

La viña de los pinos acoge dos días de música y enología.



01 Catar las notas 'indies' del Bierzo

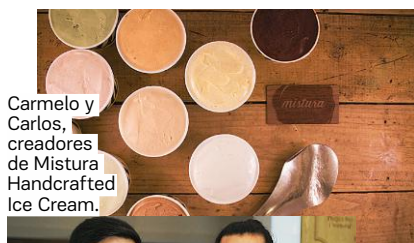
Los vinos de Ponferrada se aprecian de forma alternativa en el minifestival Evento Sarmiento: la música de Pájaro Sunrise y Delorean, 'ludocatas' y concursos de fotos y relatos son el extra (5 y 6 de septiembre; eventosarmiento.es).

GOURMET

CINCO PLATOS DE BUEN GUSTO

Hay quienes no necesitan una excusa para darse un lujo en la mesa. Reunimos cinco experiencias sensoriales que juegan con el sabor del verano.

TEXTO — CLARA LAGUNA



Carmelo y Carlos, creadores de Mistura Handcrafted Ice Cream.



04 Pedir helado a la plancha

Lo último es fusionarlo con el *topping* (coco, avellanas, miel...) sobre una plancha de granito a baja temperatura, para potenciar su cremosidad. En Mistura (Madrid), además, utilizan productos locales y de comercio justo (misturaicecream.com).



02 'Subirse' a la alta cocina

Vistas de excepción (Sagrada Familia incluida) y nuevas delicias como la ensalada de huevo rojo con trufas o el granizado de tomates y ahumados. Lo combina el estrella Michelin Dos Cielos, en la planta 24 del hotel Meliá Barcelona Sky (doscielos.com).



La joya del Dos Cielos: bombón de maracuyá y chocolate.



Gaspacho de cerezas en el nuevo Bacira (Madrid).



03 Atreverse con un gazpacho diferente

De cerezas con helado de jengibre. Así lo versiona el nuevo restaurante Bacira, en el barrio madrileño de Chamberí, que se suma a la fiebre de la cocina japo-mediterránea. ¿Otras de sus reinventaciones? Paella con pato y caracoles o mollete japonés de mollejas de ternera (bacira.es).



Costillas de wuagyu en la escena Fuego, en Sublimotion.



05 Dejarse sorprender

Sonidos, imágenes, sabores y aromas conforman la experiencia de Sublimotion, el nuevo (y esperado) espacio de Paco Roncero en Ibiza (sublimotionibiza.com).