



Arranca el primer 'Brunch Weekend' de la mano de Anna de Codornú



Ya empieza a oler a otoño en las calles de Madrid. Se nota que ha vuelto la gente, hay más ajeteo en la ciudad y los planes afloran en cada esquina. Aquí te presentamos una alternativa diferente, para que puedas darte un festín gastronómico cada fin de semana. Se trata del **Anna de Codornú Brunch Weekend**, que arranca este sábado 19 de septiembre y que se repetirá durante todos los fines de semana del otoño. ¿En qué consiste? **Diez locales** de referencia de Madrid ofrecerán los **sábados y domingos** deliciosos y sofisticados brunchs a precios muy económicos, entre las 12 y las 17h.

Todos los menús vienen **maridados con Anna de Codornú Blanc de Blancs**, aportando así un toque de distinción a cada uno de los platos. De esta forma, podrás disfrutar de diferentes opciones gastronómicas mientras descubres las amplias posibilidades de maridaje de este cava puro, vivo y con un toque femenino, que es su sello distintivo.

Los restaurantes en los que podrás disfrutar de esta sugerente propuesta son los siguientes:

1.- **El Enfriador**. Una cervecería moderna de estilo neoyorquino situada en el Paseo de la Castellana (muy cerca de la plaza de Lima) donde encontrarás un variado menú a un precio de **22,50€ por persona**. Este brunch incluye carpaccio de buey con trufa, tartar de atún o ensalada templada de burrata y marisco, postre a elegir entre flan de queso, arroz con leche de coco y chocolate, macedonia de fruta fresca, textura de chocolates o arroz con leche caramelizado.

2.- **El Velázquez, 17.** Un lugar cálido y hogareño en el que cuentan con el siguiente menú: de primero, a escoger entre cesta de bollería, waffles hechos al momento, bikini trufado, mini crepes, French toast, choripan o yogurt griego con granola y



fresas; para los segundos se puede escoger entre huevos benedictinos, bagel de salmón y huevos rotos de su elección. Los postres, para compartir, pueden ser fondant de chocolate o helado de yogur con fresas. Y todo este homenaje por tan solo **29€ por persona**.

3.- **NH Collection Madrid Abascal.** Para esta iniciativa los clientes cuentan con dos menús diferentes: uno de adultos y otro para niños. El de adultos (mínimo para dos personas) sale a un precio de **25€ por persona** y el de niños a **13€ por persona**.

4.- **Terraza Lobbo.** Abierta hace relativamente poco, se encuentra situada junto al Auditorio Nacional de Música y para la ocasión ofrece un

menú cerrado para un mínimo de dos personas por **35€ cada una**. El menú se compone de zamburiñas a la plancha con vinagreta de perejil, timbal de boletus y foie con langostinos, risotto de verduritas con aceite de trufa, brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo y tarta casera de dos chocolates.

Con esta propuesta se pretende instaurar la tradición anglosajona del brunch y adaptarla a la actualidad gastronómica de nuestra ciudad. La idea es realizar un succulento viaje gastronómico diferente cada fin de semana, acompañado de la familia, de los amigos y, por supuesto, de **Anna de Codorníu**. Con planes como este, bienvenido sea el otoño.

<http://madriddiferente.com/recomendaciones/arranca-el-primer-brunch-weekend-de-la-mano-de-anna-de-codorniu/>