



## MARIANO GARCÍA lidera La Dorita

En La Dorita –un asador argentino que aterriza en Madrid tras dos décadas deleitando paladares en Buenos Aires– los comensales pueden hacer un verdadero viaje “al otro lado del charco” sin moverse de Madrid gracias a la propuesta que brinda su jefe de cocina Mariano García Scarampi. Ofrece empanadas, milanesas, una amplia variedad de carnes asadas y postres clásicos argentinos como el Panqueque con dulce de leche, que ya se ha convertido en un clásico de la casa.

## JUAN PINEL aúna tradición mallorquina y vanguardia

El restaurante L'Àtic del Hotel Saratoga, abierto el pasado mes de enero, se ha convertido en uno de los restaurantes más visitados de Palma. Lo lidera el joven chef Juan Pinel (natural de Calvià y curtido en los fogones de Kena, con Luis Arévalo, o Zaranja, con Fernando López Arellano) que apuesta por una cocina asentada en la tradición, en la que se trabajan los fondos, los caldos, los escabeches..., pero con la vista puesta en un horizonte de vanguardia.

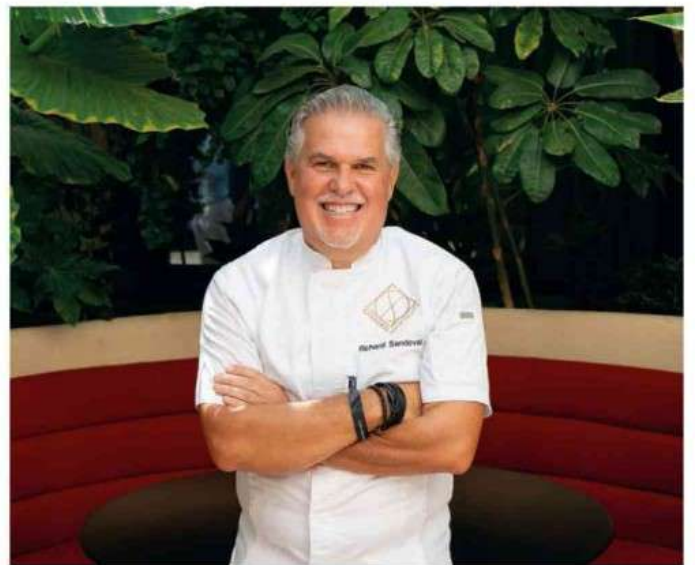


## KARLOS ARGUÑANO se alía con Lidl



La cadena de supermercados ha elegido al reconocido chef en calidad de embajador para su nueva campaña “El ahorro entra por la cocina”, centrada en transmitir el ahorro y la calidad de producto que Lidl ofrece a sus clientes. La campaña resalta la calidad y frescura del producto fresco de Lidl, clave en la dieta de los hogares españoles.

## RICHARD SANDOVAL llega a Marbella



El restaurante Zengo ha abierto sus puertas en el Hard Rock Hotel Marbella de la mano del chef internacional Richard Sandoval, que ha creado un estilo culinario con mucha personalidad basado en la combinación de la mejor gastronomía latina con las cocinas japonesa, china, india, tailandesa, indonesia, singapurense, vietnamita y coreana.