



**El mejor de la clase.** Asistimos al lanzamiento del nuevo Grand Vintage de Moët & Chandon. Una joya para brindar.

Cuando llamaron a MC para explicarnos el plan, no pudimos más que decir: «¡Sí!». Vuelo en jet privado de Madrid a las bodegas (donde comenzó la fiesta con varias botellas descorchadas en el aire), paseo entre viñedos, cata de las mejores añadas del espumoso en

sus centenarias cavas, cena de lujo con la firma de Didier Elena y noche en el châteaux de la casa. ¿El nuevo Grand Vintage de 2003? Insuperable. Nos confirma que Moët no es sólo su estupendo brut, sino una gran familia de espumosos gourmet.

[www.moet.com](http://www.moet.com)



Entre viñas, el castillo y platos exquisitos transcurrió un evento único: la presentación del Grand Vintage 2003.

\*\*\*



Lo último en interiorismo de diseño.



**Tapeo oriental.** La nueva aventura de Camper en Barcelona se llama Dos Palillos y es un original bar de tapas.

Las referencias no podían ser mejores. En la cocina, Albert Raurich, nada más y nada menos que el jefe de cocina de El Bulli, de Ferran Adrià, entre 1999 y 2007. En la decoración, Fernando Amat, de Vinçon; en la arquitectura, Jordi Tió, y en el diseño gráfico, América Sánchez (el trío, padres del

diseny catalán). ¿La idea? Juntar los palillos españoles y asiáticos para hacer un bar de tapas oriental con 30 especialidades. Dim sum, tempuras, yakitoris, rollitos, pequeños wok... todo para comer con palillos o hasta con las manos. Está a los pies del hotel Casa Camper.

[www.camper.com](http://www.camper.com)

Platos perfectos para compartir.

\*\*\*



¿Y de beber?

Atención a la carta de sales, cervezas y té de la sumiller Tamae Inochi (también ex de El Bulli). Estupendos vinos de agricultura biodinámica.