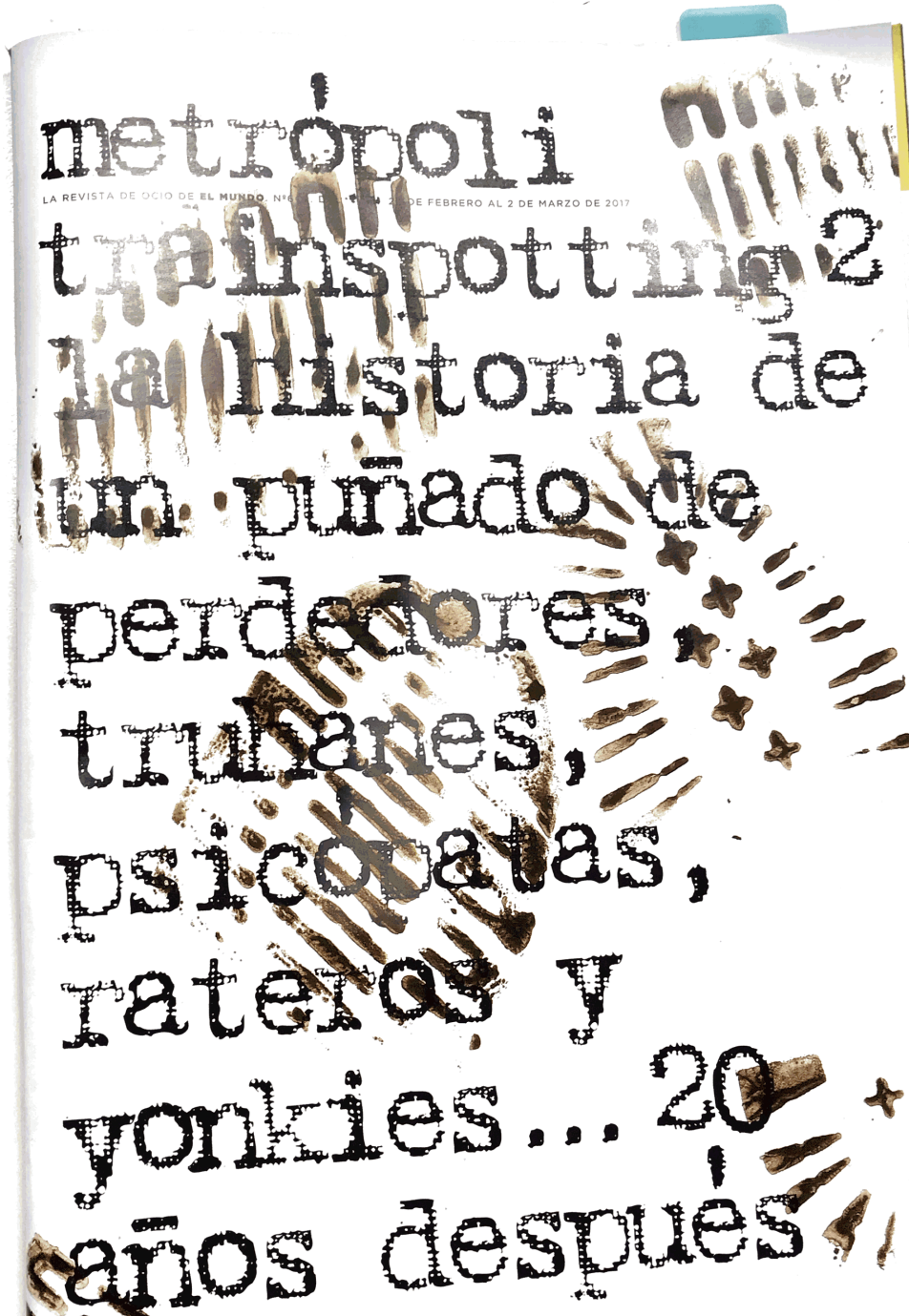


METROPOLI
24/FEBRERO/2017





F U E R A D E C A R T A



«ENCUENTROS CON VIÑA POMAL»

ARRANCA LA III EDICIÓN DE ESTA CITA, UNA REIVINDICACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO Y SUS COSTUMBRES, QUE ESTE AÑO TAMBIÉN SE DESARROLLA EN LONDRES

Desde hace tres años, Viña Pomal, la marca insignia de la centenaria Bodegas Bilbaínas, organiza una iniciativa para acercar y promover la cultura del vino y revalorizar sus costumbres clásicas, por ejemplo, las conversaciones de amigos acompañadas de un buen vino. «Con mi gente, a cualquier parte. Los amigos no son como de la familia. Son familia y punto», reza la propuesta.

En esta tercera entrega, los Encuentros con Viña Pomal se celebran también fuera de nuestras fronteras y acaban de aterrizar en Londres, donde participan más de 100 establecimientos. En unos días, la campaña —que durará hasta finales de junio— se pondrá en marcha en el territorio nacional y contará con la colaboración de unos 3.000 espacios gastronómicos (casi 300 en Madrid), desde bares hasta restaurantes, donde tomar una copa o una botella de este icónico rioja tiene premio... Inmediato, porque al pedir una copa, se recibe un marcacopas (seis si es una botella) en el que se podrá descubrir cuál es la recompensa: desde una visita enogastronómica a Bodegas Bilbaínas en Haro (La Rioja) y una lámina del grupo de amigos del afortunado fotografiado por la artista Elisa Anacori hasta una ronda para tres personas, una copa o una botella de Viña Pomal.

Más información en www.vinapomal.com/encuentrosconvinapomal.

«POP UP»
COLOMBIA
«IN RESIDENCE»

Desde el martes 28 hasta el sábado 25 de marzo, el NH Collection Eurobuilding (Padre Damián, 23) se convertirá en una suerte de embajada de Colombia al acoger *In Residence*, la segunda edición del evento gastronómico que el año pasado inauguraron el chef estadounidense Grant Achatz y su *pop up* de *Alinea*. En esta ocasión, los anfitriones son los cinco cocineros colombianos cuyos cuatro restaurantes figuran o han figurado en el reconocido ránking *50 Best de América Latina*: Juan Manuel Barrientos (*El Cielo*, número 30 en la lista de 2015), Harry Sasson (del restaurante homónimo, 40 en la de 2016), Leonor Espinosa (*Leo*, 16 en la de 2016) y Jorge y Mark Rausch (*Criterion*, 29 en la 2016).

Cada semana (cenas de martes a sábados y viernes también en el servicio de comida), uno de los chefs mostrará en el *Desayunador Vip* del hotel —el espacio ha sido reformado por Nacho García de Vinuesa— la esencia de cocina en un menú degustación (precio: 90 €). Así, Barrientos romperá el hielo (del martes 28 febrero al sábado 4 de marzo) y le seguirán el chef del *Harry Sasson* (del martes 7 al sábado 11 de marzo) y Leonor Espinosa (del martes 14 al sábado 18). Los hermanos Rausch (del



JUAN M. BARRIENTOS JORGE Y MARK RAUSCH



HARRY SASSON LEONOR ESPINOSA

martes 21 al sábado 25) serán quienes ponga el *The End* a *Colombia In Residence*.

Al cierre de esta edición ya se habían vendido gran parte de los cubiertos, aunque todavía quedaba algunas plazas. Reservas en: <http://inresidences.es>.



LOS CORTES FRESCOS DE JOSELITO. Esta firma especializada en productos derivados del cerdo ibérico ofrece hasta finales de marzo y a través de su tienda online (www.joselito.com) Joselito Nude, una selección de cortes de carne fresca. Un lomo, tres plumas (de unos 350 g la pieza) y dos longanizas (unos 350 g) que se presentan en un pack que llega al domicilio particular en un servicio de entrega refrigerado. Precio: 120 euros.



ESTANIS NÚÑEZ

LA BULLABESA, LOS VIERNES EN «LAVINIA». La sopa de pescado más marselesa reina los viernes en este restaurante de Ortega y Gasset, 16 (☎ 91 426 05 99), cuyo chef, Toni García, prepara en tres vuelcos. 1. El aperitivo de moluscos (erizo, berberecho y galeras con parmentier de calabaza). 2. La sopa (con sus patatas y rebanadas de pan tostado untadas con alioli o rouille). 3. Los pescados (San Pedro, cabracho, rubio, mero, langosta y mejillones bouchot). Precio: 50 € (IVA aparte). Además, hasta el 12 de marzo, la vinoteca rinde homenaje a Burdeos y propone, entre otras actividades, un curso de introducción a sus vinos, un *showroom* (24 de febrero) donde se catarán más de 30 etiquetas y *masterclass* de grandes *châteaux* (Fieuzal, jueves 2; Cos d'Estournel, viernes 3).

TEXTOS: I.M.