

Cinco Sentidos



Dos espacios diferentes de los comedores de Ramsés, en la plaza de la Independencia de Madrid.

Ramsés apuesta ahora por la cocina

Ricard Camarena transforma este espacio de la Puerta de Alcalá de Madrid, con una oferta seria y sobria

PAZ ÁLVAREZ Madrid

Por fin se come bien en Ramsés. El lugar disfruta de un emplazamiento único, en plena plaza de la Independencia de Madrid, frente a la Puerta de Alcalá. La decoración también es diferente, ya que corrió a cargo del diseñador Philip Starck. Ramsés, gestionado por el empresario Jorge Llovet, es una mezcla de lugar de divertimento donde se pueden tomar copas, disfrutar de una cena o tomar un aperitivo en su concurrida terraza. Se trata de un espacio multifuncional, un atractivo gancho para atraer a esa clientela internacional que viaja por el mundo y que desea encontrar un lugar parecido a aquellos lugares que encuentra en Londres o en Nueva York. Un espacio para ver y ser visto, donde el tipo de clientela es de lo más diversa. Gente guapa e internacional.

Pero desde que el pasado mes de septiembre se incorporó el chef valenciano Ricard Camarena (una estrella Michelin por su restaurante de Valencia) para dirigir el proyecto gastronómico, todo ha cambiado. Su propuesta es una oferta culinaria mediterránea, especiada y ligera de adornos. Un sitio al que merece la pena acudir, entre otras razones porque el servicio en sala es eficiente. Para que nadie se lleve a engaño, Camarena ha confiado su apuesta madrileña a su mano derecha en los fogones, José Marín.

Para celebrar el quinto aniversario tienen en marcha una propuesta a base de un menú aniversario (55 euros, IVA incluido), que se ofrece de jueves a sábado y que comienza con un capuchino de alcachofas, panceta y ajos tiernos, continúa con un *tataki* de atún con infusión de pimientos y cremoso de judías verdes; además de una menestra templada de otoño con aceite en su escabeche. Como platos principales, una

lubina salvaje, excelente de punto y textura, con ensalada de navajas, y una paletilla de cabrito al carbón con puré de patatas y cebollas a la llama. Para terminar, un postre diferente, nada empalagoso: café, leche quemada, mantequilla y macadamias.

No es la única oferta para estos días navideños. Para el día de Navidad, Ramsés ofrece un *brunch* (45 euros por persona, IVA incluido, bebidas aparte) con una copa de bienvenida de Moët & Chandon.

El plan consiste en un barra libre con embutidos y jamón ibérico cortado a mano, surtido de quesos y panes artesanos, langostinos de Huelva, espárragos blancos de Navarra o una amplia variedad de ensaladas.



Para seguir, a elegir, pavo relleno con salsa de dátiles, rosbif con parmentier, o merluza de pincho en salsa verde. En el capítulo de postres, además de los dulces tradicionales navideños, ofrecen un tronco de Navidad, dátiles de Elche,



Capuchino de alcachofas, panceta y ajos tiernos; a la izquierda, paletilla de cabrito al carbón con puré de patatas y cebollas.



A la derecha, lubina salvaje con ensalada de navajas, y postre de café y macadamias.

trufas de chocolate o membrillo con queso fresco.

Disponen de una amplia bodega, con marcas nacionales y, por supuesto, internacionales. Dom Perignon cuenta con un espacio especial donde disfrutar de este champán.

Ramsés: plaza de la Independencia, 4. Tel. 914 351 666. Abierto 24 y 25 de diciembre; 23 de diciembre: abierto por la noche. www.ramseslife.com.

CON SENTIDOS



UN REGALO PARA LOS MÁS 'COCINILLAS'

Kitchen Club de Madrid ofrece un regalo diferente para estas fiestas, un bono abierto para que el agasajado elija el curso que más le guste y cuándo hacerlo. Por 220 euros, se puede elegir un curso avanzado de cocina o por 200 otro para principiantes. También dispone de bonos regalo de un día, por 90 euros, a elegir entre cursos de alta cocina *low cost*, la llamada alta cocina molecular, con los chefs Darío Barrio o Mario Sandoval, o una especial para estas fiestas.

NOCHEVIEJA EN W BARCELONA

Un plan atractivo para Nochevieja es pasar por el Hotel W de Barcelona, con locales de moda en la ciudad. Primero se puede comenzar con una cena en los distintos restaurantes del hotel, Salt, Wave,



al pie de playa, y la terraza Bravo. Después se puede continuar la fiesta en sus locales de moda Living Room, que incluyen por 50 euros dos tiques canjeables por champán Veuve Clicquot o cócteles de la casa, o en Eclipse, con mesa vip por 600 euros.

EMBUTIDOS A UN SOLO CLIC

Llega el sabor auténtico de cada pueblo sin necesidad de moverse de casa, gracias Embutishop.com, una tienda online donde encontrar los embutidos típicos de cada región de España, jamones, quesos y aceites.



NUEVO LIBRO DEL JURISTA ABEL VEIGA COPO

Esta semana se presentó en Madrid el nuevo trabajo del profesor Abel Veiga Copo, *Masa pasiva del concurso de acreedores*, el tercer libro que ve la luz este año, tras su *Tratado de prenda* y tras el *Tratado de contrato de seguro*. Es autor, además, de 24 libros jurídicos, de manuales mercantiles y más de un centenar de artículos científicos de Derecho Mercantil en revistas jurídicas españolas y extranjeras y ponente en diversos foros y universidades.

