

S

MODA

Cheryl Cole

LA ESTRELLA
MÁS QUERIDA
DEL REINO UNIDO

«El año pasado grabé
100 canciones y diseñé
mi segunda colección
de zapatos»

VERANO DE CONTRASTES

*Estilo: del nuevo flamenco al pop
y del retro al Elvis de Las Vegas*

**Alfombra roja: sus códigos
de belleza al descubierto**

**Y ADEMÁS 'Amor de madre' (el tatuaje ya se borra sin sufrir)
Margaret Mazzantini, Rubén Ochandiano, Ángel Schlessler...**

EL PAÍS

2 DE JUNIO DE 2012 - NÚM. 37



ATRIO

Probar la cigala verde Prada, la última creación del cocinero Toño Pérez, en el precioso patio ajardinado de este restaurante es una experiencia que debería ser obligatoria. En él se degusta la alta cocina extremeña de vanguardia que le ha valido sus dos estrellas Michelin. Lo idóneo es comenzar con otra de sus novedades, la degustación de caviar. Precio medio, 90 euros.
→ Plaza de San Mateo, 1. Cáceres. www.restauranteatrío.com



JACARANDA DE DOS TORRES

Dentro del barcelonés restaurante Dos Torres, la interiorista Estrella Saliotti ha creado un espacio dedicado a la gastronomía. Su nombre proviene del árbol que se encuentra en el jardín, alrededor del cual se puede comer su exquisita tempura de espárragos con chantarella. Precio medio, 20 euros.
→ Vía Augusta, 300. Barcelona. restaurantedostorres.com

EL JARDÍN DE LA LEYENDA

Un lago, un jardín y una mansión a cinco minutos de la capital. Es posible sentirse de vacaciones gastronómicas en este lugar. La nueva oferta culinaria creada por Roberto Romero incluye delicias como el crujiente de morcilla y manzana. De lunes a viernes tiene un menú ejecutivo por 21 euros.
→ Carretera de la Coruña, km. 12.300. Pozuelo de Alarcón. Madrid. www.eljardindelaleyenda.es



AL fresco

COMER EN UN JARDÍN

En estos restaurantes es posible sentirse invitado a una comida privada, en un templo *gourmet* y al aire libre.

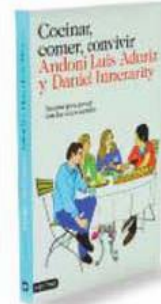
TEXTO — ALMUDENA ÁVALOS



IROCO

Con la llegada del calor, su terraza interior es uno de los lugares más apetecibles de Madrid. Ahora han incorporado en ella un huerto urbano y han transformado la entrada en un bar de tapas. Su cocina, ideada por el chef Carlos Núñez, hace especial hincapié en lo local y su hamburguesa de ternera de Guadarrama con queso de oveja lo pone en evidencia. Precio medio, 40 euros.
→ Velázquez, 18. Madrid www.restauranteiroco.es

Libros que hacen la boca agua



Gastrosofía

Un nuevo concepto de recetario ha llegado. Para la ocasión se han sentado a la mesa el cocinero Andoni Luis Aduriz, de Mugariz, y el filósofo bilbaíno Daniel Innerarity. *Cocinar, comer, convivir* (Destino) propone recetas para pensar con los cinco sentidos. Entre sus páginas se encuentra el maridaje perfecto de recetas y reflexiones.



Falsarius chef

Tiene desde hace cinco años uno de los blogs más populares entre los gastrónomos, falsariuschef.com y ahora publica *Grandes éxitos de la cocina para impostores* (Plaza y Janés). Es un libro de recetas con latas, botes y congelados, aliñadas con mucho humor. Recomendado a los que no sean doctos en fogones pero pretendan engañar a sus invitados.