

MENÚ-DEGUSTACIÓN ■ Cena-maridaje

El Wellington tiente a la afición limeña

- ★ ESTA NOCHE, EL RESTAURANTE HUACA PUCLLANA SE TRANSFORMA PARA RECIBIR LA PROPUESTA CULINARIA DEL HOTEL MADRILEÑO
- ★ LOS CHEFS ESPAÑOLES PROPONEN UN MENÚ CON TOQUE TAURINO

En temporada taurina, la cocina del reconocido hotel Wellington de Madrid propone a la gastronómica afición limeña un menú distinto, al estilo de los restaurantes que tienen su sede dentro de este edificio, que empezó a construirse en el barrio de Salamanca hace más de medio siglo y que hoy forma parte del patrimonio arquitectónico de la capital española.

Javier Librero, chef ejecutivo del Wellington, junto con el propietario del restaurante Goizeko, Jesús Santos, y su chef David Marcano ofrecen desde anoche

una experiencia distinta a los comensales del restaurante Huaca Pucllana.

Junto con ellos, completando el equipo del Wellington –hotel que nació con vocación torera, desde que el gran ganadero D. Baltasar Ibán colocó la primera piedra del recinto–, ha llegado también el chef y dueño del restaurante Kabuki, Ricardo Sanz, uno de los recordados ponentes internacionales de la feria Mistura 2009, quien hace 15 años descubrió el mundo del sushi. Precisamente gracias a su propues-

ta en torno a la cocina japonesa en España es que hace algunos días el chef ha podido celebrar su ingreso al universo de la guía Michelin, que le ha concedido su primera estrella.

Así, con esta selección de destacados chefs de la gastronomía española, Marilú Madueño, chef de Huaca Pucllana, comparte su cocina para tentar a sus comensales con un menú maridado que incluye diez platos distintos.

Empieza con el carpaccio de vieiras con sal de chorizo, para seguir con una corvina con pa-



EQUIPO. La chef Marilú Madueño rodeada por los chefs españoles de los restaurantes del hotel Wellington de Madrid.

pa y mojo y después un lenguado con trufa blanca.

Un atún picante viene a continuación, para luego dar paso al mero en caldo corto en salsa verde y después los españolísimos chipirones en su tinta.

A continuación, las carnes rojas: carrillera de cerdo con puré de calabaza y comino, así como el rabo de toro deshuesado con guiso de garbanzos y hongos de estación.

Una cuajada de leche de cabra con frutas da paso al final, que corona con unos churros con chocolate. El maridaje propuesto para esta cena plantea empezar con una copa de cava y seguir con los vinos Albariño Valmiñor, Rías Baixas 2008; Abadía Retuerta Primicia, Sardon del Duero 2007; MO Monatrel, Viña Salinas 2007; y Aster Ribera del Duero, Crianza 2002. ●

MÁS INFORMACIÓN

Hotel Wellington en Huaca Pucllana. HORARIO: Hoy, 8 p.m. Gral. Borgoño c. 8, Miraflores. RESERVAS: 445-4042