

GQ
ESPAÑA

GENTLEMEN'S

Los SUPERHÉROES DE MARVEL. Fotografías por JASON BELL.



MAYO 2018
Nº 243
4 EUROS
www.gq.com
ESPAÑA



Y ADEMÁS:

LA TROPA DE WES ANDERSON

ÁLVARO ODRIÓZOLA

MARTHA HUNT

BREVE GUÍA GQ DEL BUEN CORTE IBÉRICO

EL NUEVO ESTILO REVOLUCIONARIO DEL MAYO DEL 68

especial edición
COLECCIONISTA
2 portadas distintas

UN PLANETA

MARVEL ¡Superhéroes de la taquilla! **LILLOSO**

La increíble historia de cómo una franquicia de cómics salvó a Hollywood



1 MADRID

• Las carboneras de Lu

C/ Villalar, 7
910 577 003



El local conserva las bóvedas de ladrillo visto de las antiguas carboneras del siglo XIX. Aquí se ubicó antes Dassa Bassa, restaurante del malogrado Darío Barrio. Ahora se han instalado Lourdes Poveda, quien realiza una cocina académica con guiños francesados, y su marido Carlos Romero, sumiller de una vinoteca con 200 referencias.

Iconos: Callos a la madrileña y cochinillo ibérico.

Precio: 50 €.

La pluralidad

De la cocina académica con guiños galos a la peruana en estado puro, pasando por la culinaria de vanguardia. La flor de mayo en tu paladar.

• La Desenfadada de Xanverí

C/ Zurbarán, 18
910 577 733

César Anca, un chef alicantino de reconocido prestigio, ha abierto este local en su antiguo barrio madrileño. Apuesta por una cocina de mercado con técnicas de vanguardia para potenciar los sabores. El pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli es uno de los platos que marca el hacer de su cocina. En su culinaria hay una fusión entre el sabor levantino (con sus arroces *robados*, para cuya elaboración se emplea



agua del Mediterráneo y ñora picada) y los platos madrileños (como el tigre a *nuestra manera* y las mollejas de ternera a la parrilla).

Imprescindibles: Arroz *robado* con gamba roja de Denia; croquetas caseras de cocido y lomos de lubina salvaje a la parrilla.

Precio: 50-60 €.



La cebichería de Trafalgar

C/ Trafalgar, 8
919 191 749

Una barra larga de mármol —que recuerda a las de las pescaderías antiguas— para seis comensales. Frente a ellos, el chef peruano Jaime Monzón prepara sus suculentas propuestas. El cebiche, los tiraditos y el sudado de pescado son las joyas de la casa.

Las estrellas: Cebiche clásico; cebiche de atún; causa de txangurro; tiradito de pez mantequilla y arroz con pato.

Precio: 25 €.