

UNA PRIMAVERA EXCITANTE

BARES QUE PARECEN CLUBS, CLUBS QUE SON RESTAURANTES Y RESTAURANTES QUE SON UN SHOW. IDENTIDADES AMBIGUAS EN LOS LOCALES MÁS DIVERTIDOS DE LA TEMPORADA. Por **Álvaro Castro**



1

1. PHILIPPINES CLUB BARCELONA

Se encuentra en pleno barrio gótico, en la conocida Plaza Real. Su recóndito acceso (en la segunda planta de un antiguo edificio) le da un aire clandestino muy de club privado. Esta característica se refuerza con el aire entre british y colonial del espacio. Además, en él se pueden celebrar fiestas y eventos. También bar de tapas y cócteles. www.grupandilana.com



TAPAS RENOVADAS

Gonzalo Sendín renueva el Plaza 23 (Salamanca) con tapas hechas al momento, pinchos y minirraciones. Lo que no cambian son sus fabulosas croquetas. www.restaurantepiazza23.es.



2

2. PATRÓN LUNARES PALMA DE MALLORCA

Promete ser el espacio más cool de la isla esta nueva temporada. En un antiguo local social del barrio de pescadores de Santa Catalina (ahora lo más en Palma), este restaurante traslada la memoria a un club náutico, un almacén portuario o la lonja en su decoración y en sus pescados frescos. Abre del desayuno a la noche. www.patronlunares.com

3. MINAMO BARCELONA

El famoso restaurante Minamo de la Costa Brava abre sucursal en Barcelona. A mediodía, menús ligeros, y por la noche, cenas llenas de escenografía y efectos en dos sesiones: a las 19.00 (tiene muchos clientes extranjeros) y a las 21.30. Platos japoneses, champán, flores, música, efectos de luz... para una experiencia sensorial deluxe (148 euros por persona) muy teatral y escenográfica. <http://minamo.es>

GETTY



3

4. LA TAPE MADRID

El equipo de La Tapería vuelve con este nuevo proyecto y concepto renovado. Un multiespacio gastro que es la suma de un bar de cervezas artesanas, un take away (quesos, embutidos, conservas, ensaladas, bocadillos...), restaurante y bar de tapas. Desayunos y meriendas con tartas caseras, menú mediodía y cenas informales. En su sala Trill-Out (en la imagen), reuniones y catas. www.latape.com

5. NO MADRID

En lo que fuera el famoso El Amparo el chef Xavier Márquez (conocido en la capital por su restaurante La Kitchen) ataca con este restaurante que dice «no» al pesimismo y los malos augurios. Varias plantas, terraza y platos que siempre apetecen que van de la ensaladilla al sushi, el tartar de atún o una estupenda hamburguesa. www.norestaurant.es



LA CHINATA
Aceites, salsas, aceitunas, sales, patés, precocinados y productos de belleza llenan este paraíso gourmet. No te pierdas sus nuevos bombones. Bravo Murillo, 4; Madrid. www.lachinata.es

5



4

Neocañí



Vuelve la hora del aperitivo y la sobremesa:
1. Antes de comer: un vermouth **Mariol** con sífon, rodaja de naranja y aceituna (www.casamariol.com).
2. Después de comer: la firma **Zoco** actualiza la sobremesa con el «endrinismo», que no es otra cosa que disfrutar de su pacharán (y la charla) hecho con endrinas y anís (www.pacharanzoco.com).



6