

Living
SALIR



ViCool



DE MUERTE

DALE UN TOQUE GOURMET A TU NOCHE DE HALLOWEEN CON ESTA DELICIOSA CALABAZA DE CHOCOLATE BLANCO JA JA JA HALLOWEEN, DE LA EXCLUSIVA FIRMA PANCRA (PANCRA.COM).

Caoba



Luzi Bombón

El grupo tras el Bar Tomate repite con Luzi Bombón; Caoba irrumpe como un astro a seguir y Arola vuelve. ¡Madrid está que arde!

de estreno

Con un altísimo nivel de expectación tras el éxito de Bar Tomate, el grupo Tragaluz se lanza a una cocina de calidad –pero sin complicaciones– con Luzi Bombón (Pº de la Castellana, 35. Tel. 917 022 736); su segunda incursión capitalina con un local de varias plantas, chimenea, barra de os- tras, una fiel parroquia de gente guapa y esa misteriosa fórmula infalible que, presumiblemente, habrán tomado de Bar

Tomate. Otro que vuelve a la carga es el incombustible Sergi Arola; esta vez con Vi Cool (Huertas, 12. Tel. 913 102 169) que, creado a imagen y semejanza de su homónimo en Gerona, promete hacer más accesible su propuesta a base de tapas y *coques*. Y como no hay dos sin tres, llega Caoba Restaurant (Pº Pintor Rosales, 76. Tel. 915 503 106), sinergia de afinado interiorismo y alta cocina internacional, comandada por el chef *celebrity* italiano Vincenzo Marconi y personal llegado de Santceloni. ¿Quién da más? ■ M. Valera

» agenda



DIONISOS

Griego revisado en el que además podrás llevarte a casa sus ingredientes (San Gregorio, 11. Madrid. Tel. 913 197 731) y practica con *La Cocina de Vefa* (Phaidon).

THE COCKTAIL ROOM



Multi-espacio creado por y para *bartenders* con tienda, escuela, biblioteca y eventos dedicados al mundo del cocktail (Castelló, 98. Madrid. Tel. 915 645 064).

LA ROYALE

Hamburguesas gourmet de los cinco continentes combinadas con Gin Tonic Premium (Plaza del Camp, 5. BCN. Tel. 932 547 393).



¿DÓNDE TE SIENTES COMO EN CASA?



Patricia Conde (Presentadora): «En Los Huevos de Lucio, la versión joven de Casa Lucio. Me gusta mucho el lechazo».

Carolina Bang (Actriz): «En el restaurante De María de Princesa; cuida todos los detalles para que te sientas a gusto».

Paco León (Actor): «Casa Perico, es como ir a casa de mi abuela; y La Manduca de Azagra, navarro sin tonterías».

Vicky Martín Berrocal (Diseñadora): «En Caripén, por su *crepe* de salmón, mejillones con nata y las patatas con bechamel».

Amaia Montero (Cantante): «En Madrid, Julián de Tolosa me acerca siempre a casa. La carne y los pimientos son espectaculares».

EL HUARIQUE

En Madrid, *prêt-à-porter* de Astrid y Gastón en el gastrobar de su 1ª planta (Pº de la Castellana, 13. Tel. 917 026 262); una línea informal que se extiende a Dassa Basa y su nueva barra (Villalar, 7. Tel. 915 767 397).

GIVENCHY