

## EL PLACER DE *cenar* AL AIRE

El calor aprieta... pero, cuando el sol se oculta, es el momento de disfrutar de una buena cena a la fresca. Te proponemos un itinerario por las mejores ofertas gastronómicas a cielo abierto. Elige tu preferida.

POR EVA CELADA



### MIRADORES

#### **Alhambra Palace** (GRANADA)

- Tiene una gran terraza con espléndidas vistas de Sierra Nevada. En la cocina, granadina, destacan la vichyssoise de apio, puerros y huevas de arenque o la ensalada de melva.

([www.h-alhambrapalace.es](http://www.h-alhambrapalace.es).  
Telf.: 958 22 14 68).

#### **Mirador de Sotavento** (FUERTEVENTURA)

- Entre la Latija y Costa Calma está este restaurante cuyas vistas al Atlántico son dignas de postal.

En él se hace cocina canaria. Los arroces caldosos son exquisitos, y también el hojaldre de queso tierno con cilantro y mermelada de tomate. La terraza, de noche, con unas velas y el cielo cuajado de estrellas, es inolvidable.  
(Telf.: 928 94 96 95).

### CON ENCANTO

#### **Casa Luque** (NERJA, MÁLAGA)

- En el centro histórico peatonal, está regentado desde 1983 por la familia Luque, que realiza una cocina honesta y deliciosa, basada en recetas tradicionales andaluzas con riquísimas



#### **Montana**

EN 2010 FUE ELEGIDO COMO MEJOR RESTAURANTE DE ANDALUCÍA. LOS JARDINES SON ESPECTACULARES.

chacinas, sopas frías y multitud de tapas. Su sencilla terraza, perfecta para las cenas, permite disfrutar del ambiente.

([www.casaluque.com](http://www.casaluque.com).  
Telf.: 952 52 10 04).



Foto: DR

**Casa Fuster**  
 UNA MAGNÍFICA  
 TERRAZA DE AZOTEA  
 EN BARCELONA,  
 CON VISTAS A LA  
 SAGRADA FAMILIA Y  
 MÚSICA EN DIRECTO.

**Casa Manolo**

(SES SALINAS, MALLORCA)

● Fundada en 1945, es famosa por la calidad de sus pescados y mariscos, su arroz de notario y la caldereta de bogavante. En la misma terraza se limpian y trocean los pescados, se mezcla la tinta, se separan las huevas y se calientan, añadiéndoles sal de coco hecha en el restaurante. Un espectáculo. ([www.bodegabarahona.com](http://www.bodegabarahona.com). Telf.: 971 64 91 30).

**Lagar en Eiras O'Rosal**

(PONTEVEDRA)

● En una estructura similar a una abadía, el restaurante, que incluye una casa rural, tiene un

bello patio donde cada verano se instala una deliciosa terraza rodeada de aparejos del campo. La comida guarda una buena relación calidad-precio. Fantásticas las

**Bristó El Villa**

LA TERRAZA, UBICADA JUNTO A LOS VIÑEDOS DEL JARDÍN.



ostras, la empanada de maíz y las filloas de boletus. No te pierdas el café de pota y los licores. ([www.abadiaeiras.com](http://www.abadiaeiras.com). Telf.: 986 62 11 87).

**Plaza 23**

(SALAMANCA)

● En el corazón de la ciudad, tiene tanta fama por la deliciosa cocina creativa de Roberto Vicente como por sus novedades culinarias. Excelentes carnes y ensaladas, como la de queso de cabra costreado, piñones y mango o cremas frías, como el gazpacho con helado de fresas de Palos. ([www.restaurantepalaza23.es](http://www.restaurantepalaza23.es). Telf.: 923 27 13 53). >>

## DOSSIER

### » MARINERAS

#### **Club del Mar Villapadierna**

(MARBELLA, MÁLAGA)

● Puedes recibir un masaje en la zona de hamacas antes de cenar. La carta, malagueña e internacional, tiene sardinas ahumadas y sopas frías, tiraditos y cebiches. De noche, las velas y antorchas invitan a la sobremesa. ([www.hotelvillapadierna.com](http://www.hotelvillapadierna.com)). Telf.: 952 88 91 50).

#### **Perla de Jávea**

(JÁVEA, ALICANTE)

● Fundado en 1984, hace una cocina sencilla y tradicional, con pescados recién traídos de la lonja y arroces melosos (sobre todo, el de bogavante). ([www.perladejavea.com](http://www.perladejavea.com)). Telf.: 966 47 07 72).

### EN EL JARDÍN

#### **Montana**

(MÁLAGA)

● En los jardines y en el patio de un palacete del siglo XIX, la elegante terraza ofrece algunas delicias andaluzas, como jamón ibérico de bellota, huevos rotos, cateto de queso de cabra con mermelada de tomate o una buena carne a la brasa. Excelente iluminación nocturna y música. ([www.restaurantelamontana.com](http://www.restaurantelamontana.com)). Telf.: 952 65 12 44).

#### **La Boella**

(REUS, TARRAGONA)

● En el corazón de una finca olivarera, 10 mesas rodeadas de naranjos y magnolias invitan a cenar en serenidad. El chef, Manu Ramírez, ofrece pescados de lonja y temporada, y vegetales ecológicos, cultivados en la finca, que se presentan al vapor, aderezados solo con aceite también de cultivo propio. Deliciosas las cocas, los arroces y los postres. ([www.laboella.com](http://www.laboella.com)). Telf.: 977 77 15 15).

### A LA LUZ DE LAS VELAS

#### **The Garden 2112**

(MADRID)

● Thai Garden acaba de inaugurar en su jardín una exquisita terraza, inspirada en el color, la música y las formas de la exótica Tailandia (farolillos, budas, el sonido del agua). Algunos platos excelentes: ensalada vermicelli o ternera de buey al curry rojo. Atención a los postres con frutas exóticas o el flan de leche de coco. ([www.thaigardensgrup.com](http://www.thaigardensgrup.com)). Telf.: 91 416 97 51).

#### **El Cenador de Amos**

(VILLAVEDE DE PONTONES, SANTANDER)

● En una casa palacio del siglo XVIII está este restaurante con estrella Michelin. El chef Jesús Sánchez ofrece cocina creativa con productos de la tierra, con "show cooking" del cocinero previa reserva. Deliciosos los pescados y los guisos marineros. ([www.elcenadordeamos.com](http://www.elcenadordeamos.com)). Telf.: 942 50 82 43).

### DE MUSEO

#### **Vivaldi**

(VALLADOLID)

● En la primera planta del Museo de Arte Contemporáneo de Castilla y León se encuentra esta informal terraza, estéticamente muy acorde con el propio museo. Se sirve desde cocina rápida a los platos más tradicionales de este mítico restaurante (garbanzos fritos con gambas al ajillo, bacalao con boletus). Todo, con excelentes vinos de la zona. ([www.restaurantevivaldi.com](http://www.restaurantevivaldi.com)). Telf.: 981 20 11 36).

#### **Domus**

(A CORUÑA)

● El restaurante del Museo Domus Casa del Hombre, sobre la playa de Orzán y con vistas a la bahía de la Coruña, fue diseñado por el arquitecto japonés Arata

#### **La terraza del Casino**

EN ESTA ELEGANTE TERRAZA ES IMPRESCINDIBLE PROBAR EL PEZ SAN PEDRO CON TEXTURAS DE LIMÓN.



#### **Hotel Claris**

LA AZOTEA-TERRAZA ES UNA DELICIA EN LOS MESES DE CALOR.



#### **The Garden**

LA TERRAZA DE THAI GARDENS OFRECE LA POSIBILIDAD DE CENAR EN UN VERGEL ORIENTAL.

#### **Plaza 23**

EL CARRITO DE CÓCTELES QUE SE PREPARAN AL MOMENTO ES UNO DE LOS ÉXITOS DE ESTA TERRAZA DE SALAMANCA.

Isozaki. Su terraza, integrada, en la estructura del edificio, es espectacular. La cocina, también: ensaladilla rusa de pulpo, erizo y langostinos, empanadillas picantes de mejillones de Lorbé... ([www.casapardo-domus.es](http://www.casapardo-domus.es)). Telf.: 981 20 11 36).

#### **DOMA** (BILBAO)

● En el hotel Silken Gran Domini está este restaurante, asesorado por Martín Berasategui y con vistas privilegiadas del Guggenheim. Hay un menú degustación y una carta con exquisiteces: perlas de hinojo en crudo, en risotto y emulsionado. Excelente la bodega y productos de máxima calidad. ([www.hoteles-silken.com](http://www.hoteles-silken.com)). Telf.: 944 25 33 00).

#### **DE AZOTEA**

##### **La terraza del Casino** (MADRID)

● El restaurante de Paco Roncero (chef con dos estrellas Michelin) monta cada verano una de las terrazas más elegantes de la capital. Las cenas, con música en vivo, son una delicia, al igual que la comida. El menú degustación (cóctel, snacks, tapas y postres) es la única opción. Deliciosos la cigala con ceps y praliné de piñones o el ravioli de piña con polvo helado de coco. ([www.casinodemadrid.es](http://www.casinodemadrid.es)). Telf.: 91 532 12 75).

##### **Casa Fuster** (BARCELONA)

● Con espléndidas vistas a la Sagrada Familia y al Tibidabo, esta terraza sirve tapas a partir de las ocho. Además de una carta de cócteles y champán, cuenta con una amplia selección de bebidas premium. Hay música chill out en directo y, de noche, la iluminación es espectacular. ([www.hotelescenter.es/casafuster](http://www.hotelescenter.es/casafuster)). Telf.: 932 55 30 00).

##### **Hotel Claris** (BARCELONA)

● En la última planta del hotel, junto a la piscina, tiene unas espectaculares vistas. Por la noche, cuenta con una amplia oferta gastronómica: bogavante asado con verduras, wagyu con chips de alcachofas y ajo o pescado de lonja con topinambur, butifarra y flor de calabacín. Hay tres tipos de caviar de cultivo y se puede alargar la cena con alguno de sus muchos cócteles (también sin alcohol) y con la música en directo de los fines de semana. ([www.derbyhotels.com/Claris](http://www.derbyhotels.com/Claris)). Telf.: 93 487 62 62).

#### **EN FAMILIA**

##### **Bistró El Villa** (LAGUARDIA, ÁLAVA)

La terraza, situada en los jardines del hotel, junto a los viñedos, ofrece una cocina de calidad y grandes raciones, basada en vegetales y carnes. Excelente el entrecot con cuatro quesos y la hamburguesa de buey wagyu con salsas. Los niños pueden divertirse en Vinfolandia, con atracciones y juegos, mientras los mayores degustan los mejores vinos de la zona. ([www.hotelvilladelaguardia.com](http://www.hotelvilladelaguardia.com)). Telf.: 945 60 05 60).

##### **La cochera** (VALLE DE MENA, BURGOS)

● En este precioso valle, considerado la Suiza española, está la terraza de este hotel-restaurante. Aunque sencilla, tiene mucho encanto. Con todo, lo mejor es su gastronomía. Cocina con fundamento en la que no faltan asados excelentes (hechos a la castellana por el chef Pablo García) ni maravillosos los postres caseros (de su hija Leticia). Hay un amplio jardín cerrado para que jueguen los niños, con estanque, columpios y otros divertimentos. ([www.grupodonpablo.com](http://www.grupodonpablo.com)). Telf.: 947 14 12 05). ■



**FINCA MUSEUM**  
VIÑEDOS Y BODEGAS



*Dos vinos, un mismo origen*

**WWW.BODEGASMUSEUM.COM**

WINE MODERATION  
Art de Vivre