

RECETAS DE FIESTA
LA ANFITRIONA PERFECTA

ESPAÑA

Gourmet

LA ÚLTIMA
(Y DEFINITIVA)
GUÍA DE
RESTAURANTES

367

SITIOS DONDE
HAY QUE
RESERVAR

¡ESTÁS
INVITADA!

*a mesa
puesta*

FLORES NATURALES
VAJILLA VINTAGE
REPOSTERÍA RÚSTICA
Y PAN DE ALTA COSTURA

Hay un robot
en mi cocina
THERMOMIX
Tu nueva
mejor amigo

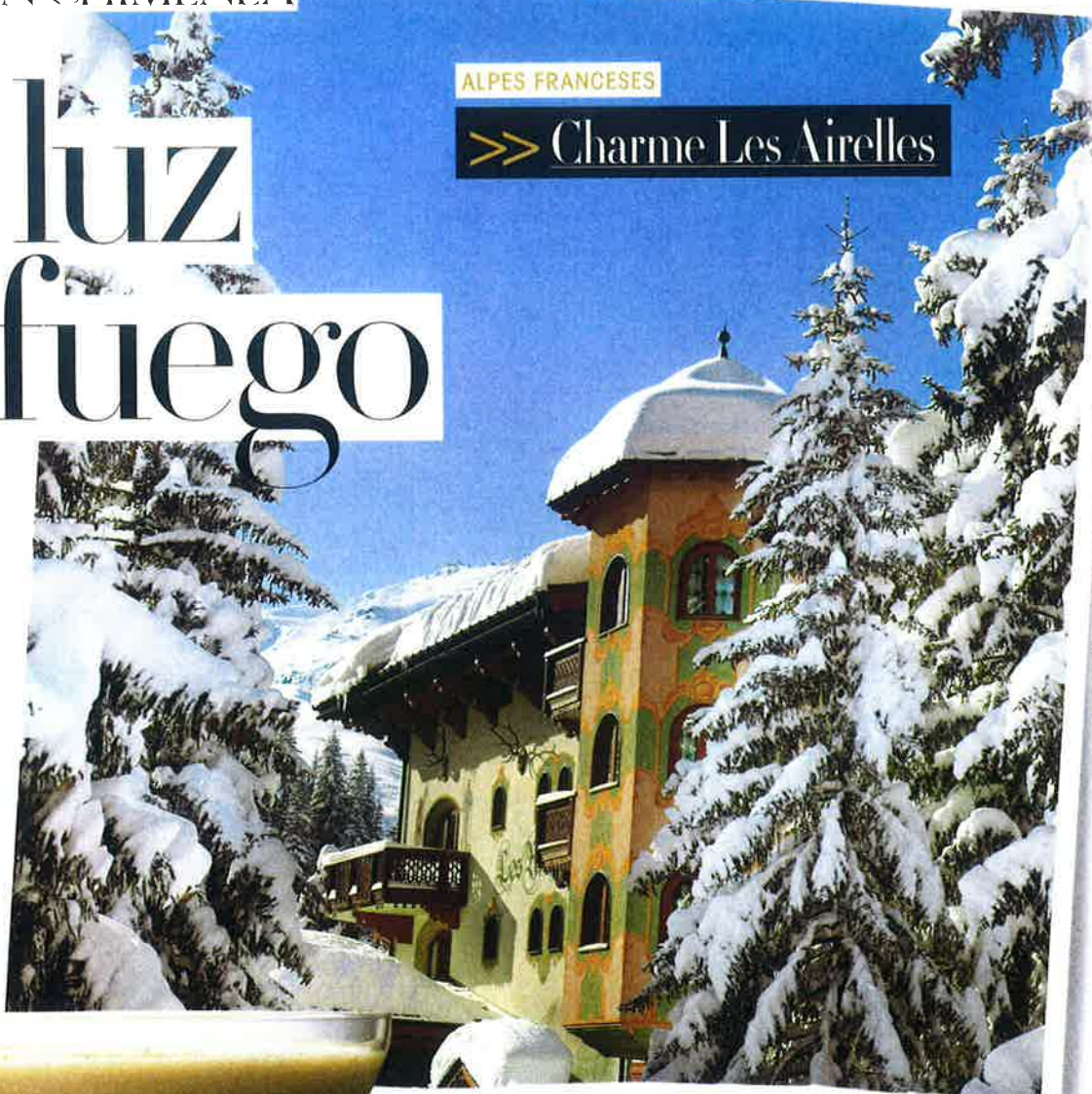
REFUGIOS CON CHIMENEA

a la luz del fuego

Con la nieve
tiñendo de
blanco el
paisaje, nada
como un hotel
acogedor y
una cálida
bebida...

ALPES FRANCESES

>> Charme Les Airelles



BRANDY

ALEXANDER

- 1/3 de crema de leche
- 1/3 de crema de cacao
- 1/3 de brandy
- * Canela en polvo.

ELABORACIÓN:

Se vierten todos los ingredientes en una coctelera. Se agita y se sirve en una copa de cóctel. Una vez servido, se espolvorea la superficie con la canela en polvo.



Con los Alpes franceses como telón de fondo,

el Hotel Charme Les Airelles es visita obligada para todos aquellos que busquen un entorno idílico y exclusivas comodidades donde desaparecer del mundo. El frío del exterior, perfecto para esquiar durante el día, contrasta con la calidez de sus instalaciones, con chimenea y cócteles que caldearán la estancia.





ANDORRA

>> Hotel Hermitage



Soldeu es el lugar donde se erige esta joya de cinco estrellas de diseño minimalista. Inmerso en el dominio esquiable de Grandvalira, sus lujosas instalaciones, como su Wellness & Spa, con los tratamientos más exclusivos, conviven con todo lo indispensable para las largas jornadas de esquí. ¿El cóctel para acompañar? El Après Ski.



APRÈS SKI

- 1/3 de vodka.
- 1/3 de Pernod
- 1/2 de crema de cacao.
- Un toque de limonada

ELABORACIÓN:

Añadir todos los ingredientes en la coctelera y agitar hasta que quede espeso, como un batido. Una vez obtenida la textura deseada, servir en copa de cóctel clásica y decorar la superficie con virutas de chocolate.

AUSTRIA

>> Thunders Alpenhof

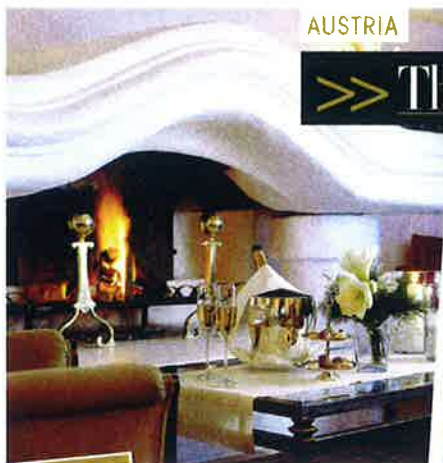


ALPINE GLOW

- 1/3 de whisky
- 1/3 de Cointreau.
- 1/3 de ron Bacardi
- Zumo de limón
- Granadina
- Piel de naranja.
- Hielo

ELABORACIÓN:

Verter en la coctelera el whisky, el Cointreau, el hielo picado y el zumo de limón. Agitarla hasta que quede homogéneo. Rociar la bebida con un chorrito de ron Bacardi y otro de granadina. Añadir la piel de naranja rallada.



Es la hora del cóctel en Zürs, una exclusiva estación alpina austriaca. Los ingredientes, de primera calidad, se encuentran en este coqueto hotel, y en su acogedor fuego. El siguiente ingrediente, lo pone la naturaleza: las pistas de esquí más conocidas del mundo. Y el toque divino proviene del cielo, de la estrella Michelin de su restaurante.