

Bombones para sentir

Más que una delicia para el paladar, son una experiencia. Éstos son algunos de los chocolates más *cool* de la ciudad.



1

Para adictos

La colección Petite Addiction combina finas láminas de chocolate con sabores dulces y salados: Especies exóticas, frutos secos, trozos de fruta, cereales...

En Petit Plaisir, de 10 € a 60 €.

2

Trufas infinitas

Su especialidad son los bombones-fruta.

Tienen siete tipos: whisky, naranja, chocolate, ron, café, nata y violeta. También sin azúcar, para evitar sustos.

En Chocolates de Mendaro, 66 €/kg.



3

Sabor único

Si el maestro chocolatero dice que son los mejores, por algo será. Una selección de bombones con sabor a yuzu, masclatá, tartufo, aceite de oliva, azafrán y kikós.

En Orri Balaguer, 8 €.



4



Pura honestidad

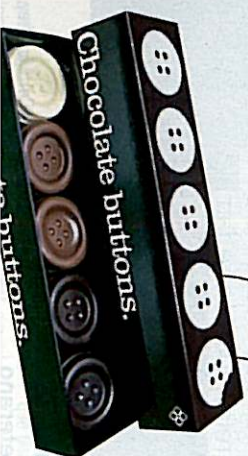
La primera tableta de chocolate que indica la cantidad exacta de calorías que tomas en cada porción. Para evitar remordimientos.

En Chocolat Factory, 12 €.

Diseño 'choc'

Son los más divertidos en diseño de bombones. Como esta caja de 25 botones de chocolate con tres sabores.

En Xocca, 10 €.



5

Los clásicos

De nuevo los frutos secos acompañan a las tabletas del mejor chocolate de esta casa. Nosotros te recomendamos el de nueces o pipas.

En Alma de Cacao, 3,60 €.



¡Están todos!

La gama completa de bombones de esta casa chocolatera en una elegante y sofisticada caja. Cuatro bases de 16 piezas cada una (en total 64 tipos diferentes). Atención al llamado La Joya.

En Cacao Sampaka, 43 €.



Chocolaterías con firma ▶▶

Oriol Balaguer

El futuro del cacao

FOTO CHUS ETO

Oregia y Gasset, 44. Tel. 914 01 64 63.
www.oriolbalaguer.com

Tener familia pastelera y crear el primer estudio de pastelería y bombonería del país. Trabajar siete años en elBulli y abrir una exclusiva tienda

en Tokio. Pocos pasteleros pueden presumir de este historial. Oriol Balaguer ha hecho eso, y ganar premios por todo el mundo a los mejores postres y pasteles. Este maestro chocolatero y artista presenta sus colecciones desde hace un año en pleno barrio de Salamanca: arrasa

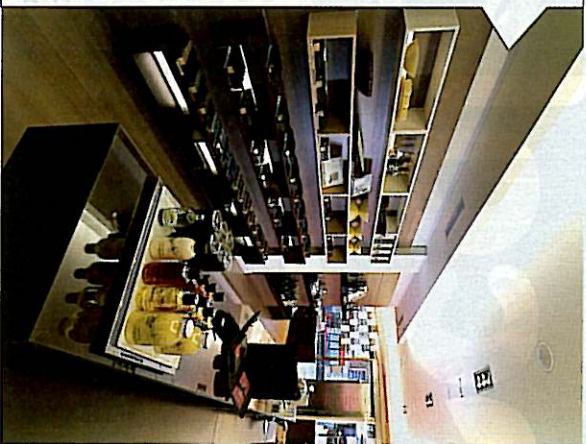
su conjunto de bombones Bye Bye Sugar para diabéticos, su colección sobre Madrid –que incluye, por supuesto, el carajillo, la castaña y el turrón– y sus demás propuestas exquisitas e hiper-futuristas: *High Tech Chocolate*, *1000we you, My Obsession*...

Alma de Cacao

Con flores rojas

Velázquez, 41. Tel. 914 35 00 57.
www.almadecacao.com

Esta galería del chocolate divide sus trufas y bombones en poéticas categorías. La llamada *Entre Almas* ofrece exquisitos bombones de chocolate negro con pija colada o regalitz y la bautizada *Hasta el Alma* los tiene de chocolate con leche, coco y canela y de chocolate negro con flores rojas. Cuentan con la insuperable ayuda de Paco Torrehlanca para la confección de su magdalena gigante con pepitas de chocolate y de su obrador en Bilbao traen durante todo el año un estupendo turrón de chocolate negro y trufe-ón.



Chocolates Mendaró

101 variedades

Núñez de Balboa, 35. Tel. 915 76 34 01.
www.chocolatesmendaro.com

Un lugar encantador para comprar chocolate a la taza –que todavía lo hacen en su antiguo molino de Mendaró (Guipúzcoa)– o cualquiera de sus 101 variedades de bombones. De sus últimas incorporaciones, destaca el tirándes, con café, whisky y trufa de leche. Son obligatorias sus ganchas afritadas, como la de hijos de Turquia o la de naranja blanca.

Chocolat Factory

El origen belga

Zurbarán, 17. Tel. 913 08 35 75.
www.chocolatfactory.com

La asociación es inmediata: chocolate y Bélgica. Y de un belga fue la idea de montar este negocio. Esta enseña de modernos envoltorios, engancha a la clientela con sus placas de chocolate con sal Maldon y sus *crackamas*, almendras con praline.

Ovetus

Desde tierra 'astur'

Oregia y Gasset, 72. Tel. 914 02 22 85.
www.confiteriaovetus.com

Tiranán sus bombones de sílira, sus virutas –exquisito chocolate negro con almendra– y sus *escalaberas*, láminas de chocolate, almendras picadas y naranja caramelizadas. Su obrador de Oviedo elabora sus *citronettes*, cáscaras de limón con chocolate blanco.

Ommumbo

Golosinas para mayores

Núñez de Balboa, 28. Tel. 915 76 72 94.
www.omumbdo.com

Llegan ahora a Madrid estos suecos, con una divertida tienda llena de color en la que venden golosinas para adultos, "good sweets for big children". Ofrecen chocolate sueco de las marcas clásicas de este país nórdico, en piezas y por tabletas.

Xoccoa

'Disseny' catalán

General Díaz Porlier, 15. Tel. 915 75 92 32.
www.xoccoa-bcn.com

El apellido Escursell –muy conocido en el mundo chocolatero– está detrás de este negocio. Dos de los descendientes, Marc y Miquel, le han quitado arugas al chocolate y le han revestido de buen rollo: desde las etiquetas a sus posturas del Kamassira en chocolate.

Cacao Sampaka

'Gourmet' para todos

Orellana, 4. Tel. 913 19 58 40.
www.cacaosampaka.com

Regalar una caja de chocolate ya no es lo mismo después de ellos. Han elevado el chocolate para siempre a la categoría *gourmet*. Destacamos sus chocolates criollos, arduos mexicanos: Xocunusco, de Chiapas y La Joya, de Tabasco. Y muy ricos son sus creaciones Stollen, Sava Negra, Soja y Picante.



Petit Plaisir

Peta-zeta y wasabi

Castelló, 12. Tel. 915 77 34 67. www.petitplaisir.com

Con una excelente calidad y un diseño muy cuidado, esta pequeña tienda de chocolate belga gusta principalmente por el asmero que ponen a la hora de presentar sus bombones. Así que, si de ti depende donde elegir el regalo de empresa de la próxima convención, éste es tu sitio. Pide su línea *Adicción*, láminas cuadradas de chocolate combinado con kikos, peta-zeta, sésamo, wasabi o curry. Una gozada.

