

MAYO 2018

marie claire

www.marie-claire.es

¿QUÉ ES
SEXY
HOY?

**ESPECIAL
BELLEZA**

PON A PUNTO
TU CUERPO
(Y TU MENTE)

+

MANUAL
DEL BUEN
OLOR

55
VESTIDOS
PARA
PRESUMIR

ANSIEDAD
EL MAL DE
NUESTRO
TIEMPO

**VUELVE EL
EXCESO**
DE COLOR,
DE VOLUMENES,
DE ESTAMPADOS



SEGUNDAS PARTES, REAPERTURAS, MUDANZAS Y NOVEDADES **COLMAN** EL MENÚ DE ESTE MES



CASAPLATA / Sevilla

Este nuevo proyecto, del mismo equipo que el restaurante El Pintón y la coctelería The Second Room (a un paso de la catedral hispalense), nos tiene encandilados. Por su decoración, entre industrial y retrofuturista, por su fabulosa cocina (ojo a los productos extremeños con los que trabajan, sobre todo el cerdo), la bien trabajada coctelería y su estupenda banda sonora (con DJ en vivo por las noches). Público mezclado y ambiente muy muy cool. *Amor de Dios, 7. Tel. 627 858 091.*



SALVAJE / Sevilla

El chef Elías Cabrera y sus hermanos, conocidos en la capital hispalense por su restaurante Sal Gorda en el animado barrio de la Alfalfa, inauguran este enorme espacio (más de 700 m² de lo que fuera una fábrica de fundición en los años 20). En la zona de entrada, tapas; bajo la luminosa claraboya, platos y raciones; y en la segunda planta, un futuro restaurante de autor. En breve inaugurarán una espectacular parrilla. Cocina de producto en todos los sentidos. *Resolana, 40. Tel. 955 604 294.*



L'OLIVE / Barcelona

El mítico restaurante de los 80 reabre tras una reforma firmada por el estudio de Lázaro Rosa-Violán, enfatizando los espacios privados, modulables y acogedores. En su carta, marcadamente mediterránea y catalana, el chef César Pastor ha dado protagonismo al marisco (zamburriñas, navajas, ostras...), a los arroces (de pescado y marisco, de verduras con butifarra, negro con sepia...) y ha revisado guisos y recetas tradicionales (callos con garbanzos o canelón de pularda). *Balmes, 47. 934 521 990.*



CARBONERAS DE LU / Madrid

Este local, asentado sobre unas antiguas carboneras de 1902, acoge un nuevo concepto de restaurante-vinoteca que conserva el "sabor" de sus ladrillos y techos abovedados. Apuesta por los vinos y los productos autóctonos de la Comunidad de Madrid. A destacar: las colmenillas con salsa de boletus, trufa y foie; los callos a la madrileña con garbanzos; el cochinillo ibérico a baja temperatura o el tourné Rossini de ternera. *Villalar, 7. Tel. 910 577 003.*



VACA NOSTRA / Madrid

Este asador del siglo XXI quiere difundir el valor gastronómico, cultural y genético de nuestras razas autóctonas de ganado. Hay hasta 40 razas de vacuno en peligro de extinción, y el restaurante está profundamente implicado en su conservación. Sus especialidades son la ternera, novillo, vaca o buey en razas como la avileña, la parda o la rubia gallega. También cuentan con carnes de otros países como la escocesa Black Angus, la alemana Fleckvieh o la japonesa Wagyu. *Castellana, 257. Tel. 913 788 806.*



FISMULER / Barcelona

Nino Redruello y Patxi Zumárraga, tras el éxito de este mismo restaurante en Madrid (donde cuentan también con La Ancha, Las Tortillas de Gabino y La Gabinoteca), se unen al cocinero y amigo Jaime Santianes (los tres pasaron por elBulli) para poner en marcha este proyecto en el nuevo Hotel Rec. Inspiración nórdica en estética y en los platos. No falta su mítica tarta de tres quesos (uno fresco, uno curado y uno azul que le aporta un potente final). *Rec Comtal, 17. Tel. 935 140 050.*



LA CEBICHERÍA DE TRAFALGAR / Madrid

"Nuestra base son los clásicos de la cocina de mi país, junto con otros platos que suponen una evolución en el concepto del cebiche, como la cocina nikkei", explica el chef peruano Jaime Monzón. No te pierdas las causas (pulpo, pollo o txangurro) y los tiraditos (como el de pez mantequilla con leche de tigre de maracuyá o el de salmón) o el arroz con pato confitado. Para maridar, *pisco sour*, y para rematar, el mítico postre latino "tres leches". *Trafalgar, 8. Tel. 919 191 749.*



CAFÉ SAIGÓN / Madrid

Cambia de ubicación y se instala en la calle Velázquez. Mantiene su estilo de cocina fusión vietnamita, con clásicos como los *dumpling* de pato con foie a la pimienta Szechuan, el pollo salteado en wok con anacardos y la lubina al vapor con jengibre fresco, cebolleta y soja fina. Sorprende con propuestas nuevas como la caldereta de carabinero al curry rojo. Ojo a su pato laqueado. Dos plantas: arriba el restaurante y en la parte de abajo, cócteles y tapas asiáticas. *Velázquez, 102. Tel. 915 631 566.*