

deViajes

www.deviajes.es

BADAJOS

Date un paseo
por la historia

ROMA EN TU MÓVIL

Las mejores apps
para conocerla



Pirineos franceses

Disfruta de su naturaleza, cultura, aire libre
y, por supuesto, de una rica gastronomía

NÚMERO 202 / FEBRERO 2016 / 2,70 € / CANARIAS 2,85 € / ANDORRA 2,70 €





El **slow food** ha dejado de ser tendencia y se ha instalado en las cartas de cientos de locales.



MADRID

GRAN ACOGIDA

Este *restobar* del barrio de Chamberí tiene un público variopinto. Sus clientes desayunan o almuerzan —incluidos suculentos platos de cuchara como callos o alubias rojas—, pero también encuentran la fórmula perfecta para cenar o tomar unos cócteles antes de volver a casa.

Los tres ambientes del local ayudan a este comedito y los aires retro consiguen relajar el talante. En la zona *chill out* te van a tentar sus 16 combinados (desde 7 €) y una buena carta de vinos.

El Columpio. Caracas, 10. Madrid. ☎ 91 378 75 12. www.elcolumpiomadrid.com.

LA RECETA

Ceviche de corvina

INGREDIENTES

500 g de fumet de pescado.
300 g de corvina.
40 g de cilantro.
20 g de apio.
150 g de cebolla morada.
350 g de zumo de lima.
5 langostinos.
4 g de ají.

ELABORACIÓN

Preparar una leche de tigre triturando todos los ingredientes, excepto el pescado, y dejarlos reposar en la nevera. Colar la mezcla. En paralelo, limpiar y cortar en dados la corvina y los langostinos y mezclar con un chorro de zumo de lima durante un 90 segundos. Añadir cinco cucharadas de leche de tigre y remover. Emplatat.



MÁLAGA



Km. 0

En la localidad de San Pedro de Alcántara te espera este punto gastronómico original y muy apetecible. Lo ecológico tiene un lugar especial en la mesa, siempre que provenga de productores locales. Ofrecen pan artesano, platos veganos y crudiveganos, viandas sin lácteos, pescados salvajes, postres caseros sin gluten. Precio medio: 30 €. ☎ 951 48 05 49.

MADRID



La Vanduca

Los aires del sur corren por este local madrileño. Mollete de *pringá*, salmorejo o la sabrosa torta de queso (sobre estas líneas), son algunas de las propuestas de una oferta con espectaculares postres *homemade* y un precio medio de 35 €. ☎ 91 578 23 21.