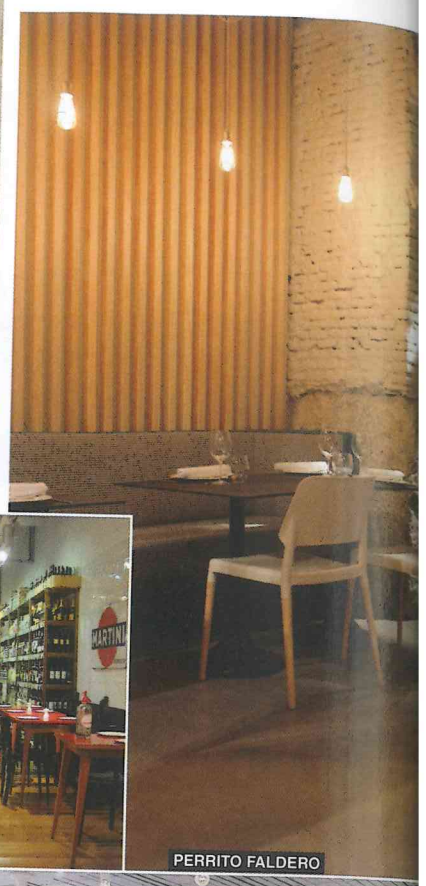
Escriben: I. MUÑOZ OZORES, P. VILLALOBOS y R. SANTA MARÍA

DABBAWALA



LA CUINA D'EN GARRIGA

PERRITO FALDERO

¿Dónde reservo?

Restaurantes en boca de todos para estar al día en Madrid y Barcelona. La página de estrenos está que arde.

De todo tipo y presupuesto, tienen en común su novedad y una ambientación perfecta. De Japón al Mediterráneo con cocina de autor.

MADRID

DAISAKU

ALMA JAPONESA

Todo en uno: un *sushi bar* delicioso, con ensaladas y *sushis* realizados al momento y unas *pancakes* de postre... ricas, ricas. Además, funciona como *take-away* y tiene un supermercado bien surtido. **(Martínez Campos, 42. Tel.: 917 024 169. Precio medio: 25 €).**

DABBAWALA

PARA DISFRUTONES

Materia prima de calidad con un giro creativo, en un local decorado con buen ojo (y humor *kitsch*). Te engancharán sus platos mediterráneos con influencia peruana, libanesa, mexicana... ideados por el chef Luca Rodi, bien viajado. Prueba sí o sí los *(buenisísimos)* Chipirones rellenos, mejillones, zanahoria y jamón Ibérico y las Alcachofas con cigalas y *velouté* de coliflor. Un *plus*: hay medias raciones y se permite el descorche. Irás y volverás. **(Españoleto, 10. Tel.: 915 932 278. Precio medio: 45 €).**

PERRITO FALDERO

EN EL SOHO MADRILEÑO

Recién llegado a Chueca, este restaurante es la nueva apuesta de Javier Muñoz-Calero (T.a.r.t.a.n.). Muy apetecible su decoración –paredes de ladrillo, madera y papel con fieltro de siluetas de perros–, su carta de vinos y el plato que da nombre al local: un *hot dog* especiado con cebolla crujiente, ketchup de curry... Si te va algo más *light*, pide Risotto de parmesano y trigueros. Y ponte guapa: hay ambiente. **(San Lorenzo, 9. Tel.: 913 190 697. Precio medio: 25-30 €).**

BARCELONA

TEN'S

TODO POR LA TAPA

Jordi Cruz se lanza por una carta de tapas como Patatas Bravas -con piel-, Calamares a la andaluza fritos en su justa medida y *delicatessen* como Ostras con nieve de manzana. **(Park Hotel Barcelona. Rec, 79. Tel.: 933 192 222. Precio medio: 30 €).**

MARITIM

POR LO ALTO

Localización inmejorable con vistas al mar y a los yates del puerto, interiorismo de Lázaro Rosa-Violán, servicio impecable... ¿Se puede pedir más? ¡Sí! Paella de pescado y marisco, Pulpo a la leña con patata o Langostinos de San Carlos. Para acompañar, el cóctel Blue Marítim. **(Moll d'Espanya, s/n. BARCELONA. Tel: 932 211 775. Precio medio: 35 €).**

MARITIM

LA CUINA D'EN GARRIGA

HASTA ARRIBA

Ferran Adrià y Carme Ruscalleda ya han descubierto que, aparte de una decoración impecable, tienda de menaje, productos frescos y comida para llevar, aquí sirven los mejores Huevos payés con patatas, *Steak Tartar* y Pastel de chocolate que te puedas imaginar, entre otras muchas especialidades. Merece la pena comprobarlo. **(Consell de Cent, 308. Tel.: 932 157 215. Precio medio: 25 €).**

IO

Aperturas estrella

- Dos nuevos hits sacuden Madrid: **M29,** el estreno del hotel Occidental Miguel Ángel, que nace con vocación de buen producto y muy fresco. **(Miguel Ángel, 29-31. Tel.: 914 420 022).**
- **IO,** el novísimo espacio de **Iñaki Oyarbide**, ha removido los cimientos del local ex-Príncipe de Viana. Hay cola para disfrutar con el interiorismo de **Ignacio García de Vinuesa**, y la carta con recetas tradicionales como las Croquetas o la Menestra, pero también aportaciones tan ricas como la Rosca de patata y huevo a baja temperatura. Abierto desde las 13:00, se pueden pedir medias raciones, preparan comida para llevar y también funciona como catering. **(Manuel de Falla, 5. Tel.: 91 344 0616. Desde 30 €).**