



1. Uno, Madrid



2. El Andén, Málaga



3. La Lumbre del Cacique, Madrid

## Tiempo de rentrée ABRIENDO BOCA

RESERVA YA MESA EN ESTOS  
RESTAURANTES. IMPRESCINDIBLES  
A LA VUELTA DE LAS VACACIONES.



4. Moment O2, Granada

**1. UNO** Plasmar la filosofía del chef Dani García es la finalidad de este nuevo espacio de la cadena Sol Meliá. La apuesta del joven andaluz, jefe de cocina del premiado Calima de Marbella, consta de bar –donde pedirte sugerentes cócteles–, zona *snack* –para picar algo rápido a lo largo de todo el día con una carta que te da la opción de crear tus propios platos de ensaladas, pastas y delicias frías– y restaurante –especializado en comida mediterránea de autor–. En su carta encontrarás versiones de recetas tradicionales como el rabo de toro envuelto en ravioli con coliflor y trufa, la hamburguesa de pollo a la moruna o el milhojas de foie y queso de cabra con manzana verde caramelizada.

● Hotel Meliá Princesa, Princesa, 27, Madrid, tel. 915 41 82 00, [www.solmelia.com](http://www.solmelia.com). Precio medio: 45 €.

**2. EL ANDÉN** Con poco más de un año de andadura acaba de ser galardonado como el Mejor Restaurante de Málaga por la Academia de Gastronomía de la provincia. Como no podía ser de otra forma, la carta huele y sabe a Andalucía, pero con pequeñas pinceladas orientales a cargo de su chef, David Sanmartín. Entre sus creaciones: gazpacho de cerezas con gelatina de pimientos asados y helado de albahaca; *linguini* con sepia, tomate dulce y *culis* de carabinero, o hamburguesas de canguro con reducción de mostaza de Dijon y patatas *tandori*. El toque andaluz también se nota en la carta de vinos autóctonos y en su selecta oferta de aceites. De postre, prueba el puro de chocolate: para chuparse los dedos.

● Hotel Barceló Málaga, Héroe de Sostoa, 2, Málaga, tel. 952 04 74 94. Precio medio: 40 €.



5. Dos Palillos, Barcelona

**3. LA LUMBRE DEL CACIQUE** Frescura y calidad son las máximas del flamante restaurante de Erika y Javier Fedmann (hijos de los dueños de conocido Cacique de Madrid). Para la aventura han creado un concepto: *la ruta del producto*, en la que ellos mismos supervisan y controlan la recogida de las materias primas más exclusivas que después entrarán en su cocina –desde los huevos y verduras hasta las reses–. En la carta, una increíble selección de carnes como el cabrito asado en horno de leña, el lomo alto de vaca al carbón o el jarrete de ternera lechal con patata rota. Reserva su salón privado para celebraciones íntimas y aprovecha las dos terrazas ahora que todavía hace buen tiempo.

● Estafeta 2, Plaza de la Fuente, La Moraleja, Alcobendas, Madrid, tel. 916 50 37 28. Precio medio: 45 €.

**4. MOMENT O2** Granada es el escenario de esta innovadora y creativa cocina de sensaciones y sabores. Su dinámica carta de propuestas vanguardistas cuenta con platos como el huevo de corral a baja temperatura con espuma de habas, caldo de jarnón y *chips* de tocino o los lornitos de cordero con espuma de dátiles, aire de albahaca y aroma de azafrán y rosas. Un equipo de 20 profesionales bajo la batuta de Nacho Sánchez hace posible la experimentación constante. También puedes disfrutar de desayunos, meriendas, raciones y pinchos en su barra. Y no debes perderte su carta de aguas y vinos, con 190 referencias.

● Neptuno, 10, Granada, tel. 958 52 30 09, [www.grupocah.com](http://www.grupocah.com). Precio medio: 50 €. Barra: 20 €.

**5. DOS PALILLOS** Albert Raurich, jefe de cocina de El Bulli hasta 2007, inicia una nueva andadura, en el hotel Casa Camper de Barcelona, en homenaje al palillo, utensilio típico español y asiático. Como resultado: una barra nacional y una completamente oriental. La carta está compuesta por 25 tapas y cinco postres en la parte más informal y de un menú gastronómico en la zona oriental a base de *dim sum*, *tempuras*, *yakitori*, *kushia-ges*... y una selección de sakes y vinos.

● Elisabets, 9, Barcelona, tel. 933 04 05 13, [www.dospalillos.com](http://www.dospalillos.com). Precio medio bar: 45 €. Barra oriental: 62 €.

**gourmet**