

# MENÚ DE LA LUZ

## TRIBUTO GASTRONÓMICO AL PAISAJE DE LA LUZ

---

El 25 de julio de 2021 el **Paisaje de la Luz** de Madrid fue declarado Patrimonio Mundial de la UNESCO.

**The Westin Palace, Madrid**, como uno de los **Bienes de Interés Cultural** que forman parte del Paisaje de la Luz expone bajo la cúpula una selección de 15 fotografías de sus lugares más emblemáticos, obra del artista **Antonello Dellanotte**.

**José Luque**, chef ejecutivo del hotel, se suma a esta iniciativa con el **Menú de la Luz**, una creación gastronómica inspirada en las obras del artista.

**Natalia Nuñez Dato**, historiadora del arte y comisaria de la exposición ha llevado a cabo el diálogo entre las fotografías del artista y la propuesta del chef en sus platos.



# MENÚ DE LA LUZ

Fotografía **Antonello Dellanotte**.

Textos **Natalia Núñez Dato**.



Detalles de Villanueva



## **Bitter-melo de berberechos y tomatillos amarillos.**

Una innovadora vista en contrapicado del Museo del Prado nos da la bienvenida a esta experiencia foto-gastronómica. La imagen armónica y equilibrada se abre en la parte izquierda, mostrando un cielo anaranjado que ha inspirado al chef en la realización de este refrescante cóctel. Servido con una gelatina compuesta con vodka, zumo de pomelo y granadina, se acompaña de berberechos y tomatillos amarillos con ramillete de flor de saúco.



El Real Jardín Botánico



## **Salpicón de bogavante, cous cous de verduritas y gazpacho verde de aguacate, espinaca y pepino.**

El Real Jardín Botánico es uno de los espacios verdes más valiosos y apreciados de Madrid. El azul intenso del agua y del cielo, junto al verde nuevo de abril, presentes en la fotografía expuesta, han servido de punto de partida para la elaboración de este refrescante entrante. Se evoca la belleza y frescura del lugar a través de un salpicón de bogavante, animado con un *smoothie* verde, completando el tributo a este lugar, paradigma de la ilustración.



Amanecer entre hierro y cristal



## **Merluza asada bajo cúpula de raíz de loto y compota de calabaza.**

El Palacio de Cristal es uno de los mejores exponentes en Madrid de la llamada arquitectura del hierro. En origen fue construido como un gran invernadero para la Exposición de Filipinas de 1887. Esta imagen proporciona una vista desde la parte posterior, permitiendo ver la compleja retícula de líneas y cristal que, a modo de sutil membrana, permeabiliza el espacio interior y exterior. El chef recrea visualmente la cúpula con raíz de loto crujiente y aceituna liofilizada, reproduciendo así los colores del hierro, sobre una suprema de merluza asada acompañada de compota de calabaza anisada que recuerda el color del cielo madrileño.



Invierno  
en naranja



### **Cochinillo a baja temperatura, cremoso de zanahoria al romero y cardamomo.**

La inspiración para desarrollar esta receta surge de la contemplación lumínica y la variedad tonal en los colores de este bello amanecer del Estanque Grande de El Retiro. Los tonos morados y violetas, que van de la mano junto al naranja, son recreados a través de la remolacha, el jugo de naranjas, el shichimi togarashi y el cardamomo para la vegetación. Junto al cochinillo a baja temperatura con cremoso de zanahoria al romero dibujan una paleta llena de calidez que nos recuerda al paisaje y se nos revela como una auténtica tentación para los sentidos.



Filomena  
y Alfonso XII



### **Suflé Filomena.**

Esta bella estampa invernal, que fue tomada por Antonello durante el cierre del Parque de El Retiro tras el paso de la borrasca Filomena, ha llevado a la creación de este mágico postre, inspirado en el *Soufflé Alaska*. Compuesto por unas esferas de mousse de coco, hilos de merengue y bizcochos de sifón en blanco sobre crumble de almendra, Luque representa magistralmente la belleza nevada del monumento de Alfonso XII.



El otoño  
más bello



### **Paseo dulce de frutos secos y azúcar por El Retiro.**

Para finalizar, un homenaje a la estación otoñal captada desde el Paseo de Argentina de El Retiro. Un ligero *mignardises*, a modo de teja de azúcar y almendra, nos recuerda una hoja otoñal desprendida del árbol. Con el fin de emular los colores y texturas de esta inspiradora estación, bizcochitos verdes y cacao espolvoreado completan esta dulce y delicada propuesta.

---

**Precio por persona:** 65 € (IVA incluido) (Bebidas no incluidas).

Disponible desde el 2 de junio para almuerzos y cenas en el restaurante La Rotonda, excepto almuerzos los domingos.

**RESERVAS**

+34 91 360 7667

reservas.palace@westin.com

larotondapalace.com

The Westin Palace, Madrid

Plaza de las Cortes 7 - 28014 Madrid