



hsm
MADRID

**ANDREU
BUENAFUENTE**

*El humor español está
asegurado por los siglos
de los siglos*

**LIBROS
JUAN JOSÉ MILLÁS**

**CINE
ELVIRA LINDO**

**MODA
LLEGA
LA PRIMAVERA**

**GASTRO
ESPECIAL PESCADO**

ESCAPADAS

para esta Semana Santa

CALLE DIEGO DE LEÓN

Salimos de ruta por una de las calles más populares del Barrio Salamanca. ¿Con qué establecimientos nos encontramos? Descúbrelo a continuación.

Texto: **Pablo Noguera** Fotos: **Macarena Escrivá** y cortesía de los establecimientos.





A. ÁLVAREZ

Deportes de aventura

Diego de León, 56. Tel. 902 10 55 00

Tienda con cerca de 40 años de experiencia en la venta de artículos deportivos y disciplinas como la aventura, caza, pesca, esquí o golf. Consulta su amplio catálogo en www.a-alvarez.com, donde también podrás hacer tu compra online.



ASADOR DE ARANDA

Cocina castellana

Diego de León, 9. Tel. 91 563 02 46

En la esquina de Diego de León con Lagasca, situada en una preciosa casa de ladrillo rojo, preparan el que muchos consideran el mejor lechazo asado de la capital. ¿El secreto? Excelente materia prima, la experiencia de un maestro asador y el tradicional horno de leña.



EÑE

La tienda de Reyes

Diego de León, 29. Tel. 91 576 96 50

Esta es una tienda de moda diferente a las demás. Las últimas tendencias y las inspiraciones más cool se materializan aquí en bolsos y zapatos, ropa, bisutería y complementos imprescindibles. Precios muy competitivos.

BOFINN

Con aires de Irlanda

Velázquez, 97. 91 411 40 79

Pub Irlandés en el que probar una amplia variedad de cervezas nacionales e importadas mientras degustas platos típicos del país. Te sugerimos: ensalada de salmón ahumado, ternera estofada con beamish y, de postre, la tarta de queso.



CASA DE ASTURIAS

De toda la vida

Diego de León, 57. Tel. 91 309 23 45

Sidrería asturiana de las de antes. El chef sugiere patatas al cabrales como aperitivo, fabada de Luarca de primero y churrasco de buey o merluza de pincho de segundo. Todo ello regado con auténtica sidra asturiana.

COTICÓ

Cocina española y mediterránea

Diego de León, 63. Tel. 91 309 54 21

Nuevo bar restaurante ideal para disfrutar desde el desayuno hasta las copas de última hora. Servicio de categoría a precios asequibles. Tienen menú de comida y cena y postres caseros. Lo mejor: su relación calidad-precio.





LA VACA PICADA

Hamburguesas gourmet

Diego de León, 13 . Tel. 91 563 77 76

Hamburguesería con tortitas de lomo de cebón asadas en una parrilla de lava volcánica. Puedes escogerlas desde los 100 hasta los 600 gramos y con distintos acompañamientos. Excelente la hamburguesa Von Dutch, con trufa, y la Imperial, con foie fresco.

JUANYTA ME MATA

Meeting point

Diego de León, 60 . Tel. 91 219 21 65

Juany Reinoso es la artífice de este espacio ideado para pasárselo bien con una carta de raciones para compartir, servicio de descorche para llevarte tu propio vino y una decoración funcional obra de Nacho García de Vinuesa. Te recomendamos el pulpo a la parrilla y el cochinillo confitado.



MAKKILA

Restaurante de moda

Diego de León, 42. Tel. 91 564 70 74

Ambiente acogedor y decorado con gusto en un rincón cuya carta ofrece platos bien elaborados a precios razonables. Puedes escoger ensaladas, pintxos fríos y calientes, raciones y postres.

MADRE HIZO PAN

Obrador de pan

Diego de León, 50. Tel. 91 855 33 28

Panadería artesanal con más de 40 variedades de pan elaboradas con ingredientes naturales y cocidos en horno de piedra. Sabores para muchos hasta la fecha olvidados y que recordarán siempre.

