



JUNIO 2017

marie claire

www.marie-claire.es

GANAS DE SOL

111 PRENDAS QUE FAVORECEN A UNA PIEL ESPLÉNDIDA Y PROTEGIDA

Salarío emocional

PORQUE EL DINERO NO LO ES TODO

HIJOS DEL DÁESH
¿UNA GENERACIÓN PERDIDA?

LOS SECRETOS BEAUTY DE CRISTINA PEDROCHE

ESPECIAL ALTA COSTURA

VISITA PRIVADA AL INTERIOR DEL LUJO MÁXIMO

EL PRIMER BAÑO

VISTE MUCHO CON MUY POCO

LIFESTYLE

Gastro



Café Comercial

MUÑAGORRI



NUEVAS VIDAS

SEGUNDAS PARTES, REAPERTURAS, NOVEDADES Y MUDANZAS. ESTE MES DESCUBRIMOS LAS BONDADES DE VOLVER A EMPEZAR.

por **Álvaro Castro**

Café Comercial/ Madrid

El café más antiguo de Madrid celebra su 130 aniversario con su esperada reapertura y renovación. En su menú, cocina castiza y española principalmente. Zona de barra, comedor y toda una planta para eventos. *Glorieta de Bilbao, 7. Tel. 910 882 525.*

Muñagorri/ Madrid

Pedro Muñagorri, conocido por su depurado estilo vasco, introduce ahora el humo en sus creaciones, donde manda el producto. ¿Ejemplos? Picaña de vaca, verduras a la llama (en la foto) o *mousse* de chocolate. Todo ahumado. *Padilla, 56. Tel. 914 014 741.*

Sucedee/ Valencia

El chef Miguel Ángel Mayor, conocido por su paso por el Bulli, se hace con el restaurante del Caro Hotel. Sus platos narran la historia gastronómica de la ciudad desde el siglo I a.C. hasta la actualidad con un lenguaje contemporáneo. *Almirall, 14. Tel. 963 155 287.*

Veles e Vents/ Valencia

Heineken toma las riendas del mítico edificio portuario transformándolo en un *hub* gastronómico: espacio de exposiciones, escuela de hostelería Fundación Cruzcampo, restaurante La Marítima (ojo a sus arroces; en la imagen, la sala), tapas en la microcervecera Malabar y la reapertura del restaurante gastronómico La Sucursal. *Marina Real Juan Carlos, 1. Tel. 610 915 141.*

La Antojería/ Sevilla

Tras el éxito de su local en el barrio del Porvenir, se lanzan con este precioso local en La Buhaira. Algunos platos a destacar son la *burrata* con tomate asado y *pesto*, y el *parmentier* de setas con salteado de



SUCEDEE

VELES E VENTS



CARLOS OYARBIDE

langostinos al curry. Nutrida carta de cócteles y postres creativos. *Avda. Buhaira 17, Local 4. Tel. 663 378 315.*

Serafina/ Madrid

Muros de ladrillo visto, viejas columnas de fundición y vigas de madera son los elementos originales del local junto a la Puerta del Sol. Cocina casera y productos con DO. *Espoz y Mina, 4. Tel. 915 324 316.*

Medea/ Madrid

La oferta de Medea gira en torno a dos menús degustación, uno corto y uno largo, que se personalizarán para cada mesa en base a 16 platos de temporada con mucha carga conceptual. Su chef Luis Ángel Pérez busca "más que dar de comer rico, despertar emociones y pensamientos". En la foto, cordero y alcachofas, "revisión del guiso de mamá". *Fíos Rosas, 45. Tel. 910 819 771.*

LA REAPERTURA DEL CAFÉ COMERCIAL ES UNO DE LOS ACONTECIMIENTOS DE LA TEMPORADA MADRILEÑA. PLATOS BIEN RESUELTOS Y AMBIENTAZO

MEDEA





LA COCINA DE SAN ANTON

Carlos Oyarbide/ Madrid

Una experiencia gastronómica de lo más sofisticada. Desde su bar-sala de estar en la entrada hasta su cocina de temporada. La menestra es simplemente excelente; los pescados, frescos y perfectos de punto, y las carnes, deliciosas. Los postres son el colofón celestial definitivo. Solo si aprecias la buena cocina. *Villanueva, 21. Tel. 915 776 926.*

Tori-key/ Madrid

Un japonés diferente que va más allá del *sushi*. ¿Ejemplos? El pepino roto (macerado con aceite de soja y de sésamo), el pollo *nanban* (contramuslo de pollo con ajo, jengibre, soja, sake, rebozado en huevo y fécula de patata y luego frito) y (en la imagen) el paté de hígado con toques de verdura, sake, *dashi*, jengibre y *mirin*. *Pza. del Descubridor Diego de Ordás, 2. Tel. 914 388 670.*

La Cocina de San Antón/ Madrid

El restaurante-terracea ubicado en la azotea del mercado homónimo estrena nueva imagen, con un estilo muy tropical. La cocina mantiene sus famosas carnes y platos andaluces, pero suma otros de corte internacional como el *pad thai* de langostino, ceviche ecuatoriano de lubina o los *bao* de pato Pekin. *Augusto Figueroa, 24. Tel. 913 300 294.*

NUEVA

Reduce aún más
tu colesterol
desayunando con:

Flora ProActiv Plus Oliva



Plus OLIVA

+ Esteroles
vegetales

+ Reducción



Elaborada con aceite de Oliva

Descubre la nueva imagen y elige la que más te guste para tu delicioso desayuno:



Flora Proactiv Original



Flora Proactiv Sabor Mantequilla



Flora Proactiv Plus Oliva

* Estudios científicos. Para demostrarlo se utilizó el aceite de oliva virgen extra de España. Cada ración (10g) de Flora ProActiv Plus Oliva contiene 0,54g de esteroles vegetales. 3 raciones completas (30g) de Flora ProActiv Plus Oliva reducen el colesterol total en un 10% (de 170 mg a 153 mg) en 4 semanas. Cada ración (10g) de Flora ProActiv Original contiene 0,54g de esteroles vegetales. 3 raciones completas (30g) de Flora ProActiv Original reducen el colesterol total en un 10% (de 170 mg a 153 mg) en 4 semanas. Cada ración (10g) de Flora ProActiv Sabor Mantequilla contiene 0,54g de esteroles vegetales. 3 raciones completas (30g) de Flora ProActiv Sabor Mantequilla reducen el colesterol total en un 10% (de 170 mg a 153 mg) en 4 semanas.