

PARÍS

Idilio cultural. Arte, gastronomía y moda se dan la mano en nuestra nueva ruta por la Ciudad de la Luz gracias a un buen número de museos (incluyendo el Louvre y el Palais de Tokyo) cuyos nuevos restaurantes se han convertido en destino de moda. ¿El resultado? Todo un desfile de estilo urbano esperando mesa a sus puertas.



De izquierda a derecha, algunas de las aperturas más sonadas: arriba, vista general del Ristorante Nacional, en el Musée des Arts et Métiers; la animada barra de Rivié, en el Hotel Hoxton; el impresionante Les Grandes Verres, en el Palais de Tokyo; y Balagan, un restaurante de cocina de Oriente Próximo avalado por el (cada vez más influyente) Experimental Group.



**Parada técnica:
DESCANSO URBANITA**

El hotel Square Louvois (*hotel-louvois-paris.com*) abrió sus puertas hace dos años en la noble *rive droite*, cerca de los jardines del Palais Royal. Su estilo mezcla con gracia clasicismo y modernidad, inspirándose en las artes y la literatura. Nada mejor que su exquisita merienda, con una esmerada selección de dulces, tras un día de *shopping*.

LONDRES



De izquierda a derecha, el nuevo restaurante del chef Leandro Carreira, Londrino; una de las obras que podrán verse en *Frida: Making Her Self Up* (en el Victoria & Albert a partir de junio), y detalle de Cub, otro de los sitios que más están dando que hablar.

Todo por conocer. Estar al día de los *hotspots* londinenses resulta difícil debido a su (famosa) efervescencia. Cuando creíamos que la tendencia apuntaba al noreste, la *city* reclama su puesto con apetecibles –y concurridos– locales.



**Desayuno con vistas:
A PLENO SOL**

La joya de la corona del NH London Kensington (*nh-hotels.es*) es su frondoso jardín, que casi hace olvidar que uno está en el centro de Londres, a dos pasos de Harrod's. Para disfrutarlo, nada mejor que sus desayunos, que alargan hasta mediodía los fines de semana.

**Alma italiana:
CORAZÓN INGLÉS**

En un momento en el que el minimalismo es la norma, el Hotel Baglioni (*baglionihotels.com*), con vistas a Hyde Park, apuesta por todo lo contrario. Acogedor y con un servicio de calidad, cuenta también con un restaurante tradicional italiano que no deja indiferente.



NUEVA YORK

Bajo estas líneas, Old Rose, la propuesta que ha tomado el relevo de Café Gitane en el Jane Hotel, en pleno Soho. A la dcha., The Aviary, lo nuevo de Grant Achatz en el Mandarin Oriental.



Mesas de altura. Ocupando espacios emblemáticos –como el antiguo Café Gitane– o con chefs de renombre –Grant Achatz, Joël Robuchon...– al frente, los nuevos imprescindibles en la Gran Manzana dejan claro que en esta ciudad se piensa a lo grande. Temerás la cuenta.



Made in USA:
DISEÑO CON IDENTIDAD

En pleno Soho neoyorquino, rodeado de galerías y tiendas de ensueño, el Soho Grand (*sobogrand.com*) enamora por su inspirador diseño interior, basado en piezas únicas y diseños icónicos del s. XX. En su *lobby* es fácil encontrarse a personajes como David y Victoria Beckham o las Kardashians. Durante las semanas de la moda, además, se convierte en un auténtico punto de encuentro.

MADRID

Ciudad plural. Un viejo cine reconvertido en punto de encuentro, una tienda para comprar platos por kilos o un restaurante cuyo techo parece ascender hasta el cielo. Madrid nunca había lucido tan fresca –ni despierta, gracias al exitazo de Misión Café–, y lo mejor es que aún queda mucho por llegar...



Arriba, la tienda de cerámica al peso La Oficial, en La Latina, y lo último del grupo RanTanPlan, Pomerania. Abajo, uno de los espacios de Sala Equis, que combina el cine y la gastronomía.



POR NOSOTRAS
LA CHEF MARÍA MARTE SE SUMA A LA LUCHA POR LA INCLUSIÓN DE LA MUJER EN LA ALTA GASTRONOMÍA.

Nunca he sentido discriminación por ser mujer en mi oficio, pero soy consciente de que muchas lo tienen complicado, sobre todo si disponen de pocos recursos». Tras el premio Innovación Eckart 2017, con el Club Allard, la biestrellada María Marte ha decidido volver a la República Dominicana y poner en marcha un proyecto con el que formará en materia gastronómica a mujeres con las que también trabajará contra la extinción de vegetales autóctonos. «Estas cocineras serán las que encabezen el futuro de la gastronomía en el país».

Muy 'gastro':
ROZANDO EL CIELO

El hotel Meliá Fénix (*melia.com*), miembro de The Leading Hotels of the World, ha inaugurado recientemente La Aduana, un nuevo espacio gastronómico situado en su séptima planta con espléndidas vistas sobre la ciudad. La cocina mediterránea constituye la base de la propuesta, pero siempre combinada con toques de países exóticos. A los fogones, el joven (y prometedor) Miguel Martín.

