

Alter ego / GOURMET

EL APERITIVO PERFECTO

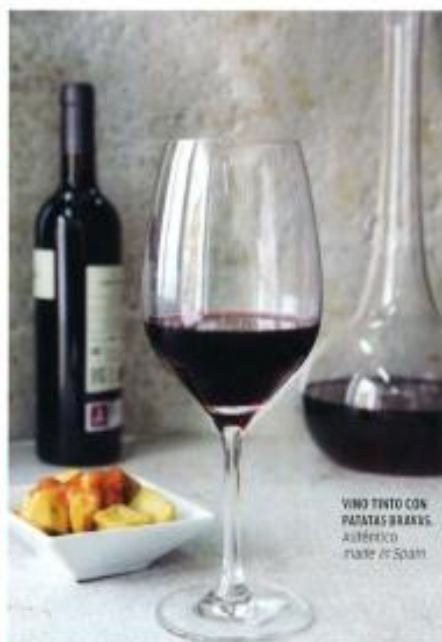
¿QUÉ ACOMPAÑA MEJOR AL 'GIN-TONIC'? ¿Y A LA CERVEZA? PACO RONCERO, EL CHEF DOS ESTRELLAS MICHELIN, COMPARTE SUS MARIDAJES PREFERIDOS. AJUNQUE LA COMBINACIÓN PERFECTA, LO SABEMOS TODOS, ES AMIGOS+BAR+DOMINGO.

POR TERESA OLÁZABAL

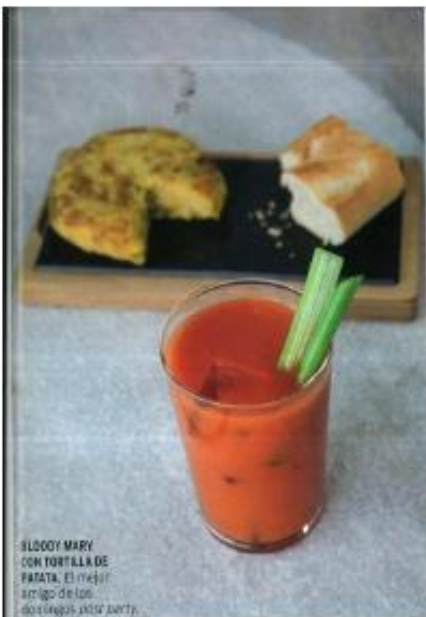


DOMÓ. CÓCTELES CON GASTRONOMÍA DE ALTURA

Asesorado por Paco Roncero y dirigido por el chef Luis Barrolomé, este local de ibiza, en los bajos del hotel 561 Collection Eurobuilding de Madrid, permite que, de la manera más informal, podamos probar buenos cócteles y las mejores bebidas con platos o tapas de alta gastronomía. Son famosos sus aperitivos nacionales versionados, como los Bravas del Toro, sus carpacchos de lubina con chermouche...



VINO TINTO CON
PATATAS BRAVAS.
APERITIVO
Típico de Spain.



**BLOODY MARY
CON TORTILLA DE
PATATA.** El mejor
amigo de los
días largos para party.



**'GIN-TONIC'
CON ALMONDAS FRITAS.**
Si tiene un zócalo frío,
te sientan bien los salados.



Las BURRILLAS
son las
mejores
compañeras
del ibérico.



**VODKATIN
CON GILDAS.**
Un combinado
fácil de beber
que se lleva
bien con
los vinagres.