

CONCEPTOS LLAMADOS AL ÉXITO



El Canadiense

El Canadiense es la nueva apuesta gastronómica de Carlos Moreno Fontaneda, empresario madrileño, que tras el éxito de sus locales Bar Galleta, El Perro y La Galleta, y Raro Rare, acaba de inaugurar su cuarto restaurante en el número 10 de la calle Carranza de Madrid. Todos los restaurantes abiertos por Carlos Moreno Fontaneda han tenido una conexión personal con su vida y El Canadiense es fruto de sus frecuentes viajes a Canadá donde se enamoró de su estilo de vida, su multiculturalidad y los toques desenfadados de su oferta gastronómica. Para su nuevo proyecto apostó por adaptar un estilo de gastronomía americana con toques franceses y asiáticos, pero manteniendo los clásicos del Bar Galleta.

El nuevo local del grupo de restauración evoca una cabaña en medio de Canadá, con maderas gastadas, muebles de época, mucha vegetación y objetos que recuerdan a aquel país, como los ciervos, renos y hojas de arce. Nuevamente, un estilo de decoración agradable y confortable en un local con mucha luz natural como en los anteriores restaurantes del grupo. La distribución cuenta con un semi reservado para diez personas, que simula un acogedor invernadero.



Shanghai Mama

Tras casi 30 años de actividad el restaurante madrileño China Crown se transforma en el nuevo Shanghai Mama con el asesoramiento de la empresaria María Li Bao que, desde su residencia actual en Shanghai, importa las últimas tendencias en street food china.

Alejándose de las fusiones de moda, el nuevo local opta por ser un chino a secas, fiel a las técnicas culinarias y recetas originales sin descuidar la presentación con especialidades como el Pato Shanghai mama crujiente en salsa de almendras; el Ku Bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta; Merluza de pincho con salsa kimchi y jengibre; Langostinos crispy con crema de wasabi; Arroz frito Waipo; Paquetitos de pato crujiente con salsa de ciruela o su variedad de Dumplings con masa casera, que se elaboran a diario de manera artesanal. Entre estos últimos destacan el Xiaolong bao relleno de carne y trufa negra, las Gyozas de cerdo con verduras chinas o las de Sichuan con aceite rojo picante.

Su carta también incluye ensaladas, sopas, noodles y varios tipos de brochetas en la sección de entrantes: de pollo al estilo Hakka, cordero macerado al estilo de Mongolia, de gambas marinadas... una selección de cócteles muy divertidos y originales como el Ginmoji, un mojito con ginebra destilada de algas; y postres con ingredientes para todos los gustos: chocolate, queso, fruta...



La Tirolina

El restaurante La Tirolina de Aravaca (Madrid) presenta una imagen renovada con el rediseño de toda su cocina. El local, moderno y actual, posee una barra amplia y zona de comedor a dos alturas, con grandes espacios y una distribución que guarda varias sorpresas visuales para el cliente.

Además de la carta, repleta de creaciones propias, originales e imaginativas, el nuevo local cuenta con dos atracciones visuales especialmente enfocadas a los comensales. La vinoteca en cristalera, situada en pleno comedor, mantiene una excelente variedad de vinos escogidos con profesionalidad entre los que pueden encontrarse los últimos descubrimientos de la viticultura española e internacional.

Por su parte, la cocina, verdadera joya de arquitectura interior y centro neurálgico de esta apuesta gastronómica, representa una actuación continua de movimiento, creaciones culinarias y ensamblajes que puede ser vista desde casi cualquier punto del comedor, haciendo de la visita al restaurante

Si el local está lleno de sorpresas visuales, la carta reserva sorpresas para el paladar. Desde el dimsum de morcilla o la trilogía de hummus, a la calabacita asada, el risotto de boletus edulis frescos, los tacos caseros de steak tartar o el picantón de corral a la brasa relleno de setas.