



ESPAÑA 30 ANIVERSARIO



LUNA

YASMIN

BIRGIT

BLANCA

1988 30 AÑOS DE MODA 2018

DE OCA EN OCA

Recorremos España de punta a punta en busca de las nuevas mesas que marcan tendencia. Así comen hoy los que saben.



EMPIEZA LA NOCHE

Muy cerca de la Giralda, **Umami** (Hernando Colón, 10. Sevilla) se estrena como perfecto punto de partida de veladas de buenas tapas y numerosas copas.



DULCE FINAL

A medio camino entre joyería y pastelería, **Le Bec-Fin** trae a España un nuevo concepto de lujo en clave dulce (Claudio Coello, 58. Madrid).



EXÓTICO VIAJE

Informal pero adictivo, **La Cebichería de Trafalgar** (Trafalgar, 8. Madrid) es el nuevo peruano de moda en la capital.



TODO POR LA TIERRA

El templo del producto gallego **Filigrana** (A Quinta da Auga. Santiago), que replanta un castaño con cada reserva, es una visita que nunca defrauda.



¡SORPRESA!

En unos meses, **Mina** (Martzana Kaia, s/n. Bilbao) se ha convertido en un nuevo referente vasco.



ABRIL EN LA COPA

Pero ¿qué está pasando con los vinos del sur? En los últimos meses, los finos, manzanillas, jerezos, olorosos y palos cortados típicos de Andalucía —y sus ferias— se han convertido en protagonistas de más de una carta de vinos. Y no de cualquiera, sino de las de sitios tan codiciados como **Casa Bonay** (Barcelona) o **Glass Mar** (Madrid), lo último del triestrellado Ángel León, que tiene a uno de sus mayores expertos como sumiller: Paco Patón. «Cada vez interesan más porque hemos perdido complejos y aprendido a valorar lo bueno», dice. La coctelería también ha descubierto sus posibilidades y, dejando atrás el famoso 'rebujiito', está apostando cada vez más por estos como base de nuevos combinados.



CON UN PIE EN EL VERANO

La llegada del buen tiempo invita a redescubrir la terraza del hotel **Palace** (Gran Vía de les Corts Catalanes, 668. Barcelona) con más de 1.500 m² de pérgolas y piscinas de inspiración modernista.