

24 restaurantes que seguirán estando de moda en 2017

A través de sus platos más célebres, hacemos un repaso por algunos de los locales que, en nuestra opinión, continuarán dando que hablar este año. Bon appetit!

marie-claire.es

[Ver 27 fotos](#)



BENDITA LOCURA

Un moderno y acogedor gastrobar en el que triunfan sus *brunch*, meriendas y platos tan *healthy* como su ensalada de quinoa v espinacas. el tartar de salmón marinado o para los amantes del queso. la provoleta

con tomate perfumada de trufa blanca.

Calle Príncipe de Vergara, 73 (Madrid)



BENDITA LOCURA



FLAX & KALE

Destaca su **brunch** y una elaborada cocina semivegetariana en un ambiente chic, urbano y *totally healthy*.
Muy celebradas sus minihamburguesas de salmón y sus originales zumos.

Carrer dels Tallers, 74 (Barcelona)





MUÑAGORRI

Especializado en pescados y cocina vasca tradicional, **Muñagorri** continuará deleitándonos con sus estupendos platos del norte y otros más internacionales, como este perrito *rostbratwurst* con pesto y mostaza *pommery*.

Calle Padilla, 56 (Madrid)



COPENHAGEN

Cocina mediterránea, moderna, creativa... y lo más importante, vegetariana. Para los amigos de lo verde, una amplia carta para disfrutar, como por ejemplo con su exquisita coca de tomillo con setas de temporada.

Calle Literato Azorín, 8 (Valencia). Calle Ortega y Gasset, 73 (Madrid)



NERUA

Cocina vasca de autor de la mano del chef **Josean Alija**, nada menos que en el interior del **Museo Guggenheim**. Especial atención a sus kokotxas, carré de cordero, quisquillas y ostras.

Calle Alameda Mazarredo, 77 (Bilbao)

Discover



LEVEL VEGGIE BISTRO

Los veganos están de enhorabuena desde este verano en que abrió este restaurante especializado frente al **Parque del Retiro**. El paté vegetal con pan de cebolla deshidratado, espectacular, es tan sólo uno de sus muchos y variados platos.

Avenida Menéndez Pelayo, 61 (Madrid)





LA T GASTROBAR

El chef **Edu Prieto** es el responsable de la cocina de este gastrobar malasañero donde la estrella es el ramen, bien con cerdo asado o ideal para celíacos, con fideos de arroz. Atención también a las croquetas de risotto y su *foie gras* dorado.

Calle Molino de Viento, 4 (Madrid)



EUROSOL CAFÉ

La Costa del Sol nunca pasa de moda. Un ejemplo es este singular y ecléctico café cercano a la playa de La Carihuela y el mítico **Hotel Pez Espada**, donde disfrutar de una meritoria cocina casera, como su guacamole de La Axarquía con anchoa del Cantábrico.

Calle Pez Espada, 9. Torremolinos (Málaga)





CAJOAN

La auténtica carne de buey cocinada a la brasa es la protagonista de este restaurante en el que destacan también los mariscos, como la gamba roja del Mediterráneo o el pescado, como la mojama de atún de almadraba. Y todo ello, junto al mar.

Carrer Partida L'Olla, 146. Altea (Alicante)



LA PILLA DE ALMAGRO

De la mano del chef escocés **Andy Bryson**, su cocina internacional ha dado un gran salto de calidad con platos como el tartar de atún rojo con vinagreta de chile, jengibre y mirin, los baos de confit de pato o su brutal Short Rib Burger, de las mejores hamburguesas de toda la zona.

Calle Almagro, 3 (Madrid)



LA PILLA DE ALMAGRO



TOTORA

Especialidades en marisco y pescado de una las principales gastronomías del mundo, la peruana. Ojo a su ceviche, el ají de gallina o los cubos de atún marinados en leche de tigre de piña, rocoto y soja.

Carrer Còrsega, 235 (Barcelona)





LA CANDELITA

Alta cocina latinoamericana en pleno centro de Madrid. Ceviches, arepas, tiraditos, hallacas o su impresionante parrilla de picaña resaltan dentro de una carta sorprendente y llena de sabores caribeños.

Calle Barquillo, 30 (Madrid)





RANDOM

Cosmopolita y tan internacional como toda su carta, es ya un imprescindible en Chamberí, en el que poder deleitarse con su foie curado con guiso de lentejas pardinas y crocante de manitas de cerdo, o su excelente ceviche Nikkei de corvina.

Calle Caracas, 21 (Madrid)



PEPA TOMATE

Un divertido local donde prima la cocina de mercado, con platos como el taco de fricandó, el rossejat de fideos negros o las quesadillas de ternera ecológica. La decoración y luces, muy de estilo *vintage*.

Plaça de la Revolució de Setembre de 1868, 17. Carrer Mandri, 58 (Barcelona)



90 GRADOS

Un esquinazo de oro en la zona de Retiro, con terraza en invierno al estilo ibicenco y una destacable carta mediterránea, a reseñar las vieiras a la plancha con salsa de pimientos choriceros y yema de huevo, la hamburguesa de pato con brie o las croquetas de chipirón.

Calle Alcalde Sainz de Baranda, 64 (Madrid)



TORRES Y GARCÍA

Cocina rústica con toques andaluces en la capital del Guadalquivir. Además de su muy demandada pizza napolitana, mozzarella de buffala y tomates quemados, otros platos como el salmón a 85° C con bonzo y cuscús ahumados son un éxito por razones por las que regresan y llenan a diario.

marie claire  MUJER

Calle Harinas, 2 (Sevilla)



LA LATA DE SARDINAS

El barrio de **Conde Duque** puede presumir de tener algunos de los mejores locales tanto para salir de copas como para comer, como esta curiosa tabernita donde las alcachofas, las gyozas o los baos de panceta o sardinas son una auténtico reclamo.

Calle Limón, 12 (Madrid)



17 de 27