



☞ [<http://bit.ly/1ykBmre>]

26 de enero de 2015

## ¿CÓMO VAS A CELEBRAR SAN VALENTÍN?

Te lo ponemos fácil porque los clientes de Aires News Comunicación tienen deliciosas y sugerentes propuestas. ¿Con cuál te quedas?

Un menú cargado de toques afrodisiacos como el de Desencaja, La Pastería, La Colchonería de La Camarilla o Los Galayos.

Sexy, atrevido y con sorpresa como el de Pecado Carnal, para seguir pecando...

Un menú de altura en Espacio 33, el restaurante más alto de España, ¿cena con la luna?

Marcado por la tradición, como en Bendita Locura, Canela Fina, Casa Peto, Marina Ventura

Con nombre y apellido, en Vi Cool by Sergi Arola

Con sorteo... en SiniQual, para que San Valentín dure al menos una noche más

Una escapada a la capital para 'Comer y Dormir de Cine' o al moderno Ayre Gran Hotel Colón... o al pueblo de Villoldo para disfrutar de su hospitalidad y la gastronomía de matanza en Estrella del Bajo Carrión

### Restaurantes

#### AYRE GRAN HOTEL COLÓN

Pez Volador, 1. Tel. 91 400 99 00. Madrid. [www.ayrehoteles.com](http://www.ayrehoteles.com)

Ayre Gran Hotel Colón, un impresionante complejo compuesto por dos edificios, agradables jardines, galería de arte, restaurante y muchas más comodidades, donde alojarte cerca del Retiro y del exclusivo Barrio de Salamanca. En definitiva, una experiencia de lo más tentadora para pasar

una velada romántica en San Valentín, para ello han diseñado un menú muy especial para sorprender a quien más quieres la noche del 14 del febrero:

Flor de salmón con ligero con toque de wasabi

Timbal de marisco con manzana y brotes tiernos

Medallones de ternera con setas del amor y flan de jengibre

Corazón de limón y lágrimas de grosella

Fresón con chocolate

Bodega:

Fray German Verdejo, Valdubón Crianza, Aria Segura Viudas

35 € por persona (IVA incluido)

## **BENDITA LOCURA**

Príncipe de Vergara, 73. Madrid. Tel. 91 563 25 70. [www.benditalocuracoffee.com](http://www.benditalocuracoffee.com)

El rincón perfecto si lo que se busca es sorprender al enamorado. Un espacio moderno, con personalidad y estilo propio, donde la improvisación y la frescura llenan la carta de este encantador restaurante non-stop con aire vintage y ambiente cosmopolita. Con un halo de misterio, en este lugar se sabe cuándo se entra, pero nunca cuando se sale... por lo que es ideal para dejar escapar las horas con la persona amada entre copas y su menú especial para San Valentín:

Al centro para compartir

Ensalada tabulé

Foie micuit y vinagreta de frutos secos

Principal

Confit de pato borracho de Oporto con patatitas francesas y chalotas

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Botella de vino Rioja Hacienda Grimón

50 € pareja (IVA incluido)

---

## CANELA FINA

Profesor Waksman, 5. Madrid Tel. 91 457 32 27. [www.restaurantecanelafina.com](http://www.restaurantecanelafina.com)

Si quieres gritarle al mundo que os queréis, pero prefieres hacerlo en un sitio cálido y cercano, entonces Canela Fina es el lugar ideal. Situado en pleno centro financiero de Madrid, en su carta ponen especial atención a las carnes, aunque sin dejar de lado los pescados. Para que se pueda probar de todo, el día 14 estará disponible el Menú degustación especial San Valentín.

Croquetas caseras de rabo de toro

Ensalada de tomates pelados con cebolla tierna y atún fresco escabechado

Salteado tierra y mar

Chipirones encebollados

Atún rojo

Steak tartar

Tarta de queso con fresas de la pasión

Botella de cava Brut y agua mineral

30 € por persona (IVA incluido)

## CASA PETO

Fernán González, 2. Madrid. Tel. 91 110 97 46. [www.casapeto.com](http://www.casapeto.com)

La prioridad de este restaurante situado en pleno Goya es el trato, sin olvidar, claro está, su excelente relación calidad-precio. Para su primer San Valentín, ya que abrió sus puertas el pasado verano, se proponen que todas las historias de amor acaben como en las películas: "fueron felices y comieron perdices" y por ello ofrecen este menú especial, bajo reserva:

Entrante para compartir

Carpaccio de gambas con virutas de foie

Principal para disfrutar

Perdices rellenas de arroz salvaje y verduras torneadas

Postre para endulzar

Brownie de chocolate templado con helado de vainilla

---

Bebida a elegir

Botella de vino, refresco o cerveza a elegir

50 € pareja (IVA incluido)

## DESENCAJA

Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. [www.dsncaja.com](http://www.dsncaja.com)

Iván Sáez se ha propuesto enamorar a sus clientes desde el aperitivo hasta los petit fours con un menú que recoge lo mejor del mercado, y que el 14 de febrero deja de ser sorpresa... eso sí, su precio se mantiene. Para que conquistar empezando por el estómago sea posible, los ingredientes afrodisiacos se cuelan en sus recetas: curry, canela, chirlas, chocolate, frutos rojos...

Snack box: Langostino en panco con ali oli de curry rojo / Vasito Royal de foie gras y Mejillón escabechado

Purrusalda con buñuelos de bacalao

Habitas salteadas con morcilla fundente

Suprema de pularda con tubérculos salteados y salsa de canela, almendra y clavo

Merluza asada en salsa de chirlas

Coulant de chocolate, sopa de frutos rojos y helado de Baileys

Petit fours

Su precio, 32 € por persona. Y para empezar, ¿qué tal una copita de Michel Gonet Blanc de Blancs Gran Cru por 6 €? Otra opción, una botella de este champagne que para la ocasión solo cuesta 35 €.

## ESPACIO 33

Paseo de la Castellana, 259-D. Torre Espacio. Madrid. Tel. 91 427 68 91. [www.espacio33.es](http://www.espacio33.es)

Se trata de la pista clave para disfrutar de una gastronomía 'de altura', en una atmosfera cargada de exclusividad y elegancia. Hablamos de Espacio 33, el restaurante más alto de España. Para este día del amor ha diseñado un menú irresistible, disponible el 13 y 14 de febrero, como siempre, con el producto de temporada como protagonista, junto a las mejores vistas de la ciudad y la compañía de la luna... Ya sabes, este San Valentín ¡enamóral@ desde el cielo!

Ensalada de vieiras, foie, manzana y vinagreta de almendras

---

Lomo de bacalao al pil pil de salicornias

Pichón asado con manzana y tomillo

Panna cotta de mango, plátano y fruta de la pasión

Café e Infusiones

Mignardises de San Valentín

Menú maridado con Champagne Delamotte Brut

69 € por persona (IVA 10% no incluido)

## LA COLCHONERÍA DE LA CAMARILLA

Cava Baja 21, Tel. 91 354 02 07. Madrid. [www.lacamarillarestaurante.com](http://www.lacamarillarestaurante.com)

Perfecto para celebrar de una manera informal este día tan especial en el punto de reunión de La Latina. Su espacio sorprende desde la puerta al ser fresco, cosmopolita y con aires románticos, y resulta ideal para empezar la noche con una buena cerveza y continuar con su menú degustación especialmente diseñado para el 14 de febrero y con un precio de 35 € por persona.

Aperitivo

Tosta de tarrina de foie gras casero con confitura de ajos rostizados

Entrantes

Crema de pimientos con fritos rojos

Ensalada templada de remolacha, vinagreta de naranja y frambuesa

Ceviche tropical con mango sobre tostadas de pan

Segundos a elegir

Magret de pato, puré de boniato y cacao

Atún glaseado, chile ancho, yuca y vinagreta de cítricos

Postre a elegir

Tarta de chocolate blanco

Tarta fundente de chocolate y mascarpone

---

Bodega a elegir

Torre Barreda Syrah 2011

Cerveza: Domus Áurea y Malaqa Awesome Bear

## LOS GALAYOS

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)

El éxito de este emblemático restaurante centenario está en su buena adaptación al paso de los años, a la unión perfecta entre tradición y modernidad, ofreciendo platos atractivos que conquistan a su amplia clientela. Y para San Valentín, entremezclan el ayer y el hoy, los clásicos de la casa con creaciones modernas y le dan un toque afrodisíaco... ¿el resultado? ¡Enamora! Sin olvidar que se trata de un lugar único en Madrid, en la Plaza Mayor y repleto de historia.

Cóctel de champagne de amor

Antipasto mixto de mar

Entrante para seducir y compartir

Ensalada de aguacate, salmón ahumado, pasta penne y parmesano con vinagreta de mostaza  
Dijon

Entrante erótico, también para compartir

Revuelto de setas afrodisíacas, espárragos trigueros y vieiras al curry

Mariscada exótica a compartir

Carpaccio de langostino tigre con bolita de melón, vinagreta de azafrán y aire de nuez moscada

Pecado terrenal

Cochinillo lechal con crema de queso parmesano sobre reducción de Módena

Para finalizar la velada

Fondue de chocolate con fresas de la pasión

Café o infusión con pastas caseras

Bebida:

---

Vino a elegir: lambrusco, tinto o blanco

Agua

35 € persona (IVA incluido)

## LA PASTERÍA, LABORATORIO DE PASTA ARTESANAL

Fernán González, 37. Madrid. Tel. 91 502 49 04. [www.lapasteria.es](http://www.lapasteria.es)

Un espacio íntimo, coqueto y novedoso especializado en más de 20 tipos de pasta totalmente artesanales que transportará a los enamorados directamente de la mesa a los mismísimos Abruzos. Su apuesta para la noche más romántica del año viene marcada por el toque afrodisiaco de la pasta, el marisco, un buen prosecco y cómo no, el chocolate...

Al centro para compartir

Antipasto mixto de mar

Plato principal

Spaghetti frutti di mare

Al centro para compartir

Tarta de chocolate negro con pimienta

Botella de prosecco

25 € por persona (IVA incluido)

## MARINA VENTURA

Ventura de la Vega, 13. Madrid. Tel. 91 429 38 10. <http://marinaventura.es>

Su nueva decoración cálida y natural y su variada gastronomía enamoran cualquier día del año, pero sin duda el 14 de febrero lo hará de una forma especial gracias al sabroso menú que han preparado, no solo para llenar la barriga, si no para derretir los corazones de las parejas que vayan a visitarlo. Especialista en arroces, su carta también tiene estupendos productos del mar, la tierra y la huerta que se unen en esta selección para dos las noches del 13 y 14 de febrero. Enamórate en el ambiente mediterráneo de Marina Ventura:

---

## Aperitivo

Queso curado con uvas y frutos secos y copa de cava rose

## Primer plato a elegir

Foie de pato con manzana caramelizada, sobre tosta de semillas

Trilogía de mar con mayonesa de lima y toque picante (gambones, navajas y sepia a la plancha)

Carpaccio de salmón ahumado y aguacate, con tomate cupido

## Segundo plato a elegir

Lomo de lubina a la plancha con pochado de chalotas, piñones y espárragos trigueros

Secreto ibérico a la pimienta verde, con nido de patatas paja y huevo de codorniz

Rissoto de hongos con tejas de queso parmesano y aceite de trufa

## Postre

Cheesecake de mango y café y dulces de San Valentín

## Bodega

(Incluye 1 botella de vino o cava cada dos personas)

O si lo prefiere: ½ de agua, 1 cerveza o 1 refresco por persona

30€ por persona (IVA incluido) Mínimo 2 personas

## PECADO CARNAL

Fúcar, 9. Tel. 91 172 22 07 / Covarrubias, 24. Tel. 91 445 68 86 / Naciones, 5. Tel. 91 213 73 27 / Hernán Cortés, 7. Tel. 91 827 23 14. / Mina, 14. Majadahonda. Tel. 91 299 36 80 / Avenida de Reina Victoria, 32. Local 10. Tel. 91 129 70 51. Alberto Aguilera, 19. [www.pecado-carnal.com](http://www.pecado-carnal.com)

En Pecado Carnal se peca todos los días, pero el más romántico del año se hace con uno de sus cortes más exclusivos, con champagne, a lo Christian Grey y con una sorpresa, o mejor dicho dos....

Sopa templada de vodka y fruta de la pasión

Kobe Eye, un jugoso corte de esta preciada carne, fileteado y listo para compartir

---



Mousse 'vibrante' de fruta de la pasión con frutas tropicales

Botella de champagne Mumm

49'90 € por pareja

Además, si del 15 al 28 de febrero vas a Pecado Carnal con una entrada de cine de la esperada y sensual película '50 Sombras de Grey', conseguirás un 2x1 al momento.

## SINIQUAL

José Ortega y Gasset, 73. Madrid. Tel. 91 5 46 66 76. [www.siniqual.com](http://www.siniqual.com)

Si lo que te apetece es sorprender a tu pareja con un viaje por el Mediterráneo, pero el presupuesto no te lo permite... te proponemos cenar en SiniQual viajando a través de su cocina, llena de afrodisíacos matices para la ocasión, y participar además en el sorteo de una noche de hotel, en 'Un Refugio para dos', para que San Valentín sea mucho más que una noche.

Cóctel seductor de bienvenida SiniQual passion

Burratina Pugliese envuelta en rúcula provocativa y salsa de cítricos afrodisíacos

Milhojas de berenjenas fogosas con tomate, mozzarella, queso parmesano y albahaca

Garganelli Cupido con habas, queso de cabra y trufa negra paraíso

Mini hamburguesas sensuales de secreto ibérico, foie-gras y hoja de roble

Sedución de chocolate caliente con helado de vainilla sensual y pasión de frutos secos

Bebida: vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos

30€ persona (IVA incluido) 2 pax mínimo

## VI COOL BY SERGI AROLA

Lagasca,32. Tel. 91 435 57 01. / Huertas, 12. Tel. 91 429 49 13. [www.vi-cool.com](http://www.vi-cool.com)

Vi Cool by Sergi Arola es la cocina más desenfadada de Arola, a base de tapas tradicionales, eso sí, reinterpretadas y presentadas de una manera moderna. Es sin duda el espacio perfecto para una comida sencilla, sabrosa, informal y divertida pero llena de sabores intensos y para disfrutar en buena compañía, así que, será todo un acierto la noche de San Valentín, que celebran con este menú ¡¡con cóctel del amor incluido!!:

---

## Fríos

Pan de coca casero con tomate de colgar y ajo

Carpaccio de portobello con aceite de trufa blanca, parmesano y piñones

Berenjena ahumada a la llama de carbón con balsámico

## Calientes

Las Bravas "Arola"

Albóndigas de ternera con chimichurri y fondue de queso de cabra

Alitas de pollo crujientes con mojo picón

## Postre

Fondue de frutas de temporada con fondue de chocolate negro

## Bodega

Blanco: Rueda Verdejo

Tinto: Ribera Duero Tempranillo

Coctel especial San Valentín para terminar

El agua, pan casero de coca y los cafés o té están incluidos

30 € por persona

## Lugares íntimos

### COMER DE CINE Y DORMIR DE CINE

Príncipe de Vergara, 87. Madrid Tel. 91 411 08 09. [www.dormirdcine.com](http://www.dormirdcine.com)

Para los románticos empedernidos que buscan una velada única con noche de película... Empezamos 'comiendo de cine' con un delicioso menú compuesto por tres pases, para continuar en la habitación con fresas con chocolate, y al despertar, un contundente desayuno... El precio del pack: cena + noche (atención de fresas con cobertura de chocolate en la habitación) + desayuno es de 120 € persona.

---

## San Valentín de película

Huevo a baja temperatura con espuma de patata y trufa y fondo de boletus

Suprema de merluza con salsa de tupinambo

Solomillo a la broche

Torrija brioche

Bodega y Café

Otra opción es ir solo a comer o cenar. En este caso el menú es:

## San Valentín de película

Alcachofas rellenas de foie gratinadas con salsa holandesa

Huevo a baja temperatura con espuma de patata y trufa y fondo de boletus

Suprema de merluza con salsa de tupinambo

Solomillo a la broche

Torrija brioche

Bodega y Café

40 € por persona (IVA incluido)

Ambas propuestas estarán disponibles jueves 12, viernes 13 y sábado 14 de febrero. ¿Apuestas por un corto contundente o el largometraje más sorprendente? Y para dormir de película... ¿Qué tal unas cosquillas relajantes? Completa tu estancia en Comer de Cine y Dormir de Cine con una sesión de adictivas cosquillas terapéuticas en Cosquillearte, el primer centro del mundo de cosquillas relajantes. Porque gracias a su 'Momento Emparejarte' se puede disfrutar, en la misma sala y a unos centímetros de distancia, de un masaje para dos con el que podréis brindar al finalizar con un benjamín de cava y unos bombones. Un aperitivo más que apetecible como anticipo de una noche inolvidable, en el que se puede elegir entre media hora de duración (50 €) o 60 minutos de agradables cosquillas por 90 €.

## ESTRELLA DEL BAJO CARRIÓN

Calle Mayor, 32. Villoldo.

Si un día sabe a poco



Palencia. Tel. 979 82 70 05.

para dedicárselo al amor... ¿qué tal un fin de semana entero en mitad de Tierra de Campos?



Una escapa romántica al corazón de Castilla y León, rodeados del románico y de la cocina de las hermanas Pedrosa, porque aunque la cultura esté a sólo unos minutos, los huéspedes nunca quieren salir de este acogedor hotel del pueblo de Villoldo, al que las propietarias definen como un 'hotel con alma de hogar, para estar con un libro, café caliente, chimenea, manta, buena compañía, disfrutar y descansar...'. A sólo dos horas y media de Madrid, una propuesta irresistible para desconectar y pasar el fin de semana en la mejor compañía y la mejor gastronomía y es que el 14 de febrero, están en plenas jornadas de matanza. Nam ñam... El pack 'Quédate y Disfruta' se convierte en Cupido ese fin de semana e incluye: dos noches de hotel con desayuno continental, una Cena en Familia y el Menú de Matanza. Pensado para dos personas tiene un precio desde 250 €

