



► 1 Septiembre, 2017



NUEVO FREIXA

"Como en mi cocina, tradición y vanguardia juegan un papel importante en este nuevo marco", explica el chef catalán sobre la vuelta de tuerca que ha dado a la decoración de su restaurante en Madrid (dos estrellas Michelin). Además, sigue introduciendo nuevos platos en su carta, donde destaca su perpetuo *Estudio del tomate*, en su versión 2017, y el *Canelón viajero* en lo que, a partir de ahora, será una interpretación de este plato inspirado en un país diferente. El de esta temporada viene de China y es de lo mejor que ha hecho. Y eso es mucho decir. www.ramonfreixamadrid.com



La decoración de Ramón Freixa Madrid viene firmada por el estudio barcelonés Alfons & Damian.



POR LAURA PÉREZ. FOTOS: LUIS ÁLVAREZ, PATRICIA GALLEGO, D.R.

PLACERES *gastronomía*



DELICIAS EN UN PALO

Vainilla blanca de Tahití con 20% de proteína, tarta de queso con galleta, café relleno de leche condensada o dulce de leche relleno de dulce de leche (eso sí que es gula) son algunos de los sabores de Hokey Pops, una marca de polos artesanos recién nacida. El nombre y la técnica de elaboración vienen de los italianos que, a principios del siglo XX, emigraron a Nueva York y vendían sus *ice pops* en carritos callejeros. "Un helado lo arregla todo", suelen decir ellos. Tal vez tengan razón. www.hokeypops.com



SACANDO LUSTRO

Hace ya cinco años que Punto MX llegó a Madrid, con Roberto Ruiz al frente, para enseñarnos antes que nadie los niveles que podía alcanzar la cocina mexicana (su estrella Michelin, conseguida hace dos años, lo atestigua). El aniversario lo celebra con una serie de chefs de su país invitados (en la foto, con Diego Hernández), que crean menús maridados con tequila 1800 y José Cuervo. www.puntomx.es