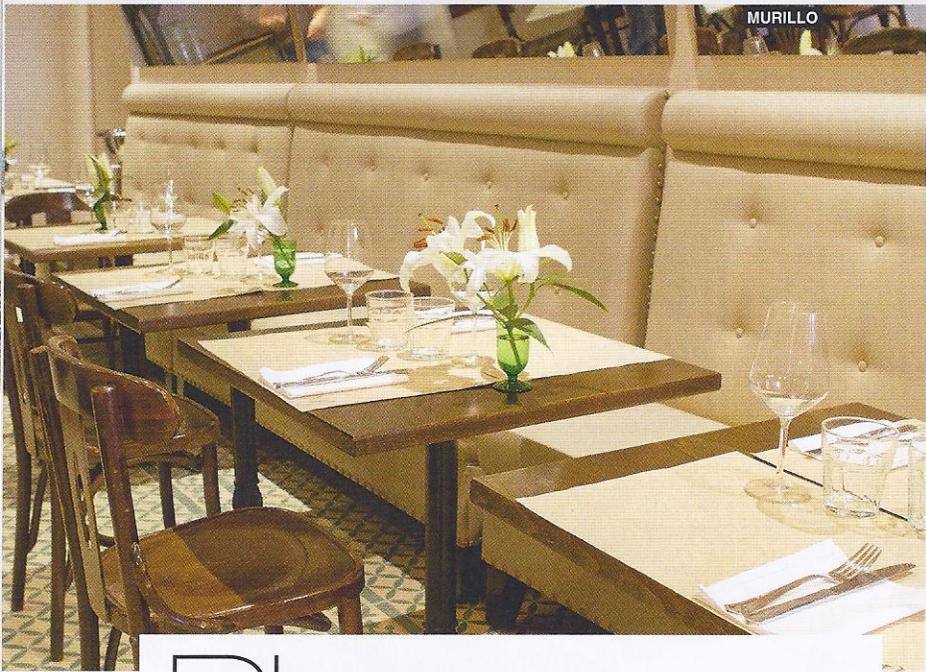


LO ÚLTIMO EN gastronomía

Coordina: I. MUÑOZ OZORES



Planes deliciosos

Restaurantes que hemos probado en Madrid y Barcelona, escapadas con mucho sabor, productos de última generación... todo está listo para poner tu agenda *gourmet* al rojo vivo.

LATERAL

Pº de la Castellana, 42 (Madrid). Tel: 915 752 553.

Este nuevo restaurante es una apuesta segura. A sus deliciosos pinchos de siempre (Solomillo con cebolla confitada, Berenjenas con salmorejo o Atún a la plancha, entre otros) incorpora aquí una espectacular colección de fotos con artistas como Candida Höfer, Nobuyoshi Araki o Axel Hütte. (Precio medio: 20 €).

LA CASITA

Pº de la Castellana, 188 (Madrid). Tel: 911 769 630.

Aquí destaca, ante todo, el desenfadado. Si su decoración mira a Escandinavia, su carta incluye recetas nacionales y con toques suizos, bastante bien resueltas. El Salmorejo está muy bueno, las Croquetas de jamón también y las *Short ribs* maceradas en frío,

deliciosas. Una buena opción son los Huevos con patata *roeste* y jamón. Además, puedes desayunar, tomar una copa después del trabajo o comer de tapas. (Precio medio: 30 €).

MURILLO

Ruiz de Alarcón, 27 (Madrid). Tel: 913 693 689.

Es el nuevo restaurante bistró de referencia en Madrid con horario *non stop* de 9.30 de la mañana a 1.30 de la madrugada. La venezolana Eliza Arcaya ha conseguido darle alma a este café, con una decoración sin pretensiones pero acogedora, a base de piezas con solera, suelos de baldosa hidráulica, espejos... Entre las contadísimas mesas, caras conocidas como Fiona Ferrer o Paco Arango. En la carta, propuestas sabrosas con un toque de distinción

VINTAGE



LA CASITA

MADRID



LATERAL

como el Pollo al curry, los Pequeños (palitos de mozzarella), *Pizzeta* de champiñones (deliciosa) y la *Powwow* de pollo (un buen recordatorio para volver). De postre, *Donpeta* de manzana asada con corona de helado. (Precio medio: 25 €).

CASA ORMAZA

Infanta Mª Teresa, 15 (Madrid). Tel: 913 198 940.

Si te gustan los platos tradicionales, con un toque de diferencia y elaboración de perfección, reserva para Casa Ormaza. Y no lo hagas para luego, ¡sólo tiene unas pocas mesas! Paloma García nos muestra una cocina con inspiración asturiana y platos sublimes como