



LA FUGA DEL ARTE: UN COLECCIONISTA DEL MACBA RETIRA SUS OBRAS

CULTURA P. 52

EL BARÇA RECONOCE QUE FUERA DE LA LIGA SUS CUENTAS NO SERÍAN VIABLES

DEPORTES P. 50



LA RESPUESTA AL DESAFÍO SOBERANISTA

Rajoy activa el 155 con el apoyo del 72 por ciento de los diputados

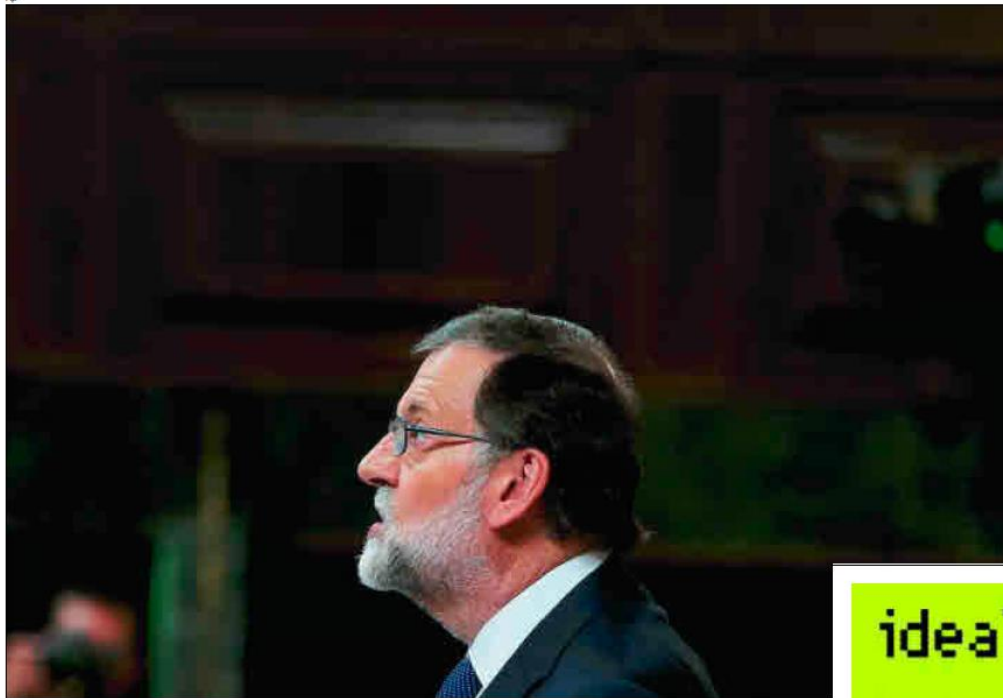
Da a Puigdemont hasta el lunes para responder si el martes declaró la independencia y hasta el 19 para rectificar

El presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, decidió no esperar más. Ayer, tras el Consejo de Ministros, pidió al presidente de la Generalitat, Carles Puigdemont, un requerimiento para que con-

firmar si ha declarado o no la independencia de Cataluña, paso previo a cualquier medida al amparo del artículo 155. Pero no lo hizo en solitario. El secretario general del PSOE, Pedro Sánchez, apoyó

sin fisuras al Gobierno, y lo hizo tras comprobar la respuesta ciudadana en las calles del Barcelona en la manifestación del pasado domingo y lograr el compromiso de reformar la Constitución. P. 14

Así



El presidente del Gobierno, ayer, durante su comparecencia en el Congreso de los Diputados

EDITORIAL EL 155, SÍ, AHORA Y CON EL PSOE

Es importante que el PSOE apoye una medida que puede desbloquear una situación que, según vimos el pasado martes en el Parlament, los independentistas quieren prolongar hasta llegar a un deterioro absoluto de nuestra democracia. El sentido de Estado de Pedro Sán-

chez es una buena noticia para la estabilidad política de España. Para encauzar una reforma constitucional que afecte aspectos sobre la organización territorial es necesario alcanzar el máximo consenso con PSOE y Cs y sería necesaria la participación de otros grupos. P. 3

LA ASIGNATURA DEL
ADOCTRINAMIENTO

El acoso llega al límite: «Vete a tu tierra»

El Gobierno inicia el proceso de sanción contra la Generalitat. P. 36

ASÍ FUE LA
TRASTIENDA DEL 10-O

«Yo eso ni lo apoyaré, ni lo votaré» P. 19

POR TONI BOLAÑO

«Orgullosos de ser españoles»

POR MARÍA DOLORES DE COSPEDAL

Ministra de Defensa P. 7

idealista

vamos
a vivir juntos



REINADO REAL

MADRID

Tatiana Ferrandis



Hoy todos festejamos el Día de la Hispanidad. Después de presenciar el desfile militar, lo suyo es sentarse alrededor de la mesa para disfrutar de la despensa nacional. María Luisa Banzo nos abre su casa, La Cocina de María Luisa (C/ Jorge Juan, 42), para seducirnos con sus clásicos y sobresalientes platos de caza y setas. Entre ellos, los boletus, en pleno esplendor, que llegan a la mesa salteados o gratinados, el jabalí estofado como en Navaleno y el venado con manzanas. Desencaja (Paseo de la Habana, 84) es templo de los amantes de las recetas cinegéticas. Por eso, Iván Sáez diseña un menú (45 euros) con sus famosos zorzales fritos con caracoles y el ramen de paloma como protagonistas. El nigui de lubina a la bilbaína y las albóndigas de rabo de toro con puré especiado de patata son dos platos que nos entusiasman de Bacira. Para sus cocineros hoy no es fiesta, así que igual encuentra mesa. En Kyoto (C/ Camilo José Cela, 1. Las Rozas) sirven unos mejillones preparados en el horno Jospere de quitar el hipo. Borja Gracia nos acerca en 47 Ronin (C/ Jorge Juan, 38) la nueva cocina japonesa, que parte de la tradición y se actualiza de forma creativa sin fusiones. Respetar los alimentos al máximo al no emplear fuego en las recetas que componen el menú Haiku (77 euros). Lo comprobamos en la vieira kobujime con holandesa de huevas de abadejo picantes y ropa vieja de Kombu y el chawanmushi de erizito y trufa negra. Los responsables de Latasia (Pº de la Castellana, 115), los hermanos Sergio y Roberto Hernández, recomiendan el aguachile de gamba, la adaptación de la raya macerada en sambal, envuelta en hoja de banano y cocinada a la parrilla y la panceta confitada y glaseada con bourbon coreano. Cerca del epicentro del desfile mili-



Connie G. Santos

Iván Sáez diseña un menú con recetas cinegéticas en Desencaja

Desfile culinario

¿Qué hay mejor que festejar la Hispanidad alrededor de la mesa? Siga nuestras recomendaciones y disfrute de la despensa nacional

tar se encuentra La Vanduca, en la calle Columela, 2. Aquí, Blanca Van Dulken nos atrapa con el bao de cochinita pibil macerado en achiotte y cítricos y con una ensalada oriental con solomillo de cerdo teriyaki, brotes de soja y sweet chili. ¿Recuerdan el mítico restaurante El Foque? Juan Salazar protagoniza la escena gastronómica al frente de los fogones de La Pavía. Junto a su hijo, ha inaugurado este espacio, en la calle Ríos Rosas, 38. Para rendir tributo al arte del tapeo, nada mejor que hacerse un hueco en la barra. ¿Qué pedir? Nosotros, las tortillitas de camarones, las rabas, las coquinas de Isla Cristina y los mejillones de Boiro. Muy recomendable es el arroz meloso con bogavante, además del bacalao, rey de la casa. De reciente apertura es Xanverí (C/

Zurbarán, 18). Representa el regreso del cocinero César Anca a la capital. Nos quedamos con el surtido de salazones de Alicante con almendras tostadas de Xixona y con uno de sus arroces robados, preparados con agua del Mediterráneo, y ñora picada. Qué mejor momento para conocer el Corral de la Moreña. El emplazamiento cuenta con dos espacios. Uno, un restaurante exclusivo de sólo cuatro mesas. El segundo, de nombre Tablao, destinado a cerca de cien comensales. En el primero, es el cocinero David García quien diseña las propuestas Temporada y Evolución (69 y 65 euros), en las que destacan platos como las sardinas ahumadas con esponja de remolacha, ajo blanco de coco y ensalada de pomelo y el pichón asado y reposado con lascas

de chalota a la parrilla, tomate y estragón. Para degustar unos diminutos hechos a mano, reservamos en El Bund. Sus especialidades son los Sheng Jian shangainés con un relleno especiado con carne y jengibre, además de los de la casa, con verduras al vapor y el Shaomei pekinés, con relleno de arroz caldoso y carne. Asimismo, hoy debemos recordar la fusión de las culturas española y americana. De ahí que el cocinero del Inti de Oro INN mezcle ingredientes y técnicas de Perú y de España. El desfile de platos comienza con un tiradito de corvina con leche de tumbo y esfera de mango y continúa con una terrina de cochinillo con puré de manzana, salsa de rocoto con physalis, entre otros platos (35 euros). Reserven su mesa.

TAPAPIES NUBEL

La tapa luce la bandera multicolor de Lavapiés. Ciento veintidós tapas del mundo concursan en Tapapiés 2017 hasta el día 29. La VII edición del festival integra 88 espacios del barrio, además de 25 locales del Mercado de San Fernando y nueve del de Antón Martín. Probaremos la fusión entre la República Dominicana y México en la arepa rellena, de NuBel (Argumosa, 43). Los puertorriqueños patacones rellenos, del café social Encuentros, añaden al plátano macho frito un sabroso guiso de carne, especiado de verduras y cilantro.

MASSA PIZZA DE BOLETUS

A pesar de que el otoño se está haciendo de rogar, poco a poco las primeras setas se están dejando ver en los bosques. Por eso, Massa (C/ Augusto Figueroa, 21), espacio que ofrece unas pizzas artesanas que resultan adictivas, ha incluido en la nueva carta de la temporada una compuesta por champiñones, boletus, mozzarella y demás hongos variados, además de aroma a trufa, aceite de oliva virgen extra y orégano. En boca, la masa resulta fina y crujiente.



SALADO 7

16 viviendas de 2, 3 y 4 dormitorios, garajes en concesión, 4 locales comerciales, instalación climatización integrada

Ubicado en una de las zonas más privilegiadas de Triana, Los Remedios, tradicional centro financiero y comercial de la ciudad. Diseñadas con un concepto de movilidad y cercanía, dotadas con infraestructura y altísima calidad.

Desde 262.909 € IVA



llámenos
954 322 000
www.gilmar.es