

Dicreme - / - Navidad y Fin de Año en la mesa: 15 propuestas en Madrid y Barcelona - / - Joxe Mari Arbelaitz cierra su restaurante de Miramón

Buscar

SNACKS Patrocinado por:



Redacción
19/12/2014

Navidad y Fin de Año en la mesa: 15 propuestas en Madrid y Barcelona

Reconocidos chefs elaboran sus menús más especiales, algunos con opción a 'take away'

Madrid y Barcelona ya están preparadas para recibir la Navidad y el fin de año más gastronómicos. En esta época en que toda fiesta gira alrededor de una mesa, los chefs *ponen toda su carne en el asador* para ofrecer lo mejor de su cocina y los productos más exquisitos. Menús de Nochebuena, Navidad y Fin de Año, largos, succulentos, con platos festivos, *glamourosos* y preparados, incluso, para llevar a casa. Porque comer en casa en familia, sin tener que cocinar y disfrutando de los platos más tradicionales o especiales, firmados por un reconocido chef, también puede resultar una buena opción para estos días de celebración.

Restaurant Sergi de Meià

En Barcelona, el cocinero **Sergi de Meià**, quien ha estrenado espacio gastronómico propio este año, ha preparado dos menús especialmente ideados para los días de Navidad (65 euros) y San Esteban (60 euros), festividad en Catalunya. Pensados para tomar en su restaurante de la calle Aribau o llevar a casa, las propuestas incluyen platos de siempre como *canelons de rostí i carn d'olla amb tòfona de Vilanova de Meià, escudella* o capón del Penedès farcit a la catalana, que se completan con turrones y neulas artesanos. Para la noche de fin de año, el cocinero catalán desprende toda su creatividad culinaria, sin dejar de lado su filosofía Km0, con platos como gyoza de marisco, pelota de trufa, tartar de pescado de roca, gnochis de trufa, colliubiak de trucha de Tavascan ahumada o el faisán relleno de foie gras y trufa (110 euros). Cocina con productos de proximidad, ecológicos y de altísima calidad y con el *savoir fair* del chef Sergi de Meià.



Sergi de Meià y sus 'canelons'.

Via Veneto

Durante estas fiestas el emblemático **Via Veneto** de la ciudad condal, reconocido con una estrella Michelin, también ofrecerá, además de sus tradicionales menús, un servicio *take away* con una selección de platos navideños para llevar a casa: ostras gallegas vivas, de la Ría de Arousa, escudella con galets, canelons Via Veneto, lubina al horno con patatas y salsa Santurce, capó de Navidad a la catalana, lechón con tatin de manzana, angulas, trufa blanca del Piemonte.... Una selección de altísimo nivel ideado por el chef Sergio Humada que practica una cocina de sabores marcados, elaborada con técnicas actuales.

Bravo (Hotel Vela)



Sala para grupos de Bravo Restaurante.

panetton. En el menú del 25 de diciembre (90 euros) Abellán apuesta por una cocina más tradicional, con platos como la típica *escudella amb galets, carn d'olla*, capón asado de El Prat de Llobregat y una pieza de repostería que no puede faltar este día, el tronco de Navidad. Los canelons no fallan en Bravo tampoco para el 26 de diciembre. Pescadilla, fricandó y mató de monja con flores y miel, además de un buen surtido de aperitivos y postres demostrarán en esa fecha señalada que Abellán apuesta por la cocina catalana, de Barcelona y de calidad. Aunque el gran festival gastronómico de Bravo llega el último día del año: pastilla helada de pisco sour, ostra de Merennes, corte de foie a las cinco pimientos, mollete de queso Saint Felicién y trufa, crema de coliflor con crustáceos, carpaccio de cigalas, parmentier de bogavante, lubina salvaje, liebre a la royale... ¿se le puede pedir más a un menú festivo?

Mercer Hotel Barcelona: Mercer Restaurant

El restaurante del **Mercer Hotel Barcelona**, con Xavier Lahuerta en los fogones tras el fallecimiento de Jean Luc Figueras, no cerrará ningún día por Navidad y se presenta como una propuesta exclusiva para celebrar las fiestas en un marco histórico único. Además de la carta, el restaurante ofrecerá un menú especial para el día 25 (59€), con platos tradicionales navideños como la *escudella* de galets, la dorada con *trinxat* y el pollo *de pagès* a la catalana. Para postre, turrones en texturas, frutos secos, *neules* y moscatel. El 24 por la noche y el 26 también se podrá comer en el Mercer Restaurant a la carta, que por San Esteban incorporará algunos platos especiales como los tradicionales canelons. Para la



Mercer Restaurant.

SNACKS Patrocinado por:



Redacción | 22/12/2014

Pau Arenós publica el libro 'Los Once'

Redacción | 19/12/2014

Navidad y Fin de Año en la mesa: 15 propuestas en Madrid y Barcelona

Mitxel Ezquiaga | 18/12/2014

Joxe Mari Arbelaitz cierra su restaurante de Miramón

Redacción | 17/12/2014

La Navidad con la cerveza más fresca

RECETA EXPRESS Patrocinado por:



www.lecreuset.es

CETT Aula Restaurant CETT
16/12/2014

Crema de coliflor al eneldo y perlas de tinta de calamar

COLIFLOR / ENELDO / CALAMAR La crema de coliflor es un plato de invierno con un toque distinto, sabroso y aromático. Esta crema de textura aterciopelada puede llevarse a la infancia. En este caso, preparamos este plato en una cazuela de cerámica de gres Le Creuset para gratinarla en el horno. [...]

(Más...)



ENOTURISMO EN CATALUNYA

RUTAS POR LAS 11 DENOMINACIONES DE ORIGEN

ENOTURISMO EN CATALUNYA

Ferran Centelles | 19/9/2014

Tocados por la Tramontana

Ruta enoturística por la DO Empordà en Girona Blaise Pascal fue un filósofo francés del siglo XVII que dejó, entre otras, una frase enigmática. Decía Pascal que "el corazón tiene razones que la razón ignora" y aludía a la fuerza de las pasiones humanas, capaces de hacernos tomar decisiones alejadas [...]

(Más...)



ON THE ROCKS Patrocinado por:



Redacción

30/10/2014

Cóctel Italian Fever

Un combinado en homenaje al país invitado a San Sebastian Gastronomika 2014 La furgoneta de Fever-Tree en la calle frente al



Nochevieja, Lahuerta preparará una selección de aperitivos que incluirá foie tradicional al armagnac, tartar de langostino y caviar, macarrón con paté de ave y crujiente de remolacha con trufa. El menú (180€) seguirá con faisán en consomé con ravioli y trufa; vieira con mantequilla blanca y caviar; lubina a la salsa de vino tinto y pimienta y ciervo en lomo con *trinxat* de ruibarbo y crujiente de kiko. No faltarán uvas de la suerte y música en directo para celebrar la llegada del 2015.

Mandarin Oriental Barcelona: Moments y Bistreau



Navidad en Bistreau

Otro hotel que ofrecerá su mejor cocina durante las Navidades es el **Mandarin Oriental Barcelona**. La cocina de vanguardia de los reconocidos chefs Carme Ruscalleda (siete estrellas Michelin) y Ángel León (dos estrellas Michelin) se vestirá de fiesta para celebrar la Navidad en este exclusivo hotel. Los restaurantes del hotel, **Moments** y **Bistreau**, ya han preparado sus menús especiales.

Para Nochebuena, Carme Ruscalleda propone en Moments un menú con lomo de cordero lechal de los Pirineos como plato principal. Lo completarán creaciones como el foie gras dorado con vegetales, fruta y dados crujientes, la coca de cigalas, hortalizas, mozzarella y orégano, el salmónete con cítricos y raíces y el mero con calabaza y olivas. La propuesta del chef Ángel León en Bistreau con Ismael

Alonso al frente empezará con un temaki de ventresca de atún, una ostra japonesa en escabeche tibio y matrimonio de remolacha, *crème fraîche* y caviar. Como entrantes, panceta de pulpo con emulsión de patata cocida en su agua y arroz mar y montaña de espardeñas y papada. La paletilla de cordero lechal con ensalada de anisados y emulsión de crema de queso será el plato principal de una comida que acabará con chocolate negro y frutos rojos.

El día de Navidad, los dos chefs seguirán la tradición y ofrecerán *escudella* y *carri d'olla* y el 26 no faltarán los canelones de Sant Esteve. Para el 25, además, Carme Ruscalleda propone platos como una dorada salvaje con berenjena, cactus y agridulce de higo chumbo y una pintada navideña a la catalana, con fruta confitada. En Bistreau, el menú de Navidad será muy marino: tortilla de camarones, gamba roja ligeramente cocida con su coral emulsionado, vieiras a la *bourguignonne* y rodaballo en brasas de olivas, jugo oscuro de sus espinas y parmentier trufado.

Para dar la bienvenida al 2015, Mandarin Oriental Barcelona prepara una propuesta más sofisticada. En Moments, Carme Ruscalleda y Raúl Balam servirán lubina con salsa juvert, berenjena y bombones de perejil y corzo con castañas y daikon como platos principales. Completarán el menú una coca de bogavante con hortalizas, mozzarella y hierbas aromáticas, foie gras con contrastes dulces, ácidos y picantes y espardeñas y calabazas de colores, entre otros platos. En Bistreau, la cena de Fin de Año también jugará con sabores de mar y montaña. Incluirá erizo de anisados gratinados, merengue de ostra, bogavante con crema de almendras, apio y tomate seco, y merluza de Celeiro en una sopa ibérica, pero también foie gras a la royale de manzana en ósmosis de cava y filete con castañas, jugo reducido y nabo en ensalada trufada. La última cena del año acabará con una selección de quesos y las 12 uvas de la suerte acompañados de 12 especias. El día 1, Bistreau también abrirá puertas para ofrecer un primer *brunch* del año de lujo.



Ángel León y Ismael Alonso.

Yubari

Yubari, el nuevo restaurante de alta cocina japonesa de Barcelona, estrena menús de grupo y degustación coincidiendo con la llegada de la Navidad. Para celebrar las fiestas, Yubari ha ideado tres menús de entre 75 y 150€ pensados para los que huyen de la cocina tradicional navideña y prefieren disfrutar de la alta gastronomía nipona en un ambiente exclusivo. El primero (Discovery Yubari, 75€), incluye tatakí de atún con oroshi de manzana y jengibre, sardinas ume sisho y sashimi de lubina con yuzu como entrantes. Los platos principales son salmón yakitori con ensalada mizuna, magret de pato con salsa goma ponzu y salsifis y una selección del mejor sushi.



Fin de Año en Yubari, otra propuesta barcelonesa.

El Yubari in Kyoto (110€), más completo, tiene la lubina estilo Kyoto, la brocheta de carne de wagyu con trufa de miso blanco y el sushi como platos principales. Además, entrantes como lagyoza de gambas con salsa ponzu de naranja y tartar de ventresca de atún con caviar ruso. Por último, Yubari Sensorial (150€) es un auténtico viaje por los sabores de la alta cocina japonesa: tres degustaciones de ventresca de atún, bacalao negro con saikyo miso, wagyu a la brasa "robata" con setas japonesas, selección de sushi, caviar ruso Beluga Imperial (10gr), foie gras con chutney de yuzu y salsa unagi, etc.

Para el 31 de diciembre, Yubari prepara una noche especial con un menú exclusivo que incluirá bogavante harumaki, sashimi de bonito, salmón aburi, vieiras a la plancha con salsa de jalapeños, sushi y, para los más carnívoros, wagyu con trufa. Para maridar la última cena del año, Lorenzo Cachazo Verdejo Rueda, La Vendimia, Palacio Remondo Rioja 2013 y champagne Louis Roederer Brut Premier, bodega considerada entre las mejores del mundo. La propuesta de Yubari para despedir el año, con un precio de 250 €, incluye la actuación del DJ Xavi Pum, que ha pinchado en locales emblemáticos de la ciudad, como Otto Zutz, Valuart, Sweet Pachá o Nuba.

Miramar

Paco Pérez, chef con cinco estrellas Michelin gracias a sus cinco restaurantes en Barcelona, Girona y Berlín, ha preparado un menú de fin de año muy especial en **Miramar**, que da fin no sólo al 2014 sino también a su temporada 2014 en Llançà. El establecimiento de Girona, que acaba de ser proclamado Mejor Restaurante de Catalunya del año que dejamos, ha preparado una selección de platos siguiendo su filosofía de cocina creativa y emocional, muy influenciada por su entorno: Ostra, dashi, manzana y manzana-sake; pequeña sopa de wonton, mollete de salmón, pimientas y fresas; huevos de codorniz, crema fresca y caviar; bogavante azul en ensalada; Pintada y langostinos en canelón con trufa;



Miramar en Llançà.

Kursaal se ha convertido

ya en un clásico del congreso San Sebastian Gastronomika. Este año, como en los anteriores, expertos bartenders prepararon allí sugerentes combinados con los conocidos mixers, [...]

(Más...)



GALERÍA #YO CANIBAL

Sé 'canibal' por un día! Envíanos tus fotos más gastronómicas a prensa@grupgsr.com o a través del Twitter con el hashtag #yocanibal. Las mejores, las publicaremos en esta sección.



Escudella barrejada del restaurante Sergi de Meia (@Crryryqtpillo)

como de meruza, kokoxas, su piri-piri y anguias; solomillo de Wagyu, salsa trufada, tuétano; patatas cremosas, tupinambo y remolachas y creme brulée, como postre. Un menú de cinco estrellas para una noche que bien lo merece.

L'Eggs/ Doble by Paco Pérez



Paco Pérez en Doble.

chef cinco estrellas.

Els Tinars

El restaurante **Els Tinars** de Llagostera, con una estrella Michelin, ha preparado una selección de algunos de los "grandes platos de la cocina tradicional navideña" para llevar. Tal y como explica su chef, Marc Gascons: "el cliente vuelve a pedir estos platos clásicos, de toda la vida, que si se tienen que hacer en casa traen mucho trabajo, hay que elaborarlos con buen producto, y no todo el mundo tiene los medios ni el tiempo para prepararlos". Por eso, el chef ha decidido recuperar algunos platos de siempre, como el escudella amb carn d'olla, el capón relleno y asado con foie, morcilla, manzana, ciruelas y piñones. Aparte de esta selección, Gascons también ha pensado en otras alternativas más prácticas y económicas, platos más fáciles de preparar y que no traen tanto trabajo como es el caso del suquet de rape y almejas con patatas, o el filete de ternera de Girona a la brasa con patatas trufadas, jamón de Jabugo y salsa de queso Idiazábal.



El chef Marc Gascons con dos de sus propuestas navideñas.

Los postres de este **take away** también tienen un perfil clásico navideño: tronco de Navidad con chocolate y frutos rojos o con fruta de la pasión y chocolate blanco, además de coulant con helado de canela o flan de queso fresco con tartar de fresa, naranja amarga y granizado de limón. Además de poder encargar platos concretos, **Els Tinars** propone menús para llevar que se mueven entre los 35 y los 48,50€ por persona.

Hotel DO: La Cuina del DO



La Cuina del DO.

El restaurante **La Cuina del DO**: de Barcelona no cierra por Navidad y ha preparado menús especiales para los días 24, 26 y 31 de diciembre. Para la noche de Navidad, la propuesta incluye ensalada de codorniz escabechada y pescado de lonja con *suquet* de alcachofas. Para San Esteban, Pere Moreno, su chef, ha preparado platos más tradicionales, como los canelones de pato con bechamel de trufa (menús de 24 y 26: 45€). Para despedir el 2014, **La Cuina del DO** servirá un menú especial que incluirá bogavante con *calçots*, pescado de lonja al horno de leña y cordero lechal con berenjena ahumada y cuajo de leche de oveja (185€). Excepto la nochevieja, en que sólo se servirá el menú, el resto de días se podrá comer a la carta.

Hotel Omm: Roca Moo

El **Hotel Omm**, otro gran hotel de Barcelona, se viste con la mejor gastronomía para la última cena del año en su restaurante **Roca Moo**, asesorado por los hermanos **Roca** de **El Celler de Can Roca** y galardonado con una estrella Michelin.

Su chef, Juan Pretel, ha preparado un menú muy especial con productos de excelente calidad en una propuesta de cocina contemporánea. Audrey Doré, *head sommelier*, ha elegido unos vinos muy especiales para maridar con cada plato buscando la mayor complicidad entre ellos con el fin de potenciar los ingredientes y aromas del plato y del vino. El ágape (295 euros) incluye terrina de foie, confitura de rosas y lichis; tortilla cremosa de rosas; bogavante, patata al azafrán, cítricos y caviar; lubina salvaje con manzana y cava y espalda de cordero asado a baja temperatura, rúcula y carbonara de rebozuelos. Tras las tradicionales doce uvas, se ha organizado una gran fiesta donde no faltarán el cotillón con sorpresas, brindis, baile y concierto de música en directo.



El Roca Moo del Hotel Omm.

Platea Madrid



Marcos Morán, Paco Roncero y Pepe Solla en Platea Madrid.

Asimismo, en Madrid son muchos los restaurantes con platos y menús completos para llevar a casa en Navidad, a los que este año se suma el espacio **Platea**, que no cierra ningún día. Los chefs con estrellas Michelin **Paco Roncero**, **Marcos Morán** y **Pepe Solla**, que gestionan varios locales de este reconvertido cine a través de Sinergias, proponen "sabores de su niñez y cocina casera" de sus respectivas regiones (Madrid, Asturias y Galicia). Croquetas variadas de **El Castizo**, macaron de foie y empanadas de vieiras de **A Mordiscos**, consomé ibérico y sopa cremosa de grelos con lacón de **De Cuchara**, marisco gallego de **As Bateas**, meloso de rabo de toro con reducción de PX o clásico cochinillo confitado con manzana de **Entrecortes**, son algunos

Platea Madrid



Marcos Morán, Paco Roncero y Pepe Solla en Platea Madrid.

Asimismo, en Madrid son muchos los restaurantes con platos y menús completos para llevar a casa en Navidad, a los que este año se suma el espacio **Platea**, que no cierra ningún día. Los chefs con estrellas Michelin Paco Roncero, Marcos Morán y Pepe Solla, que gestionan varios locales de este reconvertido cine a través de Sinergias, proponen "sabores de su niñez y cocina casera" de sus respectivas regiones (Madrid, Asturias y Galicia). Croquetas variadas de El Castizo, macaron de foie y empanadas de vieiras de A Mordiscos, consomé ibérico y sopa cremosa de grelos con lacón de De Cuchara, marisco gallego de As Bateas, meloso de rabo de toro con reducción de PX o clásico cochinillo confitado con manzana de Entrecortes, son algunos de sus platos navideños, con un precio medio por

menú individual de 35 euros. Otra opción de Platea es disfrutar de los menús de Nochevieja y Año Nuevo en Arriba, el bistró de Ramón Freixa.

Chiscón y Rubaiyat

Platos de fiesta para comer en casa hay para todos los gustos, como los que tradicionales renovados que ofrece el cocinero Miguel López Castanier en **El Chiscón** -foie-gras de pato y compota de manzana, alcachofas a la cordobesa, chipirones en su tinta con arroz especiado y perdiz estofada con compota de invierno, por entre 25 y 27 euros la ración para dos- o los asados navideños de **Rubaiyat**, un especialista en carnes que cocina capón relleno con foie y trufa, cochinillo asado o confitado y pavo relleno con distintas guarniciones, ideales para mesas que congreguen a más de ocho personas.



Artículos relacionados: