

# La buena mesa

POR CATHERINE CONTRERAS

## Tapas y burbujas

*La terraza del Maras celebra los jueves y viernes sus noches de burbujas infinitas, con refill de vino espumoso.*

En este festivo diciembre, la terraza del restaurante Maras eleva la temperatura y nos propone celebrar acompañando una selección de tapas del chef Rafael Piqueras con una copa del espumante Raventós, recién presentado en sociedad en Lima. Para empezar, unos calamares tinteros con arroz al azafrán y cebolla cremosa; seguidos de un micuit de foie gras de pato envuelto en piña golden caramelizada y aceite de vainilla. La lista de tapas también incluye unas lonjas de jamón serrano sobre tostadas de



KAREN ZARATE

**EL DATO**  
Las burbujas se disfrutan entre 8 y 12 de la noche.

pan campesino con tomate y huevito de codorniz, y además los dados de atún brulé, con mango y crocante de wasabi.

En copa, el comensal disfrutará los vinos espumosos de una bodega española que este año decidió dejar la denominación de origen Cava para buscar identidad propia. Se trata de una finca ubicada en Sant Sadurní d'Anoia (alto Penedés) y que pertenece a la familia Raventós desde el año 1497, aunque la producción de vinos data de 1872.

De paso por Lima, el director y enólogo Pepe Raventós presentó los espumosos L'Hereu, De Nit y Gran Reserva de la Finca. Hoy, el objetivo que persiguen con estos vinos es revalorar la identidad de su terruño, asociada al frescor, fuerza, mineralidad y carácter de la región mediterránea.

► **MARAS. Esquina Las Begonias con Amador Merino Reyna, San Isidro. Todos los jueves y viernes hasta el 28 de diciembre, desde las 8 p.m. Reservas: 201-5023.**