

# F | U | E | R | A   D | E   C | A | R | T | A

## REAPERTURA

### NUEVA VIDA PARA «LA DUQUESITA»

El cierre de la centenaria pastelería pilló a muchos por sorpresa. Hace seis meses, Luis Santamaría, tercera generación de reposteros del establecimiento, abierto en 1914, colgaba el mandil: tocaba jubilarse. El duelo por la clausura apenas duró unas semanas, cuando se anunció su reapertura, auspiciada por el repostero catalán Oriol Balaguer, quien ya cuenta con una golosa *boutique* en el barrio de Salamanca. La versión 2.0 de *La Duquesita* (Fernando VI, 2. ☎ 91 308 02 31) ha reabierto sus puertas, justo antes de terminar 2015, con un lavado de cara que ha respetado sus elementos originarios y distintivos. También los



chocolates y postres tradicionales, los productos de temporada y la repostería artesana elaborada a diario en el obrador de la tienda: Balaguer ha orientado su vena creativa hacia los sabores de toda la vida. Así, a los clásicos ponche, tarta de limón, milhojas, selva negra o palmeras de chocolate se su-

man sus demandados cruasanes, roscones y panettones y nuevas recetas, como las tartas *Duquesita* (cuatro texturas de chocolate y un 70% de cacao grand cru), *Carlota* (bizcocho de almedra, compota de fresa y espumoso de vainilla) y *Tradición* (cremoso de bombón y espuma de lima) o el postre *Ópera* (vainilla, chocolate y café).

