

ELLE *gourmet*

PRIMAVERA 2019, N.º 2013 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

**Arándanos
& Chocolate**
EL DUO
MÁS
SWEET

JEREZ, FINLANDIA Y
HOTELES GOURMAND
**ESCAPADAS
DELI**
DE PRIMAVERA

**Nacho
Manzano**
LOS TIPS
GASTRO DEL
CHEF EN
GIJÓN

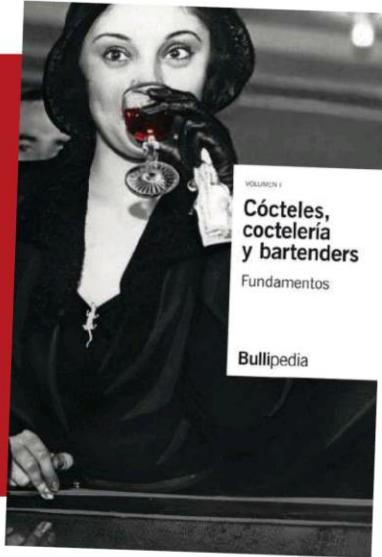
68 *recetas*
en clave
HEALTHY

**Chicas
foodies**
REVOLUCIÓN
EN FEMENINO



MIX ILUSTRADO

En la Bullipedia, el proyecto de Ferran Adrià para desarrollar la educación gastronómica, han abierto el capítulo *Cócteles, coctelería y bartenders* junto a Bacardi y acaban de lanzar *Fundamentos*, el primer libro de la colección. Descubre el fascinante universo de la *mixología* de la mano de los expertos más versados en el tema (elbullistore.com, 55 €).



EL DÚO DE MODA

A partir de ahora, las infusiones te las van a dar con queso. La Tetera Azul ha creado una colección llamada *Click* para conectar el mundo de las hierbas con los lácteos de Quesería Cultivo. La línea *Campo Crudo* está de muerte con las diferentes variedades de cabra (teteraazul.com, 9,40 €).

DOMINGOS DE RELAX

Si creías que habías probado todos los *brunchs* de Madrid, te equivocabas. El Hotel Emperador ha abierto las puertas de su impresionante terraza para servir esta comida temprana... o desayuno tardío, según se mire. Entre sus opciones no faltan la mejor repostería ni los clásicos Benedict, aunque, si hay algo que enamora, son las vistas del skyline (Gran Vía, 53).



GOURMET AND THE CITY

Del 21 de marzo al 14 de abril la pastelería preferida de Carrie Bradshaw abre sus puertas en Madrid. El Gran Hotel Inglés será el próximo escenario de Seagram's NY Hotel, la iniciativa de la marca para recrear el ambiente *gastro* neoyorquino en nuestro país. En esta edición, trasladan la mítica Magnolia Bakery y sus *cupcakes* al corazón de la capital (Echegaray, 8).