



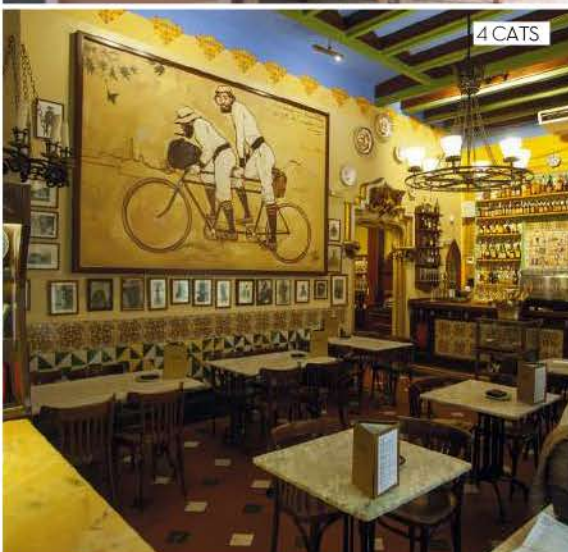
MAKKILA



LA ROLLERIE



CARMEN



4 CATS

MAKKILA MADRID

Los años 20 en Nueva York con toques industriales han sido la principal musa decorativa de esta taberna ecléctica, que disfruta de 420 m² en la Milla de Oro. Conquista la notable receta de tortilla de patatas del chef Sanchón, que encandila también con los huevos estrellados con txangurro o el pulpo con patatas revolconas. Las jornadas gastronómicas alrededor del producto de temporada son su fuerte; ahora es el turno de la matanza. Precio medio: 25 €.

Núñez de Balboa, 75. www.makkila.com.

LA ROLLERIE MADRID

Los aires provenzales dominarán tu paladar en el centro de Alcalá de Henares. Acércate a visitar esta ciudad Patrimonio Mundial por la Unesco y reserva un copioso *brunch* - al estilo *Español, Inglés, Francés o Americano* (15,50 €)- servido a diario frente a su jardín vertical. Precio medio: 15 €.

Mayor, 15. <http://larollerie.com>.

CARMEN CASA DE COCIDOS MADRID

Cuando vengas a Madrid chulapa mía... no te quedará más remedio que probar un cocido por derecho. Es un plato casero, pero elegante, que aquí presenta la sopa desgrasada al extremo, aunque sin restar su profundo sabor. Los garbanzos y las verduras se acompañan -según manda la tradición- con ternera, pollo, morcilla y chorizo, aunque resulta sorprendentemente ligero. Si te quedas con hambre remata con leche frita y helados artesanos. Precio: 31 €.

Ibiza, 40. www.elcocidodecarmen.com.

4 CATS BARCELONA

Cerramos nuestras alabanzas con una celebración centenaria, el 120 aniversario de la inauguración del 4 Gats. En 1899, el restaurante barcelonés ya acogió la primera exposición individual de Pablo Picasso. Precisamente, la cultura será el *leitmotiv* de este cumpleaños. Resulta imprescindible respirar su atmósfera y saborear la cocina catalana. Precio medio: 50 €.

Carrer de Montsió, 3. www.4gats.com.