



10 propuestas gastronómicas al aire libre

4 Jun, 2013 - Por Carmen González-Llanos



Desde lo más alto, sobre la línea del mar o en la calle. Las terrazas nunca pasan de moda y menos tras un invierno frío y lluvioso como el de este año. Cuando empieza a apretar el calor, hoteles y restaurantes presentan sus propuestas, cada cual más atractiva, para degustar sus respectivas ofertas gastronómicas al aire libre. Son tantas que repasarlas todas es prácticamente imposible pero aquí van algunas pistas de lo que podemos encontrar en ciudades como Madrid, Barcelona o Sevilla.

Rubaiyat

Una espectacular terraza tropical. Fina mantelería de lino y mobiliario rústico en un ambiente de lujo al aire libre. La terraza del restaurante Rubaiyat, templo para los amantes de la carne Premium que ofrece cortes únicos, como el 'baby beef' o 'steak tartar', se transforma durante el día en un oasis con un agradabilísimo microclima en pleno centro. Mientras, de noche, la tenue iluminación y la intimidad de las velas lo convierten en una de las opciones más románticas de Madrid.



Rubaiyat - c/ Juan Ramón Jiménez, 37 (Madrid) ©Matías Pérez-Llera

Con el patrocinio de



Popular

Today Week Month All

- 10 propuestas gastronómicas al aire libre 04/06/2013
- 10 propuestas gastronómicas al aire libre 04/06/2013
- Museo-bar Chicote presenta XB 31/05/2013
- Se consolidan los Premios Con Mucha Gula en su II edición 05/06/2013
- Los 5 nombres imprescindibles de la cocina danesa actual. Un futuro confuso para unos cocineros que lo tienen muy claro 04/06/2013

Buscar

Cursos y catas Strogonoff
desde 69€
[Mas información >](#)

Strogonoff en las redes sociales

Revista Strogonoff
Me gusta

A 794 personas les gusta Revista Strogonoff.

Plug-in social de Facebook

La Terraza del Casino

Presume de tener una de las mejores vistas de la capital y, también, de las más innovadoras cocinas de nuestro país. Muy cerquita del kilómetro 0, en el ático del emblemático Casino de Madrid, la protagonista es la alta cocina de vanguardia. El chef madrileño Paco Roncero es el artífice de la propuesta culinaria de La Terraza del Casino (2 estrellas Michelin y 3 soles Repsol) desde hace ya casi 13 años. En esta coqueta terraza, entre flores, durante el verano sólo se sirve el menú degustación.



340
Followers



794
Fans



RSS
Subscribe to
RSS Feed



La Terraza del Casino – c/ Alcalá, 15 (Madrid)

Revista Strogonoff

 alexandrasumasi En @rstrogonoff: 10 propuestas gastronómicas al aire libre revistastrogonoff.es/10-propuestas-...
5 hours ago · reply · retweet · favorite

 manugrooveman @rstrogonoff así sí!!
A qué horas es la próxima tabla de quesos?
5 days ago · reply · retweet · favorite

 cesargarcia81 @rstrogonoff con una buena cAña bien fresquita . Un poco de pan con tomate y aletuya
4 days ago · reply · retweet · favorite



Join the conversation

Palacio de Cibeles

Tiene una de las mejores panorámicas de la ciudad y una carta que ha conseguido hacerse un hueco importante en el panorama gastronómico madrileño desde que abrió sus puertas hace poco más de un año. No extraña si tenemos en cuenta que tras el Palacio de Cibeles está el chef Adolfo Muñoz. ¿Qué pedir? Cualquier plato es seguro un acierto pero no hay que dejar de probar las verduritas del huerto de Toledo, el carpaccio de langostinos, granada y maracuyá o las pochas con perdiz estilo Adolfo. Y todo con vistas a la diosa Cibeles y a la calle Alcalá, en la sexta planta del antiguo edificio de Correos. La copa de rigor, sin apenas moverse, en la Terraza Cibeles.



Palacio de Cibeles – Plaza de Cibeles, 1 (Madrid)

Tse Yang

Pocas mesas, ambiente muy exclusivo y olor a jazmín. La terraza del Tse Yang es el rincón más exclusivo del chino de lujo del Hotel Villamagna. Sus míticos mushis de langosta, dim sum gourmet o la estrella de la casa, el pato lacado al estilo Pekín, son algunos de los maravillosos platos que conforman una de las mejores cartas orientales de la capital que, dicho sea de paso, incluye una amplia oferta de champagnes con referencias de pequeños distribuidores.



Tse Yang – Paseo de la Castellana, 22. (Madrid)

L'Orangerie

Con una terraza exterior y vistas sobre Barcelona y el mar Mediterráneo, L'Orangerie es tan impresionante para los ojos como agradable para el paladar. Ubicado dentro del Gran Hotel La Florida, el restaurante presenta una carta de platos de autor basada en las cocinas catalana, española y mediterránea y diseñada por el chef Daniel Bausá. Otra opción: el Bar Miramar, situado en la terraza delante de la piscina del hotel que cuenta con una breve carta de ensaladas, tapas y platos ligeros.



L'Orangerie – Carretera de Vallvidrera al Tibidabo, 83 (Barcelona)

Chez Coco

Desde su apertura hace poco más de un año se ha convertido en uno de los lugares de moda de la Ciudad Condal. Ya el verano pasado abrió las puertas de su romántica terraza, en plena Diagonal, que sigue la marcada línea de bistró parisino del resto del local. Ambiente romántico y chic y una propuesta gastronómica basada en las aves que se preparan en asador giratorio al más puro estilo 'rôtisserie'.



Chez Coco – Avda. Diagonal, 465 (Barcelona)

Alba Granados

Situada en una calle tranquila y repleta de árboles de Barcelona, la terraza del Alba Granados es la opción ideal para disfrutar del encanto de la Ciudad Condal en plena estación estival. El restaurante, perfecta combinación entre una 'braserie' francesa y un moderno restaurante neoyorkino, ofrece una cocina sencilla y sin artificios pero de gran calidad y con un importante toque de autor imprimido magistralmente por la chef Carlota Claver.



Alba Granados – c/ Enric Granados, 34 (Barcelona)

La Boella

Cocina tradicional entre naranjos, flores de azahar, magnolias, lavanda y romero. Más de 6.500 m² de jardines y 110 hectáreas de olivos y viñedos rodean una de las terrazas más especiales de toda Cataluña: la del restaurante La Boella. En carta: tomates de Benach, pollo de un corral cercano, pescados salvajes y cigalas de Cambrils, langosta de Sant Carlos de la Rápita y, por supuesto, las verduras, especias y plantas aromáticas que se cultivan en el huerto y los jardines de la propia finca.



La Boella – Autovía Reus-Tarragona T – 11, km 12, La Canonja

El Portal de Echaurren

Las tradicionales croquetas de Marisa Sánchez de Echaurren Tradición, la cocina vanguardista de Francis Paniego en El Portal de Echaurren o el gastrobar E-Tapas para una comida más informal o un picoteo a media tarde. Son las distintas propuestas que encontramos en la localidad riojana de Ezcaray, en el Hotel-restaurante Echaurren, y que ahora en verano se pueden disfrutar en uno de los jardines más bonitos de la zona.



El Portal de Echaurren – c/ del Padre José García, 19 (Ezcaray, La Rioja)

Abades Triana

Posado sobre el mismo río Guadalquivir y con espectaculares vistas a la Torre del Oro, este espacio gastronómico está liderado en cocina por el cocinero Elías del Toro. Para este verano, la carta de Abades Triana ofrece platos como Terrina de foie de pato, gelatina de pasión, arena de maíz y manzana con pan de especias o Crema de tomate con laminado de vieira y langostino en Tempura.



Abades Triana – c/ Betis, 69 (Sevilla)

