

EN EL 'TOP 10' MÁS GOURMET

Además de los fermentados, este año harán su regreso triunfal las vajillas retro y los platos de puchero, se beberá café con denominación de origen y triunfarán –si el bolsillo lo permite– los supervinos por copas. Toma nota.



DE LA ABUELA
 Todos asociamos los platos de **La Cartuja de Sevilla** y **Sargadelos** a las celebraciones en casa de los abuelos, pero ahora –en pleno *revival*– lucen orgullosos en las mesas más de moda. Los hoteles **Landa**, en Burgos, y **Cotton House**, en Barcelona, incluso cuentan con sendos diseños exclusivos de la prestigiosa casa sevillana, y el restaurante **Rómola** con uno que moderniza los clásicos de la empresa gallega.



CONFIANZA CIEGA

Reservas tu plaza pagando un menú que hasta el mismo momento de la cena no sabrás en qué consiste. ¿Arriesgado? Puede, pero los fieles a **Fismuler**, en Madrid, no han dudado en sumarse a sus cenas sorpresa.



SIEMPRE CON D.O.

Con la fiebre por el café de especialidad ya no sirve cualquiera. Ahora, especialistas como Santiago Rigoni, de **Toma Café**, o los chicos de **Hola Coffee**, recorren el mundo en busca de los mejores granos y el origen (Kenia, Etiopía, Panamá...) siempre ocupa un lugar privilegiado en sus paquetes.



¿CLÁSICO?

La caza se quita de encima todos los tópicos y pasa a formar parte de platos 100% actuales: *gyozas* de jabalí en **99 Sushi Bar**; *rendang* de jabalí (en la foto) en **Latasia**, tartar de corzo en **Apicius**...



PURA NOSTALGIA

Diversas pastelerías están recuperando dulces tradicionales. Por ejemplo, **La Duquesita** ha creado una preciosa caja de barquillos ideal para regalar.



PARA REGALO

Si aún no te suena, seguro que lo hará pronto. El *papillot* es la técnica *viejuna* de moda y en el último año la hemos visto en los estrellados **Dstage** y **Dos Cielos** o en **Level Veggie Bistro** (en la imagen).



CON CUCHARA

Casa Bonay, en Barcelona, o los madrileños **Tatel**, **Bibo** y **SQD** son los locales de moda que se apuntan entre semana y como antaño, al plato de puchero (cocido, fabada, lentejas...). Y si es con cuchara de plata, mejor.

ARRIBA, CUCHARA DE PLATA DE VILLEROY & BOCH (VER PRECIO).



¡LO QUIERO!

Según Deliveroo el interés por los donuts ha aumentado un 88% y triunfan los novedosos **Delish Vegan** –su madrileña modalidad vegana– o **Chöck** –en Barcelona–.



SOLO PARA SIBARITAS

¿Una copa de vino por 150 €? Sí, si se trata de un vino muy, muy especial. Puedes disfrutarlos en **Tribut Petit Celler** (Barcelona) o **Burgundy** (Madrid).