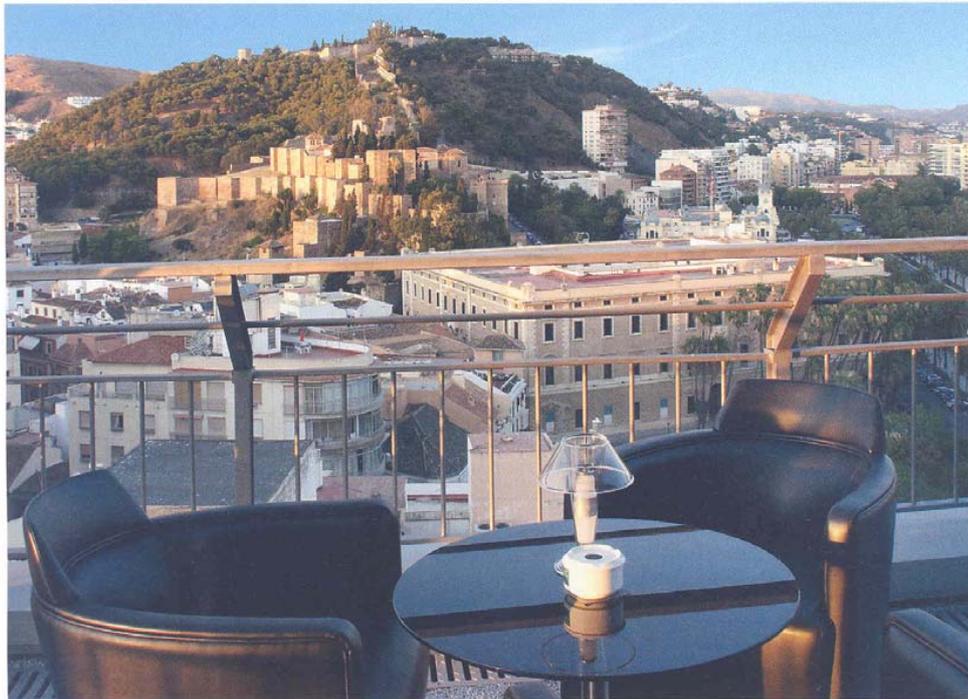


# TEMPORADA DE TERRAZAS

COMER MUY BIEN Y DISFRUTAR DEL CÓCTEL PREPARADO COMO A UNO LE GUSTA SABE AHORA MUCHO MEJOR AL AIRE LIBRE.

TEXTO ALBERTO FDEZ. BOMBÍN



## AC PALACIO MÁLAGA. Picando alto.

Llega el verano, los días se alargan y en el AC Málaga Palacio se visten de largo con la apertura de la terraza con las mejores vistas de la ciudad. Situado en pleno centro de la ciudad, a tiro de piedra de La Catedral, es el sitio perfecto para reponer fuerzas con su pica-pica de calidad, solo hace falta elegir entre alguno de sus dos ambientes, uno tranquilo y otro más marchoso. Una vez que nos hemos colocado estratégicamente en modo disfrute podemos empezar la noche con la clásica ensalada César, con un plato de ibérico o una selección de quesos o, si vamos con hambre, sumergimos en la sabrosa selección de sugerencias calientes en la que tienen cabida desde un pepito de solomillo de ternera con parmesano y pimientos del padrón, unas canónicas croquetas caseras de jamón



y tomate concassé, huevos rotos, pizetas...una selección ecléctica de platos de ayer y hoy. Solo hace falta terminar el banquete con alguno de sus postres caseros y pedir un copazo para empezar a disfrutar con la programación musical, dj's, flamenco, jazz.

♦ **LA COMANDA:** Las vistas y el pepito de solomillo de ternera con parmesano y pimientos del padrón.

♦ **PRECIO MEDIO:** 30 €.

♦ **CORTINA DEL MUELLE, 1. MÁLAGA. TLF.: 952 21 51 85.**



### **GARBET.** El chiringuito perfecto.

Seña de identidad de las playas españolas y refugio de generaciones de turistas que se tostaban al sol del Mediterráneo español, el chiringuito forma parte indisoluble del ecosistema playero desde los inicios del tardo franquista turismo de sol y playa. Es paradójico que en esta sobreabundancia de establecimientos playeros sea tan difícil comer bien, y es que el chiringuito para gourmets es como las meigas, haberlas haillas. Es por eso que cuando uno

termina de comer en el chiringuito Garbet es fácil comenzar a creer en las hadas. Fundado en 1948 y situado en la cala del mismo nombre, 50 kilómetros al norte de Gerona, desde su terraza a pie de playa se divisa una de las mejores vistas de la Costa Brava mientras se disfruta de sabrosos pescados de roca, espardeñas, arroces, fideuá... una auténtica fiesta de esa cocina marinera y honesta a la que el ampurdanés Josep Plá llamaba "cocina directa",

la suma del mejor producto y de elaboraciones sencillas. En Garbet disponen además de boyas de atraque para quienes lleguen al lugar por mar (previa reserva de mesa), servicio de taxi-barca y entrega de comida en el barco con Zodiac.

- ★ **LA COMANDA:** Pescados y mariscos salvajes.
- ★ **PRECIO MEDIO:** 75 €.
- ★ **PLATJA GARBET, 17496 COLERA, GERONA.**  
TLF: 972 389 002. WWW.RESTAURANTGARBET.ES

### **KABUKI.** El mejor descapotable japonés.

Muchos pensaban que con la mudanza de Ricardo Sanz al Hotel Wellington el coqueto Kabuki fundacional iba a tener difícil mantener el altísimo nivel imprimido por el mejor *sushiman* ibérico. Cuatro años y una estrella Michelin después Mario Payán, el discípulo más aventajado de la factoría Kabuki, ha demostrado por qué confiaron en él. La suma de la cocina japo cañí marca de la casa y las aportaciones en clave moderna de Payán han convertido a Kabuki en una referencia imprescindible de la cocina de autor de la capital a la que se añade el atractivo de su terraza. Es el sitio perfecto para probar la especialidades del chef. Sushi, sashimis... y los imprescindibles nigiris en los que Payán ha desarrollado una línea propia llena de guiños a las tendencias de cocina más naturales y paisajísticas, con ingredientes originales como los brotes. Servicio de sala y buena carta de vinos, ambos dirigidos con solvencia por Chelo País.

- ★ **LA COMANDA:** Nigiris y sashimis de autor.
- ★ **PRECIO MEDIO:** 65 €.
- ★ **AVDA. PRESIDENTE CARMONA 2, MADRID.** TLF.: 914 176 415.





**LA TERRAZA DEL CASINO. Vanguardia y sofisticación.**

Tras convertirse en el avatar madrileño de Ferrán Adrià, asesor de La Terraza desde 1998, el chef Paco Roncero ha ido poco a poco soltando amarras con el maestro para desarrollar una cocina personal avalada por dos estrellas Michelin en la que, nobleza obliga, no faltan guiños a la vanguardia Adrianófila (presentes en los aperitivos con nitrógeno o las texturizaciones de aceite de oliva) junto con chispazos creativos de

inspiración asiática (China y Japón). El casino es además el brazo ejecutor de Ebullicatening. La terraza está situada en la última planta de un edificio de principios del siglo XX a escasos 50 metros de la Puerta del Sol. Con semejantes credenciales bastaría, pero es que además el servicio de sala es uno de los mejores de España, con camareros de los de antes que despiezan las viandas frente al comensal y una sumiller, María

José Huertas, que merece especial atención por su simpatía, belleza y conocimiento enciclopédico, perfectamente constatable con un somero vistazo a la descomunal y completísima carta de vinos. Imprescindible traje y corbata.

- ★ **LA COMANDA:** El menú degustación, largo y estreocho, y la inmersión profunda en la carta de vinos.
- ★ **PRECIO MEDIO:** 100 €.
- ★ **C/ ALCALÁ, 15. MADRID. 915 321 275.**



**MERCADO DE LA REINA. Escaparate en la Gran Vía.**

En pleno centro del ocio, el negocio y el vicio madrileños y a tiro de piedra de Chueca, el barrio más rosa de la capital, el Mercado de la Reina reúne en su terraza urbana al público trendy de Madrid, ése que va a los sitios a ver y ser visto. Otro de sus atractivos es su cocina non-stop, a pleno rendimiento desde los desayunos al imprescindible gin tonic en su Gin Bar de la planta baja, con una espectacular selección de destilados premium. En el apartado gastronómico la oferta se estructura en simpáticos apartados denominados "puestos": de verdura, de charcutería, de corral... Como ir de compras sin levantarse de la silla.

- ★ **LA COMANDA:** Pulpo a la brasa, salmorejo y amplia selección de ginebras para conseguir el mejor gin tonic.
- ★ **PRECIO MEDIO:** 35 €.
- ★ **C/ GRAN VÍA, 12. MADRID.**
- ★ **TLF.: 915 213 198. WWW.MERCADODELAREINA.ES**





**LAS DALIAS, IBIZA.**  
**Después de la playa o del after.**

Durante los últimos 50 años el mercadillo hippie de Las Dalias ha sido uno de los puntos calientes de la Ibiza más contracultural. Antigüedades indias, joyería de plata... un auténtico bazar en el que comprar, pasar el día y observar en su hábitat natural a los pocos supervivientes del auténtico *flower power* que quedan en la isla. Este año, y bajo el lema "Somos de colores," Las Dalias se reinventa bajo la dirección gastronómica de Oscar Bueno Nilsson con diferentes espacios que permiten disfrutar de su renovada oferta desde las 10 de la mañana hasta bien entrada la madrugada. Su gastronomía es de inspiración viajera y ADN mestizo. Permite desayunar al más puro estilo mediterráneo en el Bar Las Dalias, continuar la fiesta con la cocina vegetariana del restaurante (los domingos barbacoa) y terminar el día en alguna de las dos barras de coctelería: Nispero y Kiosko.

Si no te encuentras en sus 2000 metros cuadrados de superficie, puedes optar por el *take away* y llevarte las Dalias a casa. Los sábados hay mercadillo hippie todo el día y los domingos, lunes y martes sólo por la noche.

★ **LA COMANDA:** Artesanía y coctelería.

★ PRECIO MEDIO: 30 €.

★ C/ CARRETERA EIVISSA-SANT CARLES, KM 12, SANTA EULARIA DES RIU (EIVISSA).  
 TLF.: 971 599 910.

