

# LOS FOODIES ESTÁN DE SUERTE

Nunca se vivió tanta pasión por estrenar restaurantes en Barcelona y Madrid. Aquí nuestros favoritos.

—Isabela Muñoz Ozores y Vis Molina.



JERÓNIMO



ARROGANTE



AMAR BARCELONA



GALA

**P**ide tu plato favorito y te será concedido. Eso sí, después de resolver esa tremenda duda hamletiana a la hora de elegir restaurante. Las aperturas siguen a ritmo vertiginoso y el overbooking al pie de calle. Aquí estamos para ayudarte.

## EN BARCELONA

**Café de París.** El chef Jordi Cunill se ha propuesto renovar este clásico, de inspiración francesa, donde el Entrecôte Café de París es la estrella. En su divertida barra siempre pasan cosas y su terraza es insuperable. Maestro Nicolau, 16. Tel.: 932 001 914. Desde 45 €.

**Julieta's.** Tapas clásicas, arroces deliciosos y cocina a la brasa bien resuelta -como la Tagliata de solomillo al romero-, entre aires ibicencos y vistas al Mediterráneo. Passeig Mare Nostrum, 19. Tel.; 936 072 077. Desde 45 €.

**Carmina.** Cocina tradicional catalana con platos de cuchara y desayunos de cuchillo y tenedor. El bar de la planta superior es perfecto para alargar las sobremesas con un cóctel. Argenteria, 37. Tel.: 936 061 524. Desde 40 €.

**Gala.** Decoración surrealista en un restaurante sorprendente de tapas clásicas, platillos de autor, cocina japonesa y buenas pastas. Música y cócteles excelentes. Provença, 288. Tel.: 936 073 770. Desde 45 €.

**Sergi de Meià.** Productos de proximidad y platos catalanes del chef Sergi de Meià. Propone tres menús degustación (37, 50 y 65 €) con platos clásicos como la Escudella barrejada y otros sofisticados como el Pichón con bacalao. Laforja, 83. Tel.: 930 017 966. Desde 65 €.

**aMar Barcelona.** Lo nuevo de Rafa Zafra en el hotel Palace Barcelona mantiene esa cocina de amor al producto con especial pasión por todo lo que venga del mar. Prueba su Carpaccio de cigalitas y los Erizos con tartar de gamba y caviar. Gran Vía de les Corts Catalanes, 668. Tel.: 931 039 988. Desde 80 €.

## EN MADRID

**Totó.** Está al lado de Tatel y comparte los mismos dueños: Rafa Nadal, Abel Matutes Prats y Pau Gasol, entre otros, que apuestan por ofrecer platos italianos del chef Emiliano Celli. Música en vivo y fotografías en

La terraza y el espectáculo incorporado cotizan al alza entre la última hornada de restaurantes de moda, donde reservar resulta a veces imposible y la decoración es casi tan importante como la carta



TOTÓ

blanco y negro ambientan este local de moda con solicitadísima terraza. Paseo de la Castellana, 38. Tel.: 910 053 884. Desde 50 €.

**Arrogante.** Puro espectáculo con música a tope, se define como "restaurante italiano, divertido, sexy y fotografiable", entre espejos, terciopelo y caballos de tiovivo que cuelgan del techo. Velázquez, 96. Tel.: 661 752 465. Desde 50 €.

**Fisher's** Una divertidísima marisquería a la mexicana, con local espectacular y zonas de mucha bulla. En la carta conviven cebiches y tartares con tacos, arroces, almejas y ostras... Prueba los Taco fisher's de camarón. Velázquez, 41. Tel.: 910 411 753. Desde 40 €.

**Poncio.** Una buena sorpresa por su cocina, su decoración y su precio. Comerás en la terraza los platos de Willy Moya entre los que te recomendamos la Vieira sobre lima, y un delicioso Mejillón tigre. Plaza del Niño Jesús, 3. Tel.: 915 157 471. Desde 25 €.

**Allard petit.** El hermano pequeño de Club Allard está en el mismo palacete pero con mentalidad de bar y cocina en miniatura. Junto al bocadillo de calamares o la Ensaladilla, encontrarás Sándwich de bogavante con mayonesa de lima o Tartar de lubina. Su terraza promete. Ferraz, 2. Tel.: 622 673 504.

**Jerónimo.** La deliciosa sorpresa en el alucinante nuevo hotel madrileño Madrid Edition. Por fin disfrutamos de la cocina mexicana del gran Enrique Olvera en un escenario magnífico. Plza. de Celenque, 2. Tel.: 919 545 420



CARMINA



JULIETA'S



PONCIO



ALLARD PETIT



SERGI DE MEIÀ



FISHER'S



CAFÉ DE PARÍS