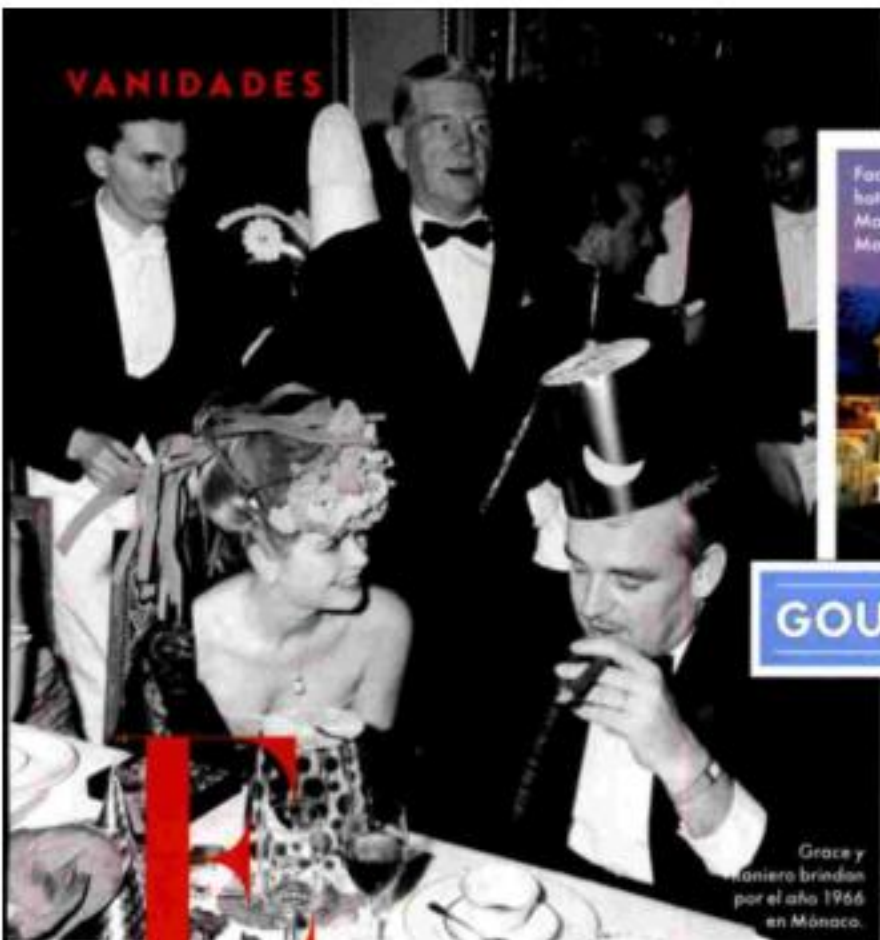


## VANIDADES



Grace y Mariano brindan por el año 1966 en Mónaco.



Fachada del hotel Santo Mauro en Madrid.

## GOURMET

glorioso de un edificio que fue residencia privada de la alta burguesía a la modernidad de uno de los hospedajes más encantadores de Madrid (con un jardín secreto). Por esta esquina de la ciudad también transita la gastronomía, que se reiventa en La Biblioteca (el restaurante del hotel ubicado en el salón más noble del edificio), donde esta Navidad los menús se vuelven más creativos que nunca. ¿Le apetece un almuerzo con brocheta de rape y langostino con *sauquet* de marisco el día de Navidad? ¿Un *brunch* con champán Mumm la mañana de Reyes? ¿O una noche de Fin de Año a ritmo de *swing* y con un menú compuesto de 12 platos de vanguardia que comienza con un ceviche de zamburiñas? Los salones palaciegos se llenarán de notas *swing*, pero con el futuro como protagonista ([marriott.com/AC-Santo-Mauro](http://marriott.com/AC-Santo-Mauro)). - A. M.

Entre los castaños centenarios del jardín del hotel AC Santo Mauro de Madrid las fiestas navideñas traen reminiscencias de aquellas que se celebraban a finales del siglo XIX en los desaparecidos palacetes de la Castellana. Aunque con una diferencia: el interiorismo de Lorenzo Castillo, entre suntuoso y vanguardista, tiende un puente del pasado

## ¡Feliz Exclusividad!

EL HOTEL SANTO MAURO CONVIERTE EL ESPLENDOR PALACIEGO EN UNA PROPUESTA DE VANGUARDIA

## En Bandeja: TENDENCIAS EN 'CATERING' PARA UNA 'SOIRÉ' EXITOSA

SUBE



### ESTRELLAS

Paco Roncero sirve tradición y vanguardia: bravos cubitos. Las estrellas Michelin reformulan la tradición sin perder la esencia.

### LENTOS

Los lentos de productos biológicos *slow food*: como los crujientes sándwiches de Crumb (Madrid) con pan de masa madre.

### FLORALES

Flores comestibles, agua con hierbabuena... del catering BeChic. La tarta *toñ* de Isabel Maestra es otra alternativa.

### EXÓTICOS

Delicias asiáticas para eventos privados. ¿Curry rojo con langostinos; carillera confitada en Teriyaki? Kura, Banzai o Sumo To Gai: cocina zen.

### ACHISPADOS

Bartenders, al estilo del filme *Cocktail*, llevan sus caterings de destilados a casa: Diego Cabrera o el equipo de Ego & Drinks.

BAJA

### FRITANGUEO

Ni frituras que requieran servilleta, ni hojaldres salados. El ajo mejor para casa. Y de las vajillas de plástico, ni hablamos.

### PALACIEGOS

Seman sirvió los manjares de la boda de la infanta Cristina. Exquisito, pero rancio. Otro mal ejemplo, el banquete Aznar-Agag seputó el *bling bling*.

### FUENTES DULCES

¿Para cuando una ley que prohíba las fuentes de chocolate? La fiebre de los macarons amaina. Ahora solo queda dar muerte al *cupcake*.

### APARATOSOS

Regla n.º1: simple & nice. Olvide convertir platos demasiado complejos (cardero relleno, merluza al sésamo...) en miniaturas.

### MEDIASNOCHES

Solo para cumpleaños con la BSO de Cantajuegos. Y una regla de oro: evite aperitivos en diminutivo: *soladitos*, *bocaditos*...