

Carmen DUERTO- Madrid

El lunes para comer en El Rincón del Gourmet del Rastrillo, había carne en los dos menús. Menos mal que Sonssoles Díez de Rivera, la insigne hija de la marquesa de Llanzol, estuvo hábil y llamó corriendo al restaurante El Mentidero de la Villa, que era ese día uno de los encargados del menú, para pedirles seis raciones de pescado. No le faltaron reflejos, que se suele decir. Raudos y veloces, le hicieron llegar al pabellón de cristal de la Casa de Campo los platos requeridos. Así, cuando la Reina Sofía, sesentó a comer acompañada por su cuñada, la Infanta Pilar, la presidenta de Nuevo Futuro, Pina Sánchez Errazúriz y de sus amigas, Macarena Chávarri y Marta Colomer, no tuvo que ayunar porque se ahorró tener que elegir entre el ragout de ciervo y el roast beef de solomillo, que había en el menú, ya que la Reina Emérita no come carne por una promesa que le hizo a su padre. Después de la sobremesa se recorrió el Rastrillo entero, de principio a fin, y compró como si no hubiera un mañana. Todo lo que adquiere lo paga, eso lo sabemos de siempre. Y así lo hizo con las dos cajas de paraguas con la rojigualda de España que compró. En cada una había doce, así que tiene para cobijar con la bandera a 24 personas.

► BROWNIES DE CHOCOLATE

También se detuvo en el Bar Conde Duque y allí le aceptó a Mase Bofill, la repostera Cordon Bleu, unos brownies de chocolate negro; ya aunque Doña Sofía se había comido dos postres, una tarta de queso con caramelo y tres bolas de helado de mandarina, la Reina se lo aceptó por la ilusión que le hacía a Bofill que probara sus exquisitas reposteras y porque no eran horas de tomar un vermicelli

LA CAZADORA DE NAVEGAR DE DON JUAN CARLOS, A SUBASTA

Varios artículos del Rey Emérito serán vendidos mañana en una puja del Rastrillo



Fotos: Luis Diaz

De izda. a dcha., María López Pedraza, Sonssoles Díez de Rivera y Amparo Ortiz muestran los regalos del Rey Emérito

Domingo o un vino de las bodegas Los Algibes acompañado por embutidos de Fisán, que seguro hubieran hecho las delicias de sus nietos, especialmente de Felipe Froilán, que tiene muy buen comer y no le hace ascos a un buen y succulento plato. Al frente del bar Conde Duque, donde se detuvo la soberana, estaba Marina Osorio, a la que le han salido los dientes en el Rastrillo y que no hubiera dudado ni un nano segundo en prepararle un real bocadillo de caña de lomo ibérico si se lo hubiera sugerido. Ayer, Simoneta Gómez-Acebo, en



Marina Osorio prepara bocadillos

su puesto de El Capricho, «donde vendemos unos calcetines estu- pendos a los que no les salen siete- tes», según nos comentaba la prima hermana del Felipe VI, re-

sacarán a subasta diversos artícu- los donados por el Rey Juan Car- los. Se podrá pujar por dos pañue- los blancos con la corona real bordada y firmados por él, dos

cibió la visita de su amiga Rosario Flores, que aprovechó para comprar un buen puñado de regalos de Navidad. Y desde aquí avisamos de una oportunidad única, la subasta que tendrá lugar mañana por la noche en el Rincón del Gourmet, cuando Michi Primo de Rivera sea el maestro de ceremonias de unas pujas muy regias. Se

gorras de navegar en el barco Bribón, una blanca y otra de color azul, también con su rúbrica, un pisapapeles plateado con la Corona y sus iniciales grabadas y una cazadora náutica azul marino de la tripulación del barco Bribón que patronea él y que ha dejado firmada con rotulador blanco en la etiqueta, que por cierto es de la marca italiana Prada y de la talla 50. Hoy se espera la cena de luces servida por los toreros Fran Rivera, Oscar Higares, José Antonio Abellán, El Gallo, Sebastián Palomo y López Simón en el restaurante con tablao flamenco Vista- alegre. Y la imposición del delantal de honor al periodista Matías Prats jr., en el tablao La Venta del Toro.

MENÚ DE HOY

RINCÓN DEL GOURMET

El Quienco de Pepa servirá verduras asadas, chipirones con nísicalos y arroz blanco y requesón con nata y miel. El Nexalia ofrece crema de calabaza con Stilton, roastbeef con salsa «gravy» y «sticky toffee pudding».

LA VENTA DEL TORO

Entre los platos disponibles para hoy hay arroz negro en el restaurante Pato Mudo y salmorejo en el Lardosa.

VISTALEGRE

La Asociación de Hostelería de San Juan servirá el menú de las bodas de Camacho del Quijote: chorizo y lomo de orza, queso manchego, mantecados y Bizcochá de Alcazar.