



Pon aquí tu anuncio  
Consulta nuestras  
tarifas de publicidad

# CON MUCHA GULA

Revista Gastronómica Digital



Buscar



Hemeroteca | Enlaces | Suscríbete | Quiénes somos | Publicidad | Contacto

Portada | Gastronomía | Más que vinos | La Cerveteca | Viajes | Nutrición y Consumo | Libros | Recetas | Guía de restaurantes

Este mes sorteamos un ejemplar del libro "Cortar Jamón". Participa gratis antes del 30 de Junio, haciendo clic aquí



## Aprovecha el buen tiempo y las vacaciones para disfrutar de la gastronomía **Terrazas de verano 2011: disfrute al aire libre**

Jennifer Arenas

Publicado el Lunes, 27 de junio de 2011 en El Artículo del Mes

Traductor: | Tamaño: | Imprimir | Enviar

Me gusta

Twitter 7

Coméntame

Compartir

+1 0



Disfrutar, aprovechar, comprar, vender el Jamón y la Paleta. Este libro es su mejor herramienta.

Calor, vacaciones, tiempo libre, quedar con viejos amigos, dar paseos... todo nos indica que es la mejor etapa del año para "ir de terracitas", así que desde conmuchagula.com ofrecemos variadas propuestas para que tanto jóvenes como adultos puedan disfrutar a unos precios más o menos económicos, en un ambiente relajado o de fiesta... Hay para todos los gustos.



Cócteles y Gin Tonics en copas a menos 50º en Aspen Bar

Una alternativa de ocio que permitirá disfrutar de cócteles, helados o cenas a la luz de la luna.

Algunas de las terrazas repiten de nuestra lista del año pasado, pero muchas de ellas son nuevas, originales, innovadoras, sorprendentes, atractivas... ¡Atrévete a probarlas!

### En Madrid:

#### Aspen Bar

Más de 300 m² de superficie en los que se ha instalado una nueva barra de cócteles y gin tonics, que se sirven en copa helada, un enfriador que congela copas y vasos en tan solo cuatro segundos hasta los 50º bajo cero para que los destilados mantengan sus cualidades intactas. Una terraza en el norte de Madrid con unas vistas maravillosas para disfrutar de sus especialidades: Ensaladilla rusa, Hamburguesa con o sin pan, Steak tartar de ida y vuelta, Tarta fina de manzana... y de sus nuevas apuestas: Chipirones encebollados, Gazpacho servido en vasos de barro helado o Salmorejo con huevitos de codorniz.

Aspen Bar: Plaza de la Moraleja, s/n, Alcobendas. Tif: 91 625 25 00. Precio medio: 40€.

#### Baby Beef Rubaiyat

Uno de los espacios más románticos de Madrid, gracias a la iluminación con velas y a la vegetación que lo rodea, por lo que lleva cuatro años siendo uno de los más solicitados. Con capacidad para 120 comensales, ofrece ensaladas y entrantes, carnes a la parrilla, como los cortes premium Baby Beef y Picanha Summus y los cortes gourmet Tropical Kobe y Queen Beef, y pescados del día, maridados con más de 800 referencias de vinos de carácter internacional.

Baby Beef Rubaiyat: Calle Juan Ramón Jiménez, nº 37. Tif: 91 359 10 00.

#### Café Pino

Con más de cinco años de historia, el primer gastrobar de la zona sigue colgando el cartel de "completo", puede que por la sensación de trasladar a la playa a sus clientes, los vecinos de La Moraleja, quienes pueden deleitarse con pizzas, empanadillas caseras, ensaladas o combinados hasta altas horas de la noche, acompañados de una música ambiente adecuada.



Maravillosa terraza Espai Fortuny, del Restaurante La Boella

Café Pino: C/ Estafeta, nº 2, Plaza de la Fuente, La Moraleja. Tif: 91 625 05 05. Precio medio: 20€.

#### Café Saigon

El gran referente de la alta cocina vietnamita ofrece Rollitos imperiales, Crujientes verduras orientales de temporada, Tallarines de marisco al estilo thai..., una cocina de calidad, un servicio Premium y un ambiente de diseño por menos de 35€. La terraza está decorada por Ignacio García de Vinuesa en honor a los jardines del Saigón colonial.

Café Saigon: Calle María de Molina, nº 4. Tif: 91 563 15 66. Precio medio: 30€.

#### Castellana DF

Una terraza que cumple su primer año abierta, situada en la principal arteria madrileña, en la que poder disfrutar del sol de la tarde y que ya cuenta con su grupo de seguidores fijos. Una carta elaborada con productos de temporada, con especialidades como Raviolis a la carbonara, Suaves cremas creadas con un ingrediente principal que cambia diariamente, Hot dog DF, con tomate picado natural... y otros platos más sofisticados, como Zarzuela de mariscos, Carpaccio de solomillo con parmesano o Secreto ibérico.

Castellana DF: Paseo de la Castellana, nº 74. Tif: 91 562 53 98. Precio medio: Menos de 30€.

#### Combarro

El referente de la comida gallega en la capital, una terraza con solo cuatro mesas, cada una de ellas bautizada con el nombre de diferentes variedades de champagne Ruinart: Ruinart Blanc de Blancs, R de Ruinart, Dom Ruinart y Ruinart Rosé, que maridan con gran precisión la cocina marinera del restaurante.

Combarro: Calle Reina Mercedes, nº 12. Tif: 91 554 77 84.

#### El Mesón de Fuencarral

El espacio con más años de la capital, una terraza que se decanta por la cocina tradicional, de la mano de Ramón Dios y ofrece vistas a la sierra, para conseguir que los clientes respiren aire puro y puedan disfrutar de la vegetación. Los postres son ideales para esta época del año: Tarta casera de queso, Sufilé con helado, Tarta de chocolate negro sobre natillas...



El Mirador del Museo Thyssen ofrece unas prestigiosas vistas de la ciudad de Madrid

El Mesón de Fuencarral: Carretera de Colmenar Viejo, Km. 14,5. Tif: 91 734 10 19. Precio medio: 35€ con vino.

#### Lo más reciente:

1. ESAH presenta sus cursos online para los sectores hostelero y hotelero
2. Terrazas de verano 2011: disfrute al aire libre
3. Canal Cocina mostrará los secretos de la alta gastronomía de Castilla-La Mancha
4. Los castillos del río Loira, distinción y magia
5. Gazpacho andaluz
6. Publicados los ganadores de Nuevo Vino 2011
7. Chocoland, primera edición del Salón del Chocolate en Madrid
8. Víctor Daniel Gómez, ganador de la primera edición del Champion Cheese
9. Seis de cada diez españoles prefieren hacer el amor en un hotel
10. Nuevas campañas de la gama de sabores 0,0% de Cervezas San Miguel

#### Lo más leído hoy:

1. Diez marcas de leche que no debes consumir
2. Terrazas de verano 2011: disfrute al aire libre
3. Pierre Dukan responde a las preguntas de nuestros lectores
4. La nueva Pirámide Nutricional: menos cantidad y más variedad
5. Los castillos del río Loira, distinción y magia
6. Todo sobre los huevos: gallinas felices, huevos riquísimos
7. Eatperience, el primer restaurante interactivo de Madrid
8. Los nuevos cócteles moleculares de Fizz Bartenders
9. Canal Cocina mostrará los secretos de la alta gastronomía de Castilla-La Mancha
10. Terrazas de verano: comer y beber bajo las estrellas

