

MADRID, LA CIUDAD IDEAL PARA TUS VACACIONES

- ¿Te has quedado 'en tierra' este verano? Que no cunda el pánico que la capital además de miles de planes y opciones de ocio, tiene restaurantes increíbles que no echan el cierre ni un solo día y algunos que descansan un poquito para coger fuerzas. Vaya vaya... Aquí no hay playa pero... ¡hay mucho más!
- Y es que existen propuestas para todos, terrazas maravillosas y platos fresquitos para pasar el que puede ser el agosto de tus sueños, ¿quién dijo que había que ir a la costa o a la montaña para veranear de lujo? Bueno, y si te vas a Sanctipetri, siempre queda abierto Atenas Playa. Si el destino es Santander, directos a Cormorán...

ABIERTOS TODO EL MES

- BACIRA.

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. www.bacira.es

Justo este verano han cumplido 5 años y no nos dejan en vacaciones. Gabriel Zapata, Vicente de la Red y Carlos Langreo no cierran y a pesar del sol y el calor, siguen conquistando con su propuesta, una experiencia gastronómica en la que Asia y el Mediterráneo se dan la mano a través de una carta pensada para satisfacer los paladares más curiosos a precios comedidos como prueba su Bib Gourmand.

* Abren todos los 7 días de la semana tanto en horario de comidas como de cenas

Platos veraniegos:

Gazpacho de cerezas con tartar de langostino tigre y helado de jengibre

Tiradito de dorada con vieiras de la Patagonia y salsa huancaína

Sándwich japonés de solomillo de ternera con salsa tonkatsu

- La Cocina de María Luisa

Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es

La Cocina de María Luisa es el reino de las setas y las trufas -su especialidad- y los sabores de siempre... Y es que aquí hay cocina de verdad, la que transporta a la infancia y despierta los recuerdos. Y eso solo se puede conseguir con el mejor producto de temporada y el amor que transmite con cada plato la genial María Luisa Banzo. Además, para las noches de verano, su terracita, en pleno Jorge Juan, es muy recomendable.

*Abre en su horario habitual, es decir todos los días en horario de comidas y cenas, cerrando domingos y lunes noche.

Platos veraniegos:

Cangrejos de río en salsa de tomate con picada de ajos (hasta que dure la temporada)

Trufa de verano acompañando distintas recetas

Escabeches: Trucha de Fuentona, codornices, Ensalada de perdiz, jabalí

- La Malaje

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Si aún nos quedan días para tumbarnos en la playa o si por el contrario el moreno ya se está difuminando, La Malaje será el consuelo perfecto. Y es que Manu Urbano refresca su carta para que podamos hacer un 'viaje' al sur sin salir de la capital.

*Está abierto en su horario habitual, es decir... ¡todos los días!

Platos veraniegos:

Canelón frío de carabineros escabechados relleno de ensaladilla
Salpicón de melocotón con anchoas ahumadas
Ensalada de brevas con prolongo malagueño

- La Rollerie – La Terrasse

Alcalde Sainz de Baranda, 64. Madrid. Tel. 91 199 54 28. www.larollerie.com

El nuevo local de La Rollerie es un auténtico oasis urbano que traslada a una casa típica de la Provenza francesa. Un vergel decorado con plantas, árboles, una preciosa fuente, un huerto urbano del que se nutren para cocinar y un balancín en el que mecerse durante horas; todo repartido en varias zonas llenas de pequeños detalles, a techo o en terraza, que invitan a desconectar del estrés de la ciudad. ¡Sin duda es el *must* de la temporada!

Platos veraniegos:

Poke bowl de salmón ahumado, aguacate, edamame y alga wakame
Tagliata de ternera ahumada en frío con gnocchi
Tacos de pollo marinado

- Los Galayos

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Como cada año, desde hace ya unos cuantos, este centenario de la Plaza Mayor viste sus mejores y más frescas galas durante el verano para deleitar con sus platos más emblemáticos tanto a los madrileños que se quedan como a los miles de visitantes que llegan a la capital. Por supuesto, a clásicos de la casa como: *Orejitas de lechón, Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos rojos y verdes, Cochinillo asado con su guarnición...* se suma el *Menú Esencia*. Su propuesta más veraniega y que siempre es un acierto, como todo en esta casa centenaria, que estará disponible hasta el 1 de septiembre. Su precio es de 30 € por persona y se sirve a mesa completa para un mínimo de 2 y un máximo de 12 personas. Solo queda decidir en cuál de sus terrazas o salones nos sentamos.

*Como siempre, abre todos los días desde las 9:00 de la mañana la zona de barra y desde las 12:00h. el restaurante, al igual que la cocina...

Menú Esencia 2019

Surtido de panes

Aperitivo individual:

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico

Menú a compartir:

Ensaladilla tradicional Galayos

Tortilla de patatas y alcachofas

Rabas de calamar con aros de cebolla morada a la andaluza

Pan bao con cordero lechal

Arroz ibérico

Postres:

Sorbete de piña Del Monte al cava

Cazuela de strudel al horno con helado de vainilla

Bebida:

Copa de vino o refresco o cerveza 33 cl de grifo

Platos veraniegos

Salmorejo cordobés con hilos de jamón ibérico, huevo cocido y AOVE

Paella de la huerta

Chuletillas de cordero lechal a la plancha con su guarnición

- Matritum

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.es

Matritum es una pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo y donde cada visita es un nuevo descubrimiento y es que más de 400 referencias, dan para mucho.

*Abre en su horario habitual. Cierra lunes todo el día y martes a mediodía. Los fines de semana abre en horario continuado para poder disfrutar al 100% de este winebar.

Platos veraniegos:

Copa de gazpacho de cerezas del Valle del Jerte

Croquetas líquidas de "suquet" de carabineros

Pollo picantón con cigalitas de Huelva

- Ponzano

Ponzano, 12. Madrid. Tel. 91 448 68 80. www.restauranteponzano.com

Este restaurante, situado en una de las calles más animadas del barrio de Chamberí, es todo un referente cuando lo que se busca es cocina *de toda la vida*. Con un excelente producto de mercado y un precio realmente ajustado, lleva más de 30 años ofreciendo su buen hacer a la clientela que quiere comer como si lo hiciera en su propia casa.

*Abre los siete días de la semana, la zona de barra desde bien temprano, porque aquí también se desayuna y el restaurante como tal en horario de comidas y cenas.

Platos veraniegos:

Escabeches: *ventresca, parrochas, lengua de ternera...*

Tomate de temporada

Chuleta de rubia gallega o Chuleta de Simmental alemana

- Shanghai mama

Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 041 87 28. / Arturo Soria, 51. Madrid. Tel. 91 831 01 49 / Avenida del Camino de Santiago, 1. Las Tablas. Tel. 918 31 02 07 / Clavel, 7. Esquina Plaza Zerolo. Tel. 91 283 50 59. www.shanghaimama.es

Siguiendo la estela vanguardista de la ciudad de la que toma su nombre, el grupo Shanghai mama ha puesto en marcha cuatro restaurantes en año y medio revolucionando Madrid a golpe de palillo. Cada local cuenta con detalles diferenciadores y la carta tiene una máxima común: ofrecer la gastronomía china de hoy y siempre, la que se come en las calles de Shanghái pero con productos de calidad y en gran parte, materia prima española.

*Abre los 7 días de la semana y tienen terraza en Las Tablas y una espectacular en Arturo Soria.

Platos veraniegos:

Xiaolongbao relleno de carne y trufa negra

Pato Shanghai mama crujiente en salsa de almendras

Ku Bak crujiente de pollos y mariscos con huevo de pita pinta

- V Club feat. Arola

Caunedo, 4. Madrid. Tel. 91 426 74 28. www.vdevegas.com

Se trata del último espacio de moda en el que deleitarse en todas direcciones: deliciosos cócteles, *gaming club* y una imponente decoración, y en el restaurante, una carta con la que poner la guinda del pastel a las noches de la mano de Sergi Arola. El chef propone una carta más canalla que nunca, con la idea de recuperar el espíritu del '97 cuando aterrizó en el primer La Broche para dar de comer de forma divertida, con entrantes informales y segundos más 'serios'. Sin duda, Arola vuelve a deleitarnos con su cocina *prêt à porter* tanto en carta como en varios menús ideales para picar y sugerencias que no dejarán indiferente. Además, su terraza es maravillosa e invita a la desconexión. ¡No te lo pierdas!

*Abre en su horario habitual, es decir, de martes a sábado, solo en horario de cenas.

Platos veraniegos:

Patatas bravas 'Arola'

Ensaladilla rusa a bocados

Sardinillas marinadas, yogurt de hierbas y frutos rojos

TERRAZA A CIELO ABIERTO:

- Sunset Lookers

Plaza de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.sunsetlookers.es

Situada en la azotea del hotel Santo Domingo, tiene una visión 360ª y a las vistas urbanas se suman una selección de refrescantes cócteles con y sin alcohol. La terraza abre de 20:00 h a 02:00 h (siempre que no haya un evento privado). Sin duda es un lugar privilegiado para ver el atardecer desde las alturas. ¿Subimos? #planazo

Cócteles veraniegos:

Sex in Santo Domingo, con vodka, licor de melocotón, puré de mango y zumo de arándanos

Madrid Ice tea, con ron dulce, vermut rojo, sirope de falernum y zumo de lima.

Zombie by Creps al Born con diversos rones especiados, zumo de naranja y puré de fruta de la pasión.

APERTURAS PARCIALES

- Colósimo - cierra del 12 al 25 de agosto

Ortega y Gasset, 67. Madrid. Tel. 91 453 14 25.

En pleno Barrio de Salamanca es el sabroso proyecto de dos jóvenes hermanos gaditanos Ricardo A. y José Manuel Romero, que tras formarse en interesantes fogones, acaban de comenzar esta andadura en solitario y conquistan con platos sencillos y 'conocidos' pero que al probarlos, lo primero que uno piensa es el gran trabajo que hay detrás y lo bien ejecutados que están. Su terraza será perfecta para las noches de verano...

Platos veraniegos:

Escabeche de caballa con piriñaca y su mayonesa

Ensalada de burrata

Tortilla de patata (mega famosa)

- La Tajada - cierra del 12 al 25 de agosto

Ramón de Santillán, 15. Madrid. Tel. 91 232 22 04. www.latajada.es

Es el nuevo proyecto de Iván Sáez, un restaurante para comer a diario gracias a su apetecible y asequible oferta. El chef propone una carta con sus recetas más memorables -perfectas para compartir- en las que su toque y evolución están más presentes que nunca.

Platos veraniegos:

Pimiento dulce asado con anchoas del Cantábrico y piparras

Salmón marinado en casa con vinagreta de mango y aguacate

Arroz con periquitos

- Matcha House – Cierra del 19 al 25 de agosto

Calle Infanta Mercedes, 62. Madrid. Tel. 91 57 00 579. www.matcharestaurante.com

Matcha House acerca la cultura milenaria de Japón a través de su gastronomía, caracterizada por ser perfecta para llevar una alimentación equilibrada, ya que es ligera, saludable, sabrosa y además, con las altas temperaturas resulta más apetecible que nunca. También destaca la flamante nueva decoración del local, con espejos en sus paredes y multitud de coloridas lámparas de papel 'lloviendo' del techo.

*Abre los 7 días de la semana y tiene una coqueta terraza.

Platos veraniegos:

CabraShimi (sashimi de cabracho al estilo tradicional japonés)

Tempura de langostinos tigre

Volcán Roll (salmón crujiente, aguacate, espinacas y tobiko con salsa de anguila y mayonesa japonesa)

- Mercado de Vallehermoso - para hacer la compra por las mañanas... y comer o cenar según los puestos...

Vallehermoso, 36. Madrid. www.mercadovallehermoso.es

El Mercado de Vallehermoso es mucho más que un mercado, es un 'ecosistema' donde productores, comerciantes y hosteleros de todas las generaciones forman una gran familia. El resultado es un mercado innovador, con más de 60 puestos -entre abastos, restaurantes y comercios con degustación-, ecléctico, honesto y responsable en el que pasear, comprar, comer y disfrutar del ambiente es un auténtico privilegio, porque como éste quedan pocos.

En agosto, casi todos los puestos de abastos abren solamente en horario de mañanas y en cuanto a los puestos de degustación y restauración, cada uno tiene un horario independiente y son muchos los que cierran sus puertas en agosto, pero también son muchos los que permaneces abiertos como los famosos Tripea y Kitchen 154.

- Taberneros – cerrará unos días a partir del 19 de agosto

Calle Santiago, 9. Madrid. Tel. 91 542 21 60.

Ubicada en pleno corazón de los Austrias, esta moderna taberna con 20 primaveras tiene una estética castiza con una imponente bodega vista. La carta también es castiza y viajera, y es que junto a unas clásicas *Croquetas de cocido* o un *Mollete relleno de pringá*, conviven unas *Tortitas imperiales rellenas de costilla de cerdo y salsa canalla* o el plato estrella, *Ojos de Dragón*, uno de los muchos guiños a Japón, porque su chef es japonés... Sabrosas recetas pensadas para compartir y maridar con la espectacular carta de vinos con más de 400 referencias.

*Los lunes de agosto cierra todo el día. Tiene 4 mesas en la calle en las que sentarse resulta de lo más entretenido, por supuesto, con una copa de su exclusiva colección de jereces en la mano...

Platos veraniegos:

Tosta de gambas rojas 'all cremat'

Sardinias en saor al estilo veneciano

Ensalada de escabeche de pescado azul según lonja

PARA COMPRAR EL PAN

- Grupo Viena

Antoñita Jiménez, 58. Madrid. Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14. www.instagram.com/pacofdezvienna

En este obrador centenario, con Paco Fernández -4ª generación al frente del negocio- podrás encontrar panes artesanos, de masa madre, panes 'vivos' que conquistan paladares a lo largo del panorama nacional. Y es que sus panes huelen y saben a tradición... Son panes como el de centeno, genial para empezar el día ya que se trata de un pan integral de grano completo, que favorece el tránsito intestinal y es muy digestivo; el candeal, ideal para acompañar un buen cocido madrileño o los tan de moda torreznos; la torta de aceite bio Alma de Almazaras de la Subbética, a la que solo le falta el jamón y el tomate, porque el aceite ya va dentro o el de maíz, tan típico en el norte de España, que Paco elabora con harina gallega y que tan bueno está con un pescado. Para probarlos, hay que hacer el pedido llamando al 91 560 09 22 y luego pasarse a recogerlo por el obrador, como antiguamente...

ABIERTOS Y HASTA LA PUERTA DE CASA... SÍ, TAMBIÉN A LA DE LA PLAYA

- Altanza

www.altanza.com

En plena Rioja Alta y especializados en sus orígenes en reservas y grandes reservas 100% tempranillo, han ido incorporando a su amplio abanico crianzas, blancos aromáticos y semidulces, rosados... propuestas 100% recomendables para estos meses más calurosos.

Para los amantes de los blancos, la bodega cuenta con:

La Niña de mis ojos, un blanco semidulce, cuidado, amable y seductor que enamorará al paladar. Elaborado con sauvignon blanc y verdejo, en nariz combina notas exóticas y tropicales con toques cítricos y en boca es amable y untuoso, con un final dulce y goloso, pero lo que más destaca de este vino es su frescura. PVP: 6'50 €

Altanza Blanco es aromático, equilibrado y fresco y sorprende a todo tipo de consumidores. En nariz destacan los aromas a frutas tropicales, con recuerdos florales donde predomina el jazmín. Unos toques que se potencian en boca y el resultado es un blanco que sorprende por su agradable y equilibrado sabor. PVP: 6'50 €

Si eres más de rosados:

Alma Bohemia, es el lado bohemio de Altanza, una forma de pensar libre, vanguardista y alejada de lo convencional, ideal para cualquier momento. De color cereza pálido este *coupage* de tempranillo y viura es afrutado y muy fresco. PVP: 5'80 €

Altanza Rosado, que destaca por su precioso color frambuesa con toques violáceos y su frutal aroma con las fresas y el melón como protagonistas. Su frescura es ideal en cuanto suben las temperaturas y su fruta inunda el paladar. PVP: 5'80 €

¿Con cuál empezamos a brindar?

Para los que sean más de 'ir a la montaña', la impresionante bodega, ubicada a 10 minutos de Logroño, ofrece, más que una visita, un viaje por el tiempo digno de vivir al menos una vez en la vida...

Todos sus vinos pueden adquirirse a través de su tienda *on line* <https://bodegasaltanza.com/es/>

- Solobuey

Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. Madrid. Tel. 91 507 12 32. www.solobuey.com

¿BBQ en Formentera? ¿Y en Orcera? Pues sí, con Solobuey y su maravillosa web es posible porque envían su selecta gama de productos a cualquier punto de la Península y también a Baleares. Y como en verano la barbacoa apetece más que nunca, vuelven sus sabrosos packs bbq, con 'toques' diferentes y opciones desde 20'95 € y para todos los gustos. Por ejemplo el Clásico, el más económico, incluye panceta, chorizos, morcillas, mini hamburguesas de vaca, chuletas de aguja, butifarras de pincho y, como novedad esta temporada, costillas de cerdo en tira, todo ello en cantidades óptimas para unas 4 personas. Por 25 € se puede elegir entre una BBQ para unas 8 personas con los cortes más tradicionales argentinos como la entraña o el vacío; o para 6 con toques árabes... La Especial está compuesta por longaniza, butifarras, chistorra, secreto ibérico, churrasco de ternera y chuletas de cordero; y por último el más completo, pensado para unas 10 ó 12 personas, que entre sus cortes lleva un chuletón de vaca vieja madurado de 1 kg.

En la página también pueden adquirirse embutidos, quesos... que se pueden añadir a cualquier pack personalizando así la elección. Sin duda, ¡será un acierto! Y lo mejor es que se puede pedir desde el sofá y llega a casa, a cualquier punto de la Península de lunes a viernes a través de SEUR Frío, por lo que si el pedido se realiza antes de las 12:00 horas, se entrega en perfectas condiciones antes de las 13:30 del siguiente día laborable.

Y SI DIRECTAMENTE ESTÁS EN LA PLAYA... ¿NORTE O SUR?**- Atenas Playa**

Novo Sancti Petri, Playa de la Barrosa, Chiclana de la Frontera, Cádiz. Tel. 856 92 51 90. www.atenasplaya.com

Existe un lugar a orillas del Atlántico en el que el tiempo se detiene, la vida se bebe a pequeños sorbos, lentamente, sin prisas y donde se combina a la perfección una selecta carta de cocina mediterránea elaborada con productos de primera, gintonics y cócteles, con el mejor ocio y un relajado ambiente en el que perderse en el horizonte. Este lugar es Atenas Playa, un rincón idílico hecho en madera, con barra en la playa, camas balinesas y hamacas para disfrutar del mar desde primera línea con la arena fina bajo los pies. *Abre los 7 días de la semana de 12:00 a 02:30h. y es el *must* de la playa de La Barrosa, ¡no te lo pierdas!

Platos veraniegos:

Mejillones al vapor o picantitos

Tartar de atún terminado en mesa

Arroz con bogavante

- Cormorán by Sergi Arola

El Sardinero, S/N. Santander. Tel. 942 29 19 90

Porque seguro que más de uno veranea en Santander, entre los imprescindibles de la ciudad está sentarse en una de las mesas de este clásico restaurante de la ciudad que desde hace poco más de dos años conquista con las recetas de Sergi Arola. El reconocido chef sirve aquí una cocina canalla -con algunos guiños a la zona en la que se encuentra, como los arroces o los pescados al horno-, ideal para compartir, disfrutar y saborear con las mejores vistas de El Sardinero, podría decirse que es casi como estar en la playa...

*Abre de martes a domingo en horario de comidas de 13:00 a 16:00. y de cenas de 20:30 a 00:00h. ampliándose los viernes y sábados hasta las 00:30h.

Platos veraniegos:

Ensaladilla rusa cremosa, con virutas de katsobushi

Nuestro steak tartar de vacuno marinado en soja-jengibre

Bocata de calamares

Más información en Aires News Comunicación

www.airesnews.com Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires:	isabel@airesnews.com	670 369 775
Jana Cerdán:	jana@airesnews.com	679 057 288
Alejandra Sanz:	alejandra@airesnews.com	646 742 372
Sonia Sánchez:	sonia@airesnews.com	648 547 305
Bea Rodríguez:	beatriz@airesnews.com	682 390 138