

GOURMET

SALIR

Escaparates del buen gusto

Las paradas de este mes aportan aires diferentes por sus culinarias, ajenas a zonas de confort, y por sus plurales puestas en escena.

Madrid | Cuatro referencias de lo más flamantes.



El Velázquez 1
C/ Velázquez, 17
Tel.: 914 316 816

Es el último grito en el Barrio de Salamanca. Un ecléctico bistró de techos altos y aire tropical creado por Eliza Arcaya y Johanna von Müller, conocidas por su buen hacer en Café Murillo (junto a Los Jerónimos). Practican aquí una cocina neoyorquina *non stop*, casera y natural, con productos de temporada. Y los domingos, *brunch*.
Lo mejor de la casa: berenjenas al yogurt, tartar maya de atún salvaje, alcachofas salteadas con beicon y parmesano o el pescado del día (el mar se les da especialmente bien).
Precio: desde 30 €.



Estan por la clásic en so restat. Adiós Almir, barric medit marro curry, hamb



Ático en The Principal
C/ Marqués de Valdeiglesias, 1
Tel.: 915 329 496

Ramón Freixa, dos estrellas Michelin, acaba de inaugurar Ático en la planta sexta de The Principal, el único hotel con cinco estrellas de la Gran Vía madrileña. La sabrosa carta de este Ático se reparte entre el elegante salón *lobby*, la terraza ajardinada de la séptima planta y La Pérgola, terraza acondicionada para todo el año con vistas

deslumbrantes al corazón arquitectónico de la capital. Y por descontado, lo mejor de la contemporánea *cuina* de Freixa.
No te pierdas: ensalada verde agitada, butifarra de perol con calamaritos o los *éclair* de *foie gras* con higos.
Precio: desde 40 €.



Esta mo rústica está co de la ca e Ignac pareja f esta cas aves de y españ brasas (tradicio **Platos** i pollo cc con oca con ma o arroz i canetór