



DATE EL GUSTO. Sea en un elegante comedor como la Terraza del Casino, en el restaurante chino Tsé Yang o en uno indio como Mumbai. Madrid no te defraudará.

LA PUESTA EN ESCENA
PARA PRESENTAR SUS ORIGINALES CREACIONES LOS NUEVOS CHEFS SE INSTALAN EN RESTAURANTES DE EXQUISITO DISEÑO EN LOS QUE PRIMA UN SERVICIO QUE MIMA CADA DETALLE.

3.100

RESTAURANTES

Repartidos por toda la ciudad. Todo un arte, comer es ocio, cultura y negocio.

DE

1725

Casa Botín, junto a la Plaza Mayor, es el restaurante más antiguo del mundo.

10

EMBLEMÁTICOS

Los que encontrarás en el Paseo de la Gastronomía de la Casa de Campo.

ESTRELLAS MICHELIN

Con gusto exquisito

La guía culinaria por excelencia, la francesa Michelin, siempre ha sido un poco cicatera con la gastronomía española y madrileña. Pero, al menos, las estrellas otorgadas están muy bien puestas. En la capital hay seis restaurantes con dos: **La Terraza del Casino**, donde oficia el imaginativo Paco Roncero; **Santceloni**, en el que Óscar Velasco sigue los pasos del maestro Santi Santamaria; **Ramón Freixa Madrid** y **Sergi Arola Gastro**, que llevan los nombres de sus afamados chefs, ambos formados en Cataluña; y **DiverXo** y

el **Club Allard**, nuevos en este selecto grupo. Allí ejercen dos jóvenes de gran madurez, David Muñoz y Diego Guerrero, respectivamente, en cuyas manos se mezclan con armonía las tendencias más dispares.

Una estrella tienen el señorial **Zalacaín**, donde se han cerrado algunos de los mayores negocios de este país, y **Kabuki** y **Kabuki Wellington**, equilibrada fusión de las cocinas japonesa y española surgida de la precisa técnica de Ricardo Sanz. Muchas más están por llegar, pues la pujanza de la cocina madrileña es innegable.

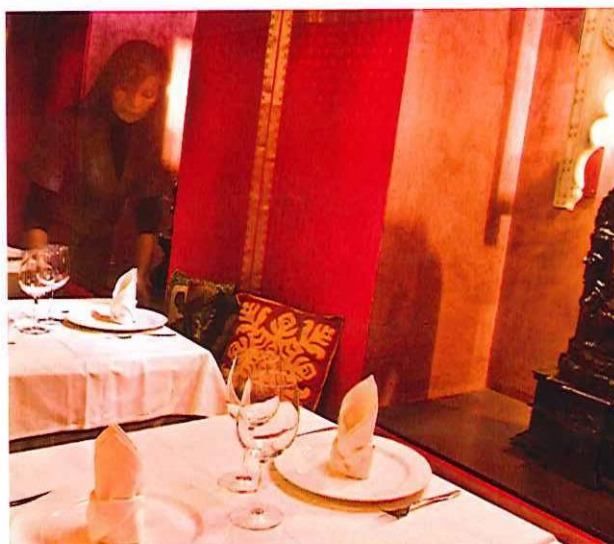




DAVID MUÑOZ

@DiverXO
Chef del
restaurante DiverXo

Un rincón. Bravo Murillo, fusión de culturas en una calle con solera. **Un capricho inconfesable.** Los baños árabes de Medina Mayrit (Atocha, 14). **¿Su plato favorito madrileño?** El cocido; el mejor, por encargo, en Antojo (Ferraz, 36). **Una zona para tapear.** Huertas. **¿Su local favorito?** Arzábal (Doctor Castelo, 2). **Para recomendar.** Sudestada (Modesto Lafuente, 64) y O'Pazo (Reina Mercedes, 20). **Último descubrimiento.** La Gastrocroquería (Segovia, 17).



TIENES QUE PROBARLO

De Lavapiés al resto del mundo

A la carta de sabores de Madrid se ha sumado en los últimos años una buena selección procedente de todos los rincones del planeta. Una **vuelta al globo de plato en plato** que resulta inabarcable por su diversidad y su atractivo. Los picantes mexicanos, las parrillas argentinas, los ceviches peruanos y las arepas venezolanas y colombianas forman parte ya del día a día en la ciudad. Lo mismo ocurre con las especialidades japonesas, chinas, tailandesas e indonesias, que ganan presencia en todos los barrios. Podrás comer auténtico *tandoori* hindú en las calles de **Lavapiés** y escoger el *sushi* más delicado en la **Castellana**, de consumo cotidiano y para encuentros exclusivos; solo tienes que escoger según tus apetencias. Pastas elaboradas en genuinos hornos napolitanos, ahumados escandinavos y contundentes platos rusos, **el menú está servido.**

