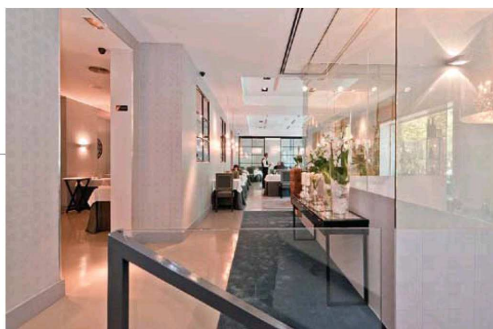


TOP HALLAZGOS

RESTAURANTE

TWEED

En restauración, como en moda, unas épocas son más inspiradoras de otras. Ocurre con el **restaurante Tweed**, que hace honor a su nombre, sinónimo de elegancia y estilo. Recupera recetas clásicas y las adapta a las nuevas tendencias gastronómicas. Así, su carta incluye desde los *pret-à-porter* (revuelto Dodero) hasta la alta costura (fritos de pixín), el fondo de armario y platos a medida.



Tweed

Pº de la Castellana, 13.
Madrid.

• www.tweedrestaurant.com



Un té fresquito

Este set de Limited Edition Ice Tea, de **Tea Shop**, contiene mezclas para que hagas unos frescos y originales té helados. Solo en verano. **19,50 €**.

TOP 10

DE TOP CHEF

Novedades que el equipo de **Top Chef La Revista** ha descubierto este mes. Y se ha rendido ante ellas.



Glamour helado

Para celebrar su cuarto de siglo, **Magnum** presenta su sofisticada gama de helados bañada en chocolate color plata y con sabor a Marc de Champagne. **2,99 €/3 un.**

EL CHEF YAYO DAPORTA

Jurado de Top Chef

Antena 3 ha empezado a grabar la segunda temporada del programa **Top Chef**. En esta nueva etapa, a los chefs Alberto Chicote y Susana Díaz se suma como jurado **Yayo Daporta**, en lugar de Ángel León. Con una estrella Michelin, su cocina es definida como cocina gallega actualizada.



→  **Restaurante Yayo Daporta**
Hospital, 7. Cambados, Pontevedra.
• www.yayodaporta.com



YAYO DAPORTA

Es uno de los cocineros más jóvenes con estrella Michelin y gran promotor de la cocina de su tierra a nivel nacional.



Rosado afrutado

Nos ha encantado este vino joven elaborado con las variedades pinot noir y xarel·lo de los viñedos de Juvé & Camps. Muy afrutado, **Aurora d'Espiells Rosé** tiene notas de grosella y frambuesa, con un fondo floral intenso. **8,40 €**.

