



1,95 €
CANARIAS 2,10 €

Nº 240 septiembre 2012
1,95 € Canarias 2,10 €
woman.es
México \$35

madame
GARO



Marta Español e
Inguna Butane

30 DÍAS
30 LOOKS
(a buen precio)

nos vamos de
Compras
109 TENDENCIAS que desearás

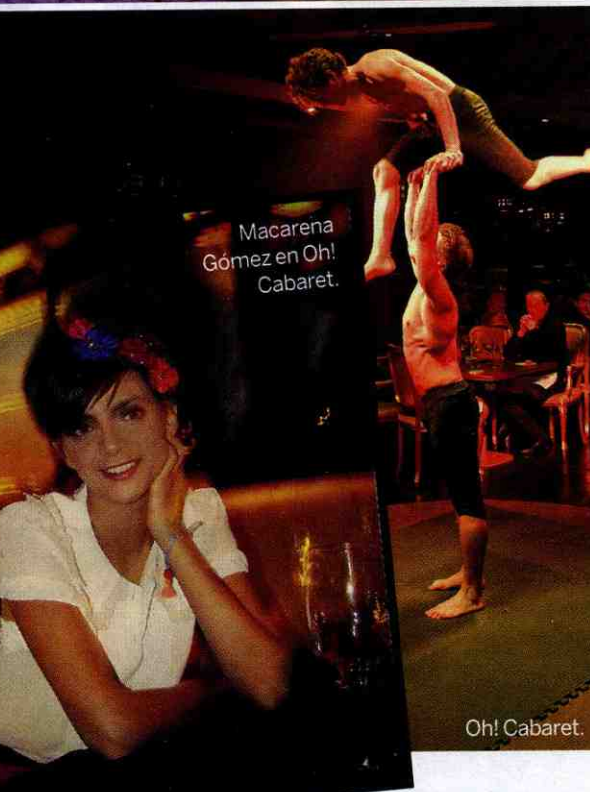




CDLC.



Lío.



Macarena Gómez en Oh! Cabaret.

Oh! Cabaret.

Macarena Gómez recomienda...

Estrena 'Holmes & Watson. Madrid Days', de José Luis Garcí, el próximo 7 de septiembre. Hasta entonces, disfruta de las noches de agosto cenando en Oh! Cabaret. Volvería con un grupo grande de amigas para pasar una noche divertida. El ambiente y el personal te invitan a interactuar con todo.

¿Lo más destacable? El trato maravilloso. A la hora del almuerzo eres asidua de... Poncelet Cheese Bar (José Abascal, 61. Madrid); me chiflan sus croquetas. ¿Y para una ocasión especial? El Nikkei 225; me recuerda al Matsuhisa de Los Ángeles.

2. Verdura experimental RODRIGO DE LA CALLE (ARANJUEZ)

Su lema: 'Gastrobotánica Power', investigar nuevas especies vegetales y recuperar variedades olvidadas, como la anémona de tierra o las hojas de ostra. Verdura en otra dimensión.

Precio: Unos 100 €.

Dónde: Antigua Ctra. Andalucía, 85. Tel. 918 910 807. restaurantedelacalle.com

3. Escondidos CLUB PRIVÉ (BARCELONA)

Ocultar locales será cada vez más un reclamo para los que buscan exclusividad. Un descubrimiento: una discoteca camuflada tras un cuadro de la 'Mona Lisa' en un selecto club, de los pocos donde beber el hedonista champagne Cristal, de Louis Roederer.

Precio: 400 € la botella de Cristal.

Dónde: Tuset, 3.

Rodrigo de la Calle.



Club Privé.



4. Mezclas globales LA BORGÑOÑA (MARBELLA)

Terrina de foie micuit con crujiente de manzana y thai green con curry de pollo, en la misma carta. Influencias francesas y tailandesas en un nuevo bistró de atmósfera intimista.

Precio: 40 € de media.

Dónde: P. de las Palmeras, 25. Tel. 951 087 899.

5. Según el bolsillo CAÑADÍO (MADRID)

Hay que saber adaptarse a los tiempos de crisis. La nueva 'sucursal' del cántabro Paco Quirós, fiel a su cocina regional, opta por una carta Basic de pinchos y raciones (planta baja) y otra clásica, para bolsillos más holgados.

Precio: 20 € (Basic), 55 € (Carta).

Dónde: Conde de Peñalver, 86. Tel. 912 819 192. restaurantecanadio.com

La Borgoña.



Cañadío.

