

BIENVENIDOS

INSTALADOS EN HOTELES, CON PROPUESTAS DE ALTA COCINA Y DE PROXIMIDAD O ENTREGADOS A LAS TAPAS Y A LAS RACIONES, ESTOS SON ALGUNOS DE LOS RESTAURANTES QUE VIENEN MARCANDO LA **ACTUALIDAD GASTRONÓMICA**.

POR LAIA ANTÚNEZ

OVNEW. Siete años después de que el restaurante Evo, que estuvo comandado por el desaparecido Santi Santamaría, cerrara, el ovni que corona el hotel Hesperia Barcelona Tower se vuelve a llenar de vida gracias a los chefs Jon Giraldo y Jaime Lieberman, que han cerrado su aclamado Spoonik para ofrecer aquí una experiencia sensorial de dos horas. Actuaciones en vivo, sonidos 3D y un menú de ocho platos con aires internacionales. **Dónde:** Gran Via, 144. L'Hospitalet de Llobregat (Barcelona). theovnew.com

1. LATERAL GRAN CAPITÁN.

Instalado desde hace dos décadas en Madrid, el grupo Lateral ha ampliado su campo de acción con este restaurante, el segundo en Andalucía, que se mantiene fiel a su carta de pinchos y raciones. El interiorismo, a cargo de Alejandra Pombo, se inspira en el arte de reminiscencias hispánicas y árabes y luce gracias a la luminosidad del local, que también tiene terraza a pie de calle. **Dónde:** Av. del Gran Capitán, 29 (Córdoba). lateral.com

2. CINCS SENTITS.

Jordi Artal, comprometido con el sabor de la cocina catalana, el producto de calidad y las técnicas de alta cocina desde hace catorce años, ha trasladado Cinc Sentits a un nuevo local, ubicado en el Eixample barcelonés. Diseñado por Zoo Studio y Destila Arquitectura, este espacio, relajado y discreto, se convierte ahora en una pieza indispensable del relato gastronómico y sensorial que el chef propone. **Dónde:** Entença, 60 (Barcelona). cincsentits.com

3. AÜAKT. Si decimos que este restaurante healthy en el barrio de Chueca es un templo del aguacate no estamos exagerando. Con un horario de cocina ininterrumpido, que ofrece desde desayunos hasta cenas, en su carta todo (o casi todo) va acompañado de este fruto, que ya ostenta la denominación de "oro verde". El proyecto lleva el sello de Madrid in Love Studio, todo belleza. **Dónde:** Barquillo, 44 (Madrid). auakt.com

4. AÜRT. Tras cerrar el estrellado Capritx (Terrassa), el chef Artur Martínez se traslada a Barcelona con esta propuesta ubicada en el lobby del hotel Hilton Diagonal Mar. Dos barras para quince comensales con un concepto culinario de "inspiración japonesa y materialización Mediterránea",

según el chef. El proyecto se completa con Ma'i, un espacio más informal dedicado a los vinos y a los cócteles, con una carta de snacks y tapas basada en la identidad territorial. **Dónde:** Pº del Taulat, 262 (Barcelona). hilton.com

5. EL CLÁSICO. Tres ambientes en un mismo edificio: Taberna, volcado en las tapas; Mercado & Arrocería, pescado fresco y hasta

ocho tipos de arroces; y El Clandestino, dedicado a los cócteles de autor. La propuesta lleva el sello del grupo El Pradal. **Dónde:** Marqués Viudo de Pontejos, 9 (Madrid). elclasicomadrid.com

6. NADO. Iván Domínguez (Alborada) pone en marcha este proyecto personal que gira alrededor de «las texturas, los sabores y los colores del océano que baña Galicia», dicen. Temporada, proximidad y un saber hacer

más que reconocido.

Dónde: Callejón de la Estacada, 9 (La Coruña). nado.es

7. SONATA 32. El nuevo hotel NH Collection Valencia Colón estrena propuesta gastronómica,

basada en el pescado de lonja y el producto local, con el chef Carlos Monsonis. Después de cenar en Sonata 32, en su coctelería Caracaca degustarás las creaciones de Diego Cabrera. **Dónde:** Colón, 32 (Valencia). nh-hoteles.es



DESDE NADO, EL CHEF IVÁN DOMÍNGUEZ PROPONE UN "VIAJE POR LA MEMORIA GUSTATIVA Y EL TERRITORIO ATLÁNTICO A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS".