

GASTRONOMÍA

El menú exclusivo de Moët & Chandon

Mario Sandoval recrea el otoño gastronómico al estilo de Paul Bocuse en el Hotel Orfila de Madrid

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Burbujas y alta gastronomía, un tándem perfecto. A partir del 20 de noviembre, Moët & Chandon, con motivo del el 150º aniversario del champán Moët Impérial, propone una experiencia gastronómica en los salones del Hotel Orfila de Madrid, que este año también celebra su 20 aniversario y donde también tendrá protagonismo el cine.

Para ello, la *maison* francesa ha encargado al chef Mario Sandoval, dos estrellas Michelin en el restaurante Coque de Madrid y chef ejecutivo del restaurante El Jardín de Orfila, un menú acorde con la celebración, que pretende rendir homenaje con la elaboración de algunos platos al maestro Paul Bocuse, uno de los exponentes del refinamiento culinario del siglo XX.

Se trata de siete cenas, que se celebrarán del 20 al 23 y del 28 al 30 de noviembre, con capacidad para 50

comensales, que podrán disfrutar de cinco platos con ingredientes de otoño y uso de técnicas de la *nouvelle cuisine*.

El menú de Sandoval comienza con un consomé de ave hojaldrado, en recuerdo de la famosa sopa de trufa sellada con hojaldrado que Bocuse elaboró para la recepción celebrada en el palacio del Eliseo el día que el presidente Valéry Giscard d'Estaing le impuso la cruz de la Legión de Honor.

Continúa con otra receta, convertida en un clásico de la alta cocina, una terrina de foie al calvados con manzana asada, el preludio de un rodaballo cubierto con pilpil de mantequilla negra y puré trufado. Y sigue con una pularda a baja temperatura con piel de trufa y setas de temporada. Cierra el festín culinario con una tarta de chocolate con bizcocho de praliné y crujiente de naranja.

Los asistentes se sumergirán en una experiencia de cine y de teatro inmersivo, junto con el ci-



Arriba, una de las salas del Hotel Orfila de Madrid; debajo, el chef Mario Sandoval.

neasta Gerardo Olivares, un cortometraje inspirado en una historia de superación y celebración, a través de una obra protagonizada por Manuela Vellés y Peter Vives. Las plazas salen a la venta el 4 de noviembre a través de la página web www.moetimperial150.es y en puntos de venta de El Corte Inglés. Los beneficios se destinarán a un proyecto solidario.

Hotel Orfila: Orfila, 6, Madrid. Tel. 917 027 770. www.hotelorfila.com.



Terrina de foie con manzana asada.



Tarta de chocolate.



Rodaballo con mantequilla negra.



Pularda con piel de trufa.



Consomé de ave hojaldrado.

Con sentidos

- **Nueva imagen.** La nueva añada de 2016 de Finca Monasterio de Barón de Ley estrena imagen, y coincide con la inauguración de las nuevas instalaciones que la bodega ha inaugurado en Mendavia. Cuando salió al mercado en 1999 fue considerado uno de los primeros vinos de Rioja de alta expresión. Elaborado con tempranillo, ha pasado 18 meses en barricas nuevas de roble francés y se ha criado durante seis meses en *foudres* de 10.000 litros de roble francés y depósito. El resultado es un vino de intenso color cereza. En nariz dominan aromas a fruta en mermelada y a maderas. En boca tiene estructura, sabroso, expresivo, equilibrado y muy elegante. Precio: 18 euros.



- **Un clásico actual.** Las intensas memorias de toda una generación: la vida de una mujer durante el primer tercio del siglo XX. *Testamento de juventud* (Periférica & Errata Naturae, 27,50 euros) es considerado un ambicioso clásico que se reedita constantemente en Gran Bretaña y ha dado origen a películas, series de televisión y obras de teatro. La autora, Vera Brittain, conocida también por sus ideas pacifistas y feministas, dedicó casi 20 años a escribir esta obra, que cuenta la vida de la juventud que sufrió la Primera Guerra Mundial y la posguerra. Una obra precisa, hermosa y llena de verdad que retrata las vivencias y recuerdos de toda su generación.



- **Plata en los pies.** Lleva el sello de Hogan, firma de zapatos italiana perteneciente al grupo Tod's, una de las referencias en el trabajo artesano de la piel. Todo ello es garantía de saber hacer, ya que el grupo es una referencia en la industria del calzado, un negocio que hoy cotiza en Bolsa, y que fue fundado a inicios del siglo XX por Filippo Della Valle, zapatero y abuelo de los actuales propietarios, Diego y Andrea Della Valle, que en los años 70 ya exportaba a Estados Unidos. Con sede en Sant'Elpidio a Mare, (Italia), el grupo cotiza en la Bolsa de Milán. Al otoño le ponen brillo, con el botín plateado con cordones de la colección de hombre. Precio: 525 euros.



- **Cristales en la montura.** Daniel Swarovski, un joyero de Bohemia, deseaba que todo el mundo pudiera acceder a los cristales. Para ello patentó una máquina para el corte de cristales, y en 1895 fundó Swarovski en Wattens, en los Alpes austriacos, un lugar de abundantes fuentes de aguas. Esos cristales los ha llevado a las monturas de gafas, que ha encargado a la firma Marcolin. La última colección celebra la magia de esos cristales en las molduras. De siluetas modernas, líneas puras y detalles brillantes, los diseños se guían por el concepto *follow the light*. Con una finalidad: poner luz en la mirada. Precio: 180 euros.