

GASTRONOSTRUM

NÚMERO 4

Magazine

VERANO 2012

150 Terrazas

Especial

*urbanas
con vistas al mar
alejadas del ruido
en áticos
exóticas*



TIEMPO DE TAPAS

Por Raquel Castillo

Colaboran: Lluís Ruiz Soler, Eufrasio Sánchez, Sergio Gallego y

Miran al Mediterráneo o a los tejidos de la
ciudad. Elegantes, vanguardistas y creativos,
permiten cenas de autor, tapeos interesantes y
tomar copas con fondo de música en vivo.

A photograph of a tropical lounge at night. The scene is illuminated with warm, ambient lighting, including purple and orange hues. In the foreground, a pool of water reflects the lights. Several people, mostly dressed in white, are gathered around a bar area. Palm trees and a white umbrella are visible in the background. The overall atmosphere is relaxed and sophisticated.

AZAS

Paz Ivison

ados de la
o exóticas,
nformales o
t chill out

CORAZÓN DE ASFALTO

Sacha

Juan Hurtado de Mendoza, 11
Tel.: 913 455 952

Una de las cocinas más apetecibles en un rinconcito ajardinado de la zona norte de Madrid. Platos que reflejan la personalidad de Sacha Ormaechea, modernos en concepto, apetitosos y con un indudable trasfondo de sabor, ya sean unas ostras escabechadas, la ventresca con ibérico, el steak tartar, la tortilla manchada...

Santo Mauro

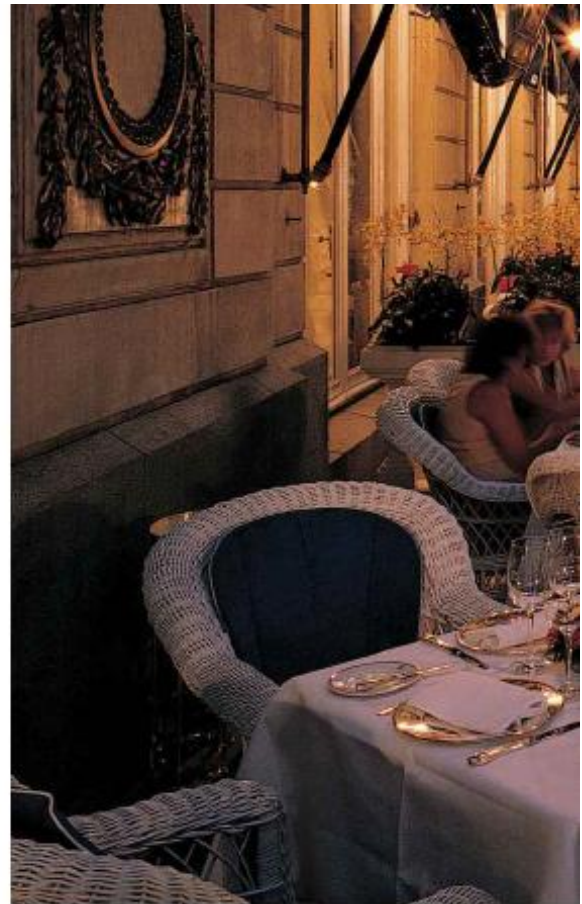
Maravillosa y elegante terraza en un jardín arbolado que durante el día ofrece una carta ligera de tostas y ensaladas, pero que por la noche se viste de alta cocina: la del chef Carlos Posadas y sus refinados platos vasco-navarros.

Teitu

Enormes sombrillas, césped artificial, y en la mesa platos de tradición asturiana, además de excelentes pescados y mariscos.

La Terraza del Casino

Cocina de vanguardia a cargo de Paco Roncero, que en la terraza de ambiente clásico e impactantes vistas de la calle de Alcalá se oferta únicamente como menú degustación. Una opción cara pero sorprendente.

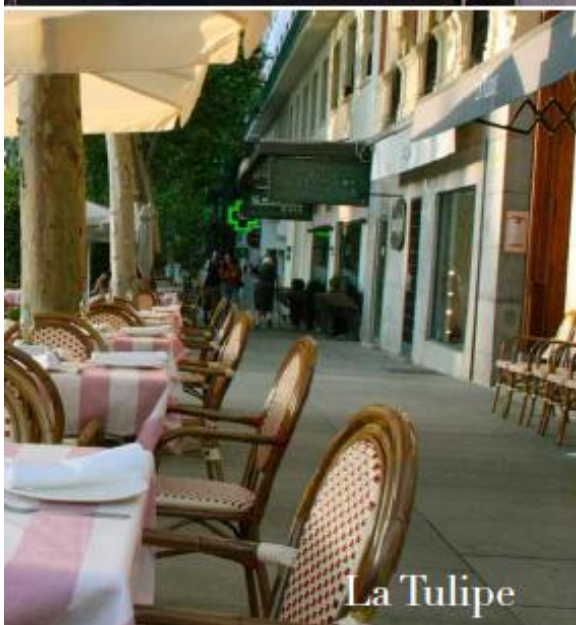




Urkiola Mendi



La Terraza del Casino



La Tulipe

La Tulipe

Quiche Lorraine, huevos Benedict, crêpes saladas, tartar de magret de pato, coquilles Saint Jacques o coulant de chocolate. Todos estos platos están en la carta de este nuevo bistró francés de cocina informal y ambiente sofisticado.

Urkiola Mendi

Agradable y tranquila terraza en la parte norte de la ciudad en la que el chef Rogelio Barahona pone a punto una cocina vasca actualizada, realizada con sensibilidad y buen producto.