

B & CLASS

BUSINESS & CLASS

MARZIO VILLA

Presidente & CEO
de Cuervo y Sobrinos

“El lujo tiene que ser
una actitud cultural”

SHANGHÁI

De pueblo pesquero
a la estratosfera

PORSCHE PANAMERA 4 E-HYBRID

La fábula del botón mágico

GLENMORANGIE HOUSE

Un refugio de lujo en las
highlands escocesas

P.V.P. España 3 €

ISSN 1697-2627



9 771697 262002

COQUE MADRID

De Humanes al corazón de la capital

El mítico restaurante de la familia Sandoval en Humanes cambia de escenario para crecer... a lo grande. El que fuese antiguo local de la conocida discoteca Archy, en el barrio de Chamberí, sirve ahora de escenario de lujo para una de las aperturas gastronómicas más relevantes de los últimos años en la capital.

El nuevo Coque trae al corazón de Madrid la experiencia única que los hermanos Sandoval llevan soñando durante años. Con una lujosa decoración y disposición pensada para el disfrute del comensal, el espacio de 1100 m² invita a una experiencia gastronómica única, a través de cuatro espacios: coctelería, bodega, cocina y sala. Bajo la genial batuta del maestro de sala, Diego, allí se compone una fascinante melodía sensorial que suena al ritmo de la creativa cocina de Mario, armonizada por Rafael con más de 3000 referencias que descansan en un auténtico "coliseo del vino embotellado".

Marqués de Riscal, 11. Madrid
www.restaurantecoque.com



MUÑAGORRI

Cocina de elegante informalidad



Un restaurante de cocina clásica e inspiración vasca, adaptada a los gustos actuales. Eso es lo que ofrece el proyecto del conocido restaurador Pedro Muñagorri en el barrio de Salamanca madrileño.

Sobre la base del producto de temporada, las elaboraciones clásicas y un servicio cercano y atento, Muñagorri añade pinceladas de los requisitos para triunfar en el escena gastronómica actual de la capital: la nomenclatura de gastro-bar, presentaciones de estética revisada, una bodega con agradables sorpresas para todos los bolsillos, una buena oferta de espirituosos y un local de cuidado diseño.

En Muñagorri podemos así disfrutar de una elegante cena en su comedor, a base de entrantes para compartir, platos de cuchara, del mar y del campo; u optar por tomar el aperitivo o alargar un *afterwork* en su amplia zona de barra, un punto de encuentro de la buena mesa en versión *fast good*.

Pacilla, 56. Madrid
www.munagorrirestaurante.es

CHOW CHOW

Fusión japo-latina en Chamartín



La última incorporación a la "manada" del Grupo RanTanPlan invita a conocer exóticas culturas sin moverse del corazón del barrio de Chamartín. El nuevo Chow Chow ofrece una original propuesta de fusión japo-latina, que une la elegante y tradicional cocina japonesa con los sabores alegres y coloridos de la gastronomía peruana, mexicana, venezolana y brasileña.

El chef Álex Moranda propone una ecléctica carta con creativas propuestas como el *Tiradito de Wagyu con salsa de aji amarillo, camote y chips de ajo* o el *Billionaire Roll de cangrejo real, espárragos trigueros, wagyu A5 y láminas de oro*. También golosos postres como el helado de *kakigori*, que deja la lengua azul, y una excelente carta de vinos.

El local, con un salón principal y un invernadero japonés a la entrada, cuenta con una decoración inspirada en el país nipón y su minimalismo emocionante, con el protagonismo de elementos naturales como la madera, la piel o la piedra.

Av. Concha Espina, 55. Madrid

www.chowchowmadrid.com

JOHN BARRITA

El rey de los bocatas gourmet

El chef Javi Estévez es experto en poner al día las especialidades de la coquinaria madrileña más humildes, convirtiéndolas en bocados de alta cocina. Primero lo hizo con la casquería en su primer proyecto, La Tasquería. Ahora se ha empeñado en llevar los castizos bocadillos a una nueva dimensión en John Barrita, un bar que rinde culto al *slow finger food*.

El local respira un aire rústico-industrial, perfecto para compartir raciones y bocatas "de firma". El pan -elaborado diariamente en colaboración con la panadería artesanal La Panotheca- sirve de base para estos bocatas gourmet, que se presentan a bordo de menajes sorprendentes. Entre los más demandados, su *Barrita de carrillera de ternera guisada en su salsa demiglace, con cebolla encurtida, cilantro y mayonesa chipotle* o la *Focaccia prensada con sardina ahumada*.

Vallehermoso, 72. Madrid

www.johnbarrita.com



Cuaderno de GASTRO NOMIA

MAMÁ CHICÓ

La cocina casera más 'chic'

Recién aterrizado en la calle Recoletos, el nuevo restaurante Mamá Chicó presenta una propuesta gastronómica variada con claras influencias de la cocina tradicional italiana y argentina fusionadas con la tradición gallega. Es el proyecto de una familia con más de 30 años de experiencia en la elaboración de productos derivados de la harina. No es de extrañar que así de deliciosas sean sus pizzas y empanadas argentinas criollas. Pero también su pulpo de las Rías Baixas, su lasaña de rabo de toro o los tentadores postres y panes caseros de su pequeño obrador acristalado que preside el centro del espacio.

Bajo una agradable profusión de luz natural, flores y plantas frescas, elementos de hierro forjado y mesas de madera visiten su selvático salón principal, su reservado y su terraza cubierta, que se abre al exterior a través de grandes ventanales, creando una atmósfera de lo más afrancesada.

Recoletos, 10. Madrid
www.mamachico.com



LA HORA DEL VERMUT

El aperitivo más castizo estrena local en El Retiro



Tras su fructífera etapa en Platea, La Hora del Vermut se traslada al barrio de Ibiza con su objetivo de devolver al vermouth su protagonismo. Para ello, cuentan con más de 80 referencias de vermouths nacionales, además de dos italianas y una francesa, todas de renombre y de alta gama, con nombres y apellidos de grandes casas como Miró, Yzaguirre, Zarro, Canasta o Cruz Conde. Sabores particulares y combinaciones secretas de hierbas, raíces, cortezas y vinos, para disfrutar plenamente de esta tradicional bebida acompañada de una variada carta de tostas, tapas, pintxos y una selección de conservas, encurtidos y salazones, perfectos para acompañar el trago vermutero.

El local aúna la tradición de una taberna antigua con la modernidad de un espacio cosmopolita de decoración *vintage*, urbanita y canalla, que sirve de escenario ideal para disfrutar del vermuteo más *cool*.

Fernán González, 48. Madrid
www.lahoradelvermut.es