

VIVIR EN SEVILLA | Guía de Ocio

SALIR
A COMER

Talleres y degustaciones en la calle San Luis

El espacio KÖK, situado en la calle San Luis, 46, arranca su programación del mes de marzo. En primer lugar, hoy a las 21:00 ofrece una degustación bajo el nombre de *Cena de cuaresma*, aprovechando los días previos a la Semana Santa. Por otro lado, el

martes 8 y el miércoles 9 se suceden dos talleres. El primero de *carpaccio* y el segundo de *escabeche* (20:00). Por último, el jueves 10 se celebra una cena temática con Japón como protagonista. Reservas en 609 232 598 o info@kokuococina.com.

Un **trío** de acordes, gastronomía y whisky escocés

ABADES TRIANA

Dos mundos que en apariencia son antagónicos, pero que en realidad pueden maridar a la perfección, se unen para potenciar una nueva experiencia de ocio. Música y gastronomía acompañadas por el whisky escocés The Glenrothes se dan la mano en el restaurante Abades Triana en unas cenas íntimas bajo el nombre *The Glenrothes Vintage Vinyl Tasting Dinner*.

El vinilo vuelve a ser una tendencia al alza y escucharlo de forma calmada se ha convertido en uno de esos pequeños placeres que sólo se dan en las mejores ocasiones. Una experiencia muy similar a la de disfrutar de la alta gastronomía o de la elaboración y consumo de un whisky Premium Single Malt, como es The Glenrothes, de la casa británica de destilados con más de tres siglos de historia y proveedora oficial de la Casa Real Británica, Berry Bros.&Rudd Spirits. En esta ocasión, la casa ha elegido la ciudad de Sevilla para poner en

marcha una serie de experiencias sensoriales que aúnen esas dos sensaciones y, además, recuperar el valor de escuchar la música en vinilo maridada con la más alta gastronomía de la ciudad.

Un contexto perfecto para ex-



plicar las peculiaridades de las tres novedades que han llegado a la ciudad es el restaurante Abades Triana, a orillas del Guadalquivir.

La filosofía de The Glenrothes reside en la madurez y no en la edad, y por eso la selección de sus destilados es muy minuciosa. Para su disfrute, The Glenrothes presentó en la



Música, gastronomía y maridaje.

El restaurante Abades Triana se convierte en el espacio elegido para fusionar lo culinario, el whisky escocés y la música en discos de vinilo.

capital sus *Vinyls Tasting Dinner*, unas sesiones que ya son tendencia de ocio y consumo en países como Reino Unido, y que proponen la escucha compartida de grandes temas de la música en vinilo.

La idea de estas cenas es que todos los sentidos vivan una peculiar experiencia que vaya más allá de lo gastronómico.



Dos restaurantes sevillanos entre los mejores de España según Yelp

RECONOCIMIENTO

La plataforma Yelp, especializada en la búsqueda de los mejores locales, ha desvelado el top 100 de cafeterías y restaurantes en España de acuerdo con las valoraciones de sus usuarios. Tras consultar con sus usuarios, la plataforma reveló que Sevilla es la ciudad que mejor

combina la cocina tradicional española con los nuevos sabores de la cocina de autor, y así lo demuestra el primer restaurante sevillano que aparece en el top, Eslava (calle Eslava, 3) cuyo especialidad son las tapas con la originalidad de la última cocina. El otro restaurante premiado es Mega, situado en la calle Macasta, 27.



El placer de acabar la jornada laboral



BANZAI

Como es habitual todos los jueves, el restaurante Banzai, situado en la calle José Gestoso, ofrece hoy de 19:00 a 21:00 una sesión *afterworks*. Por 15 euros, durante las dos horas que dura el evento se ofrece barra libre de cerveza y *gin-tonics*. Además se puede disfrutar de degustaciones de *sushi*, ya que la gastronomía que ofrece este restaurante es japonesa. Los *afterworks* de Banzai pueden servir de antesala a una sesión de Microteatro en el mismo espacio.