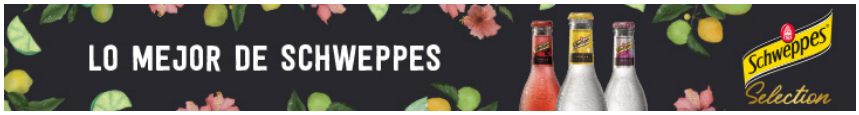
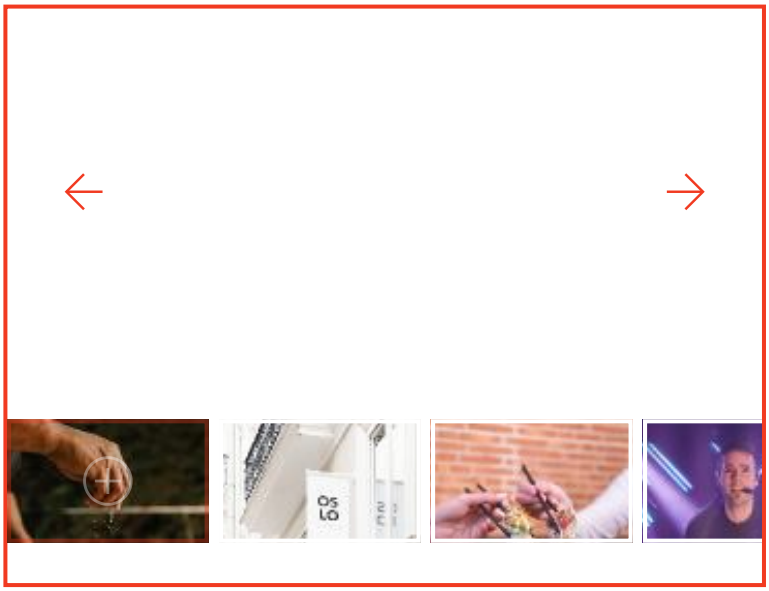


IDEAS, REGALOS Y PLANES PARA SAN VALENTÍN

SAN VALENTIN 2021 7 de febrero de 2022



La celebración de San Valentín puede ser la excusa perfecta para

darse un capricho. Te proponemos algunas ideas para celebrar este día en pareja o con amigos.

GASTRONOMÍA

BRASSERIE LAFAYETTE (c/ Recaredo, 2. Madrid). Este restaurante francés cuenta con una carta muy sofisticada, gracias a la chef Sara Peral, que en un año ha creado recetas tradicionales con su toque personal, donde los fondos y las salsas tienen un protagonismo especial. El director de la sala y sumiller, Sebastien Leparoux, se ha encargado de incorporar nuevas referencias de vinos franceses a su carta, donde también hay espacio para los vinos dulces y de Jerez.

RESTAURANTE OSLO (c/ Catalans, 8. Valencia). Es el restaurante vegetariano más famoso de la capital del Turia, ubicado en un coqueto edificio del año 1850. Su oferta se basa en la cocina tradicional y sabores reconocibles, que la chef y propietaria, Olga Vázquez, adapta con ingredientes vegetales, la mayoría de ellos de la Huerta de Valencia. En su imparable crecimiento ya cuenta con varios negocios más: la empresa de catering Veggie Soul; la tienda de comida para llevar V2walk; el restaurante del hotel AdHoc Vitae, Lulea; y el wine & cocktail bar Amberes, abierto hace apenas dos semanas.

RESTAURANTE KIPPU (c/ General Pardiñas, 70. Madrid). El restaurante japonés de influencia china cuenta con un menú degustación exclusivo de atún de Balfegó por 40€ por persona, que aúna los mejores bocados desde su apertura, los grandes éxitos que triunfan entre sus clientes más fieles. Este menú incluye 1 aperitivo, 4 teka maki, 2 sashimi de atún y 2 de toro, 1 nigiri especial de atún y 1 de toro, 4 spicy tuna uramaki, 4 tempura roll, 1 gunkan de atún y 1 de toro, una bebida y un postre.

CASA SUSHI (c/ Padilla, 58. Madrid). Es el servicio de delivery y take away de Qifeng Lin (Dani), chef y propietario de Kippu. Al igual que en el restaurante, aquí también ha diseñado recetas propias y adaptadas al servicio a domicilio. Cuenta con un menú degustación para 2 personas por 65€ que incluye un amplio surtido de sushi y una botella de sake.

PAMPEANA: La marca de carnes argentinas lleva más de 25 años seleccionando los mejores productores para traer semanalmente a España los distintos cortes de carne de animales criados a campo abierto en la Pampa argentina: ojo de bife, lomo bajo, lomo alto, solomillo, cadera, entraña, tapa de cuadril y picaña. Acompáñalo de un buen vino y tendrás el plan redondo.

LIFESTYLE

TRUCYCLE (c/ Barceló, 15. Madrid): es el centro de ciclo indoor ultra-premium más espectacular, donde el entrenamiento se convierte en puro espectáculo gracias a sus instalaciones de música y luces, que hacen que parezca una sala de fiestas o una discoteca. Aquí se entrena siguiendo la metodología real de ciclismo profesional, con la mejor bici del mercado (es el primer centro de Europa que utiliza la Skillbike de Technogym en clases colectivas) y donde se llegan a quemar hasta 900 calorías en una sesión de 45 minutos.

La seguridad es una de sus obsesiones y por eso han incorporado múltiples medidas anti-covid: es el primer centro de Europa que utiliza pintura ecológica Graphenstone, que elimina el virus en 24 horas; un sistema de ventilación que renueva el aire cada 3 minutos (no recircula), como en un quirófano o un avión; desinfectan cada bici después de cada clase, aunque no se hayan usado, y realizan una triple desinfección de zapatillas Specialized que ellos mismos proporcionan: con lámparas de ozono, luz ultravioleta y desinfectante químico.

Puedes regalar un starter pack de 30€ que incluye 2 clases, una prueba de esfuerzo y un bidón de agua.

Indisa © 2009-2022. All Rights reserved © Gestor de contenidos hagaclic>>>