

Platea Segundo aniversario

Pedro Subijana, María Mar-te, Ricard Camarena, Ramón Freixa, Pedro Larumbe... Los grandes chefs de la gastronomía española han participado en la celebración del acuerdo entre Facyre, Federación Española de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España y Platea. Esta celebración, además, coincide con el segundo aniversario de la apertura de Platea. Facyre tendrá en Platea su segunda casa en la que se podrá degustar la gastronomía y conocer las novedades de estos grandes chefs y reposteros. Platea y Facyre se convierten así en el epicentro de la gastronomía española.

Más info: plateamadrid.com

Cocinea Nuevo espacio para cocinar

Cerca de Matadero Madrid, se ha creado una nueva escuela de cocina para adultos y niños, que además alquila su increíble espacio para la realización de eventos y celebraciones. En **Cocinea** cualquiera puede pasar una rato cocinando, aprendiendo o compartiendo un tiempo con amigos alrededor de la comida. No importan el nivel de conocimientos de cocina ni la edad; se empieza a cocinar desde el primer minuto y la degustación final es una sesión gastronómica regada con un buen vino. El espacio se crea para quienes pueden ser felices cocinando. Además, es el lugar idóneo para celebrar los momentos importantes tanto personales como profesionales.

Calle Plomo 10 / 28045 Madrid
Tel: 634 121 123

Más info: cocinea.es



Comala Viaje gastronómico al mundo del taco

En las mesas de Comala la experiencia se traduce en un viaje al otro lado del charco con interesantes paradas en la adictiva gastronomía mexicana, sin olvidar por supuesto, los sabores de nuestra tierra.

El concepto Comala es fusión en sí mismo porque alberga un conjunto tentador y apetecible: taquería, bar, restaurante, coctelería, terraza durante todo el año. Abren su carta 6 espectaculares tacos, siendo la estrella indiscutible la tortilla de trigo rellena de ropa vieja al buen gusto Andaluz, en el que la "mezcla" está más que presente. Entre las propuestas más frescas y recién llegadas a la carta, destacan el Salmorejo de fresones con jamón ibérico, nopalitos y tortillas de maíz o el Carpaccio de tomate con picada de mango, pepino, papaya y cebolla roja; tampoco faltan el Guacamole con tortillas de maíz y el plátano macho frito. Entre los principales destacan las preparaciones con huevo, entre los pescados el salmón servido en tartar y para los

Mousse quemada de maracuyá con bayas silvestres



carnívoros las albóndigas de ibérico en salsa mexicana, cuscús al azafrán y batata.

Plaza de la Lealtad, 3.
Madrid. Tel. 91 504 78 27.
www.restaurantecomala.es



Ensalada de nopalitos asados y trigo al dente con zamburiñas, su medio chile verde, zumo de lima y poquito cilantro

Taberna Pedraza La gastronomía mejor adaptada

En Taberna Pedraza, todos los productos y los ingredientes que se usan en la cocina han sido objeto de un minucioso análisis por parte de Santiago Pedraza y Carmen Carro. La carta de platos también es el resultado de un gran trabajo previo. Carmen propone distintas especialidades de la cocina tradicional española. Entre sus platos estrella está la tortilla de patata que Carmen aprendió a hacer en Betanzos y que ha mejorado utilizando huevos gallegos con un máximo de cuatro días de puesta, todos ellos con el mismo peso. Otros platos son la merluza frita al estilo de Málaga, según receta de Los Marinos, en Fuengirola y de postre, la quesada que aprendieron a hacer en el obrador de Marcos Pelayo, en Cantabria.

Plato estrella de invención propia son los huevos fritos de pollita de corral con pisto manchego, huevos elaborados con la mayor de las perfecciones; otros clásicos desarrollados son el fricandó de ternera con setas de temporada y picada de frutos secos.



Más info: tabernapedraza.com



Tortilla de Betanzos, con huevos de corral de gallina joven.

Situado ahora en la calle Ibiza 38 de Madrid, ha ganado amplitud, tanto para los comensales, que disfrutan de mayor confort, como para la zona de trabajo en cocina. Todo el espacio ha sido diseñado por el interiorista Lázaro Rosa Violán y su equipo.

Calle de Ibiza, 38
28009 Madrid
Teléfono: 910 32 72 00

Suquet de pixín con limoncillo, jengibre y apio-nabo.



Más info: arzabal.com

Arzábal En el Reina Sofía

El pasado octubre Arzábal abrió en el Museo Reina Sofía, ahora, inaugura su terraza, habilitada para disfrutar de un auténtico jardín en el centro de Madrid con cenador y parrilla a medida en horario non stop de 10:00h a 02:00h.

Ofrece zonas acondicionadas con sofás en formato chill out, mesas altas, un cenador acristalado, una parrilla hecha a

Dabbawala

Luca Rodi muestra su evolución

Más info: dabbawala.es

Luca Rodi, tras su paso por la última edición de Top Chef, está focalizado en la búsqueda de nuevos sabores y combinaciones partiendo, como siempre, del mejor producto de temporada. Así, además de la introducción de platos en la carta de Dabbawala (C/ España, 10, Madrid), ha creado dos menús gastronómicos, Sensaciones y Degustación, para mayor deleite de sus seguidores. Sensaciones (40 €) consta de cinco platos y un postre: Jurel con encurtidos, pomelo y eneldo, Carabinero con manitas de cerdo, Alcachofas, ortiguillas, erizo y nabo, Mollejas, gambón, trompetas de la muerte y pimienta de Jamaica, Venado, coliflor, calabaza y sésamo, y de postre, Bizcocho de zanahoria con jengibre y sopa de chocolate blanco con curry. Degustación (52 euros) es un menú secuenciado de 9 platos a elección del chef. Rodi, que se muestra satisfecho con



Salmonete de roca con judiones de La Granja y remolacha



El chef de Dabbawala
Luca Rodi

sus nuevas creaciones, opina que «a diferencia de anteriores platos, creo que los de esta nueva temporada tienen mayor solidez y un estilo más definido». De presentaciones más sencillas, incluso monocromáticas, los últimos bocados ideados por el chef tienen muchos matices y «se apoyan en técnicas y recetas muy concretas de la cocina tradicional, no solo española, sino de otras culturas». Esta evolución en su cocina se ve claramente en platos como el Anticucho de paloma torcaz, una carne muy presente en la cocina clásica de nuestro país, aunque utilizando el corazón a modo de las cocinas andinas.

muchos matices y «se apoyan en técnicas y recetas muy concretas de la cocina tradicional, no solo española, sino de otras culturas». Esta evolución en su cocina se ve claramente en platos como el Anticucho de paloma torcaz, una carne muy presente en la cocina clásica de nuestro país, aunque utilizando el corazón a modo de las cocinas andinas.

C/ España, 10
28004 Madrid



Una de las creaciones de Arzábal

medida y zonas de comedor para los que quieran probar la gastronomía de Arzábal al aire libre.

Arzábal Reina Sofía
Calle de Santa Isabel, 52.
28012 Madrid

Central Garden Terraza de verano Ayre Gran Hotel Colón



Ya está abierta la terraza de Ayre Gran Hotel Colón (Pez Volador, 1. Madrid) donde pueden concentrarse hasta 200 personas tras la reforma de ampliación; aquí encontrarás zonas comunes para conocer gente y rincones más íntimos para aislarte del resto. Al sol o a la sombra, en mesas altas o bajas o en zona chill out, todo en la línea más cool y minimalista, dominado por un blanco impoluto que recuerda a la anhelada Ibiza.

Pez Volador, 1.
Madrid. Tel. 91 400 99 00.
www.ayrehotels.com

Chiringuito de Pepe

El triunfo de lo auténtico

Más info: elchiringuitodepepe.com

Con una estética muy fiel a la ficción, acaba de abrir en la zona gastronómica del Mercado de Abastos de Aranjuez, una copia del famoso Chiringuito de Pepe.

En este local, donde no encontrarás a Jordi Roca o Pepe Leal peleándose por el mando del local, pero sí los platos más emblemáticos que preparaban, elaborados por el mismo chef que les daba forma entre bambalinas, Manu Rubio su carta te ofrece platos como el croquetón, la ensaladilla rusa, las choripapas de Dani, los fish and chips de Sergi Roca o el 'espeto' de Sardinias, tal y como se servía en la serie de 100 Balas, la productora de Flipy, y Mediaset España.

Además de comer o tomarte unas cervezas, una sangría o un vermú de grifo, puedes pasar un buen rato, especialmente los jueves, cuando se celebran las 'Noches de Chiringuito'.



Manu Rubio, chef del Chiringuito de Pepe



Sardinas al horno terminadas con aceite

Plaza de la Constitución, s/n
Puestos 94 – 95 – 96.
Aranjuez. Madrid.
Tel. 91 136 84 36

