



Difusión:

Tirada:

Tarifa:



Fecha: 25.08.2012

Sección: PORTADA

Página:

NP 698 • 25 de agosto de 2012

mujerhoy.com

mujer hoy

MODA

El estilo vuelve con paso firme

*** PARALÍMPICAS
MÁS LEJOS,
MÁS FUERTES**

*** PORNO FEMENINO
¿UN CUENTO
DE HADAS PARA
ADULTAS?**

LA SERIE DEL VERANO

AMIGAS (yIII)

**Christina Onassis
y Henrietta Spencer,
lealtad más allá
de la infancia**



Difusión:

Tirada:

Tarifa: 4250



Fecha: 25.08.2012

Sección: VIVIR

Página: 45



vivir

COCINA, VIAJES, TECNOLOGÍA, DECORACIÓN, TENDENCIAS, RESTAURANTES, HOTELES. POR G. PARADELO

“Rentrée” gastronómica

- 1. Tradición mediterránea.** Un espacio dividido en dos plantas esconde la última apertura del grupo Andilana (www.andilana.com) en el madrileño barrio de Chamberí: La Caña. Nido de salmón relleno de langosta o milhojas de solomillo y foie, al mejor precio y en un escenario con esmerado interiorismo.
- 2. Cocina marinera.** Los pescados y los nuevos sabores del mar, como sus platos con placton, son el eje de la cocina del chef Ángel León en Aponiente (www.andilana.com), en el Puerto de Santa María. Su estrella, el arroz cremoso de microalgas.
- 3. Aires nuevos.** “Showcooking”, música, exposiciones y platos de autor son las claves de Seis Ocho (www.restauranteseisoch.es) en Madrid. No te pierdas el timbal de codorniz escabeçada.
- 4. Multidisciplinar.** Lavoca (www.lavoca.es) es la nueva aventura de Juanjo Canals en la capital, en la que, además de platos de lujo, se sirven pintxos y cuenta con un gin club con más de 50 ginebras.
- 5. Oriental exprés.** Cocina de Shangay con platos como el pepino de mar, en la oferta de El Bund (elbund.com) en Madrid.
- 6. Un oasis en el mar.** El Maritín (www.angrup.com) es el nuevo local de referencia en Barcelona si quieres comer un exquisito pescado a la leña. Además, su situación en el puerto, es perfecta.

¿Quieres saber más? Visita mujerhoy.com

