CON BUEN GUSTO

¿Disfrutas a la mesa? Pues toma nota de los templos 'gastro' que abren sus puertas, de los nuevos bocados 'delic' y de todo lo último en llegar al universo 'gourmet'.

POR VIRGINIA LOMBRAÑA

1. *Plan detox en la nieve*

Si te gusta esquiar, aquí tienes una razón más para acercarte a la estación Soldeu-El Tarter: su recién inaugurado Exceptional Tea Lounge Experience, un espacio híbrido entre un *tea lounge* y una pastelería con obrador propio, donde podrás disfrutar de maridajes y de una extensa carta de tés, cócteles, *mocktails* –cócteles sin alcohol–, batidos e infusiones *(Grandvalira, Andorra la Vella, www.grandvalira.com).*

2. *De tapas*

Descubre el nuevo Lateral Consell, donde se funde la campiña inglesa y el *bistrot* francés. Raciones, pinchos y un menú *non-stop* basado en una cocina mediterránea de ensaladas, pescados y carnes. Y para los días especiales, prueba su selección de cócteles *(Consell de Cent 329, Barcelona, www.lateral.com).*

'La evolución sencilla', de Óscar Velasco. *Un libro autobiográfico del chef de Santceloni (2* Michelin). Incluye 52 de sus recetas más emblemáticas. ¡Y se pueden hacer en casa, no se necesita un laboratorio! (42 €).*

Aceite de oliva virgen extra 'Pago de Espejo'. *De variedad picual, con una entrada dulce y un ligero picor final (10,50 €).*

3. *Sabor nipón*

A los mandos de este nuevo establecimiento está Mario Payán, uno de los gurús del mítico restaurante Kabuki, que firma una cocina purista japonesa, elaborada en base a siete técnicas, cinco colores y cinco sabores, tal y como dicta la tradición *kaiseki*. Es todo un espectáculo ver al chef preparar en la barra de Kappo, ante el comensal, uno a uno los nigiris *(Bretón de los Herreros 54, Madrid, www.kappo.es).*

4. *Sano y exquisito*

Rómola es un nuevo restaurante en el que poder disfrutar de la alta cocina sin remordimientos, porque todas sus recetas son hipocalóricas y no utilizan azúcares ni harinas refinadas *(Hermosilla 4, Madrid, www.romola.es).*

'Kit de Invierno', de TCompany. *Cuatro deliciosas combinaciones de té preparadas específicamente para combatir la época más fría del año (11,99 €/ 'pack', incluye el filtro difusor).*

Distribuido para cristinabarbero.prensa@gmail.com * Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.