



POSTALES DE ENSUEÑO



El hotel era una antigua masía del siglo XVIII. En su restauración, se conservaron la fachada y los arcos interiores.

Viva el 'dolce far niente'

MAS DE TORRENT Paz, naturaleza y gastronomía en el Empurdà.

Rosario Fernández. Girona

Existe un lugar donde poder dedicarse en cuerpo y alma al placer del *dolce far niente*, que invita a dejar que pasen las horas en la calma más total y hacerlo rodeado de una naturaleza que fácilmente puede confundirse con la Toscana italiana. Ese lugar es real, está muy cerca, en el Empurdà catalán, y se llama Mas de Torrent.

Parece mentira que durante muchos años esta masía del siglo XVIII estuviera olvidada en medio de campos de siembra. Tras una restauración en la que se conservaron tanto la fachada como los arcos interiores, Mas de Torrent cumple sus bodas de plata ofreciendo al huésped paz, gastronomía, arte, salud y bienestar.

Con la garantía que ofrece pertenecer a la cadena Relais & Châteaux, este cinco estrellas dispone de 39 suites. Las diez suites de la masía, con flores que se pueden encontrar en sus jardines, han conservado la estructura original y han sido decoradas con piezas de anticuario. A ellas, se suman otras 22 suites

MAS DE TORRENT

- **Cadena hotelera:** Relais & Châteaux.
- **Categoría:** 5*
- **Ubicación:** Empurdà (Girona).
- **Precio:** Desde 485 euros.
- **Nº de habitaciones:** 39 suites.
- **Nº de restaurantes:** 2.

más funcionales y con jardín privado. Y las joyas de la corona son las Suites Naranjos, donde la privacidad está asegurada y que, además, cuentan con piscina propia. Como nota, destacar que de sus paredes cuelgan tapices en honor a Picasso.

Y por si necesita una dosis extra de relax, nada mejor que dejarse caer en el spa y disfrutar de algún tratamiento. Pero como no sólo de paz vive el hombre, Mas de Torrent cuenta con dos restaurantes, que llevan el sello de su chef Jordi Garrido. No deje de probar los arroces y las gambas de Palamós que prepara el sorprendente cocinero valenciano. Después de todo, el sentimiento que le quedará será que la felicidad debe ser esto.



La calma y la privacidad están más que aseguradas en este remanso de paz, en el que sólo se escuchan las campanas del vecino pueblo de Pals.

RINCONES GASTRONÓMICOS

Noches de verano en el Hipódromo de Madrid

Marta Fernández. Madrid

Históricamente era una de las citas del verano en Madrid: las noches del Hipódromo de la Zarzuela. Y tras idas y venidas a lo largo de los años, en 2013 han materializado un fichaje que implica un impulso a la apuesta gastronómica de este emplazamiento: Iván Muñoz, cocinero de Chirón, un restaurante ubicado en Valdemoro, que cuenta con una estrella Michelin desde noviembre de 2012. A la propuesta de este chef, plasmada en el restaurante Latapa Madrid, se suman otra opción de ocio culinario en el hipódromo con la zona lounge Handicap, pensada para copas.

Este año, el hipódromo, además, estrena unas instalaciones reformadas y multiplica su programa de carreras, previsto hasta mediados de septiembre en su horario nocturno. Esta propuesta veraniega funciona de jueves a sábado (por primera vez desde 2005, incluyendo agosto).

En Latapa Madrid, situado en la pradera sur del hipódromo (con vistas al Monte de El Pardo), Iván Muñoz ejecuta una fórmula de multiespacio. Con 300 metros

Hipódromo de la Zarzuela

- **Dónde:** Avenida Padre Huidobro, s/n. Madrid. Tel. 91 740 05 40
- **Menú degustación restaurante:** 29 €.
- **Tapas:** De 3 a 9 euros por unidad.
- **Copas:** de 6 a 12 euros.
- **Horarios:** Latapa Madrid, de 20:00 a 00:00 horas (jueves, viernes y sábados hasta mediados de septiembre); Handicap, a partir de las 00:00 horas (jueves, viernes y sábados, excepto del 15 al 17 de agosto, hasta mediados de septiembre). Las carreras nocturnas tienen lugar de 22:00 a 01:00 todos los jueves de agosto, excepto el 15, y el primero de septiembre).

cuadrados, funciona, por un lado, un restaurante bajo reserva; y, por otro, una propuesta de tapas de autor en mesas altas y bajas.

Si en el primer caso se trata de una apuesta gastronómica, con un menú degustación de 29 euros (aperitivo, entrante, un pescado y una carne y postre); en el segundo, prima la informalidad, con precios de tres a nueve euros por tapa y con opciones como las croquetas de jamón ibérico, los boquerones en vinagre crujientes o *minihamburguesas* de ternera de Guadarrama. Bajo ambas fórmulas, Muñoz firma una cocina sujeta a productos de proximidad y a un recetario adscrito a la sierra madrileña.

En cualquier caso, no olvide otra excusa para visitar una noche de verano el hipódromo: las estupendas vistas de Madrid, mientras se disfruta de una copa y de las carreras. Cada noche de jueves se celebra una, además de existir una programación de espectáculos y eventos los viernes y sábados.

FOGÓN CURIOSO

Otra de las novedades del hipódromo es su nueva zona de coctelería al aire libre: Handicap. Cuenta con oferta de cócteles y destilados de marcas premium, con precios de seis a doce euros. El Dj Curro Ariza se encarga de pinchar música en directo. Por otra parte, el hipódromo dispone de la zona VIP Red Carpet, que se puede reservar para fiestas y presentaciones privadas.



Iván Muñoz firma la oferta gastronómica del Hipódromo de la Zarzuela.