



Cenas Adivina, tertulias gastronómicas en casas particulares.

TODA UNA EXPERIENCIA

UNA TERTULIA GASTRONÓMICA, UNA CENA SORPRESA Y CLANDESTINA O LA DEGUSTACIÓN DE PLATOS HISTÓRICOS: **ESTIMULA TUS SENTIDOS CON ESTAS ORIGINALES PROPUESTAS.**

POR ISABEL LOSCERTALES

CENAS ADIVINA **Madrid**

Un experto y unos pocos invitados comparten experiencias y opiniones alrededor de una mesa en una casa particular. Es la original iniciativa de Silvia Moreno, que, ávida de aprender y excelente anfitriona, se decidió a organizar estas experiencias en su casa o en otras. En su agenda de noviembre: "Disfrutar el arte", por la pintora Marta de la Rocha, o "Desarrollarse en la gran empresa", con la directora de Ikea España, Antonella Pucarelli. Cena: 35 €. cenasadivina.com

FOODIE POP UP EXPERIENCE **Barcelona**

Un grupo de blogueros, autores de la guía BCN Foodie Guide, se han lanzado a organizar cenas clandestinas itinerantes. Se celebran cada dos meses y son secretas: hasta poco antes del evento no se da a conocer los

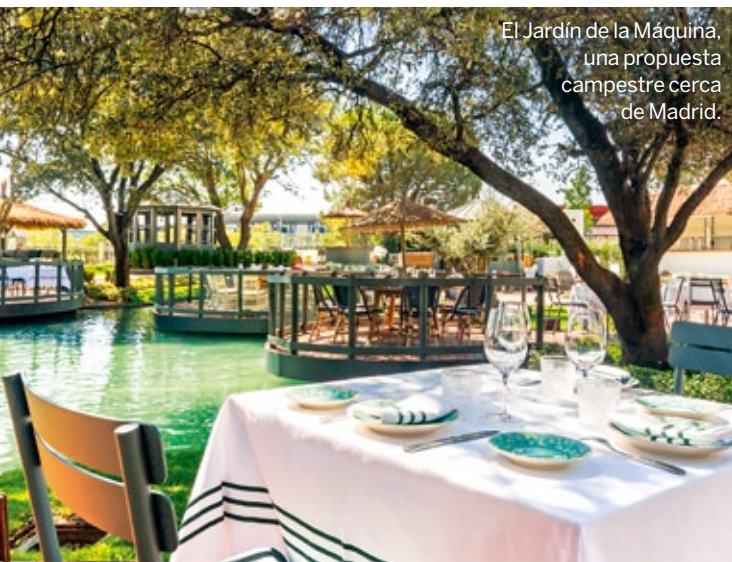
detalles a los invitados. Todo cambia de una a otra: la localización, el chef, el concepto, el nombre... Algunos ejemplos pasados: una oda a la carne en Bestia, un viaje al fingerfood años 20 en el Speak Easy Habla Fácil o Foodies en el Caribe, con menú vegano. Desde 38 €. Se anuncian y reservan en: bcnfoodieguide.com

EL JARDÍN DE LA MÁQUINA **Madrid**

Este nuevo restaurante del Grupo La Máquina promete una relajante experiencia rural: se ubica en una antigua casa de campo, en plena naturaleza y a pocos minutos de la capital, y recrea ese espíritu campestre de reuniones entre amigos alrededor de largas comidas con platos sencillos y auténticos. El jardín está presidido por un lago rodeado de olivos y tienen pista de baile y una zona infantil con niñera. Unos 35 €. grupolamaquina.es



La pasada Foodie Pop Up Experience a cargo de Rök House.



El Jardín de la Máquina, una propuesta campestre cerca de Madrid.



¡Last days! Paco Roncero Taller ha abierto en octubre de forma excepcional. Ojalá repita.

Paco Roncero Taller (Madrid) es el laboratorio del chef: una práctica sensorial única en su limitadísima apertura al público. pacoroncerotaller.com



Alta gastronomía vegetal en El Invernadero de Rodrigo de la Calle, en La Torre Box Art Hotel (Collado Mediano, Madrid).

EL INVERNADERO DE RODRIGO DE LA CALLE **Madrid**

El mundo vegetal protagoniza la alta cocina del reputado chef Rodrigo de la Calle, que elabora un único menú #Vegetalia donde la proteína animal generalmente no pasa de ser un mero sazonzador (a veces sí incluye algún plato carnívoro; avisa si eres vegetariana). Una velada sensorial acrecentada por lo precioso del espacio: un invernadero con mobiliario de diseño y rodeado de naturaleza en La Torre Box Art Hotel, en Collado Mediano. Menú: 82 €. Pack Experiencia Gastronómica, con una noche de alojamiento y dos menús degustación: desde 315 €. latorreboxarthotel.com

LA ESTANCIA **Madrid** Los restaurantes con buenas carnes presumen de abastecerse con las delicias de La Finca de Jiménez Barbero. Pues imagina cómo será ir a comer a la misma finca, donde

podrás hacer una visita guiada al proceso de cría, alimentación y transformación de su carne y acabar degustándola en su restaurante La Estancia. Su filosofía: "Animales felices significa clientes felices". Puedes pedir a la carta (unos 40 €) o el menú degustación (55 €). Se ubica en la Sierra Oeste, cerca de Colmenar del Arroyo. carnedelafinca.com

DOS PEBROTS **Barcelona**

Recuperar platos históricos o revisar nuestros orígenes para entender el presente de la cocina es el objetivo del chef Albert Raurich (estrella Michelin por Dos Palillos) en esta original aventura que emprende donde antes estuviese el mítico Bar Raval. Entre su singular carta para compartir, delicias del pasado como tetas de cerda, salsas romanas como el garum o salpicón tal y como se hacía antes, con carne. Para paladares inquietos y atrevidos. Unos 45 €. dospebrots.com



En el restaurante La Estancia, de la Finca de Jiménez Barbero (Colmenar del Arroyo, Madrid) saborearás "la carne de la felicidad".



Tetas de cerda, una delicia histórica que recupera Albert Raurich en Dos Pebrots (Barcelona).

Entre copas

Salmón Gurú (Echegaray 21, Madrid) es la nueva propuesta del famoso barman Diego Cabrera en la que pretende «huir de lo obvio» a través de su coctelería de autor (y gastronomía para compartir). La parte más auténtica se esconde en el sótano, con una "carta negra" de ediciones limitadas, rarezas y otras joyas que se pueden tomar como antaño, con rocas frías de río para no aguar el licor. **Welkhome Club** (Monte Esquinza 15, Madrid) es un nuevo lounge club donde el cliente puede personalizar las copas a su gusto: luego pagas al peso el destilado que consumes.



Diego Cabrera junto a su colega Pepe Orts en Salmón Gurú. A la derecha, copa de Welkhome Club.



Platos artísticos y una arquitectura espectacular en NuBel, el nuevo restaurante del Reina Sofía.

NUBEL Madrid

Arte y gastronomía se alían en el nuevo y prometedor proyecto de Javier Muñoz-Calero en el Museo Reina Sofía. En un vanguardista espacio donde destaca la gran cúpula roja del arquitecto Jean Nouvel (el nombre del restaurante es en su honor), se servirá comida non-stop de 9 de la mañana a 2:30 de la madrugada, combinada con happenings musicales y gastronómicos. Vermuts con conciertos en directo, jazz con degustación de quesos y vinos o una carta para acompañar a los mejores DJs son solo algunos ejemplos. azoteagrupo.com

ÓPERA SAMFAINA Barcelona

Un viaje sensorial a la gastronomía catalana donde se combina restauración y espectáculo es la

singular propuesta de este nuevo espacio ubicado en el Liceu. Un ambicioso proyecto donde han participado profesionales muy diversos (hermanos Roca, Franc Aleu...) que se divide en cinco áreas: Rocambolesc (los helados de Jordi Roca), Vermutería (tapas clásicas), Odisea (lo más típico de cada región), Diva (con una barra solidaria, otra de vinos, una mesa temática...) y Mercado. Hay que verlo para entenderlo. Desde 29 €. operasamfaina.com



Una explosión sensorial –y algo surrealista– en Ópera Samfaina (Barcelona)..



Tradición y vanguardia se aúnan en Ópera Samfaina.

NOVÍSIMOS

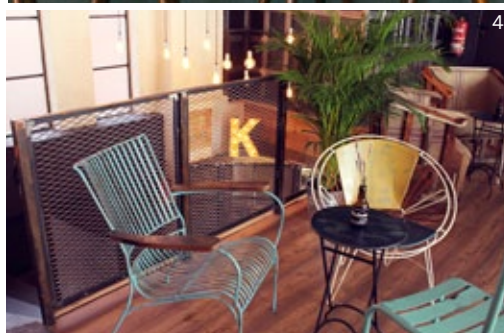
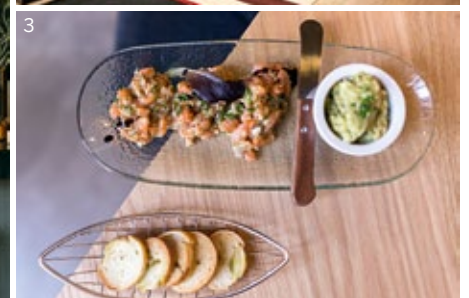
Terre, Alicante (1) Espectacular espacio diseñado por Tarruella Trends Studio, a la vez restaurante (con cocina central compartida con el gastronómico Murri), bodega, bar y coctelería. Entre su ecléctica carta, destacan sus platos de atún rojo. Unos 40€. grupomurri.com.

Solomillo, Barcelona (2) ubicado en la primera planta del Hotel Alexandra, es lo nuevo de Enrique Valentí para carnívoros redomados. El solomillo, claro, es el protagonista absoluto de la carta, con diversas razas y maduraciones. A pie de calle tienen una barra de charcutería. Unos 45€. restaurantesolomillo.com.

La Antojería, Sevilla (3) es el nuevo y coqueto bar de tapas y copas de la zona de El Porvenir, con delicias como el lingote de arroz socarrado con chipirones o el carpaccio de presa. Unos 20€. laantojeria.es.

El Kiosko de Ferraz, Madrid (4) Cuarto local del Grupo Kiosko, tan acogedor e informal como todos y con las mismas tapas de primera calidad a excelente precio. También somos fans de sus foodtrucks. elkiosko.es

/M, Madrid (5) ofrece comida callejera peruana con el aval del restaurante Tiradito y en una sola barra para 30 personas. Unos 25€. Libertad, 5.



FOTOGRAFÍA @MARYWILSON / CENAS ADIVINA, LLUÍS CATALÀ / DOS PEBROTS, JOSÉ HEVIA / SOLOMILLO.