

marie-claire

marie-claire.es

RIX DE MODA ANDES!

ER ACKERMANN
SAAB
SWINTON
EL SCHLESSER
IA REIG
SHAYK
PO PUIG
SEDNAOUI
(ORTADA)

CILIAQUÉ?
ICIL ARTE DE
AR A TODO

**A
IA**

ETT
NSSON,
KRUGER,
TINA RICCI,

¿QUÉ LE REGALO?
150
TENTACIONES

MAKE UP INSPIRATE EN EL ARTE

GUÍA DE NUEVA YORK
by Elvira Lindo

EXTRA NAVIDAD

BRILLIA!

oro plumas-joyas-pieles-esmoquins





CHAMPANES
 Recuerda que, en términos generales, los brut deben servirse muy fríos (nevera) y los vintage, como un tinto (enoteca). Atrévete a hacerlo en copas de vino en lugar de en las habituales flautas.

1. Moët Gold Gift Box (moet.com).
2. Vintage Rosé, de Dom Perignon (domperignon.com).
3. Laurent-Perrier Cuvée Rose (laurent-perrier.fr).
4. Ritual Box, de GH Mumm (mumm.com).
5. Dom Ruinart Blanc 2002 (ruinart.com).



CON AMIGOS
LUZI BOMBÓN
 (MADRID)

Tragaluz crece en Madrid. La evolución respecto a Tomate es evidente. Decoración más sofisticada y una carta coherente a precios razonables. Es como estar en un hotel de lujo sabiendo que la cuenta no será disparatada. Destacan las carnes y los entrantes, tapas y guarniciones para acompañar. Bar de ostras para matar el tiempo en la barra y zona más lounge para las copas o cafés de después de cenar. Música en vivo los fines de semana. www.grupotragaluz.com



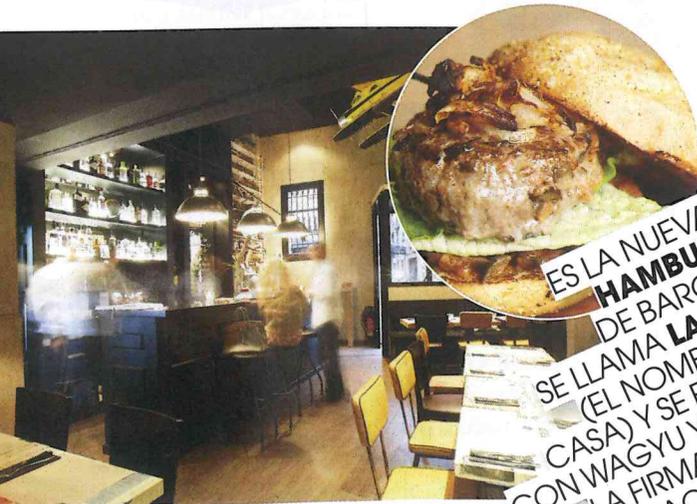
EN FAMILIA
SHIBUI (BILBAO)

El conocido restaurante japonés de Barcelona abre sucursal en el País Vasco. Platos que gustan a todos, como pinchos de pollo (nos referimos a los yakitoris, no los típicos de la ciudad), ensaladas, arroces y tempuras. Para los paladares más curtidos del hogar cuentan (además de con sushis y shasimis) con sunomonos (encurtidos) o temakis (conos de nori rellenos de arroz acompañado de verduras, pescados...). Precios ajustados y diseño moderno. www.shibuirestaurants.com



PARA IR CON NIÑOS
LA CANTINA
 (PALMA)

La incombustible Sandra Tarruella firma el interiorismo de este nuevo y moderno bar en Palma de Mallorca. Combina con maestría vivos colores, madera lavada y muebles diseñados por ella o de firmas «democráticas» como Ikea o Habitat. Se trata del hijo menor del conocido Flanigan pero con una carta mucho más informal, con tapas, pizzas y bocatas. Perfecto para ir con tus hijos o sobrinos. Tel. 971 675 882.



ES LA NUEVA MEJOR HAMBURGUESA DE BARCELONA. SE LLAMA LA ROYALE (EL NOMBRE DE LA CASA) Y SE ELABORA CON WAGYU Y STILTON. LA FIRMA EL CHEF PACO PÉREZ. LAROYALE.ES.

Recetas para inspirarse, un plato gourmet para principiantes y un postre ultratácil. Se lleva el arroz!



Arroz con gambas rojas de Palamós (queridacarmen.com), el libro «Paella» (phaidon.com) y arroz con leche (quaisud.fr).



Everything is vibrant, paella is low, recipes to inspire you.