

Medio: Periódico

Sección: Cinco sentidos

Espacio: 156'77 cm²

CINCO DÍAS

12 y 13 de julio de 2008

Audiencia: 58.622

Difusión: 33.997

Valor Publicitario: 1.491'66 €

CincoDías

46 5d

Fin de semana 12 y 13 de julio de 2008 Cinco Días

5d CINCO SENTIDOS

Nuevas terrazas para noches de verano

Elegantes, vanguardistas o exóticas, permiten cenas de autor, tapeos informales o tomar copas con fondo de música 'chill out'

RAQUEL CASTILLO Madrid

InvARIABLES a su cita veraniega, las terrazas son uno de los alicientes de esta época del año. Cuando la noche refresca no hay nada más agradable que cenar con los amigos al aire libre y prolongar la velada tomando una copa. Todos los años la oferta se amplía, y en esta temporada, hay novedades. Buena parte de ellas se concentran en ciudades como Madrid, pero también la costa levantina acapara direcciones de interés. Diferentes ambientes y estética dan respuesta a intereses culinarios diversos. Menús de autor, cocinas exóticas, tapeo de altura, y copas y cócteles en terrazas-lounge vanguardistas y a la última. He aquí alguna de las últimas en llegar.

● **Splash @ Oscar.** Gigi Sarasola triunfa con su cadena hotelera Room Mate. Mucho estilo y modernidad, en establecimientos para urbanitas. Entre las recientes novedades, el Oscar, en

pleno barrio madrileño de Chueca. Allí, en la última planta se encuentra el Splash @ Oscar (Pza. Vázquez de Mella, 12. Tel.: 91 701 11 73), un espacio para pasar el día disfrutando de la piscina, tumbado en cómodas camas ibicencas, un lugar que por la noche se transforma para servir cenas sencillas, copas y cócteles. Diseñado en blanco por Tomás Alía y con el horizonte de los tejados de la capital, se puede tomar gazpachos y sopas frías, ensaladas o sándwiches (entre 6 y 11 euros; las copas, entre 9 y 12).

● **Estado puro.** Otra propuesta hotelera. En este caso del NH Paseo del Prado (Pza. de Cánovas del Castillo, 4. Madrid. Tel.: 91 330 24 00) y de la mano de Paco Roncero, que aquí se decanta por las tapas: frías y calientes, tostas, bocadillos o medias raciones. Tradicionales o con toques de autor, la carta se pasea por los típicos tigres, patatas ali oli, mejillones en escabeche o croquetas, pero también se sofistican en la ensalada de anguila y piña con salsa de naranja o



la espaldita de cordero con puré de limón. La decoración, un acierto de James&Mau. Precio medio: 25 euros.

● **Sonzono.** Es el restaurante del hotel Hospes Madrid (Pza. de la Independencia, 3. Tel.: 91 432 29 11), una de las novedades más interesantes de los últimos meses. Ahora también ha abierto su recoleta terraza-lounge en un patio interior, un espacio agradable y tranquilo para disfrutar por las noches de la personal cocina de Paco Morales. Platos equilibrados, ligeros, muy técnicos, que sorprenden por su aparente sencillez y las logradas combinaciones de sabores y texturas. Lo mejor,

Espacios al aire libre, reyes de la hostelería durante el periodo estival

optar por su cambiante menú Mercado (80 euros, sin vinos) y dejarse aconsejar por la sumiller, Ruth Cotroneo, otro valor seguro.

● **La Lumbre.** Erica y Javier Feldmann, antiguos propietarios de Montana, se han trasladado hasta La Moraleja, inaugurando La Lumbre (Estafeta, 2. Pza. de la Fuente. Tel.: 91 650 50 14), en la que no podía faltar una agradable terraza veraniega. Con una cuidada materia prima, el menú recoge platos tradicionales como los huevos de corral sobre patatas panaderas o el lomo de bacalao con asadillo de verduras. Pero su fuerte son las carnes: cabrito asado,

Las que no pierden vigencia con el paso de los años

Aunque no son nuevas, siguen de plena actualidad. Sin duda una de las más bonitas y glamorosas de Madrid es la terraza del hotel Urban (Carrera de San Jerónimo, 34. Tel.: 91 787 77 70), que concita la atención de la gente guapa de la ciudad. Diseño, vistas y magníficos cócteles (sobre 14 euros), que en el

apartado gastronómico se centran en los dos menús diseñados por Joaquín Felipe para el restaurante de la azotea, El Cielo del Urban. Atmósfera teatral, absolutamente moderna, y dos opciones culinarias a 120 y 190 euros. Ibéricos, ostras napoleón, caviar (en el de 190 euros), carpaccio de gamba roja, tataki de atún, tartar de

kobe y champán Laurent Perrier o Dom Pérignon. Un lujo.

También el Mirasierra Suites Hotel (Alfredo Marquerie, 43. Madrid. Tel.: 91 727 79 00) saca sus mejores argumentos al aire libre. En el restaurante Verdil se apuntan a la bistronomie (alta cocina a precios asequibles) con platos entre 13 y 19 euros (canellón

de ricotta y espinacas, jurel al horno con hinojo confitado al limón y mojo de cilantro, estofado de piña) en una cocina de corte moderno, que gusta. Para picotear tapas o snacks (a 6 euros) o tomar cócteles, vinos o champagne, La Biguine Lounge, al borde de la piscina y con música suave (copas, entre 14 y 18 euros).

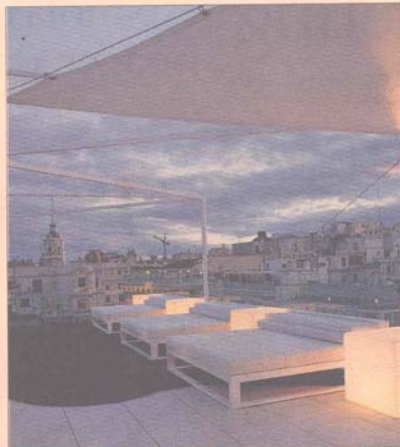
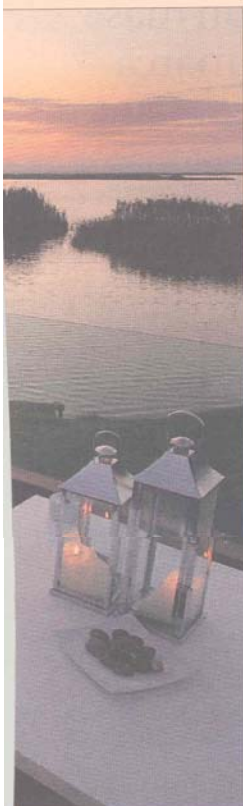


PRECIOS ESTIVALES

125

euros el menú degustación
en Abac regentado
por Xabier Pellicer

14

euros de media cuesta un
cóctel en la famosa terraza
madrileña del hotel Urban

Izquierda, terraza de Racó de Lolla (Valencia). Arriba, Splash @ Oscar (Madrid). Abajo, terraza del Thai Gardens en en Paseo de la Habana, Madrid. Derecha, arriba, terraza del Senzone (Madrid); abajo, restaurante Palapa del hotel Asia Gardens (Alicante).



lomo alto de vaca o jarrete. Precio medio: 45 euros.

● **Thai Gardens.** En su nuevo emplazamiento (Paseo de la Habana, 3. Madrid. Tel.: 91 557 88 84) cuenta con el aliciente de una pequeña, pero coqueta terraza. La decoración, igual de cuidada, y la cocina, permanecen fieles a lo tailandés, con novedades apetecibles. Conviene probar los *parn thong* (triángulos crujientes rellenos de pato), las vieiras salteadas con salsa de ostras, la ensalada vermicelli o el pescado con salsa de tamarindo y chile. Al mediodía, menú lunch (18 euros). Precio medio: 40 euros.

● **Ulia Sierra Cortina.** Lleva dos meses abierto en Finestrat, Alicante (Pza. de Estrasburgo s.n. Urb. Sierra Cortina. Tel.: 966 807 023) y ya concita la atención de los asiduos a esta urbanización de lujo a las afueras de Benidorm. Cocina de mercado rendida a lo mediterráneo, a los arroces de mil formas, a las calderetas, pescados frescos y mariscos de la Bahía. Encantadora terraza-jardín con vistas, que cuenta con una apartado *chill out* para tomar copas. Precio medio: 45-50 euros.

● **Nou Racó de Lolla.** Tras su reforma, se ha convertido en uno de los lugares más bonitos de Valencia. Su ubicación, a los

Menús, copas y cócteles para todos los gustos y todos los bolsillos

pies de la Albufera (El Palmar, 21. Tel.: 96 162 01 72) ya es de por sí atrayente, más ahora con una preciosa terrazalounge. El restaurante apuesta por los arroces de pescado y marisco y por la paella valenciana sobre leña de naranja. Precio medio: 60 euros. Copas, entre 8 y 12 euros.

● **Asia Gardens.** Hotel de construcción asiática recién inaugurado en medio de una impresionante finca en Tierra Mítica, Alicante (Avda. Eduardo Zaplana, s.n. Tel.: 96 861 8400). Cuenta con diferentes restaurantes, entre ellos el Palapa—con terraza—de cocina mediterránea de temporada, una carta que

cambia con sugerencias diarias (precio medio: 30-35 euros). Para la sobremesa, su champagne-bar, también al aire libre.

● **Abac.** Avda. del Tibidabo, 1 (Barcelona, Tel.: 93 319 66 00). Xavier Pellicer continúa su línea impecable que le ha valido este año su segunda estrella Michelin. Técnica, platos equilibrados y actuales que rezuman contemporaneidad, pero no reniegan de la tradición. En su carta de verano, foie gras al vapor de bambú, jarrete de ternera lacado o conguitos helados con yogur ácido. Carta: 90 euros, menú degustación, 125 euros (ambos, sin vinos).



la izquierda, La Biguine Loung (Madrid); arriba, la terraza de Enrich, en La Moraleja; la derecha, imagen de la terraza de Visit p, en el Hotel Pulitzer (Barcelona).



Muy urbana, pero mucho más clásica, la terraza del Jardín del Intercontinental, en un frondoso patio en pleno centro de Madrid (Paseo de la Castellana, 49. Tel.: 91 700 73 00), se centra en una carta muy fresca y ligera, con un toque actual y cuidada presentación. Muy recomendable el gazpacho de frambuesas con bombón de foie, la ensalada líquida de maíz o el carpaccio de cigalas. Cuenta además con un apartado especial dedicado a los arroces. Precio medio: 60 euros, sin vinos.

En la Moraleja el restaurante Enrich (Pza. de la Fuente. Estafeta, 2. Tel.: 91 650 29 32) posee una de las

terrazas más elegantes de Madrid. Velas, flores y alta cocina clásica para las noches (50 euros, sin vinos); medias raciones (gazpacho cremoso con exquisada y

La terraza del hotel Urban, en Madrid, une clasicismo y glamour

sorbete de arbecuina; rosejat montañés, steak tartare), cócteles bellini y champagne al mediodía, la propuesta que denominan el Atelier (sobre 30 euros).

Para tomar una copa con las vistas del skyline barcelonés, Visit Up (Hotel Pulitzer, Bergara, 8. Tel.: 93 481 67 67). Un ático que reúne gente a la última dispuesta a disfrutar de la noche. Y para ello cuentan con una carta especializada en combinados frutales con base de ginebra o vodka (copas, entre 6 y 15 euros).

Clientela similar se da cita en la azotea del Hospes Amérgo de Alicante (Rafael Altamira, 7. Tel.: 96 514 65 71). Fashion, muy bien montada, sirve para el coqueo o para cenar a base de su bufet de ensaladas, pescados y carnes a la barbacoa (precio medio: 30 euros, sin vinos).