

COCINA MÁS



Un salchichón de bellota trufado

Ibérico de bellota y trufa, dos conceptos que hacen salivar a cualquiera, se unen en el nuevo salchichón de FISAN, que incorpora trufas negras de invierno a la carne. Se ha curado 8 meses en bodega y no lleva colorantes, conservantes artificiales ni potenciadores de sabor. Cuesta 38 euros.

Martín Berasategui sirve bocadillos

El chef vasco ha creado una carta informal para Hallo, el bar del lobi del Hotel Monument, en la que reinan los bocadillos como el Martintxo (solomillo de vaca gallega, crema de sardina, brotes verdes y pan de chapata) y el *hot dog* de bogavante con mayonesa de su coral. Otras de las propuestas son el *fish and chips* de merluza, las alitas de pollo crujientes y la morcilla en tempura con puré de manzana.