

Nuestra selección

Cava Gran Cuvée Rosado

Mont Marçal. D.O. Cava.

Las notas a frutas silvestres del cava equilibran el amargor de la borraja, la sutileza de ajo negro de Rodrigo de la Calle. Un maridaje amoroso en el que amargor y dulce se rodean de elegancia con la burbuja fina y la corona amplia de este Gran Cuvée.



Valonga Chardonnay 2013

Valonga Bodegas y Viñedos. I.G.P. Valle del Cinca.

Armonía perfecta a la vista: juego jovial de verdes frescos y alegres. Este Chardonnay afrutado y largo suaviza los amargos del plato y su acidez sirve de contrapeso para la potencia del ajo negro. Es ideal para un primer trago al principio del plato, dejar el protagonismo al bocado después y terminar con otro largo trago del vino... Sin duda, la búsqueda de la perfección.



Cerrogallina Bobal 2011

Cerrogallina. D.O. Utiel-Requena.

En algún punto de la geografía isleña se dice: "¿No te gusta el clima? Pues espera un momento y cambiará". Lo mismo puede aplicarse a esta Bobal concentrada y plena de viñas viejas que a cada minuto en la copa muestra valores diferentes y armoniza de forma diferente cuando es golosa y grasa o cuando se muestra madura y fresca.



Viña Albina Reserva Selección 2007

Bodegas Muñoz y Mazón. D.O. Ca. Rioja.

El temor para una armonía vegetal era el año y medio superadísimo en roble americano. Realmente la copa se mantiene en su pedestal de clásico de Rioja mientras el plato se difumina un poco, pero hay muchos incondicionales de la zona y la bodega que brindarán con placer.



Gran Clot dels Oms 2011

Ca N'Estella. D.O. Penedès.

Recientemente reconocido como mejor Chardonnay de España en el concurso internacional Chardonnay du Monde, adquiere volumen y seriedad gracias a los días que pasa con sus lías después de la fermentación. Y ese es el toque que requiere el plato. Refrescante para cortar los bocados de ajo y con un dulzor serio para aguantar el pulso de las endivias.



Mar de Frades Albariño Val do Salnés 2013

Mar de Frades. D.O. Rías Baixas.

La salinidad en boca de este sutil y finísimo albariño nos potencia el sabor de los tallos de borrajas cocidos en agua de algas. A la par, este albariño tiene recuerdos dulces e incluso un toque punzante de jengibre que potencia el sabor del plato.



R. DE LA CALLE

Hotel Villamagna
Paseo de la Castellana, 22
28046 Madrid
Tel. 915 871 234
www.villamagna.es

Gachas de ajo negro con borrajas

Ingredientes (15 raciones):

1 sifón lleno de crema de ajo negro,
15 vasos de bizcocho de ajo negro,
15 g polvo de perejil,
100 g borrajas.

Elaboración: Poner el sifón al baño maría para que esté caliente. Romper en tres trozos el bizcocho de ajo. Espolvorear con perejil y llevar al pase. Blanquear, pelar y reservar las borrajas.

Presentación: En un plato plano, colocar en el centro un poco de la espuma caliente. Alrededor los bizcochos troceados y terminar con los tallos de borrajas recién cocidos en el agua de algas. ✕