

Producto gourmet Lomitos de ibérico Monsalud

Monsalud es una empresa elaboradora de productos del cerdo ibérico con sede en Montánchez (Cáceres) y acogida a la D. O. Dehesa de Extremadura. Además de unos excelentes jamones, comercializan estos lomitos curados, que se obtienen de una parte del cerdo situada en la parte anterior de la paleta que cuando se consume en fresco se conoce como presa. Sólo se obtienen dos de cada animal. Es una carne muy apreciada, parecida a la del lomo pero más grasa y sabrosa, con un sabor excepcional. **C. M.**

Precio: Lomitos de entre 300 y 400 grs., 50 €. www.monsalud.es.



Comer en familia

El tren europeo Pequeños maquinistas

R. B.

Después de pasar una mañana disfrutando del parque de El Retiro, le proponemos un viaje al pasado. ¿Qué le parece comer en un vagón del siglo pasado? Una auténtica reproducción en la que los asientos están colocados como los de una locomotora y las camareras visten como revisoras ferroviarias. Cuentan con menú infantil (salchichas, patatas fritas, palitos de mozzarella, refresco y postre). También tienen una gran variedad de pizzas y platos con salchichas. Para los mayores, cocina centroeuropea y mediterránea. Entrantes como aros de cebolla a la cerveza, patés, pollo crujiente, croquetas de roquefort, buñuelos de bacalao...



Las *foundes* (de queso y carne) y las ensaladas (oriental, de pasta, ahumados, manzana y roquefort...) son ideales para compartir con toda la familia. Un dato más, es un espacio completamente fuera de humos y cuenta con sillas para bebés. También organizan cursos de cata de vino y jornadas gastronómicas.

El tren europeo. Narciso Sierra, 35. ☎ 91 501 77 59. www.eltreuropeo.com.

Las mejores... tartas de chocolate



En Oriol Balaguer, la tarta de ocho texturas es sublime

Negra tentación

E. SUEIRO

1. Oriol Balaguer. Ocho texturas de chocolate. Por algo fue elegido el Mejor Postre del Mundo en Lyon en 2001 y todavía, hoy, no se ha doblegado ante las novedades de su carta y se mantiene ahí, en la cima. Porque es un postre 10 en el que utiliza los tres tipos de cacao catalogados: el forastero, el trinitario y el criollo. Es sublime.

Oriol Balaguer. José Ortega y Gasset, 44. ☎ 91 401 64 66.

2. El Obrador. La dama de los *catering* de Madrid, Isabel Maestre, mantiene en su extensa carta uno de sus postres más emblemáticos: la tarta de chocolate Selva Negra.

El Obrador. Pedro Muguruza, 7. ☎ 91 359 68 12.

3. VAIT. Más de 20 años y cerca de 25 tartas, entre otros productos, lleva elaborando la saga Valverde Itzaguirre en Madrid. Su Tentación (bizcocho de chocolate y trufa de frambuesa bañada en chocolate) o la llamada Vienesa (bizcocho de chocolate con trufa), son deliciosas.

VAIT. Félix Boix, 9. ☎ 91 350 05 35.

4. Bajo Cero. Su moderno diseño, así como los productos que ofertan, han cuajado. Estupenda su tarta Sacher o el pastel de chocolate Manjarí y canela Ceylan.

Bajo Cero. Glorieta de Quevedo, 6. / Conde de Peñalver, 32. / Génova, 12.

4. Pastelería Venecia. Su tarta Sacher (con chocolate negro, bizcocho con ron y cerezas) es de las más solicitadas en la Villa y Corte.

Pastelería Venecia. Plaza de San Amaro, 1. ☎ 91 570 22 34.