

LO ÚLTIMO

CARAY MADRID

El nuevo must de la capital

Sin duda, la apertura gastronómica que más está dando que hablar. Caray Madrid es el lugar donde ver a gente muy conocida del mundo empresarial, el diseño, el periodismo... y, sobre todo, donde comer bien, ya que estamos hablando de la nueva propuesta de un veterano conocido de la cocina madrileña, Miguel Ángel Román, propietario y cocinero de La Montería.

Junto a la Plaza de Colón, en la misma esquina del hotel Gran Meliá Fénix, el local sorprende nada más traspasar sus puertas, gracias a una original decoración del interiorista Lorenzo Castillo. Todo en delicados tonos verde esmeralda, negro y oro, en contraste con mármoles, maderas finas, latón dorado, terciopelos en distintas texturas y cuero natural, junto a piezas de arte, grabados del XVII, fotos de la España de los años 20, y una impresionante barra central ovalada de malaquita rusa llena de promesas de buenos momentos en torno a cócteles y combinados, que completa un fabuloso escenario en el más sofisticado y cosmopolita ambiente.

Y en los fogones, una deliciosa carta con elegantes propuestas donde prima el producto de calidad y se aprecia el gusto por el detalle, particularmente en los platos de caza, especialidad de la casa. Además de una cuidadísima selección de vinos. Difícil pedir más...

Heramosilla, 2. Madrid / 91 485 78 01 / www.caraymadrid.com



BEKER6

Una vuelta a los clásicos con estilo

En el local que ocupaba el desaparecido Laray, encontramos una apuesta gastronómica muy original y tentadora. Se trata del nuevo Beker6, un restaurante con alma de clásico, que basa su propuesta en una cocina sencilla con algún toque exótico, un servicio exquisito y atento, y un espacio con estilo.

Lo primero que llama la atención es el buen gusto en su decoración, con láminas de Pullman Gallery que evocan a la Riviera francesa y dotan de personalidad a un local de ambiente acogedor, en cálidos tonos azules y verdes marinos.

Allí encontramos a un público muy heterogéneo, donde abunda el perfil sibarita, clásico y exigente del barrio de Salamanca, que apuesta por la cocina de mercado tradicional con un toque innovador. En este caso, el toque armenio, que se hace evidente desde en su gran variedad de panes y aceite de oliva, hasta en deliciosos platos como la hamburguesa picada en casa y bañada en cerveza negra, el exótico curry rojo de pescado blanco y almejas con arroz de jazmín o la tarta de limón casera. Y con el café, no faltan los mignardises y pastelitos de miel.

Para los amantes del 'brunch', además, los domingos y festivos ofrecen uno de los más completos de Madrid.

Hermanos Bécquer, 6. Madrid / 91 173 43 97 / www.beker6.com



FOX COOK & SOUND

Restaurante y copas en el ambiente más 'cool'

El mejor local de Madrid, una impecable decoración, una carta estudiada pero asequible, y un ambiente divertido para dar el pase a la noche... El nuevo Fox Cook & Sound posee todos los elementos para consolidarse, por mucho tiempo, como el 'must go' de de la capital.

Fantásticamente decorado, recrea un acogedor hogar con diferentes ambientes: reservados polivalentes, VIP Room, zona de restaurante y bar de copas. Todos ellos integrados en un ecléctico espacio que evoca al mismo tiempo paraísos exóticos o el más refinado estilo neoyorquino.

Propone una cocina mediterránea con detalles creativos, cuyas moderadas pretensiones se adaptan perfectamente al gusto de los 'foodies' más activos e inquietos. Los amantes del sushi encuentran también en Fox su segunda casa, ya que desde su immaculada barra de 'showcooking' se plantea una reinterpretación de los básicos que causa sensación.

Abierto de 12 de la mañana a 2 de la madrugada, en la casa de Fox se vive de día y de noche. Así, tras la cena, el local se convierte en un cosmopolita club al ritmo de la mejor música.

Fernández de la Hoz, 66. Madrid / 91 399 02 53 / www.restaurantefox.com



DESENCAJA

Para dejarse sorprender

Un restaurante sencillo en cuanto a ornamentos - con un acogedor salón con plantas aromáticas, germinados y, por supuesto, cajas como decoración - que se centra en el interior, es decir, en los fogones... donde Iván Sáez 'desencaja' con una cocina de mercado que deja ver lo mejor de su paso por restaurantes de renombre, la mayoría de ellos con estrella Michelin, tanto de Francia, como del País Vasco y de Madrid, donde lleva conquistando diez años.

Es decir, Sáez ofrece aquí sus clásicos, pero con una clara evolución y unos toques personales más acertados que nunca. Aunque Desencaja no tiene carta, así que, para descubrir las propuestas del chef hay embarcarse en los particulares viajes que propone con sus diferentes cajas sorpresa. La oferta se complementa con una cuidada carta de vinos con más de 15 referencias por copas, perfectas para maridar los menús. Así que, cinturones abrochados y a disfrutar de esta viaje a través de los sentidos...

Paseo de la Habana, 84. Madrid / 91 457 56 68 / www.dsncaja.com



CELLINI DATE

Cellini

EL RELOJ CLÁSICO SEGÚN ROLEX

ROLEX PRESENTA LA NUEVA COLECCIÓN CELLINI, CELEBRACIÓN CONTEMPORÁNEA DEL CLASICISMO Y LA ELEGANCIA ETERNA DE LOS RELOJES TRADICIONALES. COMPUESTA POR DOCE MODELOS DE INSPIRACIÓN CLÁSICA, ESTA NUEVA COLECCIÓN COMBINA LO MEJOR DEL SAVOIR-FAIRE Y LAS EXIGENCIAS DE PERFECCIÓN DE ROLEX CON UN ENFOQUE QUE MAGNIFICA LA HERENCIA RELOJERA EN SU FORMA MÁS ATEMPORAL.



PERODRI

JOYEROS

Serrano, 17. MADRID. Tel. 91 578 31 40
BILBAO · BURGOS · LEÓN · MADRID



ROLEX

91

B & CLASS

BUSINESS & CLASS

Giovanna
VITELLI

"Mi obligación es llevar al Grupo
Azimut Benetti hacia adelante"

Relojes JOYA

El lujo de medir
el tiempo en destellos

BUSINESS & CLASS



**BENTLEY &
MASERATI**

The Good Life y La Dolce Vita