

¿Cuántos cafés al día se pueden tomar?

Sudestada y Punto MX, tan distintos y tan parecidos

## Diez planes para San Valentín

Ya que no lo puedes evitar, por lo menos pásalo bien. La mejor (y más deliciosa) forma de sobrellevar el 14 de febrero.

**JOSÉ MANUEL RUIZ**

08 de febrero de 2013 06:46h

**Etiquetas:** Barcelona Madrid Sevilla Restaurantes Top ten Comer y beber San Valentín

Me gusta 5 | Twitter 5 | +1 2



### 1. Fishka

Hay que apechugar con ello, con la fecha, con el imperativo de los sentimientos reglados. Hablamos de **San Valentín**. Aunque ha desaparecido el servicio militar, un hombre tiene que enfrentarse aún a enojosos deberes. Hemos visto a **Ryan Gosling** en su 'Triste San Valentín' y hemos

escarmentado, nos hemos puesto las pilas. No pierdas la oportunidad de alimentar la llama, aunque sean los centros comerciales los que te empujen a ello. Es un día para manejarse en las distancias cortas y vamos a sugerir algunas bazas ganadoras.

La agenda gastronómica mediterránea, con buenas materias primas de mercado, tiene aquí melodía rusa, sobre todo en las preparaciones, que evocan a las poblaciones rurales tártaras o persas. No en vano al frente de esta solvente aventura culinaria está Matías Fusi, cuya trayectoria pasa por contrastadas referencias de la capital: La Broche, Sergi Arola Gastro o el restaurante de la Terraza del Casino. Un menú para la noche más romántica a base de **ostras con salsa de pepino, vieira con guisantes y crema de clementinas** y un segundo a elegir entre raya a la brasa con espinacas, castañas y salsa de grosellas rojas, y la ternera marinada con crema de foie y trufa. Un espacio encantador en la medida que ha logrado escapar a la uniformidad despersonalizada tan en boga. Rincones vintage, elementos restaurados, sillas Luis XVI de líneas depuradas más los elementos industriales, todo bañado por la dichosa luz que penetra en el local a través de sus ventanas. Desde Rusia con amor.

Menú Degustación de San Valentín: 40 euros

Suero de Quiñones, 22. Madrid  
Teléfono: 91 519 25 72  
[www.fishka.es](http://www.fishka.es)

### 2. La Candelita

Para esta conjuntura romántica La Candelita puede ser una opción muy recomendable. Una cocina cada vez más compleja que hunde sus raíces en **Latinoamérica** y que disfruta de la buena acogida de las fórmulas criollas. Este espacio de encanto colonial ha preparado un menú que explora sabores mestizos: daiquiri de Maracuyá con jengibre, cebiche de langostinos para compartir, media ración de arepitas, un afrodisiaco corbullón caribeño, y tarta de queso con jalea de Guayaba. Y para rematar el trance tienes una profunda **ronería con más de cincuenta referencias**, de donde surgen cócteles de ron de antaño con fórmulas modernas.



Precio: 45 euros (la pareja).

Barquillo, 30. Madrid  
Teléfono: 91 523 85 53  
[www.lacandelita.es](http://www.lacandelita.es)

### 3. Casanis

Tras una singladura notable en Marbella, Casanis abrió en Madrid esta sucursal. ¿El formato? Un bistró parisino que explora las tradiciones belgas con materias primas de mercado. Y todo al abrigo de la cada vez más extendida tendencia bistrónica: alta cocina a precios aptos para los mortales. **Un viaje a París en pleno Barrio de las Letras**. Para nuestro acaramelado día, Casanis ofrece un conjunto de recetas que evocan la naturaleza y se inspiran en los cuadros de la exposición del Thyssen sobre 'Impresionismo y Aire libre'. Ostras afrodisiacas que recuerdan el estudio flotante de Daubigny, foie chaud, tartar de pasión y emulsión de jengibre son la versión comestible de Corot, Cezanne achocolatado a los postres.

Precio medio: 35 euros.

Ventura de la Vega, 9. Madrid  
Teléfono: 91 429 08 77  
[www.casanis.es](http://www.casanis.es)



### 4. Estado Puro

También los desparejados tienen su corazoncito, y el astuto puñado de solteros y *lonely hearts* tienen en Estado Puro una oportunidad de escapar a la perspectiva de una noche sin pareja. Para ello, han preparado un **menú especial para grupos** que incluye ensaladilla rusa, piperrada de ventresca, tapa-pizza de quesos asturianos, croquetas de txangurro, patata asada a la riojana, su famoso pollo al gintonic y un surtido de postres. Iconos cañis fuera de contexto y un techo forrado de peinetas para que huyas de las velas y los vis a vis románticos.

Si eres alérgico al superávit de peluche rosa de este día, tu refugio es este.

Precio menú para grupos (por persona): 18.50€ (con reserva previa se obtiene una tarjeta de 2x1 en cócteles)

Plaza del Ángel, s/n (junto a Plaza de Santa Ana). Madrid  
Teléfono: 91 429 98 17  
[www.tapasnestadopuro.com](http://www.tapasnestadopuro.com)

**GQ EN TU IPAD**  
*¡Descárgala!*

AHORRA TU GQ DISPONIBLE EN VERSIÓN DIGITAL  
Descárgala la revista de siempre en tu iPad y accede a contenidos inéditos y material interactivo

**PRUEBALA Y SUSCRÍBETE**

## LO + VISTO

01

Cómo sobrevivir a los grupos de Whatsapp

02

¿Cuántos cafés al día se pueden tomar?

03

Analizamos con displancia las tribus urbanas españolas

04

Demasiada Beyoncé en el Half Time Show de la Super Bowl

05

Los 5 mejores anuncios de la Super Bowl

**GQ España**

Me gusta Te gusta esto.

A ti y 37.423 personas más os gusta GQ España.

Plug-in social de Facebook

**TWITTER** Siguenos

GQSpain ¿Qué secreto comparten los restaurantes Punto MX y Sudestada? Tiene mucho que ver con @jamóncañisco. Descúbrelo bit.ly/YRcAZP  
16 minutos ago • reply • retweet • favorite

GQSpain La dimisión del Papa en clave de Twitter: primeras reacciones a la noticia del día. bit.ly/YR1bJA  
about 1 hour ago • reply • retweet • favorite

GQSpain Nuestra visión de @50sombras de Grey tiene a @marinajameson y @gwneff como protagonistas. cort.as/3Q58 ¿Todavía no lo has visto?  
about 1 hour ago • reply • retweet • favorite

**GQSpain en** Seguir

+1 +133.018

## 5. Abades Triana

Siente el duende, el cariz aflamencadito de los días y la caricia romántica de Sevilla porque ésta sigue teniendo un color especial. El Hotel Abades Triana ofrece un menú especial para el día 14 que se perfuma de cítricos: carpaccio de rape con polvo de naranja, bacalao con gelée de acidulados de navelina amarga y pluma ibérica con teriyaki de azahar. **Un restaurante abierto al Guadalquivir** que regala una espectacular vista panorámica desde sus espacios: el Cubo y las Terrazas. Y ya inflamados los corazones, se puede además alargar la noche pernoctando en una de sus habitaciones.



Menú especial San Valentín por 45€ por persona  
Menú especial San Valentín + Noche de Hotel por 165€ (precio por pareja)

Betis, 69. Sevilla  
Teléfono: 954 28 64 59  
[www.abadestriana.com](http://www.abadestriana.com)



## 6. Hotel Bagués

Situado en un palacete histórico, su localización tiene la proximidad ventajosa de lo que más nos gusta de Barcelona: el Gran Teatre del Liceu, la Catedral y el mercado de la Boquería. Un hotel de fuerte carácter urbano, versallesco o moderno, siempre vanguardista. Pasa directamente del estómago y desata tus altas (y bajas pasiones) con su paquete Stay & Love, que incluye noche en habitación suite, botella de champagne y desayuno en la habitación, fresones bañados en chocolate y baño con sales y pétalos de rosas.

Precio por persona y noche desde 219 euros

La Rambla, 105. Barcelona  
Teléfono: 93 343 50 00  
[www.derbyhotels.com/es/hotel-bagues](http://www.derbyhotels.com/es/hotel-bagues)

## 7. Hotel Alhambra Palace

Situado en el interior de la ciudadela de la Alhambra, el Hotel Alhambra Palace nos propone una excursión a Granada para amortiguar los daños de un invierno que dura demasiado. Han preparado además un menú afrodisíaco de chuparse los dedos (y otras cosas que se pongan a tu alcance): guacamole con langostinos y huevas de caviar, salmorejo con melva, micuit de oca con manzana ácida, cremoso de boletus y trufa con berberechos, con un segundo a elegir entre solomillo de ternera y lubina salvaje. Y el romance puede continuar después en alguna de sus suites junior.

Precio cena: 49 euros  
Paquete San Valentín con cena y alojamiento: 235 euros la habitación classic o 329 euros la junior suite

Plaza Arquitecto García de Paredes, 1. Granada  
Teléfono: 958 22 14 68  
[www.h-alhambrapalace.es](http://www.h-alhambrapalace.es)

## 8. Annua

Arrimado coquetamente a la playa de Gerra, sobre las instalaciones de una antigua ostería en la espectacular bahía de San Andrés. Aquí los galones de la **estrella Michelin** que atesora **Oscar Calleja** se rastrean en un restaurante gastronómico donde las vistas acarician la experiencia en la mesa. Sorpresivas estructuras y delicados rasgos de cocinas exóticas hacen de Annua un must en el mapa culinario cántabro.

Menú gastronómico: 38 euros  
Menú largo y estrecho: 58 euros

Paseo de la Barquera, s/n. San Vicente de la Barquera (Cantabria)  
Teléfono: 942 71 50 50  
[www.annuagastro.com](http://www.annuagastro.com)

## 9. Atrio

Cáceres existe, y la gastronomía extremeña se agranda aquí con **dos estrellas Michelin**. Gastronomía de altura donde la creatividad se sujeta con classicismo y una bodega de ensueño que el comensal es invitado a conocer. Y la experiencia puede completarse haciendo noche en las habitaciones del hotel, también éste de arquitectura restaurada con un acertado encaje, tan difícil, en la vanguardia.



Precio pack (incluye menú gastronómico y alojamiento en habitación doble superior (bebidas aparte): 400 euros

Plaza de San Mateo, 1. Cáceres  
Teléfono: 927 24 29 28  
[www.restaurantatrio.com](http://www.restaurantatrio.com)



## 10. Echaurren

Tradición y vanguardia se aúnan en este hotel gastronómico, un establecimiento de poso familiar y rastro centenario que ha crecido alrededor de su restaurante. Sobre el mantel propuesta tradicionales que se mueven en el rango de lo memorable: alubias, croquetas, cordero, potaje de garbanzos... Una estrella Michelin a precio más que razonable. Y ahora con nuevas habitaciones. Senderismo, esquí, naturaleza. Desde su privilegiada posición hay que sucumbir después a los **encantos enológicos de la región**.

Paq de San Valentín (menú degustación maridado con vinos de La Rioja, alojamiento en una de sus nuevas habitaciones, desayuno en la habitación y check out a las 14.00 hrs.): 160 euros.

Padre José García, 19. Ezcaray (La Rioja)  
Teléfono: 941 354 047  
[www.echaurren.com](http://www.echaurren.com)