

RESERVAS

+34 91 360 7667
reservas.palace@westinhotels.com
larotondapalace.com

The Westin Palace, Madrid
Plaza de las Cortes 7 - 28014 Madrid

facebook/westinpalacemadrid
@Westin_Palace
#thewestinpalacemadrid



COCINANDO EL PRADO

El 19 de noviembre de 1819 abrió sus puertas al público el **Museo del Prado**. Con motivo de la conmemoración del bicentenario de la institución madrileña, **The Westin Palace, Madrid** y su chef ejecutivo **José Luque** se suman a las celebraciones mediante una iniciativa gastronómica inspirada en algunas de sus más emblemáticas obras. El resultado, un menú que traduce gracias al diálogo entre el arte de la pintura y el arte culinario, la emoción y la belleza de esta selección de obras maestras, en sabores, aromas, texturas y colores.

Elisa Sopeña, historiadora del arte y gran conocedora de las obras ha llevado a cabo el hilo conductor entre los cuadros y lo que ha querido expresar el chef con sus platos.





**Los Borrachos,
o El triunfo de Baco.
Velázquez 1628-1629.
Óleo sobre lienzo.**

© Museo Nacional del Prado, Madrid.

Sangría de frutas de temporada.

Esta reflexión sobre el mito báquico en la que se mezcla la fábula clásica con aspectos cotidianos fue realizada por Velázquez en las vísperas de su primer viaje a Italia. La presencia del dios Baco en la obra y el hecho de que ésta pueda ser interpretada como una alegoría sobre el vino han inspirado al chef la realización de una refrescante sangría con frutas aromáticas que da la bienvenida a los comensales y los prepara para las cinco experiencias que se sucederán a continuación.



**Chicos en la playa.
Sorolla 1909.
Óleo Sobre Lienzo.**

© Museo Nacional del Prado, Madrid.

Carpaccio de gamba blanca con algas y cítricos de Valencia.

La fascinación por la luz del Mediterráneo que Sorolla supo traducir plásticamente en su obra sirve como punto de partida para la elaboración de un entrante que evoca la belleza, los sabores y los colores de las playas valencianas. Un carpaccio de gambas con algas y cítricos de la tierra recrea visualmente la apariencia del litoral. El efecto del destello de la luz en el agua del mar que tanto interesó al pintor, se sugiere en esta receta mediante una vinagreta emulsionada que aporta un brillo delicado a los ingredientes de la composición.



**La maja desnuda.
Goya 1795 1800.
Óleo sobre lienzo.**

© Museo Nacional del Prado, Madrid.

Lubina desnuda al pipil sobre cama de patata.

La inspiración para desarrollar esta receta surge de la contemplación de la luminosidad y la sensualidad de las carnaciones de la protagonista de la obra de Francisco de Goya, que lleva al chef José Luque a desnudar de su piel a una lubina y situarla sobre un lecho de patata que evoca en el plato el canapé en el que el maestro aragonés representó a su Maja desnuda. Un ligero pil-pil completa el tributo a una obra maestra que permitió al pintor tratar de forma moderna la tipología tradicional de la Venus acostada.



**El caballero de la mano en el pecho.
El Greco 1578-1580.
Óleo sobre lienzo**

© Museo Nacional del Prado, Madrid.

“Gola” de musaka y jugo de ouzo.

La imponente gorguera blanca que destaca sobre la indumentaria negra y que enmarca el rostro del protagonista de la obra *El caballero de la mano en el pecho*, uno de los más emblemáticos retratos realizados por Doménikos Theotokópoulos, inspira al chef la creación de una gola realizada con un hojaldre ligero. Para homenajear los orígenes familiares del artista cretense, en el centro de la crujiente masa horneada se presenta una *moussaka* que se acompaña con un jugo elaborado con *Ouzo*, la tradicional bebida espirituosa griega.



**Agnus Dei.
Zurbarán 1635-1640.
Óleo sobre lienzo.**

© Museo Nacional del Prado, Madrid.

Algodón de azúcar con cacao.

Para homenajear la asombrosa capacidad de Zurbarán para recrear las texturas, el chef propone como prepostre un algodón de azúcar que simula la apariencia de la piel del cordero merino que representó el maestro de Fuente de Cantos en su obra *Agnus Dei*. Con el fin de emular las amplias zonas sombreadas sobre la piel del animal, el algodón dulce se espolvorea con cacao.



**Tríptico del jardín de las delicias.
El Bosco 1490 - 1500.
Grisalla, Óleo sobre tabla
de madera de roble.**

© Museo Nacional del Prado, Madrid.

El jardín del chef.

El postre *El jardín del chef* nos traslada al panel central de la obra más fascinante y misteriosa del *Bosco*: El tríptico del jardín de las delicias. Los frutos rojos, los delicados pétalos y el chocolate en diferentes texturas, evocan el escenario natural y los placeres efímeros que disfrutaban los personajes que habitan este enigmático jardín. El resultado es una composición en la que los sabores frutales encuentran un contrapunto sorprendente y armonioso en su maridaje con el cacao. Un despliegue de aromas, tonalidades, formas y sabores que se nos revela como una auténtica tentación para los sentidos.

Imágenes cedidas por el Museo Nacional del Prado.

Precio por persona: 48 €
(IVA incluido) (Bebidas no incluidas).

Bodegas González Byass ha diseñado un fabuloso maridaje de vinos para acompañar estos platos. Para más información sobre el suplemento de vinos consulte con el *Maître d'*.