

AIR CLASSE

Abril de 2005

*air*CLASSE
MAGAZINE

OLSEN cocina nórdica en Madrid

Olsen se inscribe en la nueva tendencia europea de "atmosphere restaurants". Germán Martitegui, chef argentino, recupera la esencia de la comida casera dándole un toque moderno e innovador. Los platos protagonistas de la carta son: carne de ciervo con frambuesas y almendras, ostras fritas con salsa de pepinos, salmón ahumado en té o tartaleta de ruibarbo con helado de coco, entre otros. El apartado "Para compartir" cuenta con una selección de tablas que permiten descubrir el maridaje de distintos combinados de vodka con distintas tapas nórdicas, tanto frías como calientes. Completa su oferta con dos productos: el lounge y el "Vodka Bar", una de las barras de vodka más completas de Europa que cuenta con 80 referencias de distintos países. Precio medio por persona 35 €

C/ del Prado, 15
Madrid
Tel.: 91 429 36 59



OLSEN
Tabla con combinados de vodka,
con tapas nórdicas.

