

MARZO 2018

# marie-claire

www.marie-claire.es

**RENUOVA  
TU NECESER**

CUADERNO  
DE TENDENCIAS

**+**  
PRIX DE  
BELLEZA 2018

*ESCÁPATE*  
*Planes de*  
*última hora*

**BUSINESS**

¿ES POSIBLE  
SER FELIZ EN  
EL TRABAJO?

EL FUTURO  
ESTÁ AQUÍ  
**GADGETS QUE  
CAMBIARÁN  
TU VIDA**

**EN LÍNEA CON  
GOOGLE**

GEMMA NIERGA  
ENTREVISTA A

**FUENCISLA  
CLEMARES**

*'Muchos hombres  
no entienden  
el estilo  
de dirección  
de las mujeres'*

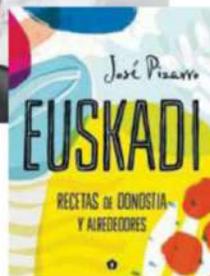


# Ganas de MODA

**92 PÁGINAS 306 LOOKS 252 PRENDAS**  
**LA SELECCIÓN DE LA TEMPORADA**



Pizarro y su libro de cocina vasca. Abajo, arroz de alcachofas y ceps y su local de Broadgate.



## GOD SAVE AL REY

Probablemente no habrás oído su nombre nunca, salvo que seas una *foodie* enciclopédica o vivas en Reino Unido. José Pizarro es a los británicos lo que José Andrés a los norteamericanos: un pope de la gastronomía española lejos de su tierra natal. En su caso se lo rifan desde la BBC o Channel 4 hasta los suplementos de fin de semana. Sus restaurantes José Tapas Bar, Pizarro Restaurant y José Pizarro Broadgate son una referencia en la ciudad del Támesis y sus libros, *Euskadi* o *Cataluña*, *best sellers* (en español los edita Cinco Tintas). Se declara fan del jamón: "Vendo varios centenares anualmente, en exclusiva con 5 Jotas". Cuando visita España lo verá en el riquísimo Mesón de Doña Filo (Colmenar del Arroyo, Madrid), donde comenzó su carrera y se le quiere como a un hijo. Sueña con tener una casa rural en su Extremadura natal "sin tanto lío de cocina: con un plato del día rico y, obviamente, desayunos caseros". El premiado *chef* encabeza la Semana Gastronómica de Extremadura en Londres (del 20 al 27 de marzo), colaborando con "Acción contra el Hambre". Más cerca, en Vitoria, participará en la V Edición del Miniature Pintxos Congress, que se celebrará del 8 al 14 de marzo.



# SEGUNDO PLATO

FLORECEN ESTA PRIMAVERA LOS NUEVOS CONCEPTOS, SECUELAS Y ALIANZAS. AQUÍ, LO MEJOR DE LA NUEVA TEMPORADA.

**Cotidiano / Sevilla**  
Javier Padura y Lucas Bernal, famosos por el Casa Alta de Tomares (Sevilla), llegan al centro con una fórmula de tapas actualizadas, como ensaladilla de gambones o *carpaccio* de novillo con *foie* y trufa. Todo en un espacio de cuidado diseño. *López de Arenas, 2. Tel. 955 225 182*

**Astrolabius / Madrid**  
Producto, tradición y el saber hacer del mítico restaurante Hevia se unen con Omar Malpartida (creador de Tiradito, /M y Chambí) en una cocina fresca, joven y peruana (como su autor). *Serrano, 118. Tel. 915 620 611*

**La Fábrica / Málaga**  
De la mano de Cruzcampo y el Grupo Premium llega este nuevo concepto que mezcla cocina y cervezas artesanas. Estas se fabrican en el propio local, y algunas cambiarán según la temporada. En pleno Soho malagueño. *Trinidad Grund, 29. Tel. 952 123 904*

**Taramara / Madrid**  
Los artifices de Latasia vuelven a sus raíces: base tradicional y fuerte arraigo español. El arroz meloso con panceta ibérica o la lasaña de pollo gallego en pepitoria son buenos ejemplos. Cuenta con carta de bar. *Avda. de los Arces, 11. Tel. 910 581 121*

**La Porcinería / Madrid**  
Su nombre lo dice todo: es el primer bistró dedicado al cerdo de la capital. Carnes y embutidos de Joselito con toques de cocinas del mundo. También platos "no porcinos". Un concepto muy logrado y diferente. *Lagasca, 103. Tel. 910 333 874*

**Kirikata / Madrid**  
El local que vio nacer Taberna Arzábal es el elegido por su equipo para reforzar y ampliar la cocina nipona de Kirikata. Estupendas brochetas cocinadas en su robata. Dos menús degustación "medium" o "large". *Doctor Castelo, 2. Tel. 914 358 829*

## MUÑAGORRI O EL PRODUCTO

Últimamente venimos oyendo demasiado, y de manera gratuita, aquello de "cocina de producto que tiene en cuenta el mercado y la temporada". Pues bien, la cocina de Pedro Muñagorri puede presumir de no haber prostituido la manida descripción. Antes de que cambie su carta, no te pierdas el pichón de Las Landas en dos cocciones, los calamares en su tinta con arroz blanco o su fabuloso "huevo en nido" (en la imagen). *Padilla, 56. Madrid. Tel. 914 014 741.*

