



► 18 Septiembre, 2015

Champán y cava Entre burbujas anda el juego

CELIA FRAILE

Será por sus burbujas o por su frescura o por su carácter festivo, el caso es que nos hemos encontrado con que el champán protagoniza un buen puñado de propuestas gastronómicas a las que hincarle el diente durante los próximos meses.

Arrancamos con un maridaje mítico. Sinónimo de «glamour», la pareja formada por las ostras y el champán es la protagonista estelar en el **hotel Ritz**. Su Oyster Festival se celebra tanto en la terraza del restaurante Goya como en su Jardín hasta el 15 de octubre. Al natural o elaborado por el chef Jorge González (ostras gallegas *Edulis gratinadas al cava...*), el molusco se puede acompañar de copas de cava o champán.

Pero, ¿por qué no nos dejamos sorprender con sus versiones más atrevidas? Para abrir boca, la recién inaugurada carta «Chic & Casual» del **Hotel Intercontinental**. Dos son las propuestas culinarias que sirven las burbujas en bandeja. La primera, en copa, acompaña al «lobster roll», un peculiar bocadillo de bogavante en pan bao, con hinojo «crispy», filamentos de guindilla y ali-oli nori. Y la segunda, en el plato, puesto que es uno de los ingredientes de la pizza de salmón.

Con un nombre como el de **Bocadillo de Jamón y Champán** poco más se tiene que decir del protagonismo que aquí tienen esta bebida. Enrique Fernández de la Puebla, José María Arzac y Juan Tena emprendían su aventura gastronómica hace poco más de un año en el barrio de las Salesas y ahora inauguran el segundo local, a las puertas de El Retiro.



Bocadillo de Jamón y Champán Maridaje español-francés

Direcciones

- **Hotel Ritz**, Plaza de la Lealtad, 5. 91 701 67 67 Madrid
- **Hotel Intercontinental**, Paseo de la Castellana, 49. 91 700 73 00, Madrid
- **Bocadillo de Jamón y Champán**, Fernando VI, 21. Avenida Menéndez Pelayo, 15. Madrid
- **Anna de Codorníu Brunch Weekend**, www.annadecodorniuweekend.com/ca

Tena explica el *leitmotiv* de ambos espacios: «Simplemente, hacer bocadillos con ibérico siempre de bellota inspirándonos en las recetas típicas de cada región». Y, además de vinos, carta de champanes de los cuales siempre hay tres por copas. «Quere-

mos que la gente se anime a conocer este vino tan maravilloso y tan desconocido en España», continúa Tena.

También el cava protagoniza estos días iniciativas interesantes. Este mismo fin de semana arranca el **Anna de Codorníu Brunch Weekend** en Madrid, que se alargará durante todo el otoño. Entre las 12.00 y las 17.00 horas, un total de diez establecimientos (el sábado, Babelia Café, Terraza El Enfriador, Terraza Lobbo, La Entretenida y NH Abascal; el domingo, Taberna Los Gallos, Punk Bach, El Velázquez 17, Martinete y NH Eurobuilding) diseñarán una propuesta gastronómica específicamente para la ocasión. Entre los 22 y los 40 euros por persona, platos como los huevos beneditine, carpaccio de buey con trufa, salmorejo con mango al estragón, corvina a las siete especias acompañado de un caldo con crustáceos, ostras al natural o brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo irán de la mano con el citado cava.



Hotel Intercontinental Así luce su propuesta «Chic & Casual»



Hotel Ritz Celebra estos días su Oyster Festival