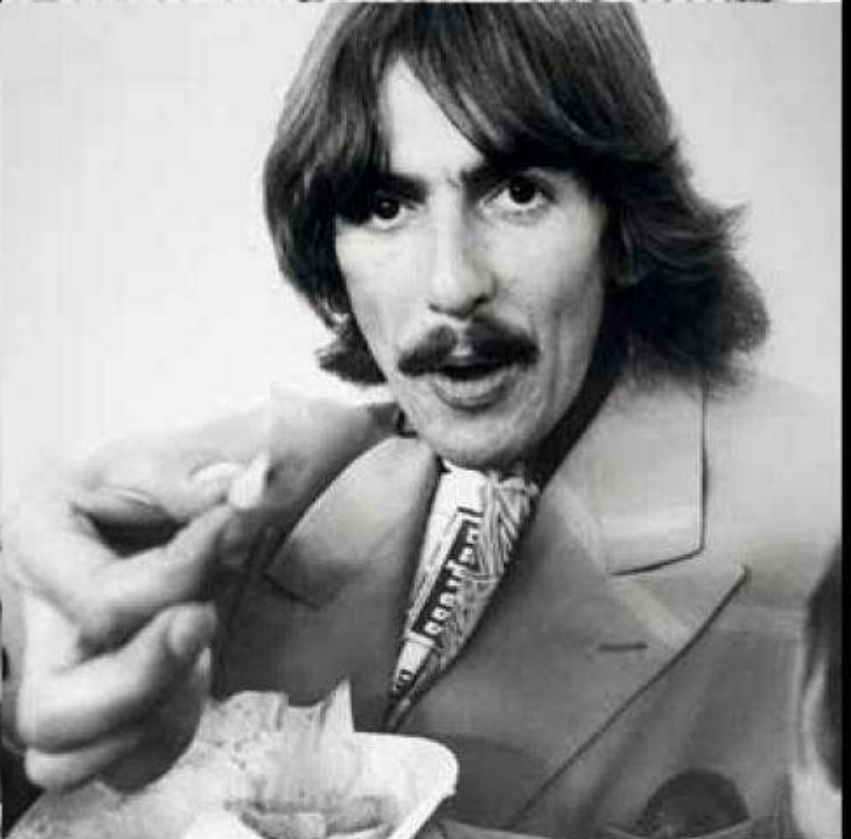


trapeas

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 45. JULIO-AGOSTO 2019. 4€

“Fui detrás del escenario y encontré varios M&M's marrones y monté en cólera. Arrasé e hice un agujero en la puerta. Doce mil dólares de diversión”, David Lee Roth.



PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

DESTINO LONDRES

¿Cómo acoge la City a los que quieren prender sus fogones?

THE EATLES

PASE DE BACKSTAGE

Billie Holiday, Paul Stanley, Jerry Lewis...
Se ponen las botas en el camerino



RESERVA OBLIGADA

COMERSE EL MAR, EL HUERTO, LA TIERRA Y LAS VISTAS. **COMER POR LOS OJOS** ES LO QUE TOCA CUANDO LA OFERTA INCLUYE EL MEJOR PRODUCTO Y LA TRADICIÓN REINVENTADA.



LA CARBONERA, Madrid

El nombre ya indica que esto va de parrillas y, por tanto, de producto de primera, pues el fuego no admite otra cosa. En esta parrilla urbana las especialidades son el chuletón madurado, las chuletitas de cordero y el atún rojo salvaje. Para alternar con platos de la huerta y crudos que ponen el punto fresco. Precio medio: 20€. **C/ Castelló, 38.**



MAREA ALTA, Barcelona

El mar es el protagonista indiscutible en el proyecto más personal del empresario y cocinero **Enrique Valentí**. En un ambiente que recrea un barco pesquero, el comensal puede comer los mejores pescados y mariscos de los principales puertos del país. Los guisos son una apuesta segura. Precio medio: 65€. **C/ Barceló, 5.**

**TABLAFINA, Sevilla**

Estando en Sevilla, si se tira de tradición y buena tapa se va sobre seguro. El chef **Juan Manuel Márquez** lo sabe, por eso para la carta de Tablafina contempla las mejores conservas, embutidos y quesos, además de tapas tan emblemáticas -como las papas aliñás con melva canutera y porra antequerana, el cartucho de esturión en adobo o la ensalada Trianera- que reinterpretan platos tradicionales andaluces en este formato. Cuenta con el asesoramiento de Abel Valverde y David Robledo, jefe de sala y sumiller, respectivamente, de Santceloni. Así que ojo a la bodega. Precio medio: 25€. **C/ Marqués de Paradas, s/n.**



FIERRO, Valencia

Una sola mesa para comensales y **Germán Carrizo** y **Carito Lourenço** creando cocina que "sabe a tango", dicen. La sensación es la de estar en casa. Precio medio: 80€. C/ Dr. Serrano, 4.



MISTER 01, Madrid

Nunca son demasiados italianos, menos si se trata del restaurante del premiado **Renato Viola**. El chef viene desde Miami para cocinar en la capital pizzas tan espectaculares y auténticas como la que ves. Precio medio: 15€. C/ Sor Ángela de la Cruz, 22.



ESPACIO 33, Madrid

Su ubicación ya es un aval: la planta 33 de Torre Espacio. Pero aquí lo que cuenta es la carta: una oferta de platos de siempre con un toque de autor. Tradición reinventada que sigue las estaciones para servir producto de primera elaborado con respeto por el chef **Rafel Martínez**. En temporada de alcachofas, las elaboran en texturas. Imprescindibles. Igual que la presa ibérica, el rape a la plancha y el pulpo a la parrilla con patata revolcona o los callos a la madrileña. Indispensable pedir vino, pues cuentan con una veintena de D.O. Precio medio: 40€; menú degustación, 66€. Paseo de la Castellana, 259D.



KOKOY, Formentera

El chef japonés **Hideki Matsuhisa** lleva su cocina de estrella Michelin a la isla con platos como la vieira asada en su concha, por ejemplo. Tiene tres menús degustación: entre 72€ y 107€. C/ Fonoll Marí, 84.



ABORIGEN, Tenerife

Un viaje por la historia de las islas, sus productos y las técnicas ancestrales de cocina de la mano del chef tinerfeño **Marcos Tavío**. Mejor pedir el menú degustación para probarlo todo. Precio medio: carta, 55€; menús desde 37,50€. C/ Doctor José Naveiras, 38.



EDÉN, Ibiza

El chef **Fran López** coge lo mejor de la lonja y lo mejor del huerto y lo mezcla en este restaurante que alterna platos veganos y otros de pescado. Siendo del Delta del Ebro, los arroces son su fuerte. Precio medio: desde 45€. Hacienda Na Xamena, s/n.



TANGO, Marbella

Hay restaurantes hechos para ir sobre seguro con cualquier invitado. Éste es uno de ellos. Una carta informal y variada donde la verdadera estrella es la parrilla argentina con diferentes carnes. Precio medio: 30€. Avenida de Julio Iglesias, s/n (Puerto Banús).