate acompanhado de chocolate quente para mergulhar o churros a cada mordida. Plaza de San Ginés 5, Madrid

HOTEL PALACIO DEL RETIRO

Nada melhor que acordar em um hotel charmoso, ter em frente um belo parque para uma caminhada antes de começar o dia e, de quebra, estar ao lado da Calle Serrano, - a melhor para compras- e dos museus Prado, Thyssen e Reina Sofia. O Hotel é um antigo palácio do séc XX, protegido pelo patrimônio nacional, que mantém a arquitetura clássica mixada com design e vanguarda. Tem um bar 24hrs e um spa no andar de baixo quase que exclusivo pela capacidade do hotel. Simplesmente perfeito. Alfonso XII 14, Madrid