

PLATOS CON CORAZÓN

Ocho restaurantes de Madrid para triunfar en San Valentín

En estos locales preparan menús especiales para disfrute de los románticos a los que les gusta celebrar el 14 de febrero comiendo o cenando (bien) en pareja

Sandra Sánchez

CONTACTO

Vie, 08 Feb 2019 - 05:00 H.

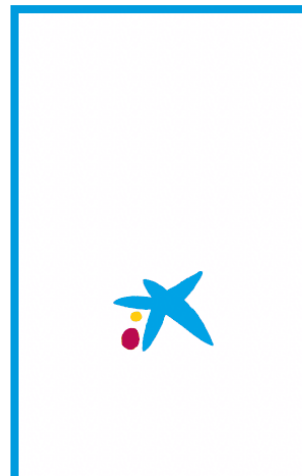
Actualizado: 7 H.

Tiempo de lectura: 7 min



"**S**abéis muy bien que el día de San Valentín, por mi estatuto y en obediencia a mi gobierno, venís a elegir —y lo hacéis volando— vuestras parejas, según os instigo al placer". Es parte del poema 'El parlamento de las aves', del autor inglés **Geoffrey Chaucer**, escrito hacia 1380 y una de las primeras referencias que relacionan al santo con el amor. Aunque todavía hay quien cuenta que en el siglo V el Papa Gelasio I substituyó la fiesta pagana de la Lupercalia por la del amor cristiano, con San Valentín como máximo exponente, los historiadores dicen que nada de esto está probado. Y hay que esperar hasta el siglo XIV y al citado poema para hallar el origen, ya sí confirmado, de esta relación.

Sea como fuere, **los románticos están de suerte**. Se acerca el día más meloso del año, el 14 de febrero, y los restaurantes ponen a punto sus **menús especiales** para complacer a los clientes que los visitan en esa fecha. Entre ellos los encontramos para todos los gustos y bolsillos, eso sí, con una premisa común, celebrar el amor.



Lobo 8



Lobo 8.

Este **restaurante**, que encontramos en el que fuera allá por 1886 el primer hotel de lujo de Madrid, el **Gran Hotel Inglés**, ha preparado una cena romántica diseñada por su chef, **Willy Moya**. Entre los aperitivos del menú, de lo más exótico y ecléctico, tenemos **cigala y plátano macho**, espárragos blancos con queso payoyo, y foie con yuca y maíz. Le sigue el carabinero con colchicha y consomé; y como platos fuertes, caballa ahumada con escabeche de pollo y cordero en roulade, con castañas, nabo y zanahorias. El postre, **chocolate especiado con café con leche y mezcal**. Y como toque final, café y besos de chocolate con piña. Todo ello maridado con cava Blanca Cusiné, vino blanco Marqués de Riscal D.O. Rueda y vino tinto Viña Ardanza Reserva, D.O. Rioja. 55 € por persona.

Aquellos que deseen alojarse esta noche en el hotel y disfrutar de su paquete San Valentín, tendrán también desayuno, botella de cava y aperitivo de bienvenida en la habitación, además de otros servicios adicionales. El precio total oscilaría en este caso entre los 381,54 € y los 1.460 €.

Información según la O.M. SCC2016/015 Cuenta Family
 Calculati se encuentra adherido al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidad de Crédito, previsto en el Real Decreto 162/2011, de 14 de octubre. El seguro garantiza tener como límite 100.000 € por depositante en cada entidad de crédito.

1/6
 Este número se indicará en el momento del producto, siendo F/S indicativo de menor riesgo y H/S de mayor riesgo.

Descubre cómo llevarte un televisor Samsung con Family Nominas

SOLO HASTA EL 3-3-2019 TEL: 2754-2019/0981