

NÚMERO 149
MARZO 2017. 4€

Gentleman

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

ISSN 1696-7186 00149
8 413042 589471
CANARIAS 4,20€

LOS
50
MEJORES
RESTAURANTES
VINOS

ESPECIAL
GOURMET
TENDENCIAS
DELICATESSEN
DESTILADOS
ARGENTINA
LIBROS

RUTA DEL ARTE
UNA VUELTA AL MUNDO
SIGUIENDO LAS BIENALES

ALL THAT JAZZ
ART KANE, HARLEM 1958

DÍA DEL PADRE
EL MEJOR BAZAR
EXPERIENCIAS
REGALOS
ESTILO

JOSÉ ANDRÉS
Un chef asturiano en Washington

LA CONQUISTA DE AMÉRICA

RODRIGO DE LA CALLE EL INVERNADERO

El chef Rodrigo de la Calle parece haber encontrado por fin en el comedor acristalado de un bucólico ardim secreto, rodeado de abetos centenarios y situado en plena sierra madrileña, el marco ideal –y el imprescindible sosiego– para continuar liderando la asonada clorofílica que él mismo incitó en Aranjuez, hace ahora poco más de un lustro. Esgrimiendo técnica e instinto, El Invernadero garantiza el deleite y la sorpresa con sus impredecibles construcciones gastrobotánicas: cristal de sandía con raíces de ruibar líquidas y germinadas, tartar de remolacha, manzana y aguacate, galleta de té verde con helado de tomate...

C/ Cabo de Palos 1P-4, Collado Mediano, Madrid + Tfno.: +34 918 558 558 + elinvernadero-rdelacalle.com



TOÑO PÉREZ ATRIO

El monumental centro histórico de Cáceres solo necesitaba una excusa más para que los gourmets del mundo acudieran hasta allí en procesión: un delicioso –y modernísimo– Relais & Châteaux, con la firma de los arquitectos Mansilla y Tuñón –premio FAD de Arquitectura 2011–, que alberga un restaurante donde la exquisita cocina de Toño Pérez se riega con los vinos de una de las mejores cavas de España, con joyas vinícolas de toda índole y origen seleccionadas por José Polo.

Plaza de San Mateo, 1, Cáceres + Tfno.: +34 927 242 928 + www.restauranteatrio.com

OTRAS TIERRAS

SUDESTADA

Tras el mareo que significó la apertura de su 'embajada' en Barcelona –Elephant Crocodile Monkey–, Estanis Carenzo y su equipo han devuelto la atención al local madrileño que les encumbra como los mejores valedores de las cocinas del sudeste asiático en España.

C/ Ponzano, 85, Madrid + Tfno.: +34 915 334 154 + www.sudestada.es

PUNTO MX

No conformes con el mérito de haberse aupado como los más dignos representantes de la culinaria mexicana en Europa, el chef Roberto Ruiz y sus socios elevan al listón para construir con sopes, moles y mezcales una experiencia gastronómica suprema.

C/ General Pardiñas, 40, Madrid + Tfno.: +34 91 402 2226 + www.puntomx.es

LA TASQUITA DE ENFRENTE

Inquieto como siempre, Juanjo López transformó hace dos años el decorado de su entrañable escenario. Sin renunciar, desde luego, a los postulados de la Alta Bistronomía, con certeras presentaciones: morrillo de salmón confitado y ahumado, tuétano al horno con caviar, sardinas morunas, falta pasta al pesto...

C/ Ballesta, 6, Madrid + Tfno.: +34 915 325 449 + www.latasquitadeenfrente.com

MONTIA

En una tortuosa escalinata de El Escorial se esconde el restaurante más intransigente –e interesante– de España central, donde el compromiso con los productos de proximidad y los vinos naturales está por encima, incluso, de los caprichos del comensal.

C/ Calvario, 4, San Lorenzo del Escorial, Madrid + Tfno.: +34 911 336 988 + www.montia.es

CENADOR DE AMÓS

Este año, Jesús Sánchez ha vivido –no sin cierto estupor– cómo la imprevisible guía Michelin le otorgaba una segunda estrella, ¡23 años después de la primeral Premio más que merecido para el templo mayor de la gastronomía cántabra.

Plaza del Sol, s/n, Villaverde de Pontones, Cantabria + Tfno.: +34 942 508 043

CASA MARCIAL

Sin perder el norte con el éxito de Ibérica Restaurants –que cuenta ya con cinco locales en distintas ciudades del Reino Unido– Nacho Manzano continúa liderando la nueva cocina asturiana en su casa madre, con platos que refieren al paisaje y rebosan finura y elegancia.

C/ La Salgar, s/n, Arriondas, Parres, Asturias + Tfno.: +34 985 84 09 91 + www.casamarcial.com