



El gran banquete

Un primero francés, un segundo italiano, el plato único español y el picoteo peruano. Así son nuestros ÚLTIMOS HALLAZGOS gastro.

—Isabela Muñoz y Vis Molina.

S oportarás con estoicismo el “Hoy no disponemos de mesas libres”, pero las ganas de conocer los restaurantes que te proponemos, no te las quita nadie. Cada cual tiene su especialidad.

Bistroman

POR AMOR A FRANCIA

Todo aquí es francés, ¡hasta el servicio! En un local de decoración cuidada, con manteles mullidos y porcela-

na de Limoges, se desarrolla la que probablemente sea la mejor cocina gala en Madrid: *Rillettes* de pato, *Pâté de Campagne en croûte* (qué deliciaaaa), Ravioli de carrillera Bourgignon (qué franchute) o la *Mousse* de chocolate, te transportan mentalmente al país vecino. Acaban de inaugurar unos menús de mediodía, por 25 €, muy recomendables.

—Amnistía, 10. Madrid. Tel.: 91 447 27 13.
Precio medio: 60 €.

Apura

PICOTEO PERUANO

Puro desenfado y rico rico de verdad. Mario Céspedes mezcla lo nikkei, lo criollo y lo español, para conseguir una carta muy de picoteo. Te recomendamos las Croquetas de carabinero, el Guacamole con totopos (no se sabe qué es mejor), el Brioche de carrillera ibérica y la interpretación del Bocata calamares, aquí llamado *Sánguche* de calamar en tempura con rocoto. Además, adictivos pisco sour y mojitos.

—General Oráa, 45. Madrid. Tel.: 690 05 17 80.
Precio medio: 15-20 €.

San y Sidro

ALTA COCINA PARA MILLENNIALS

Aldo Sebastianelli es un jovencísimo cocinero (25 años) con una buena trayectoria a sus espaldas y es en San Y Sidro donde demuestra su creatividad, (a unos precios muy asequibles), combinada con un rico tapeo. En la carta,



VIRENS



APURA



TRATTORIA LETTERA



PRÍSTINO



SIR VICTOR

delicias como el Espárrago blanco a la parrilla con emulsión de anacardos, distintas variaciones del Puerro, un buen Bonito con puré de garbanzos y la estupenda Carrillera hecha a baja temperatura. Entre los postres, muy especial la tarta de queso.

—San Marcos, 8. Madrid. Tel.: 912 533 100.
Precio medio: 35 €.

Berlanga

¡VIVA EL BUEN ARROZ VALENCIANO!

José Luis García Berlanga era productor y director de cine antes que maestro arrocero, una profesión que ha iniciado en su recién estrenado local (decorado por Pepe Vela Zanetti). Aquí se toma no sólo paella valenciana y del Senyoret (de la buena) y Arroz negro y A banda (entre otros), también primeros deliciosos como la Chistorra de Arbizu, el Hummus de cocido o las Croquetas (Mmmm) de jamón. Entre los arroces, te recomiendo el de Rape y puerros, aunque... ¡quedan tantos por probar!

—Menéndez Pelayo, 41. Madrid. Tel.: 913 916 886. Precio medio comedor: 40-60 €.
Zona de barra: 25-30 €.

Trattoria Lettera

ITALIA MÍA

Auténtica, así es esta trattoria con Francesco Ingargiola al mando, donde reinterpreta recetas de su madre y de su abuela como la Carbonara, el Espagueti al parmesano (que rebaña el queso de una bola enorme), o esa pizza con panceta, para zampártela íntegra. Impresionante el Pan Carasau con ricotta.

—Reina, 20. Madrid. Tel.: 918 053 342.
Precio medio: 30 €.

Prístino

MADRID, MADRID, MADRID

Gracias. Gracias por abrir un restaurante donde sabes lo que significan todos los platos de la carta. Gracias porque la decoración, de Mercedes Rivera, es

tranquila y acogedora. Gracias porque los camareros nos tratan con paz y serenidad. Esto es lo que se siente en Prístino, un restaurante (al que ellos llaman Casa de Comidas) nacido para clásico, con muchos platos dedicados a la gastronomía madrileña. Probamos unas Verdinas con pixín de gritar de buenas. También tienen Callos con morro, aclamadas Lentejas castellanas, o Potaje de vigilia. La lubina a la sal o el rape al horno conviven con un rabo de toro... para ponerle un piso. Si puedes, pide mesa en la zona que da a Eduardo Dato.

—Pº de Eduardo Dato, 8. Madrid.
Tel.: 917 373 640. Precio medio: 40 €.

Sir Victor

LA STEAK HOUSE NEOYORQUINA

Un espacio sofisticado con cócteles deliciosos que te transporta al Upper East

Side de Nueva York. No te pierdas el Carpaccio de ternera con chile turco, la Jumbo Prawn Salad, picante e ingeniosa, y la Lubina al horno con hierbas.

—Rosellón, 265. Barcelona.
Tel.: 932 711 245. Precio medio; 70 €.

Virens

LA BUENA HUERTA

La apuesta de Rodrigo de la Calle en Barcelona no es un vegetariano exclusivo, aquí hay pescados, pollo y arroces extraordinarios. Prueba las Raíces encurtidas, el Arroz de hortalizas al curry, las Alcachofas con crema de liliáceas y la Tatin de puerros caramelizados.

—Gran Vía de les Corts Catalanes, 619.
Barcelona. Tel.: 930 187 451. Precio medio: 60 €.

Fauna

LO CASERO

Una casa típica del Ensanche barcelonés, con sus balcones sobre el bullicioso barrio Gótico y su suelo de baldosa hidráulica, es el entorno donde disfrutar de una cocina elaborada con cariño y con el Mediterráneo como bandera. Prueba el Arroz con sepia y rape, los Calamares rellenos de butifarra negra o la Ternera al romero con patatas glaseadas.

—Carrer del Duc, 15. Barcelona.
Tel.: 936 425 418. Precio medio: 40 €.

T



SAN Y SIDRO