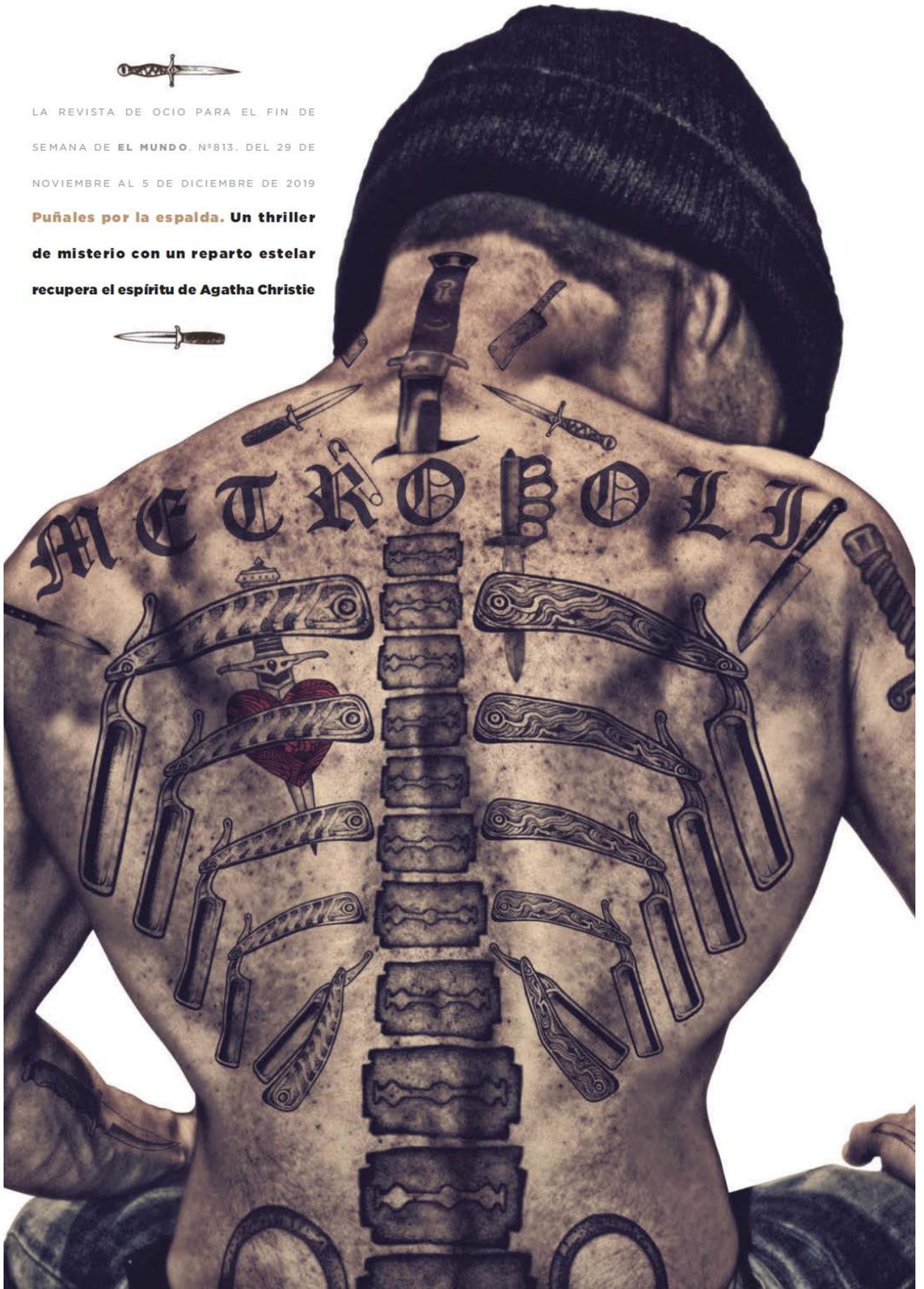




LA REVISTA DE OCIO PARA EL FIN DE  
SEMANA DE EL MUNDO. Nº813. DEL 29 DE  
NOVIEMBRE AL 5 DE DICIEMBRE DE 2019

**Puñales por la espalda. Un thriller  
de misterio con un reparto estelar  
recupera el espíritu de Agatha Christie**



## ENTRE LA COCINA TRADICIONAL Y LA MEDITERRÁNEA

**El barrio de Salamanca** sigue ampliando su nómina restauradora. El penúltimo nombre en incorporarse a ella es **LA CABEZONA** (Príncipe de Vergara, 8. ☎ 91 576 10 67. Cerrado domingos noche. Precio medio: 30 €). Ubicada en un antiguo local que siempre ha estado vinculado a la cervecería clásica, esta casa de comidas, que cuenta con barra, comedor, reservado y terraza, ha querido mantener la esencia del edificio –data de 1910– y el alma de bar castizo.

Tras este negocio que apuesta por el servicio de vieja escuela se halla un equipo experimentando, desde la jefa de sala y socia, Tina Almeida (más de 20 años en el mundo de la hostelería), hasta el asesor gastronómico, José María Ibáñez (*El Gordo de Velázquez*), y el responsable de los fogones, el chef Fernando Pérez (*La Sal de Montalbán, Pandelujo, Arola Gastro* y varios restaurantes marineros de Alicante).

La propuesta de *La Cabezona* gira en torno a una oferta informal en la barra (molletes de solomillo de buey, de jamón ibérico o de bacalao con pimientos; raciones de ensaladilla, rabas, croquetas, anchoas de Santoña y huevos rotos con jamón; conservas de berberechos, navajas, mejillones... Todo acompañado de cañas, vinos por copas y vermú de grifo) y a otra de cocina tradi-



LA CABEZONA



PATHIO

cional actualizada y de producto en el comedor. Así, por su carta desfilan desde berenjenas fritas con hummus y miel de caña; arroces como el de gamba roja de Palamós y pastas hasta carnes y pescados como el timbal de rabo de toro, la carrillera de ibérico al vino tinto o la suprema de merluza y ajo *coloraó*, además de sugerencias en función de la temporada, como platos de cuchara.

Con un espíritu divertido y sin complejos nace en el centro de la capital **PATHIO**

**RITAS ORIGINAL** (Gran Vía, 31. No cierra). Tanto a pie de calle como dentro del hotel, en su espacio *Ondas: Vermutería + Lounge*, y también para llevar, estas minipalmeras han sido diseñadas por Alejandro Montes –fundador de *Mama Framboise*– y cuentan con hasta 12 sabores diferentes, como *Pistacchio, Tropicana* o *Nocciola*. Elaboradas a partir de cacao naturales, con base de hojaldre de mantequilla y miel; rellenas de confituras de frutas, pralinés o chocolates y con *toppings* como *Pink Panther* o *cheesecake*, se pueden adquirir por unidades (1,70 €) o en packs de seis (9,90 €), 12 (18,50 €) o 24 (29,95 €). **M**



PALMERITAS ORIGINAL



**PLANES. DOMINGOS PARA COMER Y SESTEAR.** El séptimo día de la semana es para el común de los mortales una jornada de descanso o de disfrute a cuerpo de rey. Y con este leitmotiv el *Hotel Índigo Madrid Gran Vía* (Silva, 6. ☎ 91 200 85 85) pone en marcha, por tercer año consecutivo, su propuesta *Los domingos de cocido y siesta*. Durante los meses de diciembre, enero y febrero, su restaurante, *El Gato Canalla* –ubicado en la primera planta del edificio–, ofrecerá un castizo menú protagonizado por el puchero madrileño por excelencia (servido en tres vuelcos: la sopa con fideos finos, los garbanzos con verduras y las carnes), acompañado de postre, bebida y una siesta de lagrimón (o sea, de dos horas y media) en una de las habitaciones del establecimiento hotelero. Precio: 45 €.

