



PATRICIA ARRIBALZAGA
CAKES HAUTE COUTURE



Le Meridien Barcelona

¿Qué pedir? Esqueixada de bacalao con langostinos y costillar de cordero con calabaza, miel y pipas.
lemeridienbarcelona.es/navidad



Dulce Navidad

La repostera Patricia Arribalzaga y su equipo se encargan de hacer realidad cualquier tipo de tarta imaginable. Ponlos a prueba estas fiestas.
www.cakehautecouture.com

Celebraciones a la carta

Catamos los mejores restaurantes y te desvelamos los platos top para quedar bien.

Si te ha tocado montar la cena de empresa, la familiar o la de amigas, apunta nuestras recomendaciones: en el Hotel Le Meridien Barcelona (La Rambla, 111) han ideado un estupendo menú en cuatro versiones: tradicional, contemporáneo, creativo y trendy. Los dos primeros, de tres platos, tienen un precio muy ajustado (28 €) y los dos segundos, tres opciones de platos a escoger. En Madrid: los restaurantes Zaranda (Eduardo Dato, 5) y Zorzal (San Bernardino, 13) siguen una tradición renovada que gustará a todos. Platos de siempre con presentaciones cuidadas en entornos mimados. No fallan. ■



Zaranda

¿Qué pedir? El lomo de ciervo asado con chutney de membrillo, castañas y su jugo al cacao, y el arroz cremoso de setas, ajos tiernos y chipirones.
zaranda.es

El Zorzal

¿Qué pedir? Buñuelos de bacalao, relleno de habas con presa ibérica, ensalada de temporada



Básico utilísimo

¿Tienes un ingrediente en la nevera pero no sabes qué hacer con él? Cuba Calderón y Maki Pérez-Blanco han seleccionado 121 para aplicarles hasta cinco recetas a cada uno.
www.elpaisaguiar.es



Desde el frío

Finlandia es nuestro vodka favorito para hacer cócteles navideños. Su pureza se la debe al agua de los glaciares con la que se realiza, su artesana destilación y su contenido en aceites naturales reducido al mínimo. Con el nuevo sabor «Cranberry», nuestros cosmopolitan saben todavía mejor. Más cócteles en su web.
www.finlandia.com