

Medio: Revista

Sección: El escaparate

Espacio: 99 cm<sup>2</sup>

**MAB HOSTELERO**  
Mayo de 2007

Audiencia: 11.500

Difusión: 11.500

Valor Publicitario: 195 €

## MAB HOSTELERO

### RECIENTES APERTURAS Y ANIVERSARIOS

■ Carlos **Oyarbide**, tras su paso por El Plantío (Majadahonda), se instala ahora en La Moraleja, una de las zonas más selectas de Madrid. Este nuevo establecimiento cuenta con un marcado aire personal en el que la decoración y el diseño de la carta son obra de este



Con capacidad para 45 personas en su comedor principal, el nuevo restaurante Oyarbide ha logrado un ambiente acogedor y familiar.

chef. El comedor principal, con capacidad para 45 personas, ha conseguido un ambiente acogedor y familiar. Incluye también un comedor privado para diez personas y un pequeño espacio para ocho que constituye uno de los rincones más logrados del establecimiento, ya que al ambiente privado se une la espectacularidad de la cocina vista: un gran acristalado permite a los clientes disfrutar del trabajo en los fogones. La oferta gastronómica, finalmente, se basa en una cocina de mercado actualizada, basada en la buena materia prima y una cuidada elaboración.

■ **Guts Fussion**, nuevo establecimiento de Madrid, cuenta con una distribución en dos plantas para ofrecer una completa opción de ocio up&down que se puede disfrutar tanto a mediodía como por la noche. En la planta superior se encuentra el restaurante, cuyo asesor gastronómico, Alex Sampedro, ofrece una interesante actualización de la cocina tradicional: platos de siempre elaborados bajo un prisma diferente e innovador, utilizando modernas técnicas de cocina. En la planta inferior se encuentra el pub irlandés Moore's donde también se puede degustar algunos platos.



En la planta superior de Guts se puede degustar una interesante actualización de la cocina tradicional.

■ El café bar&lounge **Macusamba**, ubicado en Santa Cruz de Tenerife, es un nuevo establecimiento lleno de exotismo y colorido, con un ambiente informal y vanguardista. Abierto todo el día, ofrece música en vivo así como desayunos, aperitivos,

comidas, meriendas... El jefe de cocina Eduardo Cáceres se ha encargado de diseñar la carta para los diferentes momentos del día.



Macusamba, una propuesta tinerfense exótica y colorida, con un ambiente vanguardista e informal.

■ El restaurante **Don Pelayo**, de Madrid, acaba de celebrar su 20º aniversario fichando como jefe de Cocina a Chema de Isidro, conocido en el panorama gastronómico nacional por su especial tratamiento del arroz. El nuevo chef propone a los clientes una carta basada en diez versiones de este producto. Don Pelayo nació de manos de Tino Marrón, dueño, director de sala y alma mater del restaurante, manteniendo su filosofía inicial de trabajo basada en dar de comer sin minimalismos, ofreciendo una carta tradicional asturiana.



Don Pelayo celebra sus dos décadas de presencia en Madrid fichando a Chema de Isidro como nuevo jefe de cocina, quien ofrece una propuesta basada en distintos arroces.

■ Hace un año abrió sus puertas en Sevilla **Komo**, un restaurante que ha sabido ofrecer comida de alto nivel a buen precio, sorprendiendo además cada día. Su apuesta gastronómica consiste en hacer alta cocina con los ingredientes que gustan al gran público;



Komo ofrece a su clientela sevillana alta cocina con productos de mercado y a buen precio.

es decir, los habituales en el mercado, como sardina, salmone, arroz o patata. En cuanto al ambiente destaca por su espectacular decoración modernista donde se conjuga a la perfección la sencillez de la propuesta culinaria con el lujo de los elementos decorativos.