

Negocio

& Estilo de Vida

Diario libre de información económica

Viernes 15 de abril de 2011 / Año 6, Número 1039 / www.diarionegocio.es

El termómetro



PRINCIPALES INDICADORES

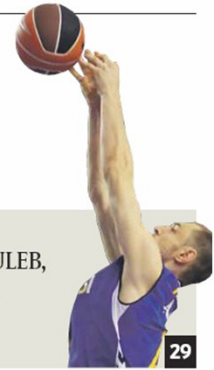
Ibex 35 (puntos)	10.622,70	▼ -1,51%
Euro/dólar (\$)	1,445	▼ -0,21%
Prima riesgo (pb)	189	▲ 10pb
Oro (\$/onza)	1.457,50	▼ -0,03%
Eurobor 12M (%)	2,102	▲ 0,003%

Weekend: Mónaco La princesa desconocida



Cajasol

A un paso de la ULEB, su primer título continental



OJD: Difusión Acta Anual 2009: 70.954 ejemplares.

20 CON MUCHO GUSTO

La despensa de casa varía con la llegada de la Cuaresma y la Semana Santa. La carne desaparece de muchos hogares y es sustituida por pescados, verduras, legumbres y dulces.

Lo mismo ocurre en los restaurantes más prestigiosos de la geografía española: sus cartas sufren ligeras modificaciones y ofrecen platos exquisitos adaptados a estas fechas. Te proponemos una ruta gastronómica para que no te quedes sin probarlos.



Ruta gastro de Semana Santa



BACALAO DESALADO CONFITADO.



Posada del León de Oro

Cava Baja, 12. Madrid. Tel. 91 119 14 94

Esta encantadora enotaverna es un lugar ideal para vivir de cerca la Semana Santa y sus procesiones. Está dividida en tres zonas: la barra, ideal para tomar un buen vino y picar algo; la vinoteca y el restaurante, con una cocina llena de sabores tradicionales donde pueden saborearse platos típicos de tan señalada fecha, como las deliciosas Croquetas de espinacas, bacalao, pasas y piñones o el Bacalao desalado confitado con emulsión de coliflor y vinagreta de frutos secos. Además, no faltarán las torrijas, las clásicas, las de toda la vida. Todo un placer para la vista y el paladar.

El Mesón de Fuencarral

Ctra. Colmenar Viejo km. 14,5. Madrid. Tel. 600 57 65 76



PISTO CON BACALAO.

Este año, tenemos la oportunidad de vivir un Jueves y un Viernes Santo primaverales. Y qué mejor forma que disfrutar estas jornadas soleadas que en la terraza más longeva de la Comunidad de Madrid: la del Mesón de Fuencarral. Podrás degustar la mejor cocina tradicional en un rincón con historia y con unas excelentes vistas de la sierra. El Mesón te propone saborear recetas tradicionales, pero sin renunciar a los toques de modernidad que ha impuesto el chef Ramón Dios, alma máter del local. No puedes irte sin probar su delicioso pisto con bacalao, entre otras exquisiteces.