



Año IX, Nº 123

a fuego lento.comKoldo
Royo
[Portada](#) [Sumario](#) [Club de Amigos](#) [Recetas](#) [Bolsa de trabajo](#) [Contacto](#)
NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad
Actualidad
Las firmas

Carta maridaje de arroces y espumosos

¿QUÉ SE CUECE POR MADRID?

El sumiller Raúl Sanz ha seleccionado un espumoso diferente para cada una de las cinco versiones de arroz que ofrece LA FACHADA esta temporada

(E. Gallud). El **Restaurante La Fachada**, ubicado en el **Hotel Clement Barajas** (Avda. General, 43 Tel. 91 746 03 31), estrena nueva carta maridaje dedicada al mundo de los arroces y los espumosos. Un maridaje perfecto, ya que estos caldos enriquecen y potencian las sensaciones gustativas de las diferentes versiones del arroz. Así, Raúl Sanz, director de hostelería del restaurante, junto a su jefe de cocina, **Felipe Sainz Maza**, han seleccionado un espumoso diferente para acompañar cada una de las cinco recetas elaboradas con arroz que proponen de cara a esta temporada.



Las propuestas de la **nueva carta maridaje** del Restaurante La Fachada son: "Fideua de pulpitos y habitas baby" acompañada por el espumoso rosado del Penedés, Agustí Torello y Mata Trepapat, que combina a la perfección por sus matices de fruta fresca y dulzura en el paladar; "Arroz caldoso de bogavante" con Baco Dioro, un espumoso de La Rioja corpulento y con mucha personalidad por sus variedades viura y chardonnay; "Arroz ciego", un arroz mixto de carne y pescado maridado con el cava gran reserva de Alella, Privat Opus Evolution, frutal al principio y con unas notas más complejas a medida que va evolucionando; "Paella valenciana", un clásico entre los arroces, regado con un L'O de Lorigan, un cava fresco, ligero y afrutado; y, por último, "Arroz roxetxat", la versión madrileña del arroz elaborada con los ingredientes del cocido, y servida con un lambrusco de Emilia Romaña, un espumoso potente y distinguido que recuerda a un vino tinto. Los precios oscilan entre los 12 y los 18 €.

El Restaurante La Fachada, especializado en carnes rojas, pescados salvajes y mariscos de temporada, abre todos los días del año de 13:00 a 16:00 horas y de 20:30 a 23:30 horas y cuenta con el parking del hotel. El precio medio de la carta es de 40 € y cuenta con un menú degustación por 30 € (bebida e IVA aparte). También disponen de servicio de catering completo. Se puede ampliar información del restaurante a través de la web www.restaurantelafachada.com.

Todos los títulos de actualidad

Especial Navidad 2006 (II)

"Como en España, no se come en ningún otro sitio"

ENTREVISTA A HUBERT WIESE

El Príncipe Felipe de Borbón preside el centenario de UVIPE

UNIÓN VINÍCOLA DEL PENEDÉS

Ideas para decorar la mesa en Navidad

COMER A LA MODA

Diciembre en la cocina

3 PRODUCTOS, TRES RECETAS

suscríbete a las noticias de
afuegolento.com

editorial

Qué Es Alarma Social
por Koldo Royo

firman en esta edición

Matteo Gaffoglio

y Marchesi Dijo:



José Luis Arpide

La Cata de Chocolate de Diciembre

Matteo Gaffoglio

Andando por Las Catedrales Del Vino

Sandra Llubiá

Un Kiwi para Reflexionar

Iñigo Zarauz

La Cocina Vasca Vista Desde El Exterior

Marisa Beato

Setas y Más Setas

Fanny Pons

¡¡ya Vuelve a Ser Navidad!!

Betina Fernández Mattio

Primer '06

Jaume Font

por Favor, No Se Froten Las Manos

reportaje especial

Los Vinos de Prolongado Añejamiento en Botella

vea otras ediciones
ir a...



[Anuncios Gr](#)

Reformar
Madrid - F
imbatibles
rapidez y
www.artenua.com

despedid
restauran
madrid bo
www.badboy.com

rustika ca
Un viaje a
sentidos S
mundo de
www.rustika.com

Restaura
Alta cocin
encanto, v
Canfranc.
www.santacr.com

Recetas c
Nunca con
sencillo co
¡Por sólo
www.shopo.com

[Anunciarse](#)