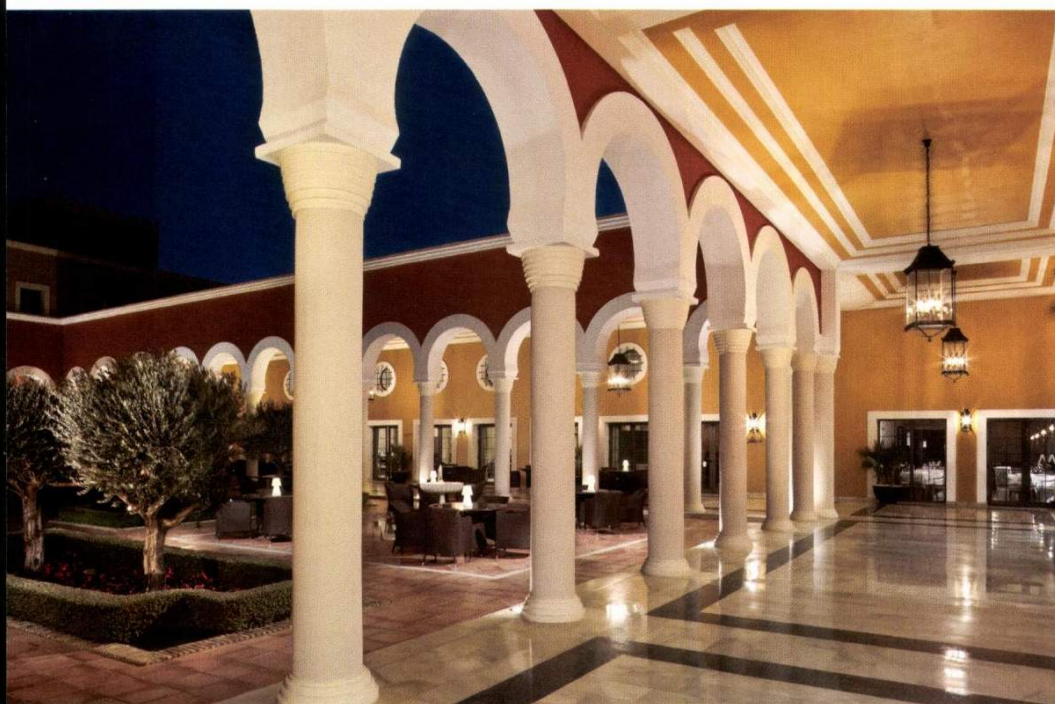




GOURMET

Cádiz | El nuevo restaurante de Ángel León se encuentra en el Hotel Meliá Sancti Petri, un palacio andaluz con patios de mármol, arcadas y fuentes.



Alevante
Urb. Novo Santi Petri s/n
956 491 200

Un espacio elegante y sobrio es el escenario donde el dos estrellas Michelin gaditano presenta sus grandes creaciones del último lustro. Está enmarcado en un cinco estrellas con playa privada y otros restaurantes marineros, aunque este lugar tiene fuerza y personalidad propia. El buque insignia del Puerto de Santa María lo pilota con maestría Alberto Lalinde.
Las estrellas: Sopa fría de Sancti Petri, arroz de plácton marino y asado de jarrete atlántico.
Precio: 100-150 €.

Valencia | Un acogedor local con ambiente tranquilo en el barrio de la Amistad.



La Salita
C/ Séneca, 12
963 817 516

Begoña Rodrigo, al frente de esta casa, es la cocinera del "sabor de la elegancia". Está considerada el nuevo valor en alza de la culinaria valenciana. Apuesta por la vanguardia, aunque ha dado un giro radical

en busca de las raíces reinterpretando los fogones más tradicionales de su tierra. A destacar, su carro de quesos y leches crudas. Tiene su propio huerto. Productos fetiches: anguilas, garraones, encurtidos y salazones. Jefe de sala: Sergio Jorge Rodrigo.
Sabores: El despiece de la anguila, guiso de colmenillas, garrafón y conejo.
Precio: Dos menús de 44 y 63 €.

De costa a costa

Cinco restaurantes enclavados en zonas marineras y cocina de guiños creativos. ¡A disfrutar del verano!

Bilbao | El pescado fresco y salvaje como santo y seña de esta casa.

Zarate
C/ Licenciado Poza, 65
944 416 521

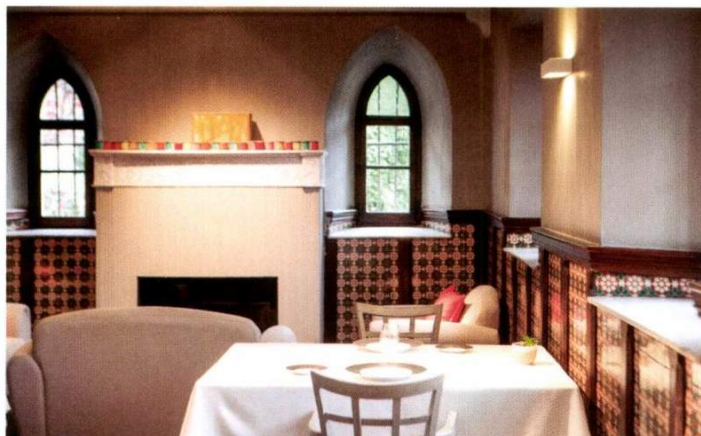
¿La clave de su éxito? Una apuesta tradicional sin renunciar a la innovación. Sergio Ortiz de Zarate, una estrella Michelin 2016, es un enamorado del mar. En Lekeitio, donde estuvo diez años, comenzó a poner en marcha su sueño de tener su restaurante. Trabajó y lo logró. Esta sala, su meta, es moderna y tiene nueve mesas para 30 personas.
Bocados: Rodaballo asado con patatas panaderas y arroz meloso de gamba roja.
Precio: 60-80 €.





SALIR

POR ANTONIO IVORRA



Cantabria | En Villaverde de Pontone, a 14 km de Santander, se encuentra esta casona-palacio del siglo XVIII.



Cenador de Amós
Plaza del Sol, s/n
942 508 243



Una renovada puesta en escena, obra de Rafael Zabala, da lustre a un lugar que cuenta con un comedor principal (ubicado en el antiguo patio donde accedían los coches de

caballos) que brilla gracias a la luz natural. Desde 1993 están al frente de la sala Jesús Sánchez, el cocinero indiscutible del mar y la montaña, y su mujer Marián Martínez.

Imprescindibles: Anchoa de Cantabria, nigiri y alga nori, lenguado con crema de azafrán y centollo y pichón asado con quinoa.

Precio: 67-99 €.



Barcelona

Martín Berasategui estrena en el Monument Hotel.

Oria
Paseo de Gracia, 75
935 482 033



En este nuevo restaurante de la Ciudad Condal, el genial cocinero vasco ajusta su menú al presupuesto de cada cliente. Oria es un espacio moderno y casual situado en el lobby del hotel. "El mejor escaparate de alta gastronomía es accesible a todos los bolsillos", dice Martín. Javier de las Muelas gestiona la zona de copas, el cóctel bar Hall0.

Destacados: Ravioli negro de bogavante, chipirones rellenos en su tinta y solomillo de vaca asado.

Precio: 40 €.

