

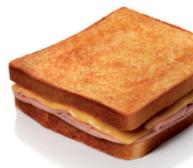
## RESTAURANTES SIN GLUTEN



## NEW YORK BURGER

General Yagüe, 5. Recoletos, 4 y Castellana, 89. Madrid.  
www.newyorkburger.es

Tiene una carta exclusiva para los amantes de la cocina americana con intolerancia al gluten. Disfruta igual que el resto de tus acompañantes de entrantes, ensaladas completas, sándwiches, hamburguesas, bebidas y postres. Todos estos productos están certificados por la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten (ACySG).



## RODILLA

Varios establecimientos en España.  
www.rodilla.es

Ya no tienes excusa para empezar el día con un buen desayuno, disfrutar de una deliciosa merienda o saborear sus productos en cualquier momento del día. Sus opciones sin gluten se amplían con sus sándwiches calientes de pavo, queso cheddar y cebolla caramelizada; el de bacon, queso y barbacoa; o el clásico de jamón y queso. Y ahora con oferta en tu menú de sándwich más refresco. Ya puedes disfrutar de ellos en más de 100 locales. Certificados por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE).

## VIPS

Más de 90 restaurantes en España.  
www.vips.es

Toda una carta llena de opciones sin gluten para que puedas tomar los platos más famosos de este establecimiento (nachos, sándwiches, quesadilla, hamburguesa, lasaña, tortitas, brownie o copa de helado) y hasta cerveza sin gluten y a un precio igual que el de la carta habitual. Certificados por FACE y la Associació Celíacs de Catalunya.



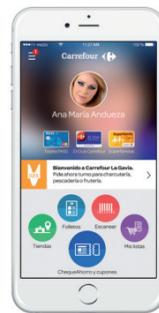
## EXPERIENCIA CULINARIA

## NOCHES GASTRONÓMICAS

Reservas en: reservas\_real@lifegourmetcatering.es  
Teléfono: 91 516 06 70.  
www.teatro-real.com

Los días de función del Teatro Real el catering del chef Ramón Freixa ofrecerá, en exclusiva para el público asistente a los espectáculos de ópera, un servicio de cena en el antiguo salón de baile. Hazte con un hueco reservando de forma anticipada hasta cuatro horas antes del inicio de la función. Podrás degustar una propuesta gastronómica diseñada específicamente para cada espectáculo por Freixa.

## EN LA RED



## APP CARREFOUR

www.carrefour.es  
Disponible para iOS y Android.  
Gratuita

“Mi Carrefour” es la aplicación que te permite hacer la compra donde y cuando quieras.

Puedes pedir turno en los mostradores del supermercado y ver el tiempo de espera o hacer la compra a través de tu voz sin necesidad de escribir. Dispones de un amplio surtido de marcas, productos frescos y de necesidades especiales (celíacos, alérgicos), además de ofertas y promociones online. También tiene función de recordatorio de tus listas y pedidos anteriores que podrás editar y compartir cuando vaya otro a hacer la compra, y acumula un 1 % en cheques ahorro. Pago fácil y seguro y entrega de tu pedido en 24 horas.



## WEB NATURARLA

www.naturarla.es.

Encuentra recetas, trucos y consejos de nutrición que estimularán sus sentidos. Vota tus platos preferidos, descarga cupones descuento, apúntate a cursos de cocina y comparte tus experiencias. Deja que los chefs Mario Sandoval y David García te sorprendan con sus recetas e ideas; aprende el origen de los alimentos, sus propiedades y cómo educar el sentido del gusto de manos de expertos; conoce los ingredientes y valores nutricionales de los quesos y mantequillas de Arla Foods; y encuentra planes en familia, manualidades o consejos para las redes sociales. Y si tienes dotes de bloguero, dispones de un espacio para publicar tus recetas y ganar un lote de productos.

## GASTROPLANES



## DÍA DE MERCADO

Primer sábado de cada mes.  
De 10:00 a 15:00 horas.  
Cámara agraria de la Comunidad de Madrid.  
Pº Puerta del ángel, 4.  
Recinto Ferial Casa de Campo.  
www.camaraagraria.org  
91 463 81 50.  
Entrada libre.

Productores y artesanos de Madrid venden sus productos directamente al público. Verduras y hortalizas de temporada, carnes de ganaderías autóctonas, panes artesanos, embutidos, vinos, aceites, quesos, lácteos, aceitunas, cervezas artesanas, embutidos, dulces y mucho más permitirán hacer una compra sana, variada y de proximidad.

## MADREAT

Tercer fin de semana de cada mes.  
Viernes y domingo de 12 a 18 horas.  
Sábado de 12 a 24 horas.  
Jardines del Complejo de Azca. Madrid.  
www.madreat.org  
Entrada libre.

Puestos de comida callejera para conocer y saborear las propuestas tanto de chefs consagrados como noveles. Más de una veintena de camiones y puestos que ofrecerán gastronomía de alta calidad a precio accesible. También una gran carpa con demostraciones de cocina en directo, cursos de cocina, catas y un escenario con música y actuaciones en directo.



## BARRIOS PARA COMÉRSELOS

Del 15 al 25 de octubre. Retiro.  
www.mahoudrid.com/paracomerselo

Una gran ocasión para valorar cómo es la cocina de los barrios más castizos de la capital y fomentar el momento del aperitivo, recuperando la tradición de las recetas elaboradas con escabeches y conservas como ingredientes básicos. En esta ocasión, el Retiro se convertirá en una deliciosa experiencia gastronómica relacionada con el mar. Prueba tapas innovadoras y vótalas en la web para entrar en un sorteo muy especial y delicioso.

## LIBROS



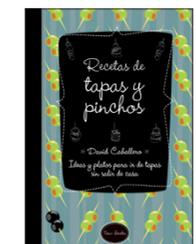
COCA-COLA  
RECETAS DE LA  
FELICIDAD  
V.V.A.A.  
Editorial Planeta de Libros.  
128 páginas. 10,95 €.

A partir de ahora esta bebida será el ingrediente estrella de tus platos. Más de 30 sorprendentes platos y combinados: alitas de pollo, cupcakes, ponches, etcétera. Además, el libro desgrana la fascinante historia de la Coca-Cola, con fotografías de las personas y lugares que forman parte de la herencia de la compañía, y ofrece un exquisito recorrido por los anuncios y eslóganes más representativos.



REPOSTERÍA  
CASERA  
Mª Jesús Gil de Antuñano.  
LID Editorial.  
295 páginas. 16,90 €.

Un vademécum de la repostería con las recetas de los postres de toda la vida, así como preparaciones más actuales: tartas ligeras, copas de frutas, helados caseros, salsas o licuados. Más de 300 preparaciones explicadas paso a paso y acompañadas de fotografías, trucos, consejos y técnicas que facilitarán su elaboración gracias a las manos de exta experta.



RECETAS  
DE TAPAS Y  
PINCHOS  
David Caballero.  
Now Books.  
256 páginas. 21,90 €.

Este joven cocinero hace una recopilación de aquellos momentos especiales en los que necesitas cocinar para otros y te propone: platillos, tapas, pinchos, montaditos y dulces fáciles de cocinar en casa. Todos pensados como un menú con postre y bebidas incluidas. Desde las recetas más clásicas hasta las más atrevidas.