



APERTURA ESPERADA

CASA OZAMA (SEVILLA) Se ubica en una casona regionalista con impresionantes salones, terrazas y jardines para tapear, tomar una copa o cenar al fresco. Av. de la Borbolla, 59. Tel. 955 517 405

A la última

Saboreamos el verano con un recorrido por lo más selecto de la geografía peninsular. por **Álvaro Castro**

MORDISCO (BCN)
La incombustible Rosa Esteva sigue al frente del negocio. De la cocina parten clásicos renovados y *hits*, también para llevar y en Glovo. mordisco.com

AL FRESCO



H10 CUBIK (BARCELONA)
Este céntrico hotel, además de habitaciones cómodas y funcionales, ofrece una de las mejores terrazas de la ciudad. En Atik, tapas de autor, platos ligeros, vinos por copas y cócteles en la hamaca y al borde de su piscina con panorámica imperdible. h10hotels.com

DE TEMPORADA



OVILLO (MADRID)
Javier Muñoz-Calero borda la cocina de producto (arriba, su panaché de verduras, caldo de guisantes y yema de huevo campero) en un espacio industrial que también cuenta con bar, terraza y patio. *Pantoja, 8.* Tel. 917 373 390

MARIDAJE



EN CASA



ABANDA (MADRID)
Arroces que llegan a domicilio (Glovo, Just Eat y Uber Eats) en su propia paella, como este de zamburiñas, jamón y crema de ajo. Los hacen con arroz bomba Molino Roca. arroceriasabanda.es

GRUPO GALLETA (MADRID) La familia Fernández Rivera y el Grupo Galleta firman "la sobremesa perfecta": una copa de El Vínculo Crianza 2017 y una porción de su famosa tarta de queso con *coulis* de frutos rojos. elperroylagalleta.com



EL MUST

MANERO (MADRID) Tras su paso por Alicante, inaugura su esperada sucursal castiza. Su éxito ha sido apoteósico por la calidad de su oferta, servicio, atmósfera y hasta música. *Claudio Coello, 3. Tel. 965 144 444*



MOLINO DE ALCUNEZA (GUADALAJARA)

Dirigido por los encantadores hermanos Moreno, este premiado restaurante es el corazón del hotel homónimo. El lugar para desconectar disfrutando del patrimonio histórico y natural. Ojo a sus panes artesanos y desayunos caseros con vistas al cuidado jardín con piscina. *relaischateaux.com*

BARRACUDA MX (MADRID)

El homenaje de Roberto Ruiz al Pacífico. Platos, tostadas y cócteles que saben a vacaciones y buen rollo. En la foto, su versión de los tacos al pastor. *Valenzuela, 7. Tel. 911 088 999*

DE FIRMA



MUY DIVERTIDO



INCLAN (MADRID)

Además de la ecléctica decoración de este *brutal bar*, lo que más llama la atención es su vajilla, como este *panda bao*. *Álvarez Gato, 4. Tel. 910 238 038*



THE CIRCLE FOOD (MADRID)

Ingredientes ecológicos y de origen nacional en forma de boles, como su *Salmon Lover*. *thecirclefood.com*

MADAME BUTTERFLY (MADRID)

Cocina asiática con platos japoneses renovados en una atmósfera relajada pero muy *chic*. *Luchana, 13. Tel. 914 475 547*



OCULTO



BODEGA LOS SECRETOS (MADRID)

En la bodega más antigua de la ciudad. Sus mesas las separan naturalmente las cuevas que antes almacenaban ánforas de vino. *San Blas, 4. Tel. 914 290 396*



BELLO E BBUONO (MADRID)

Cocina contemporánea italiana con esencia napolitana. Su chef Carmine Bavuso se encarga de pastas, pizzas y platos sorprendentes como sus *capesante* (vieiras). *Pza. Chamberí, 10. Tel. 914 452 499*