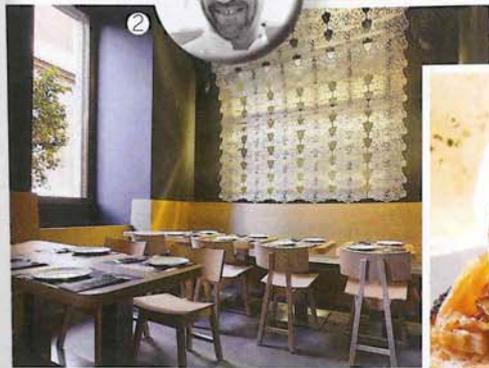




1



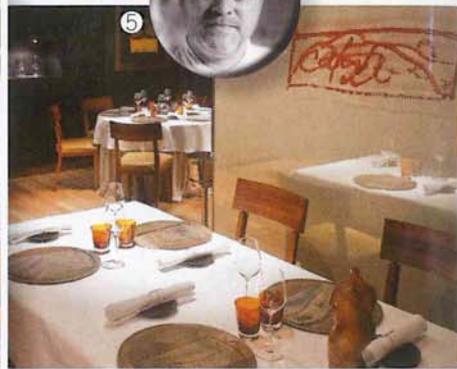
2



3



4



5



Frigorífico 'Años 50' SMEG.

LOS GRANDES CHEFS SE REINVENTAN

Nuevos proyectos, interiorismos renovados y propuestas gastronómicas frescas: sí a la renovación.

CREATIVO

1. PACO PÉREZ

Enoteca y La Royale:

El restaurante del hotel Arts Barcelona, con una estrella, deja la sobriedad para abrazar un new look blanco, alegre y mediterráneo. En este marco, Paco Pérez apuesta por una carta atrevida (menú: 105€) Por otro lado, el chef firma, en La Royale, unas hamburguesas exóticas y gourmands.

Dónde: Marina, 19. Tel. 934 838 108. BCN La Royale: Pl. del Camp, 5. Tel. 932 547 393. BCN.

CASTIZO

2. PACO RONCERO

Estado Puro: ¿Quién dijo que unos callos a la madrileña no pueden ser sofisticados? Bajo esta premisa, el dos estrellas Michelin Paco Roncero inventó el concepto Estado Puro, un gastrobar de tapas tradicionales e interiorismo fashion a base de peinetas. Hace pocos meses abrió su segundo local en Madrid, en el hotel NH Palacio de Tepa. Precio medio: 25€. **Dónde:** San Sebastián, 2. Madrid. Tel. 914 299 817.

FRESCO

3. DARÍO BARRIO

dASSA bARR: Un nuevo gastrobar en la planta calle del dASSA bASSA, el restaurante del mediático Darío Barrio. Ubicado en la antigua zona de paso, sus señas de identidad son «la calidad de las tapas, una buena selección nacional e internacional de vino por copas y un ambiente agradable», explica el chef. Se puede reservar en la barra. Precio medio: 20€ aprox. **Dónde:** Villalar, 7. Madrid. Tel. 915 767 397.

LUJOSO

4. ESTEBAN SÁNCHEZ

Jockey: Un clásico madrileño, pionero en el elitismo gastronómico, que se adapta a los nuevos tiempos con un lavado de cara a cargo de Ignacio García de Vinuesa. Este «club inglés del siglo XXI» recupera platos míticos, como el ragout de bogavante o los huevos con muselina de trufa negra. Precio medio: 95€. **Dónde:** Amador de los Ríos, 6. Madrid. Tel. 913 192 435.

CERCANO

5. XAVI PELLICER

Can Fabes: Con el recuerdo de Santi Santamaria muy presente, el chef Xavier Pellicer toma las riendas de su restaurante tres estrellas. Aunque incorpora nuevas creaciones, prima el espíritu continuista: los productos de proximidad son la base de una cocina tradicional y creativa a la vez. Menús degustación por 105, 140 y 228€. **Dónde:** Sant Joan, 6. Sant Celoni (Barcelona). Tel. 938 672 851.