

Medio: Revista / Pg.128-129

Sección: Zona Madrid

Espacio: 110 cm²

ELLE
Mayo de 2007

Audiencia: 385.000

Difusión: 150.041

Valor Publicitario: 2253,00 €



GOURMETELLE
POR ROCÍO MARTÍN

El Patio de Leo

With Love

Peggy Sue's

Kobe

Komo

Ottocento

CUSTOMIZA TUS PLATOS

'MESAS CALIENTES', NUEVOS ASIÁTICOS, RESTAURANTES MULTIFUNCIONALES... AHORA, HASTA PUEDES SER TODO UN CHEF.

EL PATIO DE LEO Nos encanta por *El Menú de Leo*, una iniciativa que su joven chef Alfonso Castellano ha incluido en su restaurante. Los platos se basan en el recetario que su madre le dejó como legado, reinventados con un toque exótico. No te pierdas su creación estrella: *Lentejas estofadas con calamares salteados y pimentón*. Por cierto, la decoración vanguardista te dejará sin palabras. Todo un acierto.
● Precio medio: 25 €. Agastia, 122, Madrid, tel. 915 19 67 40, elpatedeoleo.com.

WITH LOVE Disfruta de una nueva experiencia gourmet y entra en el mundo de la cocina exótica. Sus platos, obra del cocinero Pablo Pastor, parecen recién traídos de Japón, Tailandia o Tailandia. Estructurado en dos plantas, su inspiración neoyorquina consigue crear un ambiente propio de los barrios más cosmopolitanos de Nueva York.
● Precio medio 18 €. Alcalá, 90, Madrid, tel. 915 76 76 38.

KOBE ¿Te consideras fan incondicional de la comida asiática? Estás de suerte. En la zona norte de la capital acaba de inaugurarse uno de los mejores restaurantes de alta cocina asiática. Con una enorme cristalera, el colorido de sus lámparas rojas llama la atención desde la calle. Si estás de antojo y te apetece un *dim-sum*, entra: son los mejores de la ciudad.
● Precio medio: 25 €. Monte El Gozo, 3, Madrid, tel. 917 50 71 82.

PEGGY SUE'S Como recién salida de la película *Peggy Sue* se casa, esta cafetería restaurante conserva las famosas wallboxes del filme renovadas para que ahora se puedan utilizar con monedas de 20 céntimos. Su decoración, toda ella traída de América, es de cine. Entre sus especialidades destacan las hamburguesas y los postres caseros. Te aseguramos que repetirás.
● Precio medio: 15 €. Amaniel, 20, Madrid, tel. 915 21 85 60.

KOMO Este restaurante de diseño está causando gran expectación entre los apasionados de la cocina creativa y de calidad. Conjuga a la perfección su modernidad con la delicadeza de la carta. Su jefe de cocina, el italiano Silvano Llarido, crea platos magistrales como el *Salmonete con gnocchi de patata* y la llamativa *Hamburguesa de langostinos*. Acércate por este oasis de sofisticación gastronómica.
● Precio medio: 25 €. Fernando Tirado, 4, Sevilla, tel. 954 57 14 64, www.komo.es.

OTTOCENTO Cocina italoargentina en la versión moderna del mítico restaurante abierto hace 150 años en el barrio de Chueca. La Carmencita. Lámparas de araña y muebles coloniales crean un ambiente acogedor. En los cinco meses que lleva abierto, la pasta casera se ha convertido en una de las más conoci-

gourmet

128ELLE



Macusamba



Le Garage



Novo



Vertical

das. Prueba los *Ravioli de solomillo cocido en su jugo* o los de calabaza.

◀ **Precio medio: 30 €.** Libertad, 16, Madrid, tel. 915 22 48 38, www.ottocento.es.

MACUSAMBA Acaba de abrir en el centro de Tenerife el primer *café bar & lounge* de la ciudad. Ubicado en el atrevido hotel Contemporáneo está causando furor. La música en directo y su terraza acristalada son las principales atracciones. Con una carta elaborada con productos cien por cien *gourmet*, nos gustan sus ensaladas y sándwiches, con un toque diferente. ¿Quieres descubrirlos?

◀ **Precio medio: 15 €.** General Franco, 116, Tenerife, tel. 922 24 94 92.

LE GARAGE La cocina oriental es el hilo conductor de este antiguo garaje de carruajes reconvertido en un espacio multifuncional. El nuevo local de moda de la capital (por sus mesas han desfilado los Beckham) te permitirá cenar en un salón de cristal, ver como un *sushiman* te prepara la comida y lo mejor, por primera vez en España

llegan las *mesas calientes*, en las que podrás participar en la creación de tu plato junto al chef. Customiza tu plato ya.

◀ **Precio medio: 50 €.** Valenzuela, 7, Madrid, tel. 915 22 61 97.

NOVO Situado en el último piso del único hotel cinco estrellas de lujo de La Coruña. Cocina tradicional adaptada a nuestro tiempo con toques creativos elaborados a partir de los productos de temporada. *El Trinxat de grelo* o el *Tronco de rape negro al horno* son dos de sus especialidades más aclamadas.

◀ **Precio medio: 45 €.** Hesperia Finisterre, Pº del Parote, 2, La Coruña, tel. 981 20 54 00.

VERTICAL Desde tu mesa podrás deleitar tu mirada con las instalaciones de la Copa América, la Ciudad de las Artes y las Ciencias y L'Oceanográfico, gracias a su ventanal. Al frente de la cocina se halla Javier Andrés Salvador, chef con una estrella Michelin que apuesta por la renovación de la cocina mediterránea.

◀ **Precio medio: 60 €.** García Verlanda, 19, Valencia, tel. 963 30 38 00.