



Salud (/fogons-corner/salud)

Whisky Premium en Donde Marián

Su actual propietario, Alfonso Luca de Tena, ha recopilado algunas de las mejores referencias con las que disfrutar de largas sobremesas

Marie-José Martin Delic Karavelic, 16 de marzo de 2018 a las 12:53



PERIODISTA DIGITAL (/) | FOGONS CORNER (/FOGONS-CORNER) | OCIO Y CULTURA (/FOGONS-CORNER/OCIO-Y-CULTURA)

Pocos restaurantes clásicos pueden presumir de contar con una extensa carta de whisky Premium en su oferta, como es el caso de Donde Marian. Esta joya de la gastronomía del norte, conocida principalmente por sus platos de merluza, su chuletón a la brasa o la selección de verduras de temporada traídas de Navarra, ha ido ampliando su oferta de destilados hasta alcanzar una distinguida selección de los mejores whiskies del mundo, entre los que destacan los japoneses y escoceses.

Este afán por una buena carta, más allá de la culinaria, se debe al gusto por esta bebida de su actual propietario, **Alfonso Luca de Tena, que considera muy escasa la oferta de whisky de los restaurantes.** El placer de terminar una buena comida con una sobremesa pausada se corona ahora con esta selección de whiskies Premium, preferiblemente para tomar solo o con una piedra de hielo. Entre los procedentes de Japón se pueden encontrar cinco: Hakushu Distiller's Reserve, Hibiki Harmony, Yamazaki 12 años, Nikka from the Barrel o Nikka Blended. La selección de escoceses lo componen once referencias: Glenkinchie 12 años, Oban 14 años, Lagavulin 16 años, Laphroaig 10 años, The Arran 12 años, Cragganmore 12 años, Dalwhinnie 15 años, Glenfarclas 17 años, Ardbeg 10 años, The Glenrothes Vintage Reserve y Johnnie Walker Blue Label. A esta oferta de whiskies se suman tres de ron negro: los guatemaltecos Zacapa Centenario y Zacapa 23, y el venezolano Roble Viejo Ultra Añejo.

Un clásico renovado.- Este restaurante, abierto desde 1994, vivió una segunda juventud cuando su actual propietario, Alfonso Luca de Tena, se puso al frente del negocio en 2016, tras la jubilación de su dueña, Marian de la Peña. Reformó por completo el espacio, dotándole de un aire de club inglés, más elegante, contemporáneo y acogedor. Al cambio físico se unió un cambio en las cartas de platos y vinos, pero manteniendo el estilo clásico que es ya una marca de la casa.

Dirección: Calle del Torpedero Tucumán, 32. 28016 Madrid

Teléfono: 91 359 04 84

Horario de cocina: de septiembre a junio: lunes a sábados, de 13:30h a 16h y de miércoles a sábado, de 21h a 23:30h; en julio, abierto lunes a viernes; de 13:30h a 16h y de martes a sábado, de 21h a 23:30h)

Cierra: domingo (excepto grupos de más de 20 personas) - **www.dondemarian.es** (<http://www.dondemarian.es>)

Precio medio: 40€

Precio menú ejecutivo: 28€ (IVA incl.). De lunes a viernes al mediodía.

Facebook: <https://www.facebook.com/dondemarian> (<https://www.facebook.com/dondemarian>)

Twitter: [@dondemarian](https://mce_host/group/periodista-digital/@dondemarian) (https://mce_host/group/periodista-digital/@dondemarian)

Instagram: [@dondemarian](https://mce_host/group/periodista-digital/@dondemarian) (https://mce_host/group/periodista-digital/@dondemarian)

Información y foto de apoyo cortesía de Cristina Barbero, www.ideasbiencontadas.com (<http://www.ideasbiencontadas.com>)