

LA ESTRATEGIA DE SER ANÓNIMO

PODRÍAS TOMAR UN CAFÉ CON ELLOS SIN SABER QUIÉNES SON... Y ACABAR PAGANDO TU

Forbes

NADA PERSONAL, SÓLO NEGOCIOS

Consejo

Bezos nº15

"La inteligencia es un don, la amabilidad es una elección".

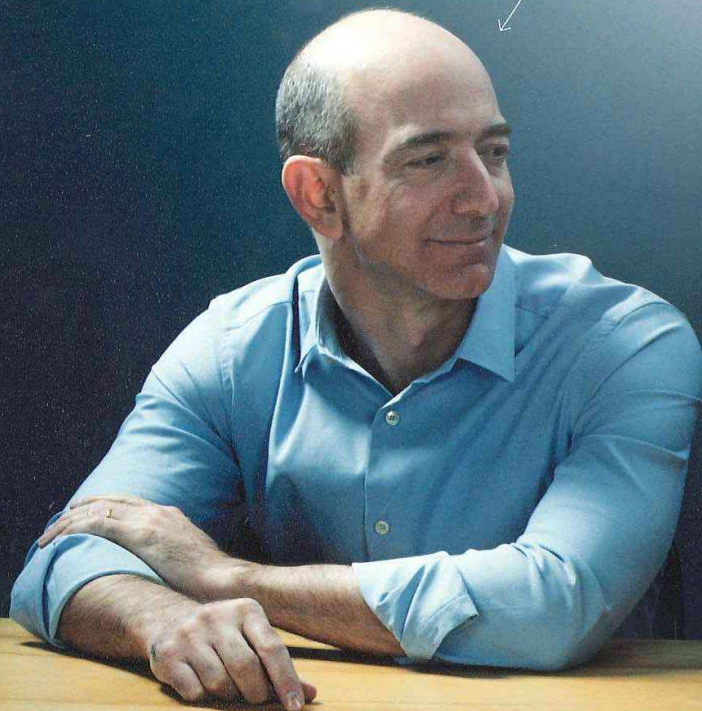
8



02

4€

ABR
2013
02



El placer de hacer dedo

O CÓMO JEFF BEZOS, EL CEO DE AMAZON, HACE QUE MOLE IR DE COMPRAS SIN TENER QUE IR.



Tradición innovadora

En el corazón de Salamanca, el Mesón de Gonzalo recoge la tradición culinaria de tres generaciones y sorprende con una presentación de inspiración asiática.

A pocos pasos de la Plaza Mayor salmantina, El Mesón de Gonzalo (C./Poeta Iglesias, 1) es la versión renovada de todo un clásico ya de la gastronomía de la ciudad, que abrió sus puertas originalmente en 1947. Gonzalo Sendín representa la tercera generación al frente de este negocio, que desde abril de

2011 actualizó algo más que su carta. En plena encrucijada turística, El Mesón de Gonzalo propone una arriesgada combinación de clasicismo y modernidad. Lo logra en la decoración y más aún en la cocina, maridando la tradición castellana con un sutil tratamiento asiático. La apuesta, por suerte, la ha ganado Gonzalo con creces gracias a platos como la presa de cerdo ibérico de Guijuelo (en tataki y marinada con

ponzu), las mollejas de cordero encebolladas (flambeadas con vino dulce japonés) o la merluza a la romana con mayonesa de hongos boletos. No hay que pasar por allí sin probar el *steak tartar*, una de las mejores creaciones del chef de la casa, Marcos del Valle. Se presenta cortado a cuchillo en piezas muy finas y acompañado por una selección de salsas que proponen diversas experiencias al paladar.