

AGOSTO 2014

marie claire

www.marie-claire.es

NUEVO
PRECIO
2,95€
~~3,50€~~

CAMBIO DE ARMARIO

VUELVEN LOS 60's,
EL TARTÁN, EL
LOOK DANDY
Y ADEMÁS...
¡VESTIR NORMAL
ES TENDENCIA!

SÚBETE A
LA OLA DEL
*NUEVO
FEMINISMO*

COMER Y GANAR
8 MITOS SOBRE
DIETAS QUE DEBES
DESTERRAR

EN PORTADA
*ELIZABETH
OLSEN*

+

LAS CARAS
DEL OTOÑO
ELLE FANNING,
KATE MARA
Y EL NUEVO
GUAPO OFICIAL:
JESUS CASTRO

LAS EDADES
DE LA PIEL
Y LOS COSMÉTICOS
INTELIGENTES QUE
LA EMBELLECE

LAS **198** COMPRAS CON LAS QUE

ACERTAR

INAUGURAMOS TEMPORADA





DE LA COSTA A LA CIUDAD

COMO NUESTRO VERANO: DE IBIZA, NUEVA CAPITAL GASTRO, A LAS INFINITAS NOVEDADES DE MADRID, SIN OLVIDAR OTRAS PLAYAS. Por A.C.



El mejor maridaje: el champán Dom Pérignon Plénitude 2-1998.

IBIZA

1. DOWNTOWN CIPRIANI

A los grandes clásicos del Harry's Bar como el Bellini, el tartar de atún o la pasta gratinada se suma ahora el club Boom. Con las mejores copas *afterdinner* y los DJ más top. Paseo Juan Carlos I, 17; Talamanca; tel. 971 599 050.

2. COTTON BEACH CLUB

Cocina mediterránea y club de playa (con hamacas, duchas, toallas...). Estética muy cuidada, vistas al mar y maravillosas puestas de sol. Cala Tarida; Tel. 971 806 180.

3. VI COOL

Por ubicación, servicio y calidad del menú, probablemente este sea el mejor Vi Cool de los tres que coordina Sergi Arola. Buenos cócteles, estupendas gastrotapas y delicadas cocas, todo con vistas al mar. Ubicado en el hotel *trendy* Aguas de Ibiza. Salvador Camacho, 9; Santa Eulalia; tel. 971 319 962.

4. CAN LLUC

Además de un remanso de paz, este agroturismo chic es el lugar perfecto para comer sano. Cuenta con una carta de mercado con lo que se cultiva en la propia finca del hotel o en los huertos vecinos. Carretera Sant Rafael a Santa Inés, km 2; Sant Rafael; tel. 971 198 673.

5 Y 6. HARD ROCK HOTEL

El primero del grupo en Europa y, sin duda, la apertura de la temporada. Paco Roncero lleva las riendas de su gastronomía: en Estado Puro, platos para compartir a precios asequibles, y en Sublimotion, una gastroexperiencia sensorial exclusiva (1.500 €/cubierto) para 12 comensales. Además, habitaciones de diseño, club de playa, DJ y cuerpos perfectos. Con su vecino Ushuaia acogerá el Grand Prix Ibiza (ibizaworldchampionship.com) del 5 al 7 de septiembre: deportes náuticos, fiestas en la playa y mucho glamour. es.hrhibiza.com



CON LOS PIES EN LA ARENA



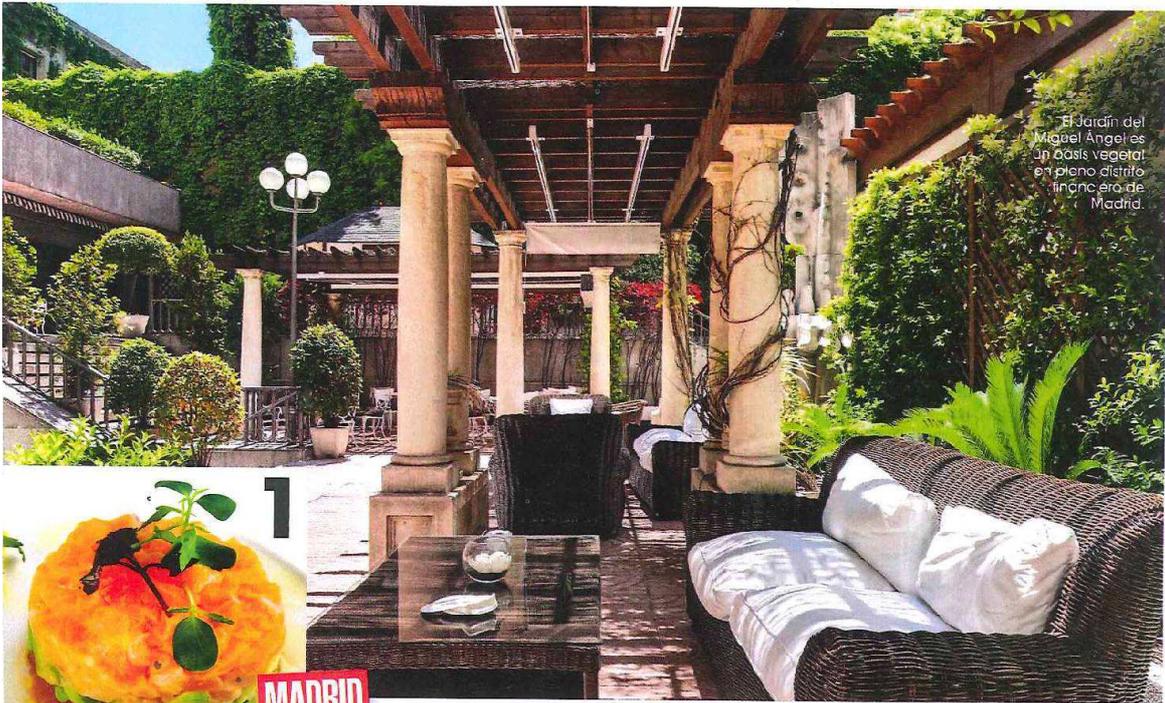
Loxe Mareiro
Del equipo del Abastos 2.0 y solo abierto hasta el 21 de septiembre. Aduana, 56; Carril, Pontevedra; tel. 986 510 667.



Tragamar
Gambas, chirlas, sardinas, erizos... Platja de Canadell, s/n; Calella de Palafrugell, Girona; tel. 972 615 189.



Salt
Platos para picar, ceviches, copas y club de playa. Passeig Mare Nostrum, 19-21. Barcelona; tel. 932 952 819.



MADRID

1. JARDÍN DEL MIGUEL ÁNGEL Y RESTAURANTE M29

Un jardín secreto con 1.000 m² de frondosa vegetación donde el chef Manuel Prats prepara tapas de las que apetecen, como el *steak tartare* de buey o las anchoas de Santoña. También en el hotel, M29 alberga la propuesta 'de autor'. *Miguel Ángel*, 29-31; tel. 914 520 521.



2

2. MERCADO DE SAN ILDEFONSO

Puestos de hamburguesas (Gancho y Directo), embutidos (Arturo Sánchez), quesos (Poncolet) y mucho más. Dispone de bar y terraza ajardinada. *Fuencarral*, 57.

3

3. LAS TERRAZAS DEL THYSSEN

El museo reabre sus dos espacios gastronómicos: Las Terrazas, con cócteles y gastronomía informal, y El Mirador, solo para las noches y con menú sofisticado en el ático de la extensión del museo. *Paseo del Prado*, 8; tel. 914 293 984.



4

4. PLATEA

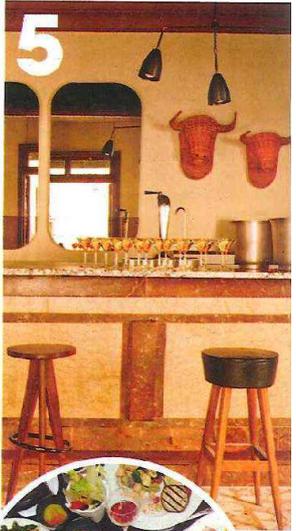
Cocina de Perú, México, Japón e Italia; grandes estrellas de la gastronomía española, como Paco Roncero, Pepe Solla y Marcos Morán; tienda gastro, pastelería y hasta un restaurante informal. Todo en el espacio del antiguo cine Carlos III y cuyo escenario se usa para *shows*, conciertos y *DJ*. *Goya*, 5.

5. CELSO Y MANOLO

De los creadores de La Carmencita llega esta tasca moderna en la que no faltan el *vermú*, las tapas, los vinos naturales y hasta cócteles. Reina la estética años cincuenta y *cañí* depurada. *Libertad*, 1; tel. 915 318 079.

6. EL BRUNCH DEL ONLY YOU

Los domingos, de 12.00 a 16.00 h, este hotel *boho* ofrece platos calientes, carta de aceites, ensaladas y demás. También propuestas aptas para celíacos de Celicioso. *Barquillo*, 21; tel. 910 052 222.



5



6