



Platea Madrid

Los que posan en la foto son **Pepe Solla, Paco Roncero** y **Marcos Moran**, tres de los "culpables" de que Platea Madrid, en la plaza de Colón, se haya convertido en un espectáculo gastronómico para comer de tapas, viajar a Japón, Perú..., endulzarse con Mama Framboise o pararse en el restaurante de Ramón Freixa.

Gastro tendencias

Son los imprescindibles. Si lees con atención, estarás al día en lo último en el mundo de la cocina y la gastronomía. Desde un nuevo restaurante a un moderno electrodoméstico.



Tan rico, tan sano

El hotel Barceló Sants inaugura en su carta el concepto **Gourmet saludable** de Barceló Hotel & Resorts. Una idea con la que **Cocina ligera** está muy identificada: platos excelentes por su sabor y por sus propiedades. Muchas vitaminas, minerales, antioxidantes..., pocas calorías y la mínima sal. Y no se olvida de los niños, para los que también se ha confeccionado un menú *gourmet* saludable.



A la luz de una jarra

Esta botella con cuerpo de vidrio sinuoso y tapón combinando silicona y bambú esconde un secreto. Y es que en su base tiene unas luces led que permiten llevar luz de un lado a otro y jugar con los reflejos que esta crea en la bebida. Se llama **Lumm**, es de Looos (distribuye +D2), mide 25 x 10,2 cm, tiene una capacidad de 0,80 l y cuesta **49,25 €**.



2 sabores, 4 tarrinas

Frigo presenta su helado de yogur **Yogoo** en un nuevo pack de 4 tarrinas individuales y en dos sabores: natural o frutas del bosque. Mantiene el formato de 450 ml y en ambos casos el precio recomendado es **3,50 €**. Rico solo, también es buen compañero en recetas con bizcochos y frutas.





Vajilla con sabor artesanal

Esta vajilla inaugura la **Colección Beriestain**, del interiorista Jaime Beriestain, con estudio y tienda en Barcelona. Realizada en cerámica de forma artesanal y con acabados naturales, está compuesta por seis piezas (platos llano, hondo y postres, mol, minibol y ensaladera) y los precios se mueven entre los **4,50 €** del minibol y los **39 €** de la ensaladera.



Cartas con burbujas

El champán **Veuve Clicquot Yellow Label** se presenta guardado en un estuche-sobre (el **Clicquot Envelope**) o en un curioso y romántico buzón (el **VCP Mailbox**). Estos diseños constituyen un particular homenaje a Madame Clicquot, recordándola en su escritorio de Reims, pluma en mano, escribiendo cartas.



Verano + ocio

El **Cuartel by City Lights** llena este verano el madrileño cuartel de Conde Duque de propuestas culturales y de ocio. Además de para el cine, la moda o la música, hay espacio para la gastronomía. Este último está dirigido por el chef **Javier Muñoz Calero**, y cuenta con la colaboración de Andoni Luis Aduriz, Albert Adrià, Ramón Freixa y Paco Pérez.



3 IDEAS GENIALES PARA DISFRUTAR

Nuevos sabores en Lidl

Lidl vuelve a refrescar y endulzar este verano con un amplísimo y variado surtido de ricos helados de su marca propia **Gelatelli**, pensados para todos los gustos. **Lidl**, 2,49 €, el pack de 3.



Yogur helado

Constance y Mathilde Lorenci, propietarias de las tiendas francesas de yogures helados **It Mylk**, nos cuentan los secretos de este postre en este libro, editado por **Lunweg**. 18,95 €.



Extracto de hoja de alcachofa

Complemento alimenticio de extracto de hoja de alcachofa, rico en cinarina, ácidos fenólicos, taninos y flavonoides, sin azúcares, sal ni gluten. **Solgar** (www.solgarsuplementos.es). 28,01 €/frasco de 60 cápsulas.

