

Siempre nos quedará París.....

De La Petite Étoile de Mer et le Pulpite

Como le dijo Rick a Ilsa, o bien fue al Gendarme Renault o al pianista Sam, en Casablanca,..... siempre nos quedara París.

Ya sé que estábamos con la saga de las Maldivas, pero todo guarda relación con nuestra visita a Parigi de la France.

Pero antes, solo un apuntito....., estuvimos en la inauguración del UBU, de nuestros amigos Carlota y David, un local modernito situado en la calle Huertas 24 de Madrid, con una oferta diferente, ensaladas, sartenazos, latazos, en la cocina el asturiano Miguel González Para probar.

Nos fuimos de Súper Machacas en compañía de Salvatore Margheritina, Ramiro Buj Fuster, Sir Pol Healy (el Irlandés de la Cannebière), el Diestro Luisito de Granada, el Jon Livingston y Le Serge Bonin (percusionista / cocinero de Taroua'ch...) a la súper cena que Kristian Lutaud y Paco Torreblanca ofrecían en la capital de las Galias.



La cena organizada por Sonu Shivdasani, el gran jefe de Six Senses, en un piso particular con vista sobre los "Champs Élisée", le "Sacre Coeur", "Notre Dame" y sobre la tumba de Quasimodo, etc....

Vimos a mucha BIUTIFUL PIPOL, gente del celuloide, famosos, empresarios, etc.... Faltó a la cita Marion Cotillard (ganadora de un Oscar en Jolivud por su papel de la gran Edith Piaf, la Môme), que habló con los Jefes (Kristian y Paco) por la tarde.

Pasaron por la cocina el ex as del FUTBOL, Christian Karembeu y su espectacular mujer, la modelo Adriana, las actrices Isabel Adjani y Virginie Ledoyen, el actor Vincent Perez (de raíces Valencianas: su madre tenía Il Giardino de Xàbia)..... Así que estuvimos unos días por la París de las librerías y de la intelectualidad (a ver si se nos pega algo), en el Saint-Germain-des-Prés, ulala.....

.....Ahí va el menú.....

El Sur.....aromas, colores y sabor a Mar

Gazpacho de frutas y hortalizas y pincho de bacalao

El "pa amb tomaca" de Ibérico

Hueva de mújol y espaghetinis de almendra

El sashimi de pulpo de "La Marina"

El Tartar de ostra, sopita de caviar de Granada y granizado de alficoz

La cigala Ibérica, torta Extremeña, lentejas "Beluga" y turrón de pipas de calabaza

El calamar, Pecorino, verduras, caldo de arroz Venere y espumilla de Parmesano

Arroz cremoso con berberechos, agua de rúccola, verduras y agridulce de limón

El ajo blanco de piñones, bogavante de Bretaña y vinos

Bouillabaisse de pescado de roca SONEVA 09

Huevo de Oro Bigas Luna con mar de Champagne y Ricota de Vainilla

Borracho al curry con mango, vainilla Tahití, salsa de nata caliente y pétalos de flores caramelizadas

Millesime 2007 Alto El Sol 64 %, con macarrón de té Matcha, wasabi fresco y espuma de leche

Selección de vino de Manel Pla

Champagne Moet Chandon Millesimé 2000

Fino la Bota Macharnudo Alto, Equipo Navazos

Do Ferreiro Cepas Vellas Do Albariño

Ossian 2007 Do rueda

Ossian 2006 Do Rueda

Corullón 1999 DO Bierzo

Mataró Violeta Do Alella

Et voila mezami, bones festes y bonané

El mes que viene daremos una vuelta por el Madrid Canalla de la mano de nuestro amigo y anfitrión el gran Txemi.....