

None

Sam's Montpellier: una experiencia culinaria única en Cheltenham

Sam's Montpellier, Montpellier Courtyard, Montpellier Street, Cheltenham GL50 1SR (01242 252752). Precios: Tierra £7.50-£10.50, Tierra £11-£15.50, Mar £12-£13, Cielo £8, vinos desde £25

Nuestro amable mesero anuncia al principio que el menú de Sam's Montpellier es "un poco diferente". Esta frase de cuatro palabras puede causar temor en el corazón de uno, especialmente en un restaurante elegante y afilado como este en Cheltenham, donde la vida se supone que debe ser tan desafiante como un episodio de *Countryfile*. ¿Qué va a pasar en este restaurante donde podría tener que lamer una espuma de morcilla de un molde de los labios del chef? ¿Cada plato será servido con auriculares mientras tengo que escuchar una banda sonora de Jacob Collier sobre qué tecla estoy masticando? Es el festival de jazz. Podría suceder. Oh no. ¡Es peor que eso, ¿verdad? ¡Es peor que eso! ¡Son platos principales en un cuenco para perros y postres de una paleta! ¡Lo sé!

Ella sonríe ampliamente. "Aquí en Sam's, tenemos..." Pausa. "Un concepto de pequeños platos. Un poco como tapas." ¿En serio? ¡Oh, usted maravillosa, querida persona joven! Y si esto suena como si estuviera siendo condescendiente, todo lo que puedo decir es, ¡qué inteligente de su parte notarlo! En este trabajo se ven cosas. No, no es todo ataques de naves en llamas frente a la espalda de Orion y C-rayos brillando en la oscuridad cerca de la Puerta de Tannhäuser, pero puede ser desafiante. Así que cuando alguien amenaza con una diferencia profunda, la trepidación sudorosa es razonable. Y cuando esa diferencia resulta ser algo familiar y reconfortante, también lo es el alivio.

'Cocinado hasta que se desmenuce': hombro de cordero con rösti. [jogos de casino gratis online](#)
Algunos de ustedes, por supuesto, están más que cansados de los pequeños platos. Hemos hablado de esto, ¿verdad? A fondo. Han tenido suficiente de un poco de esto y de aquello. ¿Podrían por favor tener uno de esos platos principales como solían hacer los restaurantes? Así que vamos a sacar rápidamente de la manera las otras molestias. Las paredes grises duras de los diversos espacios de comedor, combinadas con la banda sonora retumbante, crean una acústica amigable solo para oídos más jóvenes. Naturalmente, los platos llegan cuando están listos, en lugar de en un orden particular, como si tu esposo hubiera dicho que te haría una sandwich y una taza de té, pero solo cuando haya terminado lo que está haciendo. Esté agradecido. O esté enojado.

El resto de ustedes, presten atención. Porque si dejan que eso los desanime, se perderán una cocina...

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sportingbet sao paulo

Palavras-chave: **sportingbet sao paulo - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-18