

Medio: Revista

Sección: Restaurantes

Espacio: 572 cm²

ESMADRID MAGAZINE

15 de enero de 2009

Audiencia:

Difusión: 110.000

Valor Publicitario: 7.000 €

*es*MADRID *magazine*



Reservar mesa en un museo, cenar en un templo del bel canto, degustar cocina de autor en la terraza de un edificio con historia. Algunos de los monumentos más representativos de Madrid también abren sus puertas a la alta gastronomía.

**ALGO MÁS QUE
UN RESTAURANTE**
MORE THAN JUST
A RESTAURANT

Reserve a table in a museum, dine in a temple of bel canto or enjoy signature cuisine on the terrace of a historical building. Some of Madrid's most symbolic monuments are opening their doors to haute cuisine.

52



Terraza del Casino / Alcalá, 15. Metro Sevilla / Sot. Monteseño / Interior. Design: Altime Hoyón

A la hora de decidirse por el mejor lugar para una cena especial, la carta siempre suele ser el primer motivo a tener en cuenta. Pero hay muchos locales que cuentan con un valor añadido: decoración a la última, vistas espectaculares... o, incluso, su propio lugar de ubicación. Cenar en un museo es posible. El restaurante del **Thyssen** (Paseo del Prado, 8. Tel. 91 429 27 32) ofrece, en la planta baja platos combinados y elaboradas propuestas, que, a veces, se inspiran en algunos de los cuadros de la pinacoteca. Durante los meses de julio y agosto se abre al público la terraza **El Mirador**, situada en el ático.

También cultural es la terraza del restaurante **Bokado** (Tel. 91 549 00 41), en el Museo del Traje (Avda. Juan de Herrera, 2), que se ha convertido en uno de los espacios culinarios más vanguardistas de Ma-

The first thing one usually considers when choosing the perfect venue for a special dinner is the menu. However, there are many places which boast a little extra something: state of the art décor, stunning views or even the singularity of the building they are in. Dinner in a museum is no longer a mere fantasy. The **Thyssen's** restaurant, situated on the bottom floor of the museum (Paseo del Prado, 8. Tel. 91 429 27 32), offers an array of dishes and culinary creations, many of which are inspired by paintings hanging on the walls of the gallery. The **El Mirador** terrace in the penthouse is opened to the public during the months of July and August.

Another option for a culture-filled meal is the terrace at the **Bokado** restaurant (Tel. 91 549 00 41). Located in the Museo del Traje (Costume Museum, Avda.

Algo más que un...
Here that just a...

SIEMPRE
ALWAYS



Oca Maiti (Llargo, Juan, 99). Museo Goya (O'Donnell)



Bosaso (Avda. Juan de Herrera, 2). Museo Chopin (Llanos de la Princesa)

drid. Tarrina de foie y bacalao confitado son algunas de sus especialidades. Otros centros culturales que apuestan por la gastronomía son el Museo Reina Sofía (Santa Isabel, 52), donde triunfan las tapas de altura que se sirven en **Arola**, el Círculo de Bellas Artes (Marqués de Casa Riera) –su famosa **Pecera** es algo más que una cafetería– y Casa de América (Plaza de Cibeles, 2), donde abre sus puertas el **Restaurante Paradis** (91 575 45 40), con una carta tan internacional como su propia filosofía (tataki de atún y sandía con agua ligada de tomate raff, roast beef con helado de parmesano y mizuna...).

Ubicado en el antiguo salón de baile de Isabel II, el restaurante del **Teatro Real** (Plaza de Oriente, s/n. Tel. 902 10 20 60) reproduce en su techo el cielo

Juan de Herrera, 2) and offering such specialties as *Foie gras terrine* and *cod confit*, it has become one of the most avant-garde culinary spaces in Madrid. Other arts centres which have ventured into the world of gastronomy are: the Museo Reina Sofía (Santa Isabel, 52), whose restaurant **Arola** is making a name for itself with its gourmet tapas; **Pecera** at the Círculo de Bellas Artes (Fine Arts Circle), which is more than just a café; and Casa de América (Plaza de Cibeles, 2) whose **Restaurante Paradis** (91 575 45 40) offers a menu as international as its philosophy (tuna and watermelon tataki, roast beef with parmesan ice-cream or mizuna).

Situated in what was historically Isabel II's ballroom, the restaurant of the **Teatro Real** (Plaza de

Desayunar con vistas al Paseo del Arte en el restaurante del CaixaForum



Have breakfast at the CaixaForum restaurant overlooking the Art Walk!

estrellado de Madrid. Su decoración, firmada por Pascua Ortega, recrea un ambiente teatral que hace alusión a los antepechos de los palcos originales. Moderna y muy *kitsch* es la **Terraza del Casino** (Alcalá, 15. Tel. 91 532 12 75), bajo la dirección de Paco Roncero, en la última planta de un edificio declarado bien de interés cultural, construido hace más de 170 años.

Para los amantes del deporte, dos direcciones: el **Real Café Bernabéu** (Concha Espina, 1. Tel. 91 458 36 67), dentro del estadio del Real Madrid, con vistas al campo (acceso por la puerta 30), y el **Oui Mad** (Jorge Juan 99), que ofrece cocina mediterránea e internacional en el Palacio de Deportes (acceso puerta D).

Oriente, s/n. Tel. 902 10 20 60) reproduces the starry sky of Madrid on its ceiling. Designed by Pascua Ortega, the décor recreates a theatrical atmosphere inspired by the parapets of the original balconies. The **Terraza del Casino**. (Alcalá, 15. Tel. 91 532 12 75) a modern and very kitsch establishment, whose kitchen is run by Paco Roncero, is located on the top floor of a building, which was erected over 170 years ago and has been declared property of cultural interest.

Sports lovers should remember two names: the **Real Café Bernabéu** (Concha Espina, 1. Tel. 91 458 36 67), and the **Oui Mad** (Jorge Juan, 99), which serves Mediterranean cuisine in the Palacio de Deportes (access through Entrance D),



SIEMPRE Algo más que un...
ALWAYS More than just a...