

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS DE ALTO NIVEL EN *Lux Madrid*



El Grupo La Máquina abrió recientemente las puertas de Lux Madrid, un restaurante que apunta maneras y aspira a ser un local de referencia en la capital. En palabras de Sergio Tejedor, Consejero Delegado del Grupo: "Lux Madrid es un espacio que dará lugar a experiencias gastronómicas del más alto nivel y que será sinónimo de calidad y buen hacer profesional en un ambiente selecto donde se degustarán las mejores materias primas del mercado, adaptadas a las tendencias actuales con influencias internacionales". Una carta repleta de influencias españolas, asiáticas, italianas, mexicanas y americanas en un entorno único: un impresionante edificio de principios del siglo XX. Amplio horario: de 12:30 a 02:30 y servicio de cocina ininterrumpida hasta las 00:30.

LUX MADRID

Calle de Jorge Juan, 22
28001 Madrid
Tel.: 918 334 255
www.luxmadrid.es

BOKITA, EL NUEVO RESTAURANTE JAPONÉS DE BOCA GRANDE

Este restaurante es un homenaje a la cultura gastronómica japonesa, que se inspira en el recetario más auténtico para ofrecer succulentos platos con un twist mediterráneo. Además del Menú Degustación ofrecen una selección de platos aparte y una Carta de Cócteles de Autor ideada por el prestigioso *barman* de Boca Chica, Sergio Padilla.



BOKITA Pasaje de la Concepción, 12 · 08008 Barcelona
Tel.: 934 675 149 · www.bocagrande.cat/bokita

Donde Marian, un clásico renovado

La nueva estética inspirada en los clubs ingleses imprime un aire elegante a este restaurante "de toda la vida" que requería actualizar la oferta. El encargado de esa transformación en la carta ha sido Alfonso Luca de Tena. Los platos clásicos de

la casa permanecen, como el *chuletón a la brasa de encina* o las *verdinas con almejas*. Entre las nuevas incorporaciones, el *steak tartar*, el *carpaccio de solomillo con foie* y, en temporada, *ventresca o bonito con salsa de mantequilla*.

DONDE MARIAN Torpedero Tucumán, 32 · 28016 Madrid · Tel.: 913 590 484 · www.dondemarian.es



LO SABORES DE LA RIOJA EN LA CUEVA DE DOÑA ISABELA

El restaurante La Cueva de Doña Isabela ofrece una cocina respetuosa, que huye de la excentricidad y se escapa de las definiciones. Un compendio de ingredientes que conviven en equilibrio son la materia prima de una cocina actual, con sabores apegados a la tierra riojana, que dice sí a la innovación técnica.

LA CUEVA DE DOÑA ISABELA Travesía Jardines, 15 · 26230 Casalarreina (La Rioja) Tel.: 941 324 122 · www.lacuevadedonaisabela.com

Bicnic, un picnic gastronómico en dos formatos



Víctor Ferrer, responsable de la reinención del Betlem como bar de tapas después de más de un siglo como tienda de comestibles, evoluciona su cocina del platillo al plato en este nuevo espacio. Diseñado y conceptualizado para ofrecer una experiencia con personalidad,

Bicnic propone una escapada con dos fórmulas: *Fast* y *Slow*. Los clientes deciden en función de su tiempo.

BICNIC

Girona, 68 · 08009 Barcelona
Tel.: 690 904 614
www.bicnic.com

