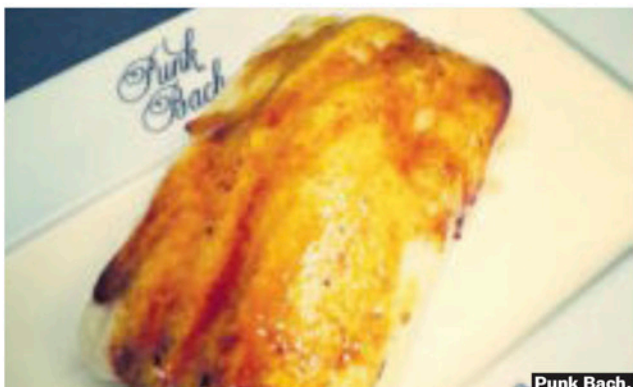
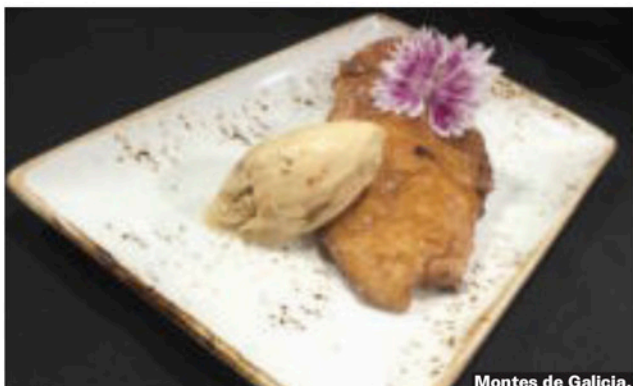


Torrijas

A fondo



Punk Bach.



Montes de Galicia.



La Duquesita.

Merendar torrijas es otra de las gracias de la Semana Santa. En la coqueta cafetería **La Madrileña** (Costa Rica, 15), presidida por la musa Cibeles, tampoco faltan las recetas clásicas, 100 % artesanas. Alejandro Montes, alma de la boutique de alta pastelería **Mama Framboise** (Fernando VI, 23 y Platea), propone sus torrijas de brioche empapadas en crema inglesa ligera de vainilla y caramelo, fritas en aceite de oliva y rebozadas en azúcar con un toque de spéculoos. Irresistibles para acompañar el café de media tarde.

Paladares de autor

La antítesis de la devoción por los sabores tradicionales se encuentra en un grupito de recetas rebeldes, transgresoras y cosmopolitas encabezadas por **Punk Bach** (Pº de la Castellana, 74), cuya torrija es un pan de leche bañado en una mezcla de leche, huevo, vainilla, cáscara de naranja, limón y azúcar, acompañada de una crema

«Calabaza, zanahoria, vainilla, piña... Las nuevas torrijas suman ingredientes sorprendentes»

especial de calabaza que se flambea con azúcar sobre la torrija una vez frita. En **La Tasquita de Enfrente** (Ballesta, 6), Juanjo López también se sale de la fila. Crujiente por fuera y cremosa por dentro, con notas a canela y limón, su torrija mantiene el sabor de toda la vida pero un aspecto muy distinto. **Bacira** (Castillo, 16) carameliza igualmente su torrija y pone su toque de mestizaje con una sopa de vainilla y lemon grass con helado de canela.

Elaborada con pan de brioche especial en el obrador del restaurante, empapada en leche y nata y congelada para sellar los sabores: la de **Domo** (NH Collection Eurobuilding) no es una torrija cualquiera. Los fogones de **Urkiola Mendi** (Arturo Soria, 51) llevan más de 10 años de tradición y pasión, pero también de autenticidad, de ahí que

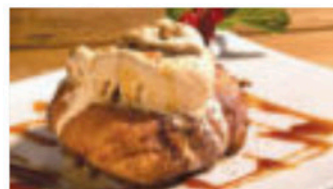
Bocados de alta cocina



Bacira. La doble personalidad mediterráneo-asiática del local altera (para bien) su visión de este dulce.



Atrapallada. El pan de brioche se carameliza con violeta y se presentan con un fondo de crema inglesa. Puro deleite.



Los Galayos. Ni helado ni crema. Las torrijas se bañan en Pedro Ximénez en este espacio centenario.