



Finca Antigua Syrah 2009, DO La Mancha



Las mejores terrazas para disfrutar del verano...



Video: La concha como objeto de arte

Temas Calientes

Terrazas

2009

Restaurantes

Syrah

arte y comida

Vino Tinto

Vídeo

Las mejores terrazas para disfrutar del verano en España II

Pinko hace 5 horas

+1 2

Me gusta 8

Twitter 15

0



La semana pasada os ofrecimos la primera parte de este post, eran algunas de **las mejores terrazas que podemos encontrar en España**, hoy ampliamos la selección con algunas propuestas adicionales.

El objetivo es muy sencillo, combatir el calor y disfrutar de la gastronomía a la vez. Y quien dice gastronomía ya sabéis que nos referimos también a tomar un vino, una caña, un cóctel o unas tapas, como si de comer en algunos de los mejores restaurantes del panorama nacional.

La Perla en Jávea



Dónde. Antonio Box y Loli Candela fundaron en 1984 el restaurante La Perla de Jávea, síntesis equilibrada de cocina sencilla y tradicional, elaborada con productos mediterráneos de temporada y de primera calidad.

El lugar. Ubicado en la bahía de Jávea, uno de los más bellos paisajes mediterráneos de la Costa Blanca, nos ofrece un nuevo espacio moderno y acogedor desde donde disfrutar de las maravillosas vistas al Montgó y al cabo de San Antonio.

Qué comer. La Perla de Jávea sigue dispuesta a deleitarnos con una elaboración sencilla y mediterránea de sus mejores arroces (desde el meloso de bogavante a la tradicional paella), los pescados más frescos de la lonja y las más tiernas carnes nacionales y todo ello con unas vistas espectaculares.

Dirección. Av de la Libertad, 21. Jávea

Teléfono. +34 966 470 772

Web Perla de Jávea

Arena en Tarragona



Dónde. Abrió sus puertas en el año del cambio de siglo y su propuesta marcó un hito culinario en la turística localidad de la Costa Daurada. Bajo la batuta de la joven chef Maribel Guardiola.

El lugar. Su terraza de verano, con capacidad para 75 comensales y ubicada en pleno paseo marítimo de Salou, que ofrece una espectacular panorámica de la playa de Levante y del Mediterráneo y, para las familias con niños, un exclusivo servicio de canguro durante las cenas para que los padres disfruten tranquilamente de la sobremesa y de la brisa marina.

Qué comer. Arena Restaurant ofrece una carta equilibrada, dinámica y con personalidad propia que ha ido adaptándose en todo momento a las exigencias del público sin perder un ápice de su esencia mediterránea.

Dirección. Paseo Jaime I s/n, esq. Pedro III. Salou (Tarragona).

Teléfono. +34 977 38 40 00

La Terraza del Casino



Dónde. Paco Roncero es el máximo representante de la vanguardia gastronómica madrileña. Chef de uno de los mejores restaurantes de Madrid y de España, situado muy cerca del Km 0 de la capital.

El lugar. Una coqueta terraza, con capacidad para 70 personas, en la que la ornamentación floral es la protagonista. Las vistas, por su situación al principio de la calle Alcalá, al lado de Sol, las mejores de Madrid. En verano, la terraza sólo servirá en las mesas descubiertas el menú degustación.

Qué comer. Su restaurante, La Terraza del Casino (dos estrellas Michelin), ofrece sus innovaciones con nitrógeno líquido y esferificaciones en un marco ideal.

Dirección. Alcalá, 15, Madrid
Teléfono. 91 532 12 75

El Cielo de Madrid



Dónde. El hotel Urban es un hotel boutique ubicado en el centro de Madrid que ofrece arte, lujo y vanguardia en todos sus rincones. Desde las habitaciones, hasta ese maravilloso hall decorado con tótems de Papúa Nueva Guinea de finales del siglo XIX, la terraza, el restaurante y su Oyster Bar.

El lugar. Con una decoración cuidada hasta el más mínimo detalle y una oferta gastronómica "celestial" se convierte en un marco inigualable para cualquier ocasión que invite a reunirse frente a una mesa y compartir un menú absolutamente exquisito.

Qué comer. Este verano en el Urban la estrella será el Tonic-Sake; sabor oriental para disfrutar de un ambiente exquisito y chic en pleno centro de la ciudad. Junto con una selección de tapas con ostras, caviar, atún rojo, mini hamburguesas, etc.

Dirección. C/Carrera de San Jerónimo, 34 Madrid
Teléfono. +34 91 787 77 70

Rodrigo de la Calle en Aranjuez



Dónde. En Aranjuez está uno de los últimos restaurantes en poseer una de las codiciadas estrellas Michelin, a los mandos de la cocina está Rodrigo de la Calle un joven chef apasionado de la "gastrobotánica".

El lugar. Aranjuez, para quien no lo conozca es un lugar muy especial, donde uno puede ir a pasar el día y disfrutar de cada una de sus estaciones del año de forma única. Seguro que en la terraza de Rodrigo de la Calle el viajero, y no viajero, puede encontrar descanso de lujo.

Qué comer. En su carta podemos encontrar tapas y arroces clásicos junto con creaciones de vanguardia. La terraza comparte la carta del Wine Bar.

Dirección. Antigua Carretera de Andalucía, 85. Aranjuez (Madrid)
Teléfono. +34 91 891 08 07
Web Rodrigo de la Calle