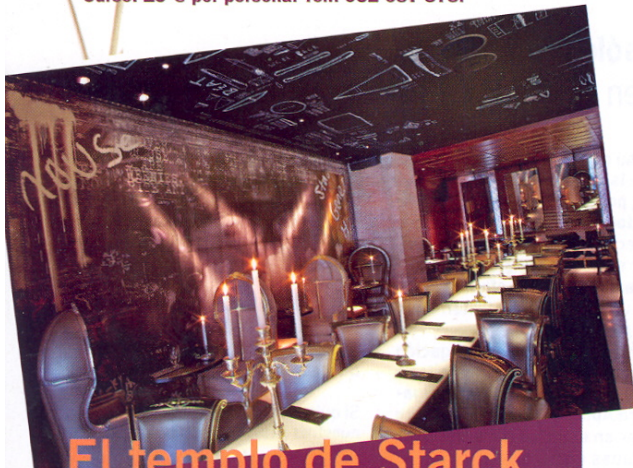


AR RICO, RICO
POR CONSTANZA BELDA



Taller de piruletas

Si eres una apasionada del cacao, lo último es crear tus propias golosinas en chocolate. ¿Cómo? El Museo de Xocolata, en Barcelona, te enseña a diseñar piruletas, chupa-chups o bombones que, además de ser muy bonitos, estarán riquísimos! Curso: 15 € por persona. Tel.: 932 687 878.



El templo de Starck

El ingrediente de moda en cocina es el *yuzu*, un cítrico japonés muy particular. ¿Lo conoces? En el espacio gastronómico **Ramsés**, frente a la madrileña Puerta de Alcalá, lo sirven en deliciosos buñuelos. El lugar se ha convertido en una referencia, ya que su diseñador, el provocador y genial Philippe Starck, lo ha distribuido en tres plantas: el *Cocktail Bar*, donde, además de combinados, se sirven ostras a cualquier hora; el restaurante *Petit*, decorado con extravagantes sillas y techos de corte *grunge*, que no admite reservas y ofrece una carta informal y divertida: mejillones con *curry verde*, hamburguesas de gallina...; y en la parte superior, *Bistró*, un espacio elegante y cálido con cocina de autor (por Miguel Ángel Jiménez): no te pierdas las patatas a la importancia con ostras o su particular *steak tartar*. Para terminar esta experiencia, una copa en su *Club* (en el subsuelo), de estilo industrial. Pza. de la Independencia, 4. Precio medio: 60 €. Tel.: 914 531 666.

'Custo... miza' tu caña

La cerveza Estrella Damm se ha vestido de gala con una creación del modisto catalán Custo Dalmau. Te gustará por su diseño floral y rompedor, y si no eres *fashionista*, con esta edición limitada, además de disfrutar de su sabor, te sentirás la estrella de la noche... Búscala en los bares, restaurantes y locales más modernos. www.estrelladamm.es



¿Cuál es el aceite más *gourmet*? Según Adrià, Ducasse, Arzak..., el de Argán. Elaborado en Marruecos, tiene un intenso sabor a sésamo y frutos secos tostados. ¡También es el más caro del mundo!

Ibéricos con estrella

Un toque dulce, el punto justo de sal, la textura ideal, un aroma inigualable..., así es este jamón de Monsalud, una edición limitada de bellota D.O. Dehesa de Extremadura. Una *delicatessen* de la que es responsable el cantante Miguel Bosé, presidente de la empresa, quien ahora no lanza un disco sino su mejor cosecha de ibéricos, un tesoro gastronómico para disfrutar. www.brumale.com

