



## cocina notas de



*No te lo pierdas*

## regalos ricos, ricos

Exquisitas ideas para tus amigos más *gourmets*: **1** Bolso-botellero, de piel grabada de Carolina Herrera, con vino *Arrayán Premium 2002*; **2** Tinto en botella mágnim de litro y medio (*Martie Especial 2003*, 29 €); **3** Vodka polaco artesanal muy suave (*Belvedere*, 38 €); **4** Cajita-cofre de madera con azafrán (*Zaferania*, 43,50 €); **5** Fondue de chocolate negro (*Chocolat Factory*, 23 €); **6** Frasco con pasta en forma de corazón (*Morelli*, 17,91 €); **7** Caja con jamón Cinco Jotas, vino de Osborne, una bandeja de cerámica y un DVD sobre el arte de cortar y degustar jamón (*Sánchez Romero Carvajal*); **8** Caramelos artesanos con forma de piedras de río (*Gradeados*, 2,95 € la caja); **9 y 11** Chocolatinas napolitanas de café con otros sabores (*Café Tasse*, 9,90 €, la caja alargada y 7,45 €, la pequeña); **10** Frasco con frutas (los preparan en *Narajas de la China*); **12** Pralines de degustación (*Newhaus*, 23 € medio kilo); **13** Vinagre balsámico de Módena (*Mondari*, 3,69 €); **14** Cesta Gran Selección de quesos, con vino y juego de cuchillos (*Poncellet*); **15** Aceite de oliva con hierbas aromáticas (*Anatapa*, 8 €) y **16** Estuche con tres variedades de aceite (*La Boella*).



**BARCELONA ✓ Sal & Pimienta** es un restaurante que basa su carta en cocina tradicional con pineladas creativas. Los postres son exquisitos (no dejes de probarlos). Está situado en pleno centro barcelonés (C/ Valencia, 273. Tel.: 93 487 58 31).

**MADRID ✓ Mandalay** abre sólo los sábados por la noche. Al estilo de los grandes clubes del Nueva York de los años 40 y 50, con una carta innovadora, una lujosa decoración y una *Big Band* que toca en directo música de aquellos años.



Está en el Casino Gran Madrid (Torrelodones. Tel.: 900 900 810).

MÁS DATOS EN LA GUÍA DE COMPRAS, que empieza en la pág. 196

TEXTO: MARÍA NICOLA / RECALDA ROSA BARRIBACUELA  
 FOTOS: DAVID VEGAL