



Terrazas 2014: la playa de Madrid

Para disfrutar de las noches veraniegas, nada como cenar al fresco. También comer es agradable, antes de que los termómetros alcancen los 30°. Estas son las novedades que más nos gustan en Madrid.

Texto [Alejandra Yañez](#) Publicado 10/06/2014 [g+1](#) [2](#) [Iniciar sesión](#) [Twitter](#) [59](#)

La brisa corre entre el ladrillo y el asfalto en el verano madrileño, por eso, los impenitentes residentes que se quedan al fresco del aire acondicionado o la canícula de la calle, tienen como única opción de airearse las terrazas que pueblan la capital. Muchas a la vera de calzada y del humo, otras rodeadas de maravillosos jardines, pero por alguna extraña razón a los capitalinos les encanta subirse a las azoteas para disfrutar del skyline de tejados y antenas a la vera de una piscina con un cóctel. Para **GastroActitud** también es una novedad que clásicos apuesten por la **gastronomía**... por eso están aquí.



La terraza del Restaurante Villa Magna Rodrigo de la Calle

Sin temor a equivocarse, no hay muchas terrazas en Madrid que ofrezcan **gastronomía** con mayúsculas en un entorno agradable, discreto y tranquilo, así que no queda más remedio que decir que la frondoso jardincito del Villa Magna es una de las novedades más interesantes de la temporada. Verduras a tutiplén, que son sin duda es el santo y seña de este maestro del "brote verde", **Rodrigo de la Calle**, de ahí que la

recomendación sea, sin vacilar, el **menú gastrobotánica**, aunque hay opciones para no tomar menú y explorar la carta con una sugerente oferta de arroces. Por su ubicación, elegancia y **apuesta gastronómica** se convertirá en un destino *foodie* de este verano del 14.

Paseo de la Castellana 22, Madrid. Tel. 915 87 12 34. Precio medio: 80€ www.villamagna.es



Raíces del Wellington

La moda de los huertos urbanos se hace realidad en la azotea de este emblemático hotel. El chef navarro Floren Domezaín la ha convertido en un hermoso huerto que surte al restaurante que ha montado abajo, junto a la piscina. un enclave algo hipster, por difícil que parezca... Auténtica propuesta que se podría definir como "de la tierra al plato", que dará hasta donde dé: de momento cada mañana recogen allá arriba

las escarolas. La recomendación absoluta es: verdura, verdura, verdura... maravillosa de principio a fin, en especial sus guisantes lágrima, sin olvidar su menestra. La parrilla es otro de los alicientes del lugar: pescados y carnes con aroma a carbón.

Velázquez, 4. Tel.: 915 754 400. Precio medio: 65€ www.hotel-wellington.com



Ático del Hotel de las Letras

Evidentemente, esta azotea no acaba de abrir, pero el que el chef **Paco Morales** ofrezca parte de su carta de **Al Trapo** en estas alturas, una de las más demandadas de Madrid por sus vistas y ubicación, se puede considerar una oportunidad playera en la costa madrileña para los *foodies*. La apuesta sigue el mantra de renovarse o morir, aunque está claro que más que cenas a mesa y mantel, se apuesta por un divino

picoteo con brisa de Gran Vía. La consigna de "para comer con la mano y chuparse los dedos" sigue vigente, a lo que hay que añadir la oferta de cócteles de Carlos Roca trufada de novedades y clásicos. Visita imprescindible.

Gran Vía, 11 (Planta 7). Tel.: 915 237 980. Precio medio: 45€ www.hotelde lasletras.com

ACCESO AULA VIRTUAL

PUNTO DE ENCUENTRO

BUSCAR

buscar

SUSCRÍBETE

correo electrónico



EXPERIENCIAS

JUNIO 2014						
L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

LO MÁS POPULAR

- Alberto Chicote abre nuevo restaurante en Madrid: Yakitoro.
- Así será StreetXo London, el local de David Muñoz.
- Ricard Camarera abandona Ramses.
- Así se come en Platea, el nuevo espacio gastronómico de Madrid.
- ¿Dónde sirven los mejores cafés en Buenos Aires?
- México DF en 10 restaurantes.



¡Qué mejor regalo que una experiencia gastronómica! ¿Y un curso?... ¿y ser miembro del Foodies Club?... Regala Gastroactitud

FACYRE Gastroactitud



NUESTRA COCINA es LA TUYA

FORMACIÓN ON-LINE Y TALLERES PRESENCIALES



Bosco de Lobos (Colegio de Arquitectos)

Gusta y regusta que un localización espectacular, como la del **Colegio de Arquitectos de Madrid**, se haya convertido en un destino veraniego, no se puede negar lo que no se puede negar. Pero agrada más si cabe la apuesta culinaria por especialidades italianas de corte veneciano en el que se auna el concepto estético del lugar con el gastronómico. Tiene gran éxito el queso tomino a la plancha con jamón y huevo *poché*. una muestra de por qué el local ha conquistado, sin dudas, a los buscadores de playas "cool" de la temporada para los que aspiran a comer sentados en un ambiente único.

Calle Hortaleza, 63. Tel.: 915 249 464. Precio: 45 €. www.encompaniadelobos.com



Ático del Hotel Indigo

La cadena estadounidense ha llegado a la capital para ampliar la oferta de **hoteles boutique** y ha creado un espacio en las alturas de la Gran Vía -de nuevo este clásico capitalino- donde disfrutar del skyline (abstenerse los que sufran vértigo). El **gastrobar** está asesorado por el cocinero italiano afincado en España Andrea Tumbarello. Ofrece platos mediterráneos en la línea de su buque insignia *Don Giovanni*, y coctelería variada. Aspira a convertirse esta temporada en referente del veraniego "copa y pica-pica". Y sí, tiene piscina...

Silva, 6. Tel. 912 00 85 85. Precio: 40€ www.ihg.com/hotelindigo/hotels/us/es/reservation



Sunset Lookers del Hotel Mercure Santo Domingo

También sigue la propuesta de "copa y pica-pica" que tan bien funciona en las noches veraniegas de Madrid. Otra opción en la gran arteria de la ciudad para tomar una copa o un cóctel (atención al mojito de flores) en la barra que llevan los barmen de *Los Cuevas de San José*, y si hace falta picar alguna cosa con una barra japonesa que dirige *Byakono* (temakis e interpretación de la culinaria nipona). El nombre ya lo dice todo: Queridos amantes de los tejados de teja roja fundidos con el atardecer mezclados en el aire seco de la capital, este local les Interesará, seguro, porque no sólo de comida vive el Rodríguez veraniego... Para los curiosos, el **jardín vertical** más grande de la capital se encuentra aquí...

San Bernardo, 1. Tel.: 91547 98 00. Precio: 35€ www.hotelsantodomingo.es



Shukram

Esta **terrace-jardín** es una tentación para los que pasen el **verano en Madrid**. Pocos lugares tan agradables sobre todo a la hora de cenar, cuando el tráfico se reduce considerablemente. Montada en un enclave privilegiado en el centro de Madrid, las antiguas Escuelas Aguirre, hoy convertidas en **Casa Árabe**, está especializada en cocina libanesa. **Gastrónomicamente** las especialidades no son gran cosa y el servicio es de batalla, pero lo agradable del lugar y lo ajustado del precio justifican su inclusión en esta lista, entre las especialidades: humus, muttabal, felafel, pastilla, etc

Calle de Américo Castro, 7. Tel.: 918 37 16 77. Precio: 20€. www.shukran.es



Juanyta me mata

El nombre, parangón del casticismo, y su ubicación asfáltica es más clásica que el chotis en la capital de España. Copas y comidas rápidas a buen precio (bravas, burrata, croquetas...) y con lo que ahora llaman "rollo indie" es decir, poblada de jóvenes sobradamente preparados y sin pretensiones. Se puede desayunar, almorzar, comer, merendar, cenar y copear, que no es poco. Vinos ligeros y divertidos en la carta de vinos y "mixología" que es la coctelería de toda la vida, renombrada que incluye clásicos realizados con premium.

Calle Diego de León, 60. Tel.: 91 219 21 65. Precio: 25 €. www.juanytamemata.com



El Pradal

Parrillada de carne (chuletones, lomo alto, entrecote...) y pescado y marisco, sin olvidar esas verduras hechas al carbón de encina. Para amantes de la tradición parrillera de los alrededores de Madrid, eso sí con un toque urban chíc. La decoración es moderna y elegante para sus terrazas, "sus" porque las tiene totalmente descubierta y semicubierta, al gusto del consumidor. Una carta amplia de vinos de más de 100 referencias (atentos a los champanes) y una decena de mezclas de tés propios rematan la oferta del local.

Calle Lanzarote, 26. San Sebastián de los Reyes. Madrid. Tel.: 91 663 95 32. Precio: 45 €. www.elpradal.com



Terraza del Santo Mauro

Otro clásico madrileño que ha renovado su imagen convirtiendo su terraza en un sitio realmente nuevo. La decoración tiene mucha clase y gusto con lo que hace ideal cualquier comida o cena de la mano de su restaurante *La Biblioteca*, aunque lo que realmente apetece bastante es ese brunch que ofrecen por 39€ los domingos con sus clásicos pero también con huevos con chistorras para darle un poco des casticismo. Tampoco hay que olvidar esa carta de cócteles a la que acompaña una carta de picoteo.

Calle Zurbano, 36. Tel.: 91 319 69 00. Precio 70€. www.acsantomauro.com

INFÓRMATE!!



Iniciar sesión To use Facebook's social plugins, you must switch from using Facebook as Mercado de San Ildefonso to using Facebook as José María Fernández Yunquera.