

Woman

madame
FIGARO

Nº 271 abril 2015
3,95 € Canarias 4,10 €
woman.es

Belleza

MINI RETOQUES
SIN CIRUGÍA

HOT LIST PELO

EN PORTADA
MARIANA
COLDEBELLA

20 ESCAPADAS
DE SEMANA SANTA

EL BERLÍN CHIC
DE NUESTRA BLOGUERA
KIRA MIRÓ

NUEVAS CLAVES DE

ESTILO

MEZCLAS DE ESTAMPADOS
LÍNEAS DEPURADAS
VESTIDOS A BUEN PRECIO

Los Gurús

KARL LAGERFELD, ALEXA CHUNG, ISABEL MARANT... definen la elegancia



FINLANDIA 0,95 € UK 0,95 € ITALIA 0,95 € LUXEMBOURG 0,95 € THE NETHERLANDS 0,95 € USA \$ 7,95 CANADA \$ 9,95 GERMANY \$ 9,95 SWITZERLAND \$ 10,95 BELGIUM \$ 10,95



11. Guzzo, Barcelona.

11. Guzzo (Barcelona). Los amantes de la música se lo pasarán en grande en este club-restaurant del Born. Interiorismo orgánico con grandes murales pictóricos (que van cambiando), un ambiente que desprende buen rollo y una programación de conciertos más que interesante, con amor por las raíces negras. En la cocina, platos internacionales a buen precio. Prueba sus gnoquis. Unos 20 €. Plaza Comercial, 10.

12. Al tun tún (Valencia). El sello de Sandra Tarruella está detrás de este bistró contemporáneo, con una espectacular instalación de 57 lámparas a diversas alturas. En su carta: frituras, tostas, tapas, ostras, chuletón y un buen apartado dedicado al atún. Unos 40 €. Pl. de América, 4.

13. Basílico Gastrobar (Barcelona). Este clásico en el Paralelo, del Grupo Andilana, se renueva por dentro y por fuera. Los chefs Pere Nacarino y Roger García presentan nueva carta más gastronómica pero manteniendo la esencia mediterránea. La nueva decoración se inspira en las tabernas-colmado tradicionales. Unos 25 €. Paral.lel, 142.

14. Beker6 (Madrid). La Milla de Oro estrena restaurante con una peculiaridad: los guiños a la cocina armenia en una carta donde predomina la cocina clásica. De pasta fresca con trufa o chuletitas de corzo a curry rojo de pescado o crema senegalesa. Su plus: la glamourosa decoración, muy Nueva York años 50. Unos 35 €. Hermanos Bécquer, 6.

15. Cachitos Diagonal (Barcelona). El hermano pequeño de Cachitos Rambla no tiene nada que envidiarle. Más grande y más sofisticado, comparte su amor por el recetario español tradicional, con toques



12. Al tun tún, Valencia.



13. Basílico, Barcelona.



14. Beker6, Madrid.



15. Cachitos Diagonal, Barcelona.

16. Bombón de queso y tomate. Matis Bar, Barcelona.



17. Taco de bogavante. Bésame Mucho, Barcelona.



18. La Tasquería, Madrid.

19. Marina Ventura, Madrid.



20. Vailima, Madrid.



modernos pero sin florituras y muy sabroso, por las sangrías premium (más de 50 tipos) y por el interiorismo chic, a cargo de Estrella Saliotti. Prueba su ensaladilla y sus arroces. Unos 30 €. Diagonal, 508.

16. Matis Bar (Barcelona). Artur Martínez (estrella Michelin por Capritx) triunfa con su tapeo divertido en este bar escondido en el Colegio de Arquitectos. Prueba sus albóndigas, el bombón de queso y tomate y el rosbif. Pronto abrirá zona de copas con vistas a la catedral. Unos 25 €. Pl. Nova, 5.

17. Bésame Mucho (Barcelona). Fusión entre México y el Mediterráneo, creada por los cocineros Jon Giraldo y Jaime Lieberman (Spoonik): «Hacemos tapas mexicanas y tacos ibéricos». En su carta de cócteles, destacan los elaborados con mezcal, el licor de moda. Menú degustación, 35 €. Laforja, 130.

18. La Tasquería (Madrid). La casquería brilla en la carta del nuevo restaurante del mediático Javi Estévez, concursante del programa "Top Chef". Una neotaberna de estética industrial y platos tradicionales renovados, precedidos por un hashtag: #callos #pata #morro. Unos 30 €. Duque de Sesto, 48.

19. Marina Ventura (Madrid). Estrenan nuevo look, más moderno y luminoso, pero siguen apostando por el buen producto mediterráneo: arroz, carne argentina, pescado... Unos 40 €, con menús de grupo desde 29 €. Ventura de la Vega, 13.

20. Vailima (Madrid). Un salón de té femenino y romántico frente a la Puerta de Alcalá. Sus tartas recién hechas son irresistibles y acompañan propuestas tan sugestivas como el té Milady (ciruela, albaricoque y piña). Además, carta de finger food y tablas de quesos. Unos 15 €. General Pardiñas, 54.