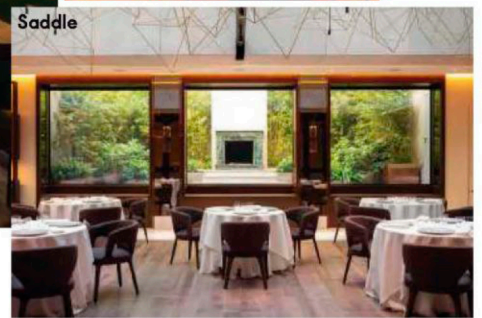




La Gastro Salvaje



Pizza Donna



Saddle



Verdura y Brasa



Hutong

NOVÍSIMOS

¡A celebrar!

Un mexicano con toque oriental, 'pizzas deli', clásicos reinventados...
Elige tu espacio para las fiestas.

LA GASTRO SALVAJE

Situada en la calle más *foodie* de la capital, esta divertida taquería mexicana con influencias asiáticas y mediterráneas ofrece originales fusiones, como el guisito de curry rojo y papada para taquear y la flor de calabacín en tempura con mole chiapaneco (Ponzano, 93, Madrid, tel. 910 40 41 21. Precio medio: 25 €).

PIZZA DONNA

Crema de trufa, *mozzarella*, mortadela, setas, huevo... Estos son los ingredientes de *Donna di Castello*, el plato

estrella de este acogedor local especializado en *pizzas* romanas, de masa crujiente y muy ligera (Castelló, 1, Madrid, tel. 910 26 89 96. Precio medio: 20 €).

SADDLE

El antiguo restaurante Jockey reabre sus puertas con la tradición y la elegancia como señas de identidad y un espectacular interiorismo de Studio Gronda. En su carta triunfa el pichón *Mont Royal*, que, regado con Dom Pérignon –el champagne de la casa–, es pura ambrosía (Amador de los Ríos, 6, Madrid, tel. 912 16 39 36. Precio medio: 90 €).

VERDURA Y BRASA

Carlos Mayoral se ha inspirado en los mercados de abastos para la *deco* de este coqueto espacio experto en hortalizas. Tiene su propio huerto para preparar productos de temporada a la brasa, asados o al natural y acompañar pescados, carnes y arroces (Espronceda, 27, Madrid, tel. 915 35 39 02. Precio medio: 35 €).

HUTONG

Emprende un viaje gastronómico a la región china de Sichuan y su característica cocina picante. La berenjena macerada con salsa *Lao gang Ma* es irresistible (Lagasca, 81, Madrid, tel. 915 78 95 42. Precio medio: 25 €).



PSSST... Descubre The Botanist, la última joya de la isla escocesa de Islay. Un 'gin', elaborado con los mejores botánicos de la zona, de sabor fresco, ligero y transgresor