



CERVEZAS. De Krombacher, 1,10 €, Maxi Malz, 0,90 € y Schneider, 1,70 €. La jarra vale 75 €. Fass.

'Shopping' / Gastronomía

Navidad europea

AMAYA GARCÍA

Si algo sobran en estas fechas son excusas para sentarse a la mesa. Comida por aquí, cena por allá, el bolsillo se resiente y el estómago se resiste a poner el límite. Pero en esta carrera -de fondo- gastronómica, lo interesante es probar un poco de todo. La cocina nacional goza de excelente salud, pero en la capital tienen cabida también tiendas donde conocer platos y productos típicos de otros países. Este es un breve recorrido por la gastronomía europea. De los últimos en llegar ha sido un supermercado turco, de nombre Turquesa, el primero que se abre a nivel nacional. En este país no hay Navidad que se libere del pavo relleno de arroz con pasas. Para los que quieren llenar la despensa con alimentos tradicionales turcos que no se vayan de esta tienda sin las verduras a la vinagreta, las hojas de parra rellenas, alguna

ensalada fría y una empanada. Como postres, muy recomendable el turrón y el baklava, dulce de hojaldre relleno de nueces y adornado con pistachos. La bebida nacional es el raki -atención, porque tiene 45°. Del otro lado de la frontera, Comtesse du Barry, tienda que abrió hace poco más de un año, presenta una carta de patés y foies con todas sus variedades. Magníficos el flan de foie gras de pato con trufa, el caviar de berenjena, las tarrinas de codorniz y melocotón y la de magret de pato, y muy logrados los platos precocinados, como el pato a la naranja. Para acompañar el foie, nada mejor que un Sauternes, el exquisito vino dulce. En los postres, la ensalada de pequeñas frutas exóticas, las finas manzanas confitadas y el soufflé al licor de pera pueden ser un broche de oro. Para brindar, por ejemplo, el champagne Launols

Père el Fils. Para quienes opten por un menú navideño al estilo italiano recomendamos Pasta al dente, una pequeña tienda donde preparan todos los platos tradicionales de estas fechas: zampone, manitas de cerdo rellenas que se toman con lentejas, verdura y puré de patatas; cotechino -una especie de salchicha que se corta y se come con lentejas- o el stinco -codillo de cerdo-. La parte dulce la ocupan, cómo no, los panetones. Aunque este año el rey de la fiesta es el panbrúcone, de la misma familia que los anteriores, típico de la Toscana y hecho con pasas y vino dulce. El prosecco -cava italiano- y el moscato -vino espumoso dulce- son también bebidas que acompañan las celebraciones. De las salsas para las pastas -tienen más de 50 tipos-, la de tomate con setas y la de pesto genovese son muy ricas. De sus pastas frescas,



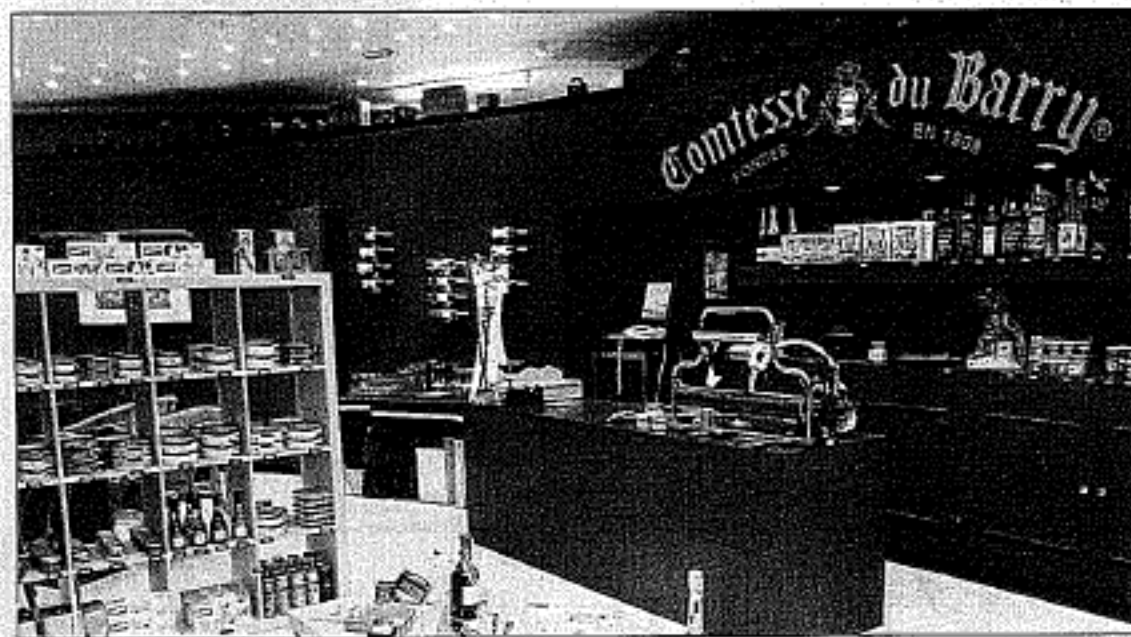
FASS. Salchichas, embutidos y un extenso surtido de dulces es lo especial en la Navidad alemana. Adén



'STOLLEN'. Es el bollo alemán típico de estas fechas. De la casa Niederegger, 3,15 €. Fass.

estos días triunfa la rellena con trufas. La propuesta inglesa viene de la mano de The food hall, que este

año celebra su primera Navidad. plato fuerte es el pavo relleno con coles de Bruselas y patatas. Com bebida típica navideña, el vino



VINAGRES. Para hacer de cualquier plato una delicia. Cuestan 3,27 €. Comtesse du Barry.

MANJAR. Mi cuit en gelée de Banyuls, 21,92 €.

M2



AGUARDIENTE. Para entrar en calor, 20 € la botella. En Fass.



BOTES. Son de jalea y cuestan 3 € cada uno. Fass.

BERNABÉ CORDÓN

Fass se encuentra la mejor cerveza germana...

caliente con especias (mulled wine) y el licor de jengibre para mezclar con whisky. La mayor oferta llega con los postres, sobre todo los relacionados con el chocolate. El pudding de Navidad, un bizcocho de frutos secos, y los pequeños hojaldres rellenos de especias son los más habituales para cerrar una comida navideña. Para los pacientes y golosos está pensado el bizcocho de Navidad, que se empieza a preparar en junio y se va regando con coñac hasta que llegan los días de celebración. Para los que sientan curiosidad por saber cómo cuidan el estómago en Navidad los alemanes, la respuesta se encuentra en Fass. Las salchichas con salsas especiales y el ganso con patatas y lombarda son referencias en estas fechas, al igual que los embutidos, que se ponen para picar y de los que tienen aquí una amplísima variedad. En su vino caliente, que

se compra en sobres y se hace fácilmente, está la fórmula para entrar en calor. Pero son los dulces la principal baza de la gastronomía navideña alemana, con el stollen como protagonista indiscutible. Lo hay con sabor a cerezas, trufas, canela... De sus pastas resultan irresistibles las vanillekipferl, de vainilla. Y tienen cava.

DÓNDE

Turquesa. Melchor Fernández Almagro, 44. Tel.: 629 79 20 71. **Fass.** Rodríguez Marín, 84. Tel.: 91 563 60 83. **Comtesse du Barry.** CC. La Esquina del Bernabéu. Concha Espina, 4º. Local 45. Tel.: 91 458 31 23. **The food hall.** Isla de la Alegranza, 6. Nave 38 (San Sebastián de los Reyes). www.thefoodhall.es. **Pasta al dente.** Fernando VI, 2. Tel.: 91 308 17 74. www.pastaaladente.es.



THE FOOD HALL. Para los que quieran celebrar una Navidad a la inglesa.

PRODUCTOS. Haggis de cordero de la marca Grants (3,11 €). Los dulces navideños inundan desde hace días toda la tienda inglesa.



PUDDING. El de Navidad, con frutos secos, 14,87 €, es muy típico en estas fechas. En The food hall.



DULCES. En mazapán, la casa Niederegger goza de muy buena fama (3,80 €). En Fass.



PASTA AL DENTE. En este pedacito de Italia tienen más de 50 tipos de pastas distintos.

SABORES. Abajo, cremas tartufata, 7,60 €, de trufas y setas, y de olivas negras, 5,15 €. Patés de verduras secas al sol, 3,65 €. Todo en Pasta al dente.



rrón hasta verduras a la vinagreta y tomate concentrado, este 'turco' tiene de todo.



TÍPICO. Pastas y turrón (desde 2,35 €) típicos de Turquía acompañados de té.

'PANETONE'. Típico bollo italiano, 18 €. Pasta al dente.



PISTACHOS. Muy famosos, 5 €. Turquesa.



BAKLAVA. Dulce turco de hojaldre relleno de nueces con pistachos.

