



► 1 Junio, 2015

ESTE MES...

Restaurantes, ocio, locales...

PARA EMPEZAR EL VERANO CON BUEN PIE, PROPONEMOS DIVERSAS OPCIONES PARA DISFRUTAR DE LA MEJOR GASTRONOMÍA, ASÍ COMO ESPACIOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS EN LOS QUE OFRECEN UN NUEVO CONCEPTO DE OCIO.

SALT RESTAURANT & BEACH DE W BARCELONA



Salt es el distinguido Beach Club del hotel W Barcelona, que cuenta con varios espacios bien diferenciados: un chiringuito con acceso directo al mar, una terraza-restaurant y un local interior para eventos y fiestas privadas. La carta del restaurante es de estilo californiano; la terraza-restaurant es adecuada para una comida ligera o simplemente para tomar algo y pasar el rato junto al mar. Destaca la combinación de hamburguesas y cócteles.
www.saltbeachclub.es



RESTAURANTE

Sergi Arola



El Sergi Arola Restaurante de Madrid arranca temporada tras tres meses de cierre. En este tiempo, el *chef* se ha dedicado a seguir con la expansión internacional de su firma, trabajando en los restaurantes que asesora por todo el mundo y a dar forma a nuevos proyectos en España. La etapa se inició con una carta más de temporada que nunca, para dar paso a la de verano, con productos estacionales. www.sergiarola.es

CABALLA CANALLA



En Barcelona ha nacido Caballa Canalla, el nuevo espacio gastronómico de La Barceloneta. Se trata de un local de 475 m² en el que se puede comer, beber, organizar actos privados y mucho más. Todo ello en un ambiente mediterráneo, confortable y divertido, con un servicio joven, alegre y de toque canalla. www.caballacanalla.com



► 1 Junio, 2015

BARCELÓ MÁLAGA



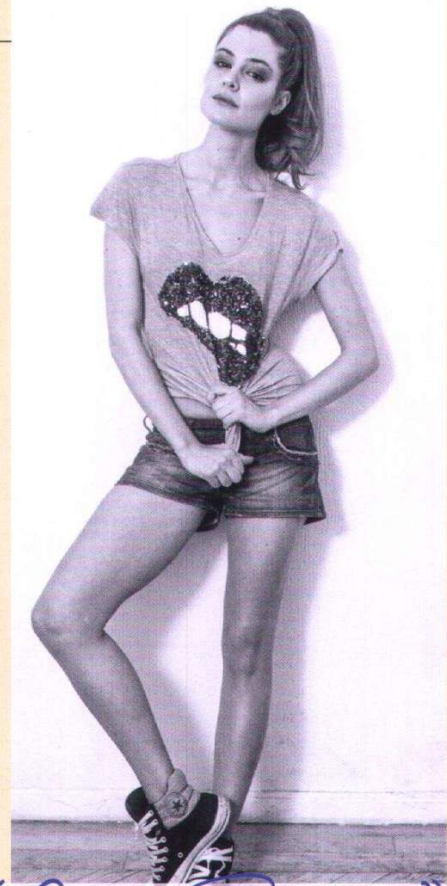
La propuesta gastroestacional "Málaga-Tokio Connection" llega al hotel malagueño Barceló Málaga, acompañada de una *master class* de cocina. Esta original fusión tiene como objetivo acercar ambas culturas en el año en el que se prevé un crecimiento del 20% del mercado japonés.
www.barceló.com

"LA MESA DE ÁNGEL LEÓN" en el Mandarin Oriental



"La Mesa de Ángel León" es una propuesta exclusiva en la que 12 comensales, alrededor de una misma mesa, descubren sabores marinos que no habían probado nunca antes. Su creador es el chef Ángel León, premiado recientemente con su segunda estrella Michelin, y conocido como el "Chef del Mar" por su dominio del mundo marino y su creatividad para trasladarlo a la mesa.

www.mandarinoriental.com/barcelona



"Girls Panics" by Museo Chicote

Desde Nueva York ha llegado una nueva tendencia para las noches madrileñas: "Girls Panics", una versión vanguardista y elegante de las "ladies nights", que se celebrará en el glamoroso museo chicote. Unas noches "de chicas" muy especiales, con actuaciones de las mejores Dj's femeninas del momento. En la imagen aparece Helena Piti, que pincha estilos muy variados.

www.museo-chicote.com



URKIOLA MENDI

Rogelio Barahona adapta las cartas y menús del restaurante Urkiola Mendi de Madrid para ofrecer la mejor materia prima de temporada, que puede disfrutarse también en la terraza y en domingo. Se trata de un completo menú especial de primavera disponible los domingos a mediodía por 30 €. Su propuesta incluye platos como el "Royal de *foie gras* con setas silvestres salteadas", "Entrecote de vaca a la brasa de carbón de encina con ensalada y patatas" o el tradicional "Bacalao a la vizcaina". www.urkiolamendi.net