

EL MUNDO

fuera de serie

ESPECIAL
RELOJES

Nº 27
22 ABR
2018

**"SI DIOS
NO EXISTIERA
HABRÍA
QUE
INVENTARLO"**

RAPHAEL
LOS "MILLENNIALS"
TOMAN
AL CANTANTE
COMO SU NUEVO
IDOLO "INDIE"





AIRES LUSOS. Arriba, las mesas de la zona del comedor del nuevo local. Sobre estas líneas, Ensalada al César lo que es del César.

Barbacoa portuguesa

PARA COMER. LAS BRASAS DEL MENTIDERO.

Primero, hace 19 años, fue El Mentidero de la Villa, que, desde hace seis años, se ubica en la calle Almagro, como El Mentidero & Gin. Después llegó La Sal del Mentidero. Y ahora toca Las Brasas del Mentidero. "Apellidado" común, una cocina de raíz clásica sometida a cierta revisión y estilo marcado en recetario, formato de negocio e interiorismo por sus dueños (Lara Alonso y Borja Anabitarte) son las señas de identidad de este grupo hostelero (que también tiene "catering"). Sus dos nuevos proyectos tematizan ofertas, con la gamba de Huelva como eje en La Sal y la barbacoa portuguesa en Las Brasas. Ambos se ubican en Las Tablas, junto al Distrito C de Telefónica. Las Brasas materializa una churrasquería portuguesa con "franguito" a la brasa como protagonista. Anabitarte ha seleccionado pollos de campo de no más de 700 g, que somete a una barbacoa de brasas de carbón de encina, para servirlos en mitades (12,90 euros), con la receta "Las Brasas" (ajo y limón) o "Al piri-piri" (más picante). El resto de la carta "viaja" bajo una fusión España-Asia-Latinoamérica: Croquetas de aji de gallina (9,50 euros), Ceviche de chicharrón (15 euros) o Totopos con carrillera pibil (16,50 euros). Pero hay más recetas lusas: Bacalao "dourado" (15,90 euros) o, de postre, Pastéis de Belem (7,50 euros). En bodega, vinos portugueses. Ticket medio, de 25 a 35 euros.

POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO
+ mentiderodelavilla.es/las-brasas-del-mentidero Ronda de la Comunicación, 3. Madrid. Tel.: 91 869 68 68

PARA DORMIR

Homenaje a las artes y oficios

Por VICKY VILCHES



LÍNEAS SENCILLAS. Una de las habitaciones del hotel, contemporánea y luminosa.

HÔTEL NATIONAL DES ARTS ET MÉTIERS.

He aquí un hotel bien ideado y resuelto, una historia bien contada, una invitación a disfrutar de París desde una nueva dirección que marca tendencia sin pasarse de frenada. Una dirección llena de detalles de buena factura, limpios y contemporáneos, que resuenan como un homenaje audaz y elegante a la materia prima y al trabajo artesanal. ¿Es esto el postlujito? Si no lo es, se le parece mucho. La visita a este hotel de reciente apertura en la frontera entre los barrios de

Montorgueil y Le Haut Marais debería estar en la hoja de ruta de esta nueva hornada de hoteleros que buscan hacer algo propio y encantadoramente inolvidable. Que huyen tanto de la propuesta

estandarizada de las cadenas como de la estridencia a lo Marcel Wanders. He aquí una tercera vía más que plausible que reivindica la buena arquitectura, el buen interiorismo, la capacidad de crear ambientes atractivos, llenos de vida y con esa vocación de sorprender agradablemente al huésped que debe tener todo nuevo hotel. Una tercera vía que combina el "charm" francés y lo "cool", lo atemporal y la tendencia. Nada de esto se adivina, en principio, cuando se observan sus fachadas típicamente haussmanianas en esta calle con aires de pueblo a un par

de manzanas del Centro Pompidou. Al contrario que en este, el festín está dentro. Un patio interior, una cascada de luz, una charcutería "high tech", la impronta brillante del diseñador Raphaël Navot. Pilares de piedra plisados "sostienen" este edificio de siete plantas, 70 habitaciones. No demasiado amplias: estamos en París, el balconcito se agradece. Pero tan bien planteadas que los metros pasan a un segundo plano. Suelo de granito, hormigón satinado en las paredes, muebles elegidos pieza a pieza, firmas

como Rubelli, Moroso, Sol&Luna, maderas quemadas, helechos. Y unas botellas de agua junto a la cama que dan ganas de llevarse a casa. No las venden. Deberían. El "staff", realmente "trendy", acompaña

y es cordial, aunque tal vez no está al mismo nivel que el interiorismo. Tampoco nunca en el mítico Costes nos han tratado con demasiado mimo. Es el peaje de los sitios muy "branché" parisinos. La gastronomía es otro punto fuerte, con La Cicchetteria y sus tapas italianas como propuesta estrella. El desayuno es espléndido, como el ambiente por la noche. Atención a la terraza del último piso que, con el buen tiempo, está a punto de abrir. Desde 250 euros.

+ 243 Rue Saint Martin. París. Tel.: +33 (0) 1 81 66 47 00. hotelnational.paris



CON VISTAS. La azotea del edificio, a punto de abrir la temporada.

Aventuras teñidas de color

EQUIPAJE. La firma francesa Lipault ha lanzado una edición especial en la que viaja hasta el trópico para ir calentando motores de cara a los próximos puentes primaverales. La colección Psicotropical reúne una serie de piezas de equipaje –con azuladas hojas bordadas– concebidas para las escuetas escapadas de fin de semana, así como para aquellas que se prolongan unos cuantos días más. Además de bolsas de viaje, "tote bags" y neceseres, incluye una maleta de cabina con cuatro ruedas multidireccionales. Mide 55 x 38 x 24 cm, está confeccionada en nailon y el interior está revestida con un forro en color azul klein. Precio: 209 euros. **POR M.T.**
+ www.lipault.com



Funcional por partida doble

ACCESORIO. Si hay algo que caracteriza a las lentes sobre estas líneas es que, además de cumplir con la función de unas gafas de sol al uso, también pueden utilizarse, simplemente, como un collar. Tan sólo para mejorar un "look". Se trata de un diseño concebido por la firma Acne Studios, que siempre apuesta por el factor sorpresa en cada uno de sus nuevos lanzamientos. Realizadas artesanalmente en Francia, los cristales espejados cuentan con un doble puente de acetato y una ligera estructura que no requiere de patillas para ajustarse al rostro. Una cadena de abalorios en marrón con remates en dorado proporcionan el efecto collar. El modelo también está disponible con lentes en color malva y cadena blanca. Precio: 350 euros. **POR M.T.**
+ www.acnestudios.com