



FUTURISTA RONCERO

En las entrañas del Casino de Madrid ha establecido Paco Roncero su nuevo y «clandestino» taller, un laboratorio de ideas culinarias y mucho más. La tecnología más puntera permite disfrutar de completas experiencias sensoriales mediante efectos especiales, tanto audiovisuales como de temperatura, humedad o aroma. ¿Ejemplos? Comer en la orilla de una playa virgen sintiendo la brisa del mar o tomar un vino en plena naturaleza viendo llover desde una ventana. Accesible solo por invitación. www.pacoroncero.com

AGENDA RENOVADA

HACEMOS POR TI LOS DEBERES PARA EL CURSO QUE EMPIEZA. APUNTA LOS PRODUCTOS, CHEFS, RESTAURANTES Y TENDENCIAS QUE CIERRAN EL VERANO Y ARRANCAN LA NUEVA TEMPORADA. Por Álvaro Castro

PALÉ (MADRID)

Un establecimiento que rezuma tendencia. En un sentido, Palé lleva el nombre de este elemento asociado a la construcción que en restaurantes, hoteles y casas modernas se usa para crear desde paredes (como en este caso) hasta sofás y mesas. También juega con el low cost y el reciclaje tan de moda en decoración: muebles de oficina, paredes sin pintar, botelleros hechos con cajas... Y la sostenibilidad y la ecología están presentes, con ingredientes locales y de temporada. Ignacio García-Vinuesa decora este restaurante de acento español creado por el equipo del conocido Silk&Soya, y Manolo Lucas hace platos de siempre con guiños modernos en presentaciones. Croquetas, gazpacho, arroz negro, carrilleras, merluza al horno y demás. www.restaurantepale.es

W PARÍS (FRANCIA)

Localizado en la zona de la Ópera de París, enfrente del Palais Garnier, en un elegante edificio haussmanniano a un paso de Galeries Lafayette y Le Printemps, con las exclusivas

tiendas de Rue du Faubourg Saint-Honoré a un paso. En pleno paraíso fashionista está la nueva casa de Sergi Arola en París, que se estrena en la ciudad de la mano de este hotel de diseño de la cadena americana. Una propuesta muy apetecible de tapas como los espárragos en tempura con salsa romesco, corazones de achofra fritos con mayonesa de limón, ostras en escabeche con salsa ponzu, bacalao con escalibada o huevos estrellados. También hay bar de cócteles (W Lounge) con montacitos de Sergi. España, al fin, conquista París. www.wparisopera.com

LA TULIPE (MADRID)

Es nuestro nuevo bistró francés favorito en la capital, una propuesta de calidad pero relajada, con un servicio de categoría. Erisaladas bien trabajadas, una tosta de foie con manzana succulenta, pulpo a la brasa —que destaca por su textura— y vieiras con salsa de aguaturma (un tubérculo con sabor a alcachofa del que vamos a oír hablar mucho esta temporada) brillan en la carta. También bordean los crepes, claro, y la tarta de limón es



excepcional. Champanes y vinos franceses por copas. Cuentan con terraza en plena calle Serrano, bar de copas (con DJ puntualmente) y brunch los fines de semana. ¿El look? Los decoradores Mónica Andina y Fernando Tapia han plasmado el aire de los bistrós galos de los años cuarenta y cincuenta.
www.latulipe.es

CIEN LLAVES (MADRID)
Inaugurado poco antes del verano, el reputado chef Juanjo López Redmar (conocido por La Tasquita de Enfrente, un clásico madrileño que nunca deja de renovarse) se ha puesto al frente de los fogones de este local con emplazamiento excepcional —el palacete de la Casa de América— regentado por el exitoso grupo Le Cabrera. Carta con platos de base tradicional que permite hacer desde un picoteo ligero hasta disfrutar del clásico menú a base guisos caseros, pescados, carnes y casquería. Disfruta de su magnífica terraza en el jardín mientras dure el buen tiempo y después en el reformado salón interior. También coctelería bajo la sabia dirección de Le Cabrera.
www.casamerica.es

DOLCE DELI (SITGES)
El cinco estrellas Dolce Sitges inaugura un deli de refinado diseño al estilo neoyorquino donde puedes degustar productos frescos o bien adquirirlos para tomártelos en casa o en una cala. Imprescindibles sus sándwiches gourmet como la chapata de butifarra de L'Urbici con pan de tomate, el bagel de pavo ahumado con cogollos y mostaza de vino tinto o la hamburguesa Oaxaca con guacamole y chile jalapeño. En su zona de tienda aceites, sales, embutidos, conservas y mucho más.
www.dolce.com

SORPRÉNDETE CON EL NUEVO HÁBITO DEL MONJE FRANGELICO. MEZCLA EL LICOR CON HIELO PICADO, LIMA EN TROZOS Y ZUMO DE ESTA FRUTA: YA NO TENDRÁS QUE TEMER A LOS ÚLTIMOS CALORES DEL VERANO.



AVES COOL

Suena a chiste, pero los pollos (y las aves en general) están de moda. El restaurante Chez Coco de Barcelona (934 449 822) se luce con pichones, pulardas, pollos y demás a la brasa. En la misma ciudad, la pollería de lujo Sertina cuenta con nuevo espacio de degustación, catering y tienda en la que comprar desde pollos campeños ecológicos hasta huevos de codorniz para aperitivos de lujo. www.sertina.es



PIEL PROTECTORA
El WineSkin es lo último para transportar vinos, aceites y demás botellas con cuidado y con estilo. Se venden en packs de tres en vivos colores que harán de tu llegada a la fiesta una entrada triunfal. clientes@smartbag.es