

la ruta de las gastrotendencias

LOOKALES DE MODA

EL SENTIDO DEL GUSTO ES EL QUE MANDA EN ESTAS FIESTAS. PARA EL PALADAR, TE DAMOS LOS LUGARES A LOS QUE TODOS QUIEREN IR. PARA LA VISTA, TE MOSTRAMOS LOS ESTILOS QUE QUERRÁS LLEVAR ALLÍ...

Lady Cóctel

ECLIPSE

La coctelería del piso 26 del Hotel W de Barcelona es el broche perfecto para una noche de vértigo. El restaurante El Bravo, en el entresuelo del edificio, es la primera parada. Carlos Abellán, una estrella Michelin por su revolución de las tapas en el Comerç 24, se pasa a la sencillez de la parrilla de carnes y mariscos (precio medio: 60 €). Después, asciende al Eclipse, con sus impresionantes vistas y cócteles. No te pierdas, en Nochevieja, la sesión especial del DJ Michelangelo L'Acqua.

Plaza de la Rosa del Viento, 1, Barcelona, tel. 932 95 28 00, eclipse-ventures.com. Precio: 12 €.

Baby Doll

KRACHI

Coqueto restaurante con auténtica cocina *thai*. Natalia Jumnklap es la encargada de asegurar la fusión de los sabores más tradicionales con el estilo moderno y neoyorquino de su mobiliario minimalista. Las últimas incorporaciones a la carta: cinco currys, desde el más suave al más picante. Debes probar su *pad thai* (*stir-fried* tallarines de arroz con salsa de tamarindo y de pescado, huevos, cacahuetes, langostinos...) y la cerveza *Shinga*. Cuenta con el sumiller Juancho Asejo.

Fernando VI, 11, Madrid, tel. 918 33 65 56, www.krachi.es. Precio medio: 35 €.

Rock Glam

LA TURBA

Este local, concebido por y para artistas, músicos, diseñadores..., es un lugar clave para ver y dejarse ver. Situado entre teatros y galerías de arte, destaca por su cuidada iluminación y las esculturas de Carlos Franco procedentes de un escaparate para el 150º aniversario de Loewe. Platos estrella: croquetas de ave, ensalada de bacalao, naranja y aceitunas negras, y *fondant* de chocolate con helado de leche a la pimienta de Sechuán. Sus cócteles de sabores frutales son la guinda perfecta.

Conde de Xiquena, 3, Madrid, tel. 915 22 18 13. Precio medio: 40-50 €.

Minimal

D'FABULA

Detrás del Mercado de San Miguel, en pleno Madrid de los Austrias, se encuentra esta puerta a lo mejor del Siglo de Oro y de la vanguardia. Su terraza, acondicionada en invierno con estufas para las tertulias más cálidas, es de visita obligada. El menú ideal podría consistir en: embutidos de bellota, de entrante; después, *risotto* de boletus con aceite de trufa blanca; de postre, la tostada con azúcar moscovado, y, para terminar, un cóctel del experimentado sumiller Ángel Monje.

Plaza Conde de Barajas, 3, Madrid, tel. 913 66 49 62, www.d-fabula.es. Precio medio: 45 €.

PSSST... Martín Berasategui, cuyo restaurante en Tenerife ha conseguido una estrella Michelin, acaba de inaugurar su primer *txoko* en Madrid, situado en El Corte Inglés de la calle Goya, y promete nuevas aperturas en otras ciudades del país

GOURMET

