

# PREPARA tu agenda

Ampliamos nuestra **ruta foodie** con algunos de los **locales + trendy del momento**. En ellos comer es toda una experiencia.

## Mercado de Correos de Murcia *Un concepto global con una propuesta muy local*

Situado en el casco histórico, en el antiguo edificio de Correos de la ciudad, este renovado espacio gastronómico se ha convertido en un punto de encuentro ineludible en Murcia capital, especialmente a la hora del aperitivo y del tardeo, y en un escaparate del mejor producto y de la tradición culinaria de la región.

Con 13 puestos operados 100% por proveedores murcianos, este proyecto de Grupo Orenes es un espacio cosmopolita que, sin embargo, ha sido creado para poner en valor la idiosincrasia culinaria local con una oferta asentada en el recetario y la despensa murcianos, así como para recuperar y devolver a la vida uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad.

La actividad principal del Mercado se desarrolla en la planta baja donde se encuentran los 14 puestos gastronómicos (12 de comida, una bodega-vinoteca y una nueva tienda) y un área central de mesas altas con servicio en mesa. Las plantas superiores están destinadas a la organización de eventos privados y citas culturales y sociales, mientras que el invernadero del fondo, en principio dirigido al tardeo, sirve ahora también comidas.



## La experiencia Salvaje llega a Barcelona *Rompedor, sofisticado y muy divertido*

Salvaje aterriza en Barcelona con una propuesta gastronómica de fusión nunca antes vista en la ciudad. Capitanado por el chef Fermin Azkue, está llamado a convertirse en visita obligada para los amantes de la cocina, pero sobre todo para los comensales que quieran disfrutar de una experiencia global.

El concepto de Salvaje aún una comida exquisita, un diseño único con una arquitectura icónica, una gran propuesta de cócteles y una materia prima de calidad para crear una experiencia sensorial que va más allá de sus platos.

Salvaje no puede explicarse sin tener en cuenta el ambiente que en él se crea y que es verdaderamente único. Divertido, excéntrico y animado con música y performances en directo. Las actuaciones de La Troop proponen un recorrido por el mundo, desde África hasta Asia, pasando por Brasil para crear un ambiente muy festivo.

## Zoko Valdemarín *El restaurante gamberro que Madrid necesita*

Grupo Zoko, formado por el hostelero Peter Alexander, el chef Javi Álvarez, el periodista Jon Sistiaga y el dibujante Mikel Urmeneta, inaugura un nuevo restaurante en Valdemarín con el que seguir agitando el panorama sociocultural madrileño a través de un ambiente irreverente y roquero, un look de garaje y una cocina viajera y sin corsés que gira en torno al atún rojo de almadraba, procedente de Zahara de los Atunes, Conil y Tarifa, y que incluye algunas de sus especialidades más icónicas -como la *Pornografía de atún* o los *Tacos de camarón*-.

La *barmaid* Nagore Arregui dirige este espacio, que cuenta con capacidad para 130 comensales, con carta de coctelería y una decoración rompedora en la que destacan dos grandes murales realizados por el propio Urmeneta en colaboración con el presentador Andreu Buenafuente y la artista Claudia Stilianopoulos.



## Meridional Sevilla *Cocina intuitiva y equilibrada en un ambiente de estética minimalista*

Meridional estrena propuesta gastronómica y estética del local. El restaurante sevillano se reinventa para ser el lugar de moda en el que confluyen el deleite gastronómico y la celebración del reencuentro en torno a una mesa. Además, su barra se reconvierte para acoger a quienes quieran ir solo a disfrutar de su extensa carta de vinos, en un ambiente más típico del sur.

El hostelero sevillano David Pareja y su equipo abren de nuevo las puertas de este singular restaurante, dando un audaz giro a su planteamiento inicial. Se mantiene la mirada al sur, expresada en la temporalidad y los productos de cercanía; y se actualiza la experiencia para convertirse en una referencia de la capital andaluza. Meridional busca plasmar su particular visión de la cocina de autor en una carta que mezcla el mejor producto local con una técnica inspirada en la nueva gastronomía nórdica. Así, su propuesta se centra en la pureza mediante la utilización de los alimentos sin ingredientes artificiales, elaborados de forma sencilla y cuidada. Un menú equilibrado y saludable que se complementa con una bodega de más de 300 referencias de las que el 70% son vinos naturales.



## Vudú *El nuevo referente de la noche Marbellí*

En los últimos años, la ciudad de Marbella ha experimentado todo un renacer sorprendiendo a todos con ese espíritu cosmopolita que tan bien la define. En su ruta de lugares de visita obligada se encuentra Vudú Marbella, un local ubicado en Puerto Banús que apuesta por un concepto que aúna ocio y gastronomía en un espacio con dos ambientes, sala y terraza.

Cada tarde al abrir sus puertas, a las 20.00h, sus visitantes pueden disfrutar de una experiencia única basada en una propuesta culinaria muy cuidada sin renunciar a la diversión, gracias a una completa programación de actuaciones en directo y DJ's de primer nivel.

Su cocina confía en el producto de calidad como base para desarrollar creaciones de carácter internacional, pero con identidad propia. Entre ellas, destacan sus dos especialidades: Bitcoin Wagyu, chuletón a la parrilla aromatizado con hierbas y envuelto en finas láminas de oro de 24K, y el Pato Cha-Siu, magret laminado con berenjena asada aliñada con salsa cha-siu.







## Alma Eat is Life

### ***Gastronomía saludable en un enclave privilegiado***

Si hay un destino inquieto en el mundo, ese es Ibiza. La isla de los sueños, la libertad y la esperanza, despierta de su letargo con la llegada del verano, dando la oportunidad al viajero de sumar recuerdos bañados por el turquesa de sus aguas. Un magnetismo que está presente en Alma Eat is Life, en la cala de Port des Torrent. Un lugar en el que reconectar con el mediterráneo mediante un estilo de vida basado en una alimentación saludable. Un espacio donde sabor y salud se encuentran gracias a una carta en la que priman los productos locales y ecológicos.

Combinando proteína, cereal y vegetales con *superfoods*, ninguno de los platos dejará indiferente a un comensal que busca disfrutar cuidándose. A esta oferta se suma una cuidada propuesta de cócteles y *smoothies* sin alcohol, elaborados al momento con ricas frutas de temporada.

## Casa Ozama

### ***Un espacio foodie en una villa de 1912***

Casa Ozama acaba de inaugurarse con mucho poderío en Sevilla. Más de 800 m2 de jardín salpicados de imponentes palmeras centenarias y cargado de sabor andaluz. Lo que fuera la conocida Villa Ozama (residencia particular construida en 1912 junto al Parque de María Luisa) es un claro ejemplo del modernismo y regionalismo de la zona.

En el luminoso interior -con más de 550 m distribuidos en 4 plantas- se han respetado todos los elementos originales del edificio, destacando los ventanales y las majestuosas escaleras. Casa Ozama cuenta con zonas de extensas barras, bares canallas, elegantes salones, comedores más informales y rincones escondidos para tomarse una copa. El interiorismo de Persevera Producciones rescata y actualiza el glamour de la época con suntuosos tejidos, estampados florales, papeles pintados, materiales nobles, mobiliario contemporáneo... que se mezclan con piezas especiales rescatadas de anticuarios y algunos golpes de humor.

Su carta se centra en platos a la parrilla y arroces. Tampoco falta el tapeo para compartir, con platos como *Ensaladilla rusa de langostinos*, *Ostras de la Bretaña francesa al natural*, *Croquetas de cecina de León*, *Minibrioche de cocktail de gambas blancas* o *Cazuela de albóndigas de choco con picada de azafrán*.



## Gran Hotel Casino Extremadura

### ***Gastronomía con el sello de Nazario Cano***

A orillas del Guadiana, el complejo Gran Hotel Casino Extremadura -el único 5 estrellas de Badajoz- acoge el restaurante Mirador del Guadiana, un homenaje al producto de cercanía y de temporada con una carta diseñada por el chef alicantino Nazario Cano, reconocido con una estrella Michelin y un Sol Repsol.

Ubicado en la tercera planta y decorado con sencillez, el restaurante ofrece unas fantásticas vistas del río y del casco histórico de la ciudad; un escenario idóneo para sumergirse en la gastronomía regional extremeña puesta al día y ejecutada por el jefe de cocina Francisco Gil.

