

ENTRE LA COCINA TRADICIONAL Y LA MEDITERRÁNEA

El barrio de Salamanca sigue ampliado su nómina restauradora. El penúltimo nombre en incorporarse a ella es **LA CABEZONA** (Príncipe de Vergara, 8. ☎ 91 576 10 67. Cerrado domingos noche. Precio medio: 30 €). Ubicada en un antiguo local que siempre ha estado vinculado a la cervecería clásica, esta casa de comidas, que cuenta con barra, comedor, reservado y terraza, ha querido mantener la esencia del edificio –data de 1910– y el alma de bar castizo.

Tras este negocio que apuesta por el servicio de vieja escuela se halla un equipo experimentando, desde la jefa de sala y socia, Tina Almeida (más de 20 años en el mundo de la hostelería), hasta el asesor gastronómico, José María Ibáñez (*El Gordo de Velázquez*), y el responsable de los fogones, el chef Fernando Pérez (*La Sal de Montalbán, Pandelujo, Arola Gastro* y varios restaurantes marineros de Alicante).

La propuesta de *La Cabezona* gira en torno a una oferta informal en la barra (molletes de solomillo de buey, de jamón ibérico o de bacalao con pimientos; raciones de ensaladilla, rabas, croquetas, anchoas de Santoña y huevos rotos con jamón; conservas de berberechos, navajas, mejillones... Todo acompañado de cañas, vinos por copas y vermú de grifo) y a otra de cocina tradi-



LA CABEZONA



PATHIO

cional actualizada y de producto en el comedor. Así, por su carta desfilan desde berenjenas fritas con hummus y miel de caña; arroces como el de gamba roja de Palamós y pastas hasta carnes y pescados como el timbal de rabo de toro, la carrillera de ibérico al vino tinto o la suprema de merluza y ajo *coloraó*, además de sugerencias en función de la temporada, como platos de cuchara.

Con un espíritu divertido y sin complejos nace en el centro de la capital **PATHIO**

(Hortaleza, 118. ☎ 91 622 66 76. No cierra. Precio medio: 25-30 €). Zona *lounge* con sofás destinada a los cócteles y al tapeo; reservado y salón, presidido éste por una cocina vista de la que sale una propuesta protagonizada por recetas mediterráneas con guiños internacionales. Por ejemplo, tacos de pollo especiado con salsa de tomate verde y aguacate; flor de alcachofa a la plancha con romesco coreana; canelón wanton de rabo de ternera; patacón de cochinita pibil; tiradito de presa; salmón confitado con salsa de puerros... Además, de lunes a viernes, menú de mediodía (13,90 €) y, por las noches, de jueves a sábados, música y Dj.

Como cierre, nada mejor que llevarse algo dulce a la boca. El *Hyatt Centric Gran Vía Madrid* ha inaugurado este otoño la tienda **PALME-**

RITAS ORIGINAL (Gran Vía, 31. No cierra). Tanto a pie de calle como dentro del hotel, en su espacio *Ondas: Vermutería + Lounge*, y también para llevar, estas mini-palmeras han sido diseñadas por Alejandro Montes –fundador de *Mama Framboise*– y cuentan con hasta 12 sabores diferentes, como *Pistacchio, Tropicana* o *Nocciola*. Elaboradas a partir de cacao natural, con base de hojaldre de mantequilla y miel; rellenas de confituras de frutas, pralinés o chocolates y con *toppings* como *Pink Panther* o *cheesecake*, se pueden adquirir por unidades (1,70 €) o en packs de seis (9,90 €), 12 (18,50 €) o 24 (29,95 €).



PALMERITAS ORIGINAL



PLANES. DOMINGOS PARA COMER Y SESTEAR. El séptimo día de la semana es para el común de los mortales una jornada de descanso o de disfrute a cuerpo de rey. Y con este leitmotiv el *Hotel Índigo Madrid Gran Vía* (Silva, 6. ☎ 91 200 85 85) pone en marcha, por tercer año consecutivo, su propuesta *Los domingos de cocido y siesta*. Durante los meses de diciembre, enero y febrero, su restaurante, *El Gato Canalla* –ubicado en la primera planta del edificio–, ofrecerá un castizo menú protagonizado por el puchero madrileño por excelencia (servido en tres vuelcos: la sopa con fideos finos, los garbanzos con verduras y las carnes), acompañado de postre, bebida y una siesta de lagrimón (o sea, de dos horas y media) en una de las habitaciones del establecimiento hotelero. Precio: 45 €.

