

Producto gourmet Anguila ahumada Benfumat

C. M.

Benfumat es una de las más destacadas marcas españolas de ahumados. Fundada en Barcelona en 1982 por María Vidal, propietaria de las tiendas y restaurantes Semon, con establecimientos en Madrid y Barcelona, nació con el propósito de ofrecer un salmón ahumado diferente, de una calidad exclusiva. Además del salmón, la variedad de ahumados que ofrece Benfumat incluye diversos pescados, entre ellos esta anguila que ofrece una nota de exclusividad y un sabor y una textura muy peculiares. Se puede comprar en la tienda Semon de Capitán Haya, 23, y en los centros de El Corte Inglés.



Precio: Sobre de 100 gramos de anguila ahumada, 8,70 €. **Más información:** www.benfumat.com.

En la Red recomiendan... 11870.COM

Miyama Castellana

+34 91 391 00 26
Pº de la Castellana, 45.
18 personas recomiendan este servicio.
Más opiniones en: <http://11870.com/pro/miyama-castellana>



rafaelrafael dice...

«Monumental»

A los que nos gusta hacer la peregrinación por los japoneses de nuestra ciudad, Miyama es una «estación» que no puede faltar. Bien servido y todo de mucha calidad. Muy bien puesto, con un ventanal a la Castellana que no te deja indiferente.

Dainzeth dice...

«Muy recomendable»

Este restaurante, primo hermano del Miyama de la calle Flor Baja, abrió sus puertas a principios de este año. Hay varios platos que se encuentran en ambos locales, pero, también, otros que no están.

Deje su opinión sobre su restaurante favorito en www.11870.com y puede que se publique próximamente en la sección de Comer de MADRID360

Dulces de Todos los Santos



Huesos de santo, célebres canutillos de mazapán

Con la tradición

E. SUEIRO

1. Oriol Balaguer Boutique. El *panellet*, dulce típico de Cataluña se prepara en esta refinada tienda de la manera tradicional: una base de mazapán bañada en piñones ligeramente horneados y tostados.

Oriol Balaguer Boutique. José Ortega y Gasset, 44. ☎ 91 401 64 63.

2. Casa Mira. Famosa por sus turrone, en estas fechas también prepara los huesos de santo, dulce típico madrileño, y los buñuelos rellenos de nata, crema, batata, cabello de ángel y chocolate.

Casa Mira. Carrera de San Jerónimo, 30. ☎ 91 429 88 95.

3. Mallorca. Elaboran los tres dulces. Buñuelos rellenos de crema, chocolate, praliné... Los *panellets* rellenos de limón, naranja con piñones, chocolate amargo... Y los huesos de santo, con una masa dulce de yema y, también, con trufa, marrón *glacé*, batata...

Mallorca. Diversas direcciones.

4. Embassy. Nunca fallan en esta época del año sus buñuelos de nata, crema, café, chocolate o praliné.

Embassy. Pº de la Castellana, 12. ☎ 91 435 94 80.

5. Mesón de Fuencarral. Aunque son muchos los restaurantes que preparan buñuelos, aquí se elaboran desde hace 75 años. Rellenos de nata, crema pastelera, chocolate... Siempre excelentes.

Mesón de Fuencarral. Ctra. de Colmenar Viejo, Km. 14,5. ☎ 91 734 10 19.