

CULTO AL PALADAR

Será tu primer mandamiento en estas fechas. Anota aquí el *top ten*: productos, locales, bebidas y ¡un viaje a Perú y su cocina!

Realización: **Beatriz Fabián**



EXQUISITECES DEL SUDESTE ASIÁTICO

De Malasia, Tailandia, Filipinas, Indonesia o Camboya... Degusta los platos más originales en el restaurante Lahl, diseñado por Ilmiodesign. Pide el menú digital en iPad (25-30 €). *María de Molina, 50. Madrid. Tel.: 912 758 031. www.restaurantelah.es*

EL VODKA MÁS ELEGANTE

Dicen que será el espirituoso de moda, de modo que prueba uno supersofisticado: *Círoc* (40,95 €). Lo elaboran, a partir de uvas blancas cosechadas con las primeras heladas de invierno, los Robicquet, una saga francesa con más de 100 años de tradición. A la venta en la web thereserveshop.com



CUSTOMIZA TU BOTELLA

Sorprende con un regalo navideño único: cerveza personalizada. Entra en www.heineken.es en el apartado *Your Heineken* y sigue las instrucciones (desde 15,95 € la caja de 6 unidades).



CALIDAD PREMIUM

Las alcachofas, pimientos del piquillo y espárragos de La Catedral de Navarra (de 7 a 12 €) son dignas de subir a los altares *delic*. Las verduras y hortalizas de estas conservas artesanales tienen el sello Denominación de Origen y las encuentras en la sección Gourmet de El Corte Inglés. *Tel. de inf.: 948 685 000. lacedraldenavarra.com*

GOLDEN DAYS

Date el gusto y hazte con esta cubertería dorada de El Corte Inglés (75 €/16 piezas en www.elcorteingles.es). Para brindar, *Sip of Gold*, porcelana hecha a mano con borde e interior de 24 quilates (desde 129 €) de Sieger by Fürstenberg, dará otra dimensión a las burbujas. En [Recki8 Studio. recki8.com](http://Recki8Studio.recki8.com)



FIESTAS AL ROJO

Adorna tu mesa con este color tan festivo. Del catálogo de Habitat, te encantará *Felt* (6 €), un salvamantel de poliéster con copos de nieve troquelados. www.habitat.net/es



GASTROTURISMO EN PERÚ

Viaja en un grupo reducido y con la experta Pilar Latorre de cicerone. Te alojarás en hoteles de la cadena Orient Express –arriba, vista del Machu Picchu desde el Sanctuary Lodge–, de la mano de destacados chefs –Schiaffino, en la foto– aprenderás una de las cocinas más en boga, y harás un *tour* cultural de lujo. En mayo de 2012. www.pilarlatorre.com



EN MAMÁ FRAMBOISE

El pastelero revelación Alejandro Montes te devolverá a la infancia gracias a dulces que armonizan tradición y modernidad. ¿Dónde los encuentras? En *Mamá Framboise*, un local madrileño con detalles *shabby chic* y aire provenzal. *Fernando VI, 23. Tel.: 913 914 364. www.mamaframboise.com*



VINO DE TERROIR

Apunta este nombre: Alto de la Caseta 2007 de Viña Pomal, marca insignia de Bodegas Bilbaínas. Fascina su color picota y su sabor intenso, equilibrado y elegante, obtenido con la mejor uva de una vieja viña de tempranillo. La expresión del terruño riojano en un nuevo y sorprendente vino de edición limitada (60 €). vinapomal.com

