

DA TÉ A LA GINEBRA

Como lo oyes: *gin premium* con base de té rojo. La idea, mitad *indian*, mitad *british*, se llama Sikkim (sikkimgin.com) y se presenta en tres variedades: *Privée*, *Billberry* y *Fraise*. Pruébalas (33 €).



BENDITO SEA EL MIXTO

Creador de nuevos conceptos gastronómicos, Gourmetillo Food Studio (gourmetillo.es) rinde pleitesía al sándwich de jamón y queso en el madrileño mercado de San Antón (Augusto Figueroa, 24). Te derretirás con su propuesta *7 sandwiches for 7 artists*, en el stand Sandwich Mixto (hasta el 1 de noviembre).

¿HACE UN CÓCTEL?

El periodista, geek y crítico *gastro* Jonatan Armengol es el cerebro detrás de *The World Class Experience*, una exhaustiva guía online en la que encontrarás las mejores coctelerías de España (worldclassexperience.es).



TÚ MONTAS LA SALSA

Señoríos de Rellu y Salazones Serrano se alían para lanzar el *kit Oleogarum*: mezcla el aceite de oliva con la ralladura de huevas de mújol y disfruta de una salsa mediterránea que es toda una *delicatessen* (25 €).



IGUERRA A LOS CUPCAKES!

La *bakery* Lablanca se instala en Barcelona dispuesta a acabar con el reinado del *cupcake*. Lo suyo es pura repostería *made in USA*: bizcochos rústicos, tartas (de queso y de zanahoria, *mmm...*), *bagels*, *muffins*... (Diputació, 207, tel. 931 93 53 35).

Movimientos en el firmamento foodie

Año de fichajes estrella en el hotel NH Collection Eurobuilding (Padre Damián, 23), que se ha convertido en la meca gastronómica de Madrid: es la sede del nuevo DiverXO, de David Muñoz (tres estrellas Michelin, tel. 915 70 07 66),

ha fichado a Paco Roncero como asesor de su *brasserie*, cuenta con Diego Cabrera como maestro coctelero y acaba de sumar a su oferta culinaria una sucursal del exquisito 99 Sushi Bar (tel. 91 359 38 01). También en la capital,

el chef vasco Iñaki Oyarbide ha cerrado las puertas de IO y ha puesto en marcha La Chelo (Menéndez Pelayo, 17), un rincón de cocina de corte tradicional en el que, por supuesto, las croquetas siguen ocupando un lugar de honor.