



LO ÚLTIMO DE

Madrid

Texto
PACHO G. CASTILLA

Adaly

“La cocina va de recordarle a la gente de dónde viene”, afirma Eduardo Guerrero. Y, siguiendo esta premisa, este joven chef –formado junto a Pepe Rodríguez en El Bohío– no olvida que su familia proviene de la toledana comarca de La Sagra. De ahí que, en esta moderna casa de comidas, el cocinero defienda, junto a su padre, Julio (en sala), una propuesta donde mandan la calidad del producto y “el regusto de la tradición”, permitiéndose también algún que otro guiño a la cocina asiática.

Claudio Coello, 122. adaly.es

Tora

La penúltima “taberna contemporánea japonesa” que llega a la capital. En Tora –Tigre, en japonés–, José Osuna se preocupa por presentar al comensal su propuesta, que respeta el buen producto y la ortodoxia de la cocina nipona. Un buen hacer –aprendido de maestros como David Arauz o Mario Payán y de sus viajes a Japón– que no esconde la complicidad de referencias a la tradición española: Temaki de mollejas de cordero, Gyoza de morcilla asturiana, Usuzukuri de toro con salmorejo...

Padilla, 5. toraexperience.com

La Raquetista en La Habana

Hace ya 10 años, los hermanos Aparicio aterrizaron en Madrid, y pronto se convirtieron en los reyes de las neotabernas con las propuestas de Cachivache, Salino... y La Raquetista, qué acabó por conquistar el barrio de Retiro. Ahora, este último concepto –que honra a su abuela, raquetista– viaja a Latinoamérica. Un local con estética colonial donde conviven los platos más emblemáticos de la casa madre con tiraditos, ropa vieja, carimañolas... o la versión del famoso sándwich del Versailles, el mejor restaurante cubano del mundo, situado en Miami.

Juan Bravo, 41. laraquetista.com

Arrogante

Un concepto que va mucho más allá de la propuesta gastronómica, ya que en este *restaurant-show* con estética de circo *vintage*, conviven la música italiana de los 80, actuaciones de cantantes de ópera, magos o malabaristas, una coctelería imprescindible (que firma Borja Goikoetxea), la incesante sorpresa y... sí, también una excelente carta que certifica el chef venezolano Fermín Azkue, gracias a la cual se ha convertido en un italiano de referencia en Madrid, como seguramente lo será en Marbella, Miami o Bogotá donde exportarán la idea.

Velázquez, 96. arrogante.world

La oferta gastro del barrio de **Núñez de Balboa** persigue una máxima: estar siempre atento a las últimas tendencias.

CÓMO LLEGAR EN TREN

Desde la estación de Recoletos, que cuenta con servicio de trenes de las líneas C1, C2, C7, C8 y C10 de Cercanías, se llega al entorno de la madrileña calle de Núñez de Balboa.

En la app de **dócó**, que se puede descargar en Google Play y App Store, se pueden contratar los servicios de Renfe y de Movitaxi, Reby y Karhoo, que ofrecen taxi y patinete eléctrico para complementar el viaje en tren.

renfe.com + 912 320 320

Distribuido para TORA * Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.

