

Condé Nast Traveler



Nº 122
NOV. 2018
3,50€

TRUTH IN TRAVEL

MANERAS DE
ZAMPARSE
LONDRES

**SELVA
NEGRA**
NO ES SÓLO
UNA TARTA

ASÍ
SABE
PUGLIA

**ZACHARY
QUINTO**
RÍO ARRIBA

LOS NUEVOS
HÉROES
RIOJANOS

**HOT
LIST**
DE MESA Y MANTEL

EN EL VALLE DEL

H U D S O N



La gran pregunta

Nos ponemos filosóficos mientras decidimos cómo empezar el día en el hotel Sanders de Copenhague.

¿Qué fue primero: el huevo duro o el escalfado, los huevos revueltos o la tortilla? ¿Nos hemos levantado con ganas de desayunar dulce o salado? Estas y otras cuestiones

COPENHAGUE

de vital importancia son las que nos asaltan mientras nuestros ojos, aún somnolientos, recorren las cosas ricas expuestas en The Kitchen, el restaurante con aspecto de cocina comunal del hotel Sanders, en la capital danesa. Sobre la encimera: zumos naturales, croissants de esos que se deshacen cuando les das un mordisco, esponjosos bizcochos aún calentitos, muffins de frutas de temporada, yogures, granola de lavanda, mueslis, mermeladas artesanales... Todo casero, todo (sí, también el muesli) hecho aquí. Y en la carta del menú: waffles con arándanos, frittata con be-

renjena y queso taleggio, avena con pera caramelizada, huevos al estilo que más te apetezca... Los panes son de centeno, de lino, de espelta, de tomatitos secos—consejo: no dejes para mañana lo que puedas probar hoy, el panadero hace cada día lo que le da la gana— y el bacon y las salchichas provienen de una granja orgánica cercana. Ante tanta indecisión sólo puede salvarnos un buen café. Aquí es de la marca Kontra, que ha creado una mezcla especial para el Sanders basándose en los gustos del propietario del hotel, el ex bailarín Alexander Kølpin. “También podemos servirle el desayuno arriba, en el invernadero de la azotea. Lo acabamos de acondicionar y se está muy a gusto”, nos informa una de las camareras. “O en la sala de estar, junto a la chimenea”. Más dudas. Lo queremos todo. Pero empezaremos por lo primero, por lo esencial: por un huevo (hotelsanders.com). GEMA MONROY

Sencillo, sano, delicioso y siempre un acierto: huevo pochado en The Kitchen, en el hotel Sanders.