restaurantes con LUZ NUEVA

Hemos encontrado una selección de nuevos locales con un sobresaliente en el tratamiento de la luz, íntima, tenue y cómplice. ¿Su oferta gastronómica? También brillante. Apunta.

Realización y texto: **Beatriz Fabián**

ABRASSAME: ¡OLÉ!

Bajo la cúpula del Centro Comercial Las Arenas –antigua plaza de toros– se esconde este restaurante proyectado por el diseñador Manel Ybargüengoitia. Puedes elegir cinco ambientes: *showcooking* bar, comedor central –en la imagen–, bodega, dos salones privados y terraza. Todo, bajo la batuta del chef Philip Bonastre y su ayudante Xavi Serrano. *Gran Vía de les Corts Catalanes, 357-385. Barcelona. Tel.: 934 255 491. www.abrassame.com*

MAMA SHELTER, ESTAMBUL *COOL*

Los fundadores de la cadena de hoteles Mama Shelter –el primer local lo abrieron en París en 2008– se fijaron en el multicultural barrio de Beyoglu en la ciudad turca para levantar este nuevo establecimiento ideado por Philippe Starck. En el restaurante ha puesto en escena notas lúdicas y sacadas de contexto, como las luces a base de flotadores infantiles ensartados. Los platos, un *mix* de cocina local y francesa, son obra de Alain Senderens y Jérôme Banctel. Imprescindible: la terraza panorámica con las mezquitas a tus pies. *Istiklal Caddesi, 50-54. Estambul (Turquía). www.mamashelter.com*

LA POLPA, CÁLIDA Y CERCANA

Aire de antiguo ultramarinos, vitrinas de madera tallada, porcelana blanca, frascas de aceite, un acogedor suelo de madera y la más cuidada iluminación –oculta y cálida–. Este estilo envuelto de nostalgia lo firma Lázaro Rosa-Violán en La Polpa, un local en pleno Eixample que renueva su apuesta gastro con una carta sostenible. A saber: carne certificada gerundense 100%, pescados de la lonja, y verduras y frutas sembradas a menos de 100 km a la redonda. Un plus: menú diario a 10 €. *Enrique Granados, 69. Barcelona. Teléfono: 933 236 308. www.grupandilana.com*

ELEGANTE SANDÓ

Lámparas de MacMaster Design, pilares en cristal negro, madera de roble, y telas de Nobilis y Dedar componen el cóctel creado por la decoradora Aurora Monasterio en el restaurante y en la barra del clásico Sandó. La carta, dirigida por Arzak –*gildas,* pastel de cabrarroca con *kataifi,* mousse de *arraitxiki*–, es todo un lujo. *Hotel Mercure. Pl. de Santo Domingo, 13. Madrid. Tel.: 915 479 911. restaurantesando.es*

Fotos: Fernando Alda

CENTRAL BAR, TAPEO DE MERCADO

El proyecto decorativo de Francesc Rifé ha unido pasado y presente en el local que el cocinero Ricard Camarena ha abierto en el Mercado Central de Valencia. Paredes y barra están revestidas de cerámica, con cuya textura ha creado mágicos efectos luz-sombra. Así, hay superficies sólidas y celosías en negro brillo, y tramos en terracota mate salpicados de piezas colocadas al revés para mostrar su cara irregular. Según Rifé, «este material es un paralelismo con la cocina de Ricard Camarena, que destaca por el uso de materias primas sencillas y de calidad». La propuesta gastro es kilómetro cero. *Mercado Central. Valencia. Tel.: 963 829 223. www.centralbar.es*

CAFÉ & TAPAS: UN OASIS URBANO

La interiorista y el arquitecto Cuca y Carlos García Lorente firman este local, a medio camino entre terraza e invernadero. Atrae por su carácter abierto, que recuerda a los cafés centroeuropeos y, también, por la estética industrial al modo de los *lofts* neoyorquinos –tubos de climatización a la vista, hormigón pulido, lámparas de tambor...– y, sobre todo, la acogedora iluminación de linestras de LED camufladas entre el verdor de las plantas. Especialmente llamativo es el efecto de las "alfombras" cerámicas realizadas con la colección que Francisco Segarra –suyo es casi todo el mobiliario– ha creado para la firma Peronda.
Montera, 10. Madrid. Tel.: 915 326 151. www.cafeandte.com

TOTO, MIL Y UNA LÁMPARAS

El interiorista Lázaro Rosa-Violán ha vuelto a dar en la diana con Toto, un italiano cuyos ambientes demoledoramente *cool* están envueltos por la luz cálida y cuidada de tulipas y globos de cristal de lo más *vintage,* trufados con juegos decorativos *black & white*, mesas y sillas recuperadas tipo *bistrot,* y espejos envejecidos, barra de mármol blanquísimo y cocina a la vista. *Valencia, 246. Barcelona. Tel.: 934 676 729. www.ilovetoto.es*

EN EL MUSEO DEL TRAJE

El café de la madrileña Plaza de Oriente tiene su homónimo en el edificio del Museo del Traje –obra de López de Asiaín y Díaz Domínguez, Premio Nacional de Arquitectura 1969–. El austero interiorismo –destacan las sillas Mackintosh– rinde homenaje al espectacular jardín, con una de las fuentes más grandes de la ciudad. La cocina vasca actualizada la firma Roberto Hierro. Un plus: la expo *La moda Imposible* (hasta el 16 de junio). *Av. Juan de Herrera, 2. Madrid Tel.: 915 502 055. grupolezama.es*

PARRILLA DEL MAGO: ¡ABRACADABRA!

Carlos Mayoral es el autor del interiorismo de este nuevo local del Grupo Oter. Parrilla del Mago –situado junto al exitoso El Barril de las Letras– mantiene la estructura original del edificio, con sus columnas de hierro acompañadas de acabados *vintage* e industriales. El mobiliario es reciclado y de la pared principal cuelgan palés con reproducciones de cabezas de vaca. Al frente de la parrilla, el "mago" es el argentino Luca Rodríguez, que prepara, sobre todo, carne de cerdo, cordero o vaca *roxa* de los montes de Somiedo, pero también verduras y pescado del día.
San Agustín, 13. Madrid. Tel.: 911 863 626. www.grupo-oter.net

Fotos: Fernando Alda

LA BUTIQ: CORAZÓN DORADO

El estudio de interiorismo de Isabel López Vilalta ha creado este bar en lo que antes era una tienda de ropa –de ahí el nombre–. El mostrador, forrado de latón, brilla con luz propia y es el centro neurálgico, a medio camino entre las dos fachadas acristaladas: una da paso a la terraza *chill out* y la otra, al espacio porticado destinado a comidas. La lámpara central –un diseño para este local que se camufla con el techo negro– pone en valor la sutil iluminación del conjunto, a base de haces indirectos.
Plaza de la Moraleja, s/n. Alcobendas (Madrid). Teléfono: 912 796 763.

MERCAT, HOMENAJE A LA BOQUERÍA

Para el dueño de este local, Bert van der Leden, el ambiente de los mercados españoles es único, en especial el de La Boquería de Barcelona. IQ Creative y el estudio de arquitectura Concrete han trasladado ese espíritu a un edificio industrial de Amsterdam. A los fogones de este Mercat holandés, el chef Juan Lanzas Huitinga prepara una carta tan infinita y castiza como lo es su horario.
Oostelijke Handelskade, 4. Amsterdam. www.mercat.nl

PONTEAREAS CAMBIA EL LOOK

Cálidos dorados, celosías que tamizan la luz, papeles pintados de Osborne & Little, lámparas *Non Random* de Moooi... El mítico restaurante de alta cocina gallega celebra sus 30 años con aires totalmente novedosos. El artífice, Agustín Granell, que ha ideado, además, una zona de mesas altas para tomar tapas y raciones, también actualizadas por el chef Manuel Núñez.
Claudio Coello, 96. Madrid. Tel.: 915 755 873. www.grupoportonovo.es

TERRAZA A LA ESPAÑOLA EN LONDRES

Proyectada por el interiorista Lázaro Rosa-Violán, esta terraza abre bajo la batuta del asturiano Nacho Manzano –dos estrellas Michelin–, socio y chef ejecutivo de Ibérica Food & Culture. Concebido como espacio independiente del restaurante Ibérica Wharf, es un paraíso en calma donde degustar tapas frías y calientes regadas con vinos y cavas españoles. El decorador ha empleado un luminoso mosaico para revestir la barra, en cuyos tonos se ha inspirado para elegir las telas de los asientos. Mientras, Manzano aplica lo mejor de la gastronomía tradicional.
12, Cabot Square. Londres. www.ibericalondon.co.uk

COMFORT FOOD DE RAMÓN FREIXA

En Ávalon, el dos estrellas Michelin Ramón Freixa pone en práctica este concepto culinario basado en recetas familiares trasladadas a una carta con ensaladas, cocas, canelones al estilo de la casa Freixa –con bechamel ligera y queso Idiazábal–, butifarras de carne magra Duroc, hamburguesas de ternera ripollesa... Las puedes disfrutar en ambientes relajantes, de luz tenue, tapicerías en tonos naturales y guiños *vintage*.
Via Laietana, 30. Barcelona. Tel.: 932 957 900. www.avalonrestaurant.es

LOS HERMANOS ROCA EN EL HOTEL OMM

Al cumplir su décimo aniversario, este establecimiento amplía su oferta gastro con el renovado restaurante Roca Moo –una estrella Michelin– y el nuevo Roca Bar, una apuesta de los maestros Joan, Josep y Jordi Roca. El interiorismo, dominado por el dramatismo en la luz y una estantería abierta que divide ambos espacios, es obra de la decoradora Sandra Tarruella.
Roselló, 265. Barcelona. Tel.: 934 454 000. www.hotelomm.es

Foto: Olga Planas