

TEMA

EN PORTADA
SOFIA MECHETNER

CARLOS SAURA & INÉS SASTRE

EL REENCUENTRO
30 AÑOS DESPUÉS

QUÉ ES CHIC Y QUÉ NO
POR VERONIKA HEILBRUNNER

AL HOMBRO, ONDULADO Y FLEQUILLO SUAVE

TODAS MUEREN
POR EL CORTE DE
DAVID MALLET

PAÑUELO DE SEDA
VUELVE Y ES SÚPER COOL

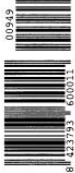
EN PRIMICIA
ANDREW MORTON INVESTIGA
EL ROMANCE DE MEGHAN Y HARRY
DESDE SU CITA
A CIEGAS AL COMPROMISO

MODA
CÓMO LLEVAR
Y TRIUNFAR
CON UN LOOK
ÉTNICO + FLECOS
Y ADEMÁS...

PEQUEÑO/GRAN
VESTIDO NEGRO

Nº 949
MAYO 2018 • 3,95€

ALEMANIA: 8,5 € • AUSTRIA: 6,75 €
BÉLGICA: 6 € • FRANCIA: 8,25 €
GRECIA: 6 € • ITALIA: 6,2 €
INGLATERRA: UK P. 4,5
IRLANDA: 7,4 €
LUXEMBURGO: 5,30 €
MALTA: 5,50 €
MÉXICO: 70 PESOS
PORTUGAL CONT: 3,95 €
SUIZA: 14,5 FS
PRINTED IN SPAIN



LO ÚLTIMO gastronomía



GINKGO SKY BAR

Cualquiera no sale

La nueva oferta de restaurantes, barras o terrazas que invitan a estar de jueves a domingo de la ceca a la meca, dejan Madrid en estado de euforia. Aquí está el por qué.

Escriben: L. FRANCESCH y M. MASCAREÑAS

Este mes la cosa va de reservar y no parar. Necesitarás empezar a principios de semana y tener un amplio abanico de amigos o clientes con los que quedar bien, porque tienes sitios para todos y para todo.

GINKGO SKY BAR

Esas vistas

Tenlo en tu radar porque promete convertirse en el punto de encuentro del verano. Para empezar, reserva mesa en su restaurante con vistas a Plaza España donde la carta se mueve entre la cocina mediterránea, los platos fusión (como los Huevos Rotos de atún al estilo "Lucio" que no te arrepentirás de probar) y la gastronomía nipona (los Futomaki de salmón, queso crema

y cebolla crujiente son de nuestro favoritos). La Tarta de chocolate a la cerveza negra ya se ha convertido en su emblema dulce. Después de la cena, su terraza de horizonte casi infinito invitan a revisar su carta de coctelería.

(Plza. España, 5. Tel.: 91 595 55 12. Desde 40 €).

ANTOINETTE

Oh, París!

Esta nueva *brasserie* está concebida como una casa francesa de acogedores salones y su carta fiel reflejo de la gastronomía tradicional gala. Si tienes oportunidad, pide la mesa frente a la cocina abierta del chef Jean-Jacques Payel. Para disfrutones, su Tartar de buey cortado a cuchillo con patatas fritas caseras. Y para golosos, un festín: Brioche perdue, Crêpe Suzette flam-

beada o la Tarta Tatin de Monsieur Paul Bocuse. (Pecados, 34. Tel.: 910 601 888. Desde 35 €).

BOTANIA

Suma y sigue

Ubicado en recién estrenado hotel VP Plaza España Design, es el nuevo restaurante de Grupo Larrumba. En su carta te encontrarás con clásicos como la Ensaladilla rusa, pero también con nuevas recetas inspiradas en la gastronomía internacional como el Arroz chaufa de pollo de corral y cebolleta china, un plato para recordar. Entre los postres, te reencontrarás con la Tarta feliz cumpleaños, pero también adorarás la Torrija caramelizada con helado de horchata, el último bocado es cosa tuya. (Plza. España, 5. Tel.: 915 757 553. Desde 35 €)



EL DESCUBRIMIENTO DE MAYO: LAS CARBONERAS DE LU

En el antiguo Dassa del desaparecido Darío Barrio, Lourdes Poveda y su marido dan la campanada con un nuevo y mimado restaurante-vinoteca, que apuesta por una cuidada selección de vinos y una cocina original con una materia prima insuperable (La propietaria ha realizado la confección de cada plato y está en el local al pie del cañón y se nota). Para llorar su Flor de calabacín en tempura (ésta sí que cruje) rellena de brandada de bacalao; su Cochinito Ibérico (nada pesado) con taíín de membrillo y salsa de manzana y jeníjibre; su Lubina salvaje o la Torrija de Panettone sobre sopa de mandarina. Un hallazgo de los buenos. (Villalar, 7. Tel.: 910 57 70 03. Precio medio comensal: 55 €).

TARAMARA

Cosmopolita

Tras el éxito de Latasia, los hermanos Roberto y Sergio Hernández han querido emprender un nuevo viaje gastronómico entre Asia y Sudamérica. Para empezar, compartimos Saam de panceta, miel de miso y mayo chipotle, para tomar de un solo bocado y pensar en repetir, la cosa va de perder el miedo a comer con las manos. Tomarás el Pez mantequilla marinado y al horno, con causa y yuca frita. De postre, ni la operación biquini nos quita de probar su Tarta de zanahoria.

(Avda. de los Arces, 11. Tel.: 910 581 121. Desde 35 €). **T**



ANTOINETTE



BOTANIA



TARAMARA