


socio Ismael Rodríguez, han pergeñado un «menú distinto» basado en las tapas elaboradas. El espacio del amplio y moderno local cambia de decoración cada mes: exposiciones de moda, de pintura...

Al frente de los fogones el joven pero muy experimentado Gustavo Lobeto (Surtopia, Santceloni...), con el que preparamos uno de los nuevos platos de la carta: dorada a la bilbaina con manzana ácida, «un plato sencillo y muy agradecido». Las patatas las puede hacer al horno o pocharlas a la sartén a fuego lento con ajo y cebolla. Lobeto nos explica que es mejor comenzar a marcar la dorada por el lado de la piel y dejar que coja colorcito, siempre con poco aceite. «La dorada es un pescado muy fino y se hace bastante rápido», dice el chef.

A la hora de elaborar la bilbaína con la manzana licuada el cocinero le añade un poco de tomillo «para que infusione». Con la guindilla puede jugar al gusto. Entre los platos que más marchan en el coqueto establecimiento están el tartar con salmón con aliño japonés, o el huevo cocido a baja temperatura. El precio medio del ticket son 20 euros.

 ELMUNDO.es

► **Vídeo:**  
Vea cómo preparamos una dorada a la bilbaína.

Gastronomía / 'Soul Food Nights'

## Cocina y moda con fines benéficos

### 18 prestigiosos chefs organizarán cenas de gala en tiendas del barrio de Salamanca el próximo día 24

**ROBERTO BÉCARES**  
«Queremos recaudar la mayor cantidad posible de dinero con cenas exclusivas para 15 o 20 personas». El prestigioso chef Paco Roncero (El Casino de Madrid, dos estrellas Michelin) se ha propuesto que la segunda edición de *Soul Food Nights*, un proyecto solidario que llevará la mejor alta cocina de nuestra región a 18 tiendas de moda, decoración y joyería del barrio de Salamanca con el fin de recaudar fondos para la organización Acción contra el Hambre.

Roncero, que sustituye al chef Mario Sandoval, que fue el padrino de la iniciativa el año pasado, lleva meses trabajando en el certamen, en el que participarán 18 chefs que suman -ni más ni menos- 14 estrellas Michelin: David Muñoz -el nuevo tres estrellas Michelin de Madrid-, Ramón Freixa, Diego Guerrero, Mario Sandoval, Ricardo Sanz, Iván Muñoz, Fernando del Cerro, Joaquín Felipe, Darío Barrio, Pepa Muñoz, Juan Pozuelo...

El próximo día 24 de febrero, en cada una de las tiendas, un cocinero diferente, con un menú dis-

tinto, recibirá a los invitados (250 en total) de forma simultánea. Tras la cena, los invitados y participantes se reunirán en un espacio exclusivo para disfrutar del fin de fiesta y participar en una rifa solidaria de los objetos donados por las tiendas participantes. La fiesta será amenizada por el DJ internacional Julio Torres.

*Soul Food Nights* logró el año pasado una recaudación de 50.000 euros (cada cena valen 250 euros por comensal), que se destinaron a proyectos en América Latina, y este año las ganancias tendrán como destino el campamento de M'Bera, en Mauritania, para los proyectos de actividades generadoras de ingresos con mujeres refugiadas.

Cada chef estará en una tienda. Entre otros, David Muñoz (Diverxo) cocinará en Loewe; Paco Roncero en Showrrom Technogym; Ramón Freixa (Ramón Freixa) en Hugo Boss; Óscar Velasco (Santceloni), en Barbour; Mario Sandoval (Coque) en Tenkey; Juan Pablo Felipe (Chaflán), en Gant y Ricardo Sanz (Kabuki), en Omega.