

¡visite nuestro GASTROBAR!

Casas de comidas, tabernas, *bistrot*s... muestran la cara canalla de los restaurantes, su decoración sigue los dictados de la tendencia *vintage* y se viste de aires industriales para servir de escenario a las comidas *low cost* más *chic* del momento.

Realización y texto: **Beatriz Fabián**





DIVERSIÓN EN EL ESTADO PURO DE IBIZA

Un gran jamón de neón, un gallo XXL, una inmensa palmera-escultura de peinetas... José Manuel Ferrero, de Estudi Hac, firma el interiorismo del gastrobar Estado Puro, uno de los dos nuevos restaurantes de Paco Roncero –dos estrellas Michelin y tres soles Repsol–, en el Hard Rock Hotel Ibiza. Distribuido en dos ambientes, sorprende a su vez con guiños de inspiración cañí –los azulejos siguen la filosofía de los Estado Puro madrileños– y un escogido mobiliario: sillas *Saya*, de Lievore, Altherr y Molina para Arper, y *Casta*, de Estudi Hac para Sancal; también de estos últimos es el taburete *Tea*, que se cambia en la barra por el modelo *Osso*, de los Bouroullec para Mattiazzi. En los platos: tortilla española siglo XXI, filipino de chocolate con *foie gras* y cardamomo, bocadillos de autor y tapas de siempre. Además, en el mismo hotel, el espacio Sublimotion de Paco Roncero promete vivir una especial experiencia megasensorial.

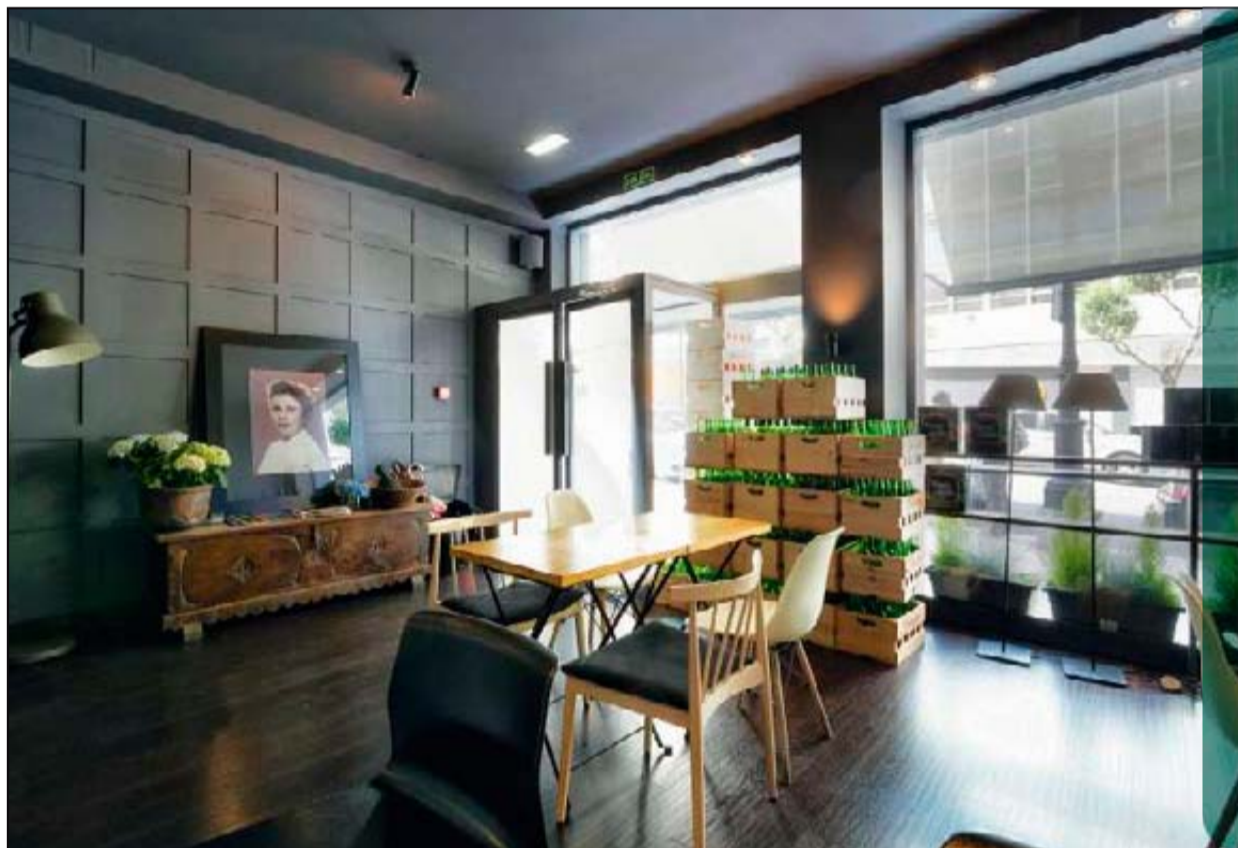
Playa D'En Bossa. Sant Jordi de Ses Salines. Ibiza. Tel.: 971 396 726. hardrock.com



PROPUESTAS

CANALLA BAR, MÁS CAMARENA EN VALENCIA

El interiorista Francesc Rifé ha creado Canalla Bar, la antesala a Canalla Bistro, para pedir en barra versiones de la misma carta y platos propios y exclusivos. Ambos espacios siguen las mismas pautas deco: cajones de frutas reciclados, superficies cerámicas y tablonces de madera. En la zona *bistrot*, mesas de aire industrial, lámparas de cartón de Kartong y sillas *Belloch* de Lagranja para Santa & Cole, se alían con las paredes grafiteadas. ¡Todo un *hit!* La carta es cosmopolita y deliciosa, de hecho, su creador es el chef Ricard Camarena, una estrella Michelin y tres soles Repsol. ¡Para volver, siempre!
Maestro José Serrano, 5. Valencia. Tel.: 963 740 509. www.canallabistro.com



GLORIA, EN OVIEDO

La Sociedad de Buen Gusto ha proyectado en la casa de comidas de Nacho Manzano –dos estrellas Michelin–, espacios acogedores y libres de adornos. El nombre y la carta rinden homenaje a la abuela del chef y a la cocina tradicional asturiana, a partes iguales. Las paredes, revestidas en madera en gris, arrojan calidez y armonizan con cajas de sidra, un baúl antiguo, el retrato familiar y sillería variada –un ejemplo, la *Smile* de Lievore, Altherr y Molina para Andreu World–. En el menú no faltan la fabada, el arroz con pitu o los famosos tortos de maíz. Sencillamente, impresionantes.
Cervantes, 24. Oviedo. Tel.: 984 834 243.

MEZCAL LAB, MÉXICO EN MADRID

La restauradora de arte mexicana María Fernández Santoyo ha elegido suelo hidráulico marroquí, mesas bajas, asientos *vintage* de terciopelo y variopintos espejos en la pared. Estos elementos deco componen la zona más pícara del mejor restaurante mexicano de la capital: Punto MX. Aquí, la joya de la corona es la oferta de mezcales –alguno es pieza única, casi de museo–, esa bebida destilada de la planta del ágave que combinan deliciosamente para digerir los *hits* del chef Roberto Ruiz: guacamole hecho a medida en mesa, cochinita pibil, tacos al pastor de secreto ibérico... ¡Un diez!
General Pardiñas, 40. Madrid. Teléfono: 914 022 226. www.puntomx.es





OJALÁ, EN MALASAÑA

Este mítico espacio estrena imagen y carta. El proyecto de interiorismo lo firma Andrés Jaque –León de Plata en la Bienal de Arquitectura de Venecia–. El arquitecto ha trasladado aquí la esencia del Mediterráneo y nos sumerge en una estética playera y surfera. Hay tonos aguamarina en paredes y techos, detalles en acabado flúor, macetas-lámpara a modo de jardín suspendido y hasta la evocación de una playa en la planta baja con bar-chiringuito de madera incluido. A tener en cuenta: el premiado Javier Brichetto es el asesor gastro y el pan lo hacen in situ. *San Andrés, 1. Madrid. Tel.: 915 232 747.*



EN CHUECA, RESTO-BAR LE COCÓ

La arquitecta Marta Banús firma la decoración de este local –hermano pequeño de los también madrileños Cien Llaves y Bon Vivant & Co–, que luce cálida tarima de madera, paredes con superficies encaladas y piedra a la vista, mobiliario y objetos de estética industrial, como las sillas *Tolix*, las lámparas esmaltadas o las letras iluminadas. Por las mesas comunales de este encantador *non-stop* pasan ininterrumpidamente, de la mañana a la noche, los platos de chef Óscar Petracca, la selección de vinos del sumiller y propietario Esteban Arnáiz y combinados del barman Doru Timocke. *Barbieri, 15. Madrid. Tel. 915 219 955. lecocomadrid.com*



CHECK IN MADRID AND FLY

Ambientes relajados, tonalidades neutras y una luz muy estudiada es lo que ha logrado la decoradora Mónica Azqueta en este local del barrio de Salamanca, impulsado por Santiago Narváez, que además tiene una agradable terraza. Bajo el paraguas del *non-stop*, la chef Vivi Ruiz Gomariz ofrece cocina de temporada, ingredientes de calidad y propuestas tan apetecibles como raviolis rellenos de torta del Casar, solomillo ibérico especiado a la brasa o merluza al horno con salteado de gulas, sin olvidar las hamburguesas hechas en parrilla de carbón. Un plus: para el *afterwork*, apúntate a los mojitos. *Serrano, 85. Madrid. Teléfono: 918 053 144. www.checkinmadrid.es*

SEDUCCIÓN SEVILLANA EN EL TEATRAL LE XIX

Esta coctelería o gastropub –como se autodefinen en Facebook– está en uno de los pocos edificios modernistas de Sevilla, esto ya es un tanto a favor de Le XIX. Otro: el trabajo de interiorismo realizado por Lab Matic. El estudio madrileño aprovechó las columnas de época y el ladrillo visto para ponerlas en valor con metales dorados, mármoles, cristal... combinados con mobiliario contemporáneo y piezas *vintage*. El eje central lo protagoniza la barra de cuero capitoné, madera, mármol y latón, al modo de los cafés literarios parisinos o los neoyorkinos *speakeasy*. Luces indirectas y lámparas de filamento crean un divertido acento cabaretero. *Tomás de Ibarra, 9. Sevilla. Teléfono: 954 222 698.*





VERMÚ CASTIZO EN DE RODRÍGUEZ Y SALAS

Optimismo y buen rollo es lo que contagia esta vermutería moderna, decorada con tintes *vintage* y nórdicos, en la que practicar la liturgia que arrasa: tomar el vermulú vuelve a estar de moda. Y en este local del Barrio de las Letras lo bordan con botellas de España, Francia e Italia. Las sirve el *bartender* Ismael Rodríguez para acompañar un menú de cocina tradicional y creativa que firma el chef Emilio Salas –¡pasó por la cocina de Berasategui!–. Memorables las croquetas de chipirones con alioli de pera o el nido de huevo *mollet*. Un plus: son *bike & dog friendly*.

Prado, 15. Madrid. Tel.: 914 290 351.
www.derodriguezysalas.com

NOS VEMOS EN EL BILBAÍNO HOLA BAR

Suelo hidráulico *black & white*, lámparas industriales, taburetes de aluminio, sofás en terciopelo y mesas de hierro envejecido son las bases sobre las que se asienta este restaurante de barra diseñado por Philippe Starck. Este bistró del grupo Yandiola mezcla el ambiente de la taberna vasca con aires neoyorkinos y ofrece una carta *non-stop* diseñada por el chef Ricardo Pérez con la filosofía del kilómetro cero, en la que destacan los *pintxos* y que se completa con un carrito de helados genuinamente italiano. Plaza Arriquirar, 4. Bilbao. Teléfono: 946 071 416. grupoyandiola.com



ARRIBA: EL RESTAURANTE DE FREIXA EN PLATEA

Al igual que en los otros espacios de Platea –la nueva meca de ocio gastro madrileña–, Lázaro Rosa-Violán es el autor del interiorismo de Arriba. Se encuentra en el anfiteatro del antiguo cine Carlos III, tiene vistas sobre el escenario y cuenta con un *bar-lounge* y dos zonas de restaurante. El chef Ramón Freixa –dos estrellas Michelin– ha proyectado aquí la línea *prêt à porter* del Hotel Único. Además de tapas, se pueden degustar arroces, pescados y carnes a la brasa, *butiperrinchis* (perritos calientes de butifarra) y postres caseros. Todo bajo la premisa del *low cost*.

Goya, 5. Madrid. Teléfono: 912 192 305.
www.restaurantearriba.com

