

Medio: Revista

Sección: Guía restaurantes

Espacio: 121 cm²

COCINA MÍA

Agosto – Septiembre 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario:



Guía **restaurantes**



Espai Fortuny

La carta del restaurante gastronómico del complejo La Boella siempre se ha basado en la despensa de la tierra y en los productos de temporada, pero a partir de este verano, verduras, frutas y hortalizas serán totalmente frescas porque se cultivarán en el huerto propio. Manuel Ramírez -su chef- ha diseñado

unas originales y creativas propuestas mediterráneas para degustar en un marco incomparable: una masía del siglo XII que cuenta además con un precioso jardín privado. **Dónde:** Autovía Reus-Tarragona km 12. La Canonja (Tarragona). Telf. 977 77 5 15. Menú Elixir Dorado: 60 €; Menú degustación: 65 €.



Comida tradicional o vanguardista, sabores de todo el mundo. Nuestra oferta gastronómica pretende satisfacer los sentidos y gozar de las mejores cocinas.

La buena mesa

Cenador de Amós

Posiblemente haya salido en estas páginas alguna que otra vez, pero es que nos encandila el acogedor ambiente de esta casa palacio del XVIII, que cuenta con un encantador patio-jardín para tomar el aperitivo o las copas de la sobremesa. De puertas adentro, Jesús Sánchez sigue manteniendo esa estrella Michelin que ganó hace 15 años con una cocina en la que convive la tradición con las elaboraciones de autor; en la que se mima la materia prima para que disfrutemos en la mesa de una auténtica fiesta para los sentidos.

Dónde: Plaza del Sol, s/n. Villaverde de los Pontones. Cantabria. Telf. 942 50 82 43. Precio medio: 65 €.



Kabuki Abama

Es filial del popular y homónimo restaurante de Madrid (considerado por muchos el mejor restaurante japonés de España). El magistral Ricardo Sanz diseñó la carta del Abama en la línea del restaurante madrileño pero incluyó pescados e ingredientes autóctonos para realizar una cocina de fusión en la que se mezclan las técnicas y los platos japoneses con los sabores de los ingredientes canarios. Todo un alarde de sabiduría culinaria.

Dónde: Hotel Abama Guía de Isora Tenerife. Telf. 922 12 60 00. Precio: 50-60 €.



Piú di Prima

El famoso restaurante italiano de Madrid cambia de propietarios. Gianluca Faveiro y su mujer -Ana Sánchez- abandonan Menorca, donde tienen Il Porto 225, para tomar las riendas de Piú Di Prima con un objetivo: convertirlo en el estandarte de una cocina italiana auténtica y de calidad. Para conseguirlo se han rodeado de un buen equipo de profesionales y se abastecen de materias primas llegadas directamente desde Italia. Pastas preparadas diariamente a mano e interesantes referencias de vinos italianos. **Dónde:** Hortaleza, 100. Madrid. Tel. 913 08 33 72. Precio medio: 50 €.



La Cabilda

Quizá no sea un local gastronómico de lujo, pero en este restaurante de la sierra Norte madrileña la relación calidad precio es excepcional. Un sitio agradable para ir a cenar a la carta con los amigos o comer unas buenas raciones en familia. Cocina de mercado con una oferta

culinaria sencilla, exenta de artificios, en la que se cuida el producto. Y, además, en verano se puede disfrutar de una agradable terraza **Dónde:** Frontera, 10. Hoyo de Manzanares (Madrid) Telf. 918 56 98 19. Precio medio: 30-40 €. Menú degustación fin de semana: 22 €.



Hakkasan

Su renovada terraza es una de las más animadas de La Moraleja. La carta está especializada en cocina china, japonesa y peruana, así que puedes probar recetas de las distintas gastronomías a tu elección (no te pierdas el *sushi* de langostino con esencia de hierbabuena envuelto

en alga blanca, el pato *cheaper* o el ceviche de mero). Además, este verano estrena el Menú Burbujas (75 €), una atractiva selección de platos maridados con diferentes champanes. **Dónde:** Estafeta, 2. La Moraleja. Madrid. Telf. 916 25 00 72. Precio medio: 40 €.



Miyama

Tras el éxito de la casa madre de Flor Baja, un nuevo Miyama irrumpe en el panorama gastronómico madrileño. Y bienvenido sea, porque lo que allí se ofrece es una genuina cocina japonesa de calidad y algunas especialidades muy poco usuales en España, como el aromático *chawanmushi*, el salteado de setas japonesas, o la *kawara soba*. Para los trasgresores, el *Sushi New Style* (*makis* y *nigiris* con ingredientes ajenos a la tradición nipona pero que día a día captan más adeptos y se están poniendo de moda en las grandes capitales del mundo). **Dónde:** Pº de la Castellana, 45. Madrid. Telf. 913 910 026. Precio medio: 30-40 €. Menú: 19 €.

Textos: Marisol Sánchez-Herrera. Fotos: A.M.