



LA BIEN APARECIDA ATLÁNTICO



Lo más de lo más

Veteranos en esto de crear 'hot spots' y otros nombres nuevos se dan cita en Madrid con el mejor producto, la carne más roja y la noche más buscada.

LA BIEN APARECIDA

Tras el éxito de Cañadío y La Maruca, en Madrid, el restaurador cántabro Paco Quirós abre un nuevo restaurante en la capital. Y lo hace a lo grande, en la zona más exclusiva de la capital, en un espacioso local exquisitamente decorado por Sandra Tarruella, y con su ya famosa cocina de rai-gambre tradicional. En la carta, como no podría ser de otro modo, no faltan las rabas de Santander, las anchoas de Santoña, las manitas estofadas, o el cocido montañés. ¿Y de postre? Tatin de manzana templada con natillas frías (c/ Jorge Juan, 8. Madrid).

ATLÁNTICO

El reconocido chef gallego Pepe Solla, junto al grupo Compañía del Trópico -Café & Té, Panaria...- presenta un restaurante con el que pretende acercar a Madrid la gastronomía de su tierra. Al más puro estilo de una casa de comidas tradicional -concepto prácticamente en desuso-, Atlántico regresa a los orígenes de la cocina tradicional gallega, con productos de primera calidad largamente asociados a la tierra, y una selección de 'platos viajeros', como los mejillones con curry verde; pero siempre con el océano Atlántico como auténtico *leit-motiv* de base (c/ Velázquez, 31. Madrid).



ALMAYSO

Cerveza, en edición limitada (1.000 u.), madurada en barrica de roble 18 meses, de Mahou San Miguel (125 €).

SQD MEAT-POINT

A modo de auténtico homenaje a la carne roja, el exfutbolista del Sevilla Julien Escudé inaugura en Madrid un restaurante junto a su mujer, Carolina Ruiz, formada en hostelería en la mítica pastelería francesa Le Nôtre. Juntos han ideado un espacio en el que la materia prima -proporcionada por el afamado carnicero francés Yves Marie Le Bourdonec- es la verdadera protagonista gracias a las grandes cámaras con impactantes piezas de ternera o buey que un especialista corta y pesa ante el cliente antes de cocinarla de forma impecable (c/ Villanueva, 2. Madrid).

PERRACHICA

El grupo Larrumba -formado por Fernando Nicolás, Chiqui Calleja y Carlos Saiz- se ha propuesto monopolizar la noche madrileña. Después de arrasar con Pipa & Co., Marieta, Juanita Cruz, y Frida, vuelven a la carga con un nuevo hit: Perrachica. Un local tan bonito o más que los anteriores, y con una cocina sencilla y, como acostumbra, de plena tendencia. Una apuesta perfecta para empezar una noche de amigas, pues los cócteles tras la cena se han convertido en algo ineludible en estos locales, auténticos *place-to-be* del momento (c/ Eloy Gonzalo, 10. Madrid).

SQD MEAT-POINT PERRACHICA

