

Restauración

NEWS

Nº 240 • DICIEMBRE 2019 - ENERO 2020 • 13 €



Taller
Gourmet:
descubrir,
aprender,
degustar

Un congreso para analizar
y debatir tendencias



Espacio
Negocio,
de récord



**EXPO FOODSERVICE
& HOSTELSHOW,**
así fue La Revolución
de la Hostelería

Edlita Peidaho



RN

MY WAY ES EL NUEVO RESTAURANTE DE JUAN CARLOS SABIDO, CREADOR DEL MERCADO DE SAN ILDEFONSO. SU TERRAZA CON VISTAS A CALLAO JUEGA UN PAPEL FUNDAMENTAL PARA CONVERTIRLO EN UN PUNTO REFERENTE DEL CENTRO DE LA CAPITAL.

La peculiar propuesta culinaria es otro de sus grandes atractivos. Con Joaquín Felipe en la dirección, esta está basada en la elaboración cada diez días de un menú gastronómico distinto, en el que no faltan ni la técnica ni un producto nacional y de temporada, a un precio económico. El menú se sirve de lunes a domingo en horario nocturno, a partir de las 19:30 h.

Además, en esta época invernal, en My Way se sirve un suculento cocido madrileño en horario de comida, de lunes a viernes de 13.00h a 16h.00h.

También disponen de una propuesta cerrada para Noche Vieja que incluye, además de un menú cerrado con cuatro aperitivos, tres platos principales y dos postres, la posibilidad de disfrutar de una copa de champán y de las uvas en la terraza con vistas al reloj de la Puerta del Sol.

Fin de semana

Los fines de semana a mediodía My Way propone un ploughman's lunch, un almuerzo campero temprano (se puede tomar a partir de las 12:00 horas), típico de los pubs ingleses y basado en la comida que tomaban los labradores. A diferencia del brunch, en este "almuerzo campero", los platos salados se sirven primero y los dulces después.

Así, en My Way, el almuerzo comienza con panes artesanos con AOVE y sal marina ecológica, ensalada de huerta, piccalilli de verduras naturales escurdidas, tortilla de patata, arenque marinado, salmón ahumado y corned beef con papas y mojo gomero. A continuación se sirven una selección de quesos artesanos con membrillo y frutos secos, yogurt de cabra natural ecológico y fruta de temporada.



Completan la propuesta, una bodega con numerosas opciones para pedir vinos por copas, una amplia selección de cócteles clásicos y una carta de picoteo con jamón ibérico, ostras, queso, anchoas y mojama para disfrutar en la zona de barra o en su terraza. ■



My Way

Dirección: Gran Vía, 42, Madrid.

Teléfono: 91 467 45 62

Ticket medio: Menú, 38,50 € (IVA incluido); con maridaje, 50 €.

Horario: de lunes a viernes de 18:00 a 2:00 h. y sábados a domingos de 12:00 a 2:00 h.// Servicio de cenas de lunes a domingos en dos turnos: primer turno a las 19:30 h y segundo turno a las 21:30 h.

La cocina cierra a las 00:00 h.// Sábados y domingos a mediodía ploughman's lunch de 12:00 a 16:00 h.

www.mywaymadrid.com