



PÓLVORA

Nuevos, novísimos

Restaurantes con mucho que aportar y que te gustará conocer. Del Berasategui más *casual* al triunfo del plato único de Andrés Benítez.

—Isabela Muñoz Ozores y Vis Molina.



BOTÀNIC



SANTAMASA



ETXEKO MARTÍN BERASATEGUI

Nos importa la comida, sí, pero también la decoración y una carta con cierta originalidad. Estos locales lo tienen y por eso nos gustan.

• **Pólvora** (MADRID)

Un local novísimo y (bien) ambientado por el estudio Sayans Bengoa donde te sentirás a tus anchas entre palmas doradas, piezas del siglo XX y antigüedades de verdad.

Volveré porque: la carta, diseñada por Gonzalo Sainz (ex del equipo Dstage) tiene platos que lo merecen como los Noodles con txangurro y la deliciosa Tarta de quesos ahumados de postre.

—Juan Bravo, 23. Tel.: 910518450. Desde 40 €.

• **Botànic** (PALMA)

En el estrenado hotel Can Bordoy, merece la pena por su comida y su decoración.

Volveré porque: el servicio es estupendo, cada comedor es distinto (y bonito) y nos gustó la idea del jefe de cocina, Andrés Benítez, de incorporar en carta algunos platos únicos gozosos (aquí les llaman combos) como la Sopa de setas, el Aguacate asado, y el brutal Guiso de moluscos, garbanzos y pico de gallo.

—Hotel Can Bordoy Grand House & Garden. Carrer del Forn de la Glòria, 14. Islas Baleares. Tel.: 871 87 12 02. Desde 30 €.

• **Santamasa** (BARCELONA)

En Sant Antoni, es un local sin pretensiones con una puesta en escena refrescante.

Volveré porque: es divertido, te sientes en familia y no he podido olvidar sus cocas de verduras y, en particular, la Hamburguesa de buey al estilo casero. Todo orgánico, bien elaborado y presentado con mucho ingenio. También estupenda la Burrata y el Bikini trufado. Es indispensable que dejes hueco para los postres: el Cardinale (nata, chocolate y pan de azúcar) y el Lemon Pie son insuperables.

—Ronda Sant Antoni, 51, Tel.: 93 853 34 90. Desde 30 €.

• **Etxeoko Martín Berasategui** (MADRID)

El *estrellado* cocinero repite suerte en Madrid con este restaurante del novísimo hotel Bless (ex-Velázquez) decorado por Rosa-Violán.

Volveré porque: la carta tiene platos para todos los públicos como la Chuleta, los Callos o la Torrija de brioche. En el Versus Lively Lounge (lobby) y el Fetén Clandestine Bar (sótano) ofrece picoteo más de sport.

—Hotel Bless. Velázquez, 62. Tel.: 915 75 28 00. Desde 70 €. **T**