Medio: Revista

Sección:

Espacio: 105 cm²

ESMADRID MAGAZINE

Febrero de 2008

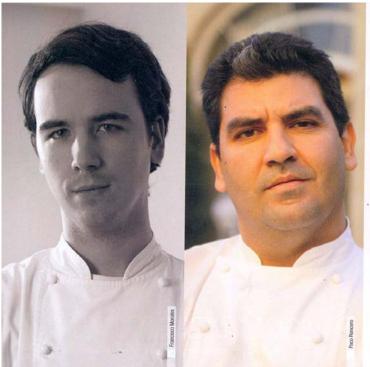
Audiencia:

Difusión: 110.000

Valor Publicitario: 1.285 €

esMADRID*magazine*





La sombra de Ferran Adrià es alargada y, aunque en Madrid no haya un Bulli, si que hay lugares donde sentir su presencia. Uno de ellos es Fast Good, el fast food abierto por el maestro de los fogones. Hay paninis, hamburguesas, bocatines... Discipulos del mejor cocinero del mundo son Sergi Arola - "maestro de ceremonias" en La Broche y Arola Madrid-, Paco Roncero - al frente de la renovada Terraza del Casino-, Darío Barrio - Dassa Bassa es el preferido de la nueva piet-set madrileña-, Jaime Renedo - hace doblete en Asiana y Midnight Rose- y Paco Morales, responsable de Senzone, el restaurante del hotel Hospes Madrid, un cinco estrellas junto a la Puerta de Alcalá.

GASTRONOMÍA GASTRONOMY Discípulos aventajados Outstanding disciples

Ferran Adrià casts a long shadow and, although there is no Bulli in Madrid, his presence is strong in some places. One is Fast
Good, the fast food restaurant opened by
the master chef. It serves paninis; burgers, toasties... Some of the disciples of
the best chef in the world are Sergi Arola
–'master of ceremonies' at La Broche and
Arola Madrid-, Paco Roncero -head of
the renovated Terraza del Casino-, Dario
Barrio -Dassa Bassa, a favourite among
Madrid's new jet-set-, Jaime Renedo
–who doubles at Asiana and Midnight
Rose- and Paco Morales, head of Senzone, the restaurant at the hotel Hospes
Madrid, a five star establishment located
next to the Puerta de Alcalá.

