

PUENTE AÉREO GASTRO

Descubre los restaurantes que renuevan la agenda gourmet más chic de Barcelona y Madrid. Espacios con coquetos rincones y escenarios que derrochan estilo y creatividad, pensados para acompañar una cocina tradicional reinventada y sorprendente.

Realización y texto: **Gema Marcos Lamigueiro**

Mírala... y cómetela PUERTA DE ALCALÁ

El salón principal de este restaurante esboza en sus paredes los trazos del monumento del que toma nombre y de otros hitos madrileños como El Retiro. Es un proyecto de Olga López de Vera y parte de la misma filosofía que rige su cocina: ensalzar la tradición para después conceder toques rompedores y mágicos. Por eso, del techo cuelgan bolas de luz que añaden una nota onírica. En la carta incluyen fantásticos productos con Denominación de Origen y en sus recetas hacen guiños internacionales. Geniales la barra de aperitivos y la terraza.

Serrano, 1. Tel.: 910 490 012.
www.restpuertadealcala.com



Las mejores verduras madrileñas HUERTA DE CARABAÑA

Una de las calles más gastronómicas de la capital, Jorge Juan, acaba de dar la bienvenida a este local donde verduras y hortalizas son las protagonistas. El espacio, decorado con la fuerza y vitalidad que ofrece siempre el interiorista Pepe Leal, se divide en dos áreas diferenciadas: el restaurante, donde se busca un ambiente elegante y más privado; y el *bistrot* –en la imagen–, algo más informal, pero que bebe de las mismas fuentes. Para disfrutar de las mejores alcachofas, guisantes o tomates, y también de pescados salvajes y carnes maduradas.

Jorge Juan, 18. www.huertadecarabana.es

La Barcelona más vegetariana THE GREEN SPOT

Imprescindible conocer uno de los locales más sugerentes que se han visto en la Ciudad Condal últimamente, una propuesta del grupo En Compañía de Lobos dedicada a vegetarianos, y también a los amantes de la comida saludable. El interior sorprende por el exquisito diseño, obra del arquitecto brasileño Isay Wenfeld, que funde materiales naturales, colores neutros y muebles contemporáneos bajo una relación de absoluta y reparadora calma.

Reina Cristina, 12. www.encompaniadelobos.com

Foto: Iñigo Bujedo





Fotos: Adrià Goula

Nos vamos al pueblo sin salir de la ciudad

BELLAVISTA DEL JARDÍN DEL NORTE
Equipo Creativo es el autor de este colosal (por estética y tamaño) restaurante, con dos plantas y un diseño que recrea los pueblos de España en su espíritu fiestero. Así, el local arranca con una calle engalanada por un techo de flores y luces que te dirige hasta la plaza, un espacio de doble altura con luces cenitales que simulan fuegos artificiales. Por el camino te topará con la floristería, el quiosco, la barbería o el bar. En la pared, cortinas de aluminio que imitan a las que cubren las entradas de las casas. Por cierto, el buen tapeo y el vermut fresquito están asegurados.

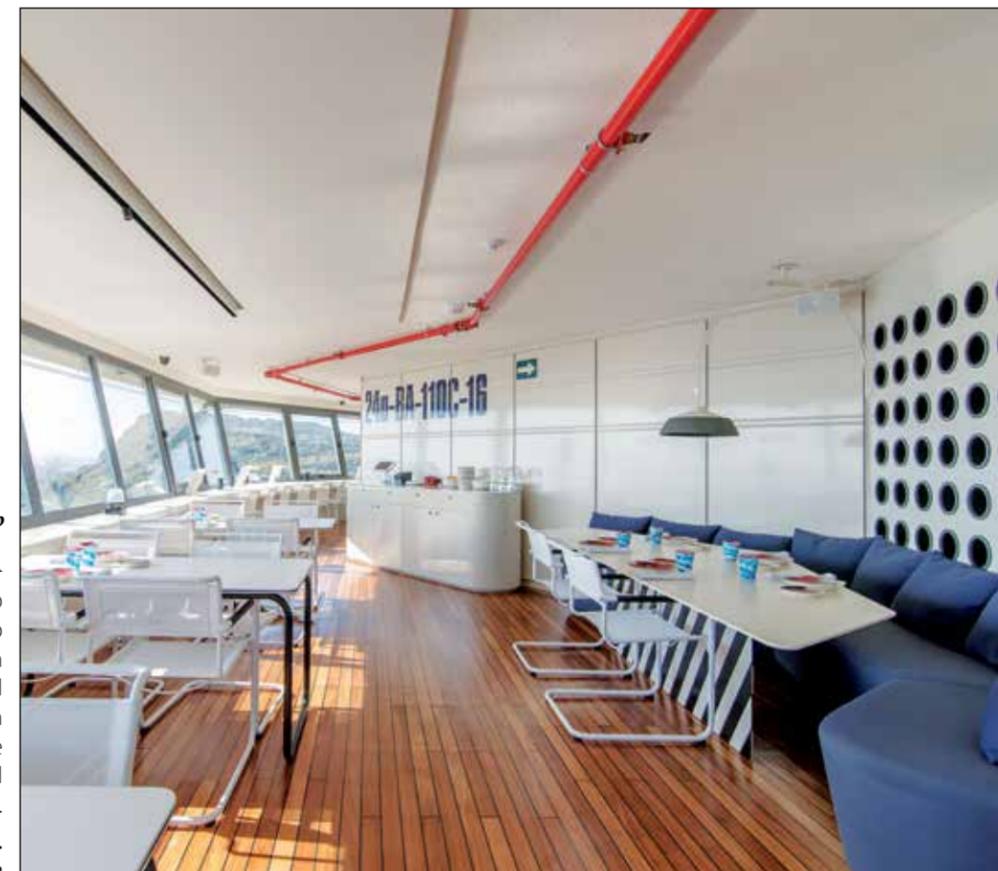
Enric Granados, 86-88.
bellavista.barcelona



En el edificio Grassy LA PRIMERA

«La cocina de toda la vida servida en buenos espacios» es el lema del chef cántabro Paco Quirós y resulta perfecto para su nuevo establecimiento en la capital, nada menos que en la primera planta del célebre inmueble que da comienzo a la Gran Vía madrileña. La decoración, de Sandra Tarruella y Ricard Trench, recupera la historia cálida y elegante de su arquitectura, pero con un enfoque desenfadado y cool. Para desayunos, almuerzos o cenas –la carta se recrea en los sabores de siempre–, y también copas en su fabulosa barra.

Gran Vía, 1, 1ª pl. restaurantelaprimera.com



Panorámica 360° MAREA ALTA, BARCELONA

En la planta 24 de la Torre Colón, este nuevo espacio simula el interior de un barco, adaptado a la estructura hexagonal del edificio y con unas vistas espectaculares sobre la ciudad y el Mediterráneo. Fantásticos la luz y el ambiente, con vajilla marinera y camareros que visten trajes de pescadores. Peces a la brasa y cualquier manjar del mar. En la planta 23 tienes la coctelería Marea Baja.

Avda. de les Drassanes, 6, planta 24.
restaurantemareaalta.com





Disseny con X
MEXTIZO

Tacos, arroces y brasas se cruzan en los fogones de este establecimiento barcelonés que dirige el chef Adrián Marín. Su puesta en escena, obra del estudio Capella García Arquitectura, refuerza el principio *mix* de su cocina, mediterránea y mexicana, bajo un diseño altamente contemporáneo. Por todo el espacio –en tapicerías, suelos, paredes...– verás hermosas X, letra que representa el emblema del restaurante.
Diputació, 239. www.mextizo.es



NY y el paladar castizo
MAKKILA

Es el cuarto local Makkila abierto en Madrid y seguramente el que tiene la decoración más espectacular bajo un estilo art déco neoyorquino con cabida para piezas *vintage* y arañas de cristal. La iluminación cálida crea un ambiente ideal para cenas privadas. Un proyecto decorativo que firma Belén Ferrándiz. Su cocina casera se atreve con guiños muy innovadores.
Nuñez de Balboa, 75. www.makkila.com

La gran familia crece en Madrid
EL BARRIL DE LAS CORTES

La apuesta del Grupo Oter para ofrecer gastronomía *top* con raíces españolas, sus famosos Barriles, tiene un nuevo y bello escenario. Cerca del Congreso de los Diputados, el local cuenta en la entrada con un área de barra y mesas altas de cierto aire industrial donde disfrutar de un picoteo informal. Después pasarás al salón, más privado e íntimo, en el que un encantador *wallpaper* de peces –en su carta destacan productos del mar y los arroces– caldea y acompaña la magnífica arquitectura.
Carrera de San Jerónimo, 17. www.barrildelascortes.com

