

Gastro TENDENCIAS

¿Te imaginas comiendo en un RESTAURANTE 'OCULTO' dentro de una tintorería? ¿Quieres que un CHEF PRIVADO te prepare el almuerzo? ¿Sabrías hacer un huevo cuadrado? Te damos las respuestas.

por SARA CUCALA



JUEGOS GEOMÉTRICOS

Da forma a tus huevos con el Ovo de la firma Lékue: un molde de silicona para cocer huevos con graciosas formas. Hay 3 modelos: semiesfera, cuadrado (en la imagen superior) y cilíndrico. Cada uno cuesta 9,90 €. Más información en www.lekue.es.



CAFÉ SOSTENIBLE

Nespresso acaba de presentar el café Dhjana, un arábico procedente de Mogiana (Brasil). Es de edición limitada y forma parte del programa *Sustainable Quality*, que presta asistencia y ayuda a los agricultores con el fin de mejorar sus cosechas.

Del 20 al 23 de noviembre tendrá lugar
San Sebastián Gastronomika 2011. Más información en
www.sansebastiangastronomika.com.

BODEGA

Si quieres estar a la última en vinos, no dejes de probar **Corimbo 2009**, de la bodega Roda de la Ribera del Duero, un 100% uva tinta del país (20 €); y **Terra do Gargalo Godello**, un blanco plurivarietal del diseñador Roberto Verino (10 € aprox.).



UNA HISTORIA DE SIEMPRE

El restaurante 7 Portes cumple 175 años y sigue teniendo la **carta de cocina tradicional más atractiva de Barcelona**. Está ubicado en el centro histórico de la Ciudad Condal (Pg. Isabel II, 14). Teléfono: 933 19 30 33.



ESCUELA DE SIBARITAS

YO TE LO GUISO, TÚ TE LO COMES

Nos llegan dos tendencias que han arrasado en Londres y Nueva York. La primera es dejar que un chef se cuele en tu casa para hacer un *show cooking*, dar una clase de cocina o preparar un **menú a medida**. Este es el caso de **El Chef en casa**, www.chefencasa.com. La segunda son los restaurantes clandestinos: comer en una tienda de muebles, en una peluquería o en cualquier otro sitio imaginable. Infórmate en la web de **Chi Ton**: www.urbansecrets.com.



ACÉRCATE

a **Mundothermomix®**
Este congreso se celebrará en Ifema (Madrid) durante los días 18, 19 y 20 de noviembre. En Mundothermomix® disfrutarás de clases magistrales de la mano de algunos de los mejores chefs, como Pepe Rodríguez (en la imagen), Ricardo Sanz... Además podrás asistir a talleres temáticos y degustaciones. Insíbete en www.mundothermomix.com.