

LIVING

SALIR



LA DUQUESITA



SRA. MALWORTH

¡Todos a la calle!

Porque ya casi es primavera, porque hay muchos sitios por descubrir... y porque no hay un mejor plan que salir a conocerlos

- 1. CLEAS** En pleno 'soho madrileño', en la zona de Salesas, abre sus puertas un nuevo *take away* que ha revolucionado la ciudad. Propuestas saludables y apetecibles, con una cuidada presentación, para comer bien aún con prisas (Fernando VI, 21. Madrid).
- 2. KENA** Luis Arévalo traslada su creativa cocina nikkei al corazón del Barrio de Salamanca, y ficha a Ignacio García de Vinuesa para que la decoración esté a la altura de sus platos (Diego de León, 11. Madrid).
- 3. KOCCA** El chef Oswald Llanos presenta la primera barra peruana de la Ciudad Condal –en la parte baja del restaurante Palosanto–. El espacio, decorado por Jorge Clos, invita a disfrutar los platos con calma y algún que otro pisco (Carrer d'Avinyó, 30. Barcelona).
- 4. LA DUQUESITA** Oriol Balguer –uno de los mejores pasteleros de nuestro país– toma las riendas de la mítica pastelería madrileña y actualiza su propuesta sin olvidarse de los clásicos (Fernando VI, 2. Madrid).
- 5. SRA. MALWORTH** Diez tiradores de cerveza de barril, más de 40 marcas distintas en botella, y un espíritu que rinde tributo a esta bebida son las claves del nuevo local valenciano (Marqués de Sotelo, 9. Valencia).
- 6. VARSOVIA** La World Class Competition eligió a uno de sus dos *barmen*, Borja Cortina, mejor del año en España. Y no es de extrañar. Apuesta por su cóctel más astur, con algas y erizo de mar (Cabrales, 18. Gijón).

A ritmo de jazz

El Hotel Urso (Mejía Lequerica, 8. Madrid) sorprende con el *aftercork* más sofisticado de la capital, en el que el jazz y el champán (Blanc de Blancs, de Ruinart) son los auténticos protagonistas. Cada jueves a partir de las 20h tienes una cita en la que todos los detalles –música, tapas...– han sido cuidados con mimo.

