

¡HOLA!

LA GUÍA MÁS EXCLUSIVA DE

MADRID

Invierno 2025/26

LOS LUGARES
+ CHIC
QUE MARCAN
TENDENCIA

NAVIDAD
CINCO
ESTRELLAS
LA MAGIA DE
CELEBRAR

ESCAPADAS
REFUGIOS AL
CALOR DE LA
CHIMENEA

LA AGENDA
SECRETA DE
ALEJANDRA DE ROJAS
JUAN DEL VAL
PATRICIA MONTERO
ÍÑIGO ONIEVA
TERESA DE LA CIERVA

LA CIUDAD ES UNA Fiesta

PLANES DE LUJO PARA DIVERTIRSE, COMER Y BEBER

3€
31008 >
Barcode

Barcode
8 436030 362204

A CIEGAS

NO NOTARÁS LA DIFERENCIA

Bebida sin alcohol. Compartir el contenido con mayores de edad



La Nordés 0,0
que no se nota que
es sin alcohol.

MaxiaPura

LA MAGIA DEL INVIERNO

Madrid tiene una forma única de vivir esta estación. Cuando bajan las temperaturas, la ciudad no se encoge: se enciende. Las luces recorren avenidas y plazas como si dibujaran un mapa propio, los cafés se llenan de conversaciones que calientan más que cualquier estufa y las ganas de hacer planes parecen multiplicarse. Aquí, incluso el frío invita a salir.

La Navidad siempre encuentra un lugar especial en Madrid. Es imposible no dejarse llevar por el ambiente: los paseos por el centro bajo un cielo iluminado, los puestos que huelen a chocolate caliente y barquillos, las compras de última hora, los villancicos que aparecen sin avisar y las mesas que se alargan más de lo previsto. Son días en los que la ciudad late a otro ritmo, con esa mezcla de ilusión, tradición y bullicio que solo Madrid sabe crear. Y en estas páginas te contamos todo lo que puedes hacer estas fiestas, porque esta guía es la compañera imprescindible para vivir Madrid en Navidad sin perderte nada.

Además, reunimos las mejores direcciones para comer y brindar; desde clásicos que nunca fallan hasta nuevas mesas que están marcando tendencia.

Y, para cuando apetece aire limpio y calma, proponemos escapadas muy cerca que permiten resetcar entre celebración y celebración. Al final, Madrid también es eso: una ciudad que te abraza cuando estás dentro y te regala pequeños refugios a un paso.

Ojalá esta guía te acompañe en los próximos meses y te inspire a disfrutar del invierno como solo se vive en Madrid: con ganas, con luz y con esa energía que hace que siempre pasen cosas.

Y recuerda que...

con ¡HOLA! Madrid
vas a descubrir
lo mejor de la ciudad
antes que nadie.

Director
CÉSAR GONZÁLEZ TRUCO

ILUSTRACIÓN
DE **PORTADA Y
EDITORIAL**
Macarena
Kindelan



SUMARIO



67



SELECCIÓN

08 PANADERÍAS

Con la mejor migas.

10 PISTAS DE HIELO

Un clásico de la Navidad.

12 ARTESANÍA

Cinco tiendas para enamorarse.

14 TIENDAS GOURMET

Antiguos colmados y mantequerías.

16 QUINTA DE LOS MOLINOS

El espectáculo de los almendros.

58 BARRIO DE SOL

El invierno más brillante de Madrid.

134 CHIC&CHEAP

Planes irresistibles y muy cool que te costarán muy poco.

SHOPPING

67 CLAUDIO COELLO

Un kilómetro de glamour.

70 TIENDAS

Estilo bajo cero.

72 BELLEZA

Para cuidarse en cuerpo y alma.

MADRID 5 ESTRELLAS

78 EXPERIENCIAS EXCLUSIVAS

Menús con estrella, mercados navideños y mucho más.

88 PARA DARSE UN CAPRICO

Cinco talleres diferentes para regalar y regalarse.

92 MADRID ES UNA FIESTA

Clubes donde bailar hasta el amanecer.

96 CATA EXCLUSIVA

El único afinador de caviar de España.

ESCAPADAS

105 AL CALOR DE LA CHIMENEA

Refugios románticos para desconectar.

108 PLAN GASTRO

Cinco cocidos que merecen un viaje.

GASTRO

23 LAS MEJORES CITAS GOURMET

Aperturas y planes para comerse la ciudad.

32 PURO DISFRUTE

Los mejores platos de cuchara de Madrid.

38 LA ESPUMA DE LA VIDA

Dónde brindar con champagne & cava.

42 ROSCONES

El dulce rey de la Navidad.

44 MERCADO DE TIRSO DE MOLINA

Un lugar para comer muy bien.

48 MADE IN MADRID

Productos con sello local.

AGENDA

115 NAVIDAD, LA MAGIA DE CELEBRAR

Guía completa para no perderte nada.

118 NIÑOS

Propuestas mágicas para toda la familia.

120 MÚSICA

Los mejores conciertos para despedir el año.

124 ARTE & DISEÑO

Exposiciones que marcan la temporada.

128 TEATRO

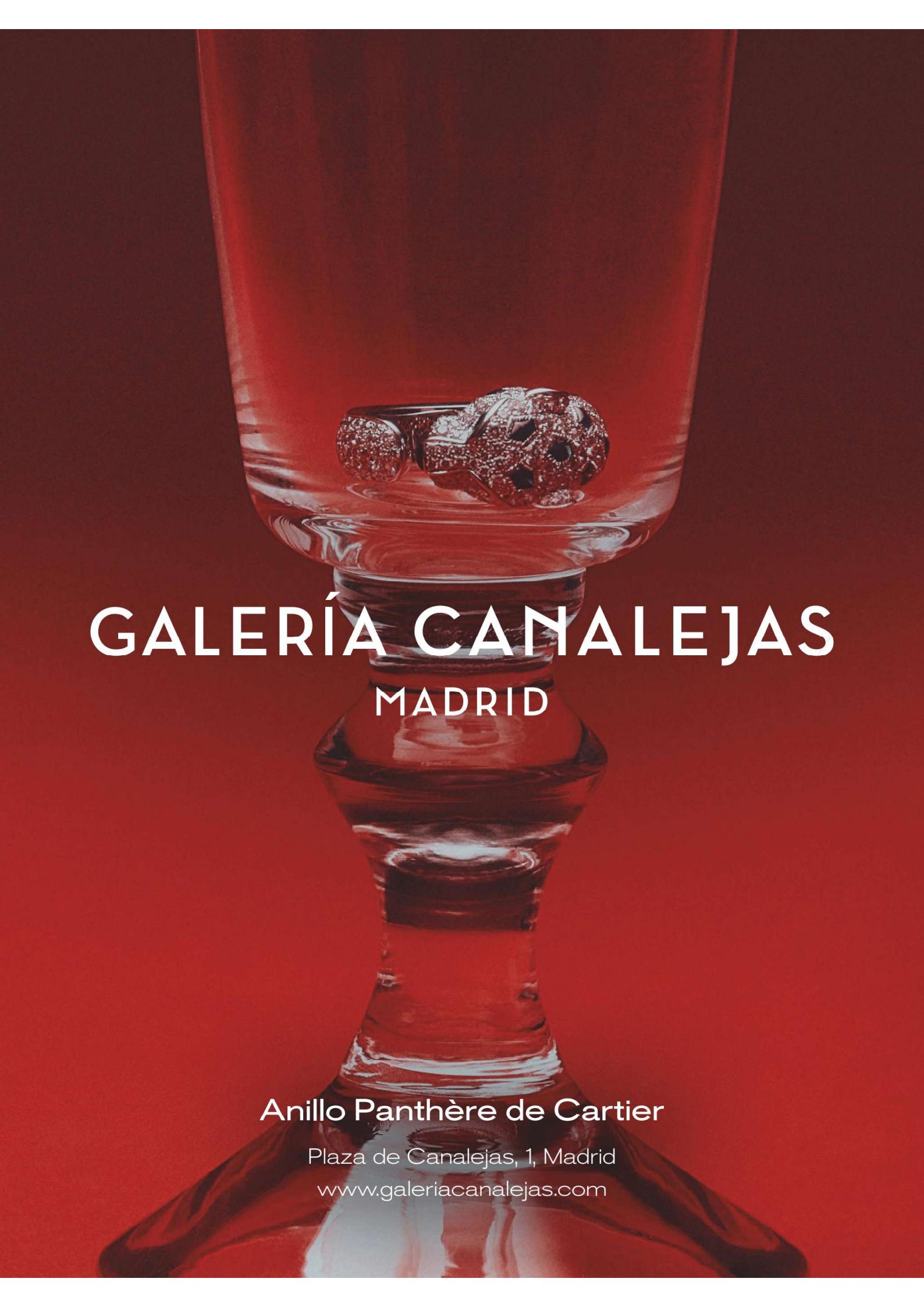
Las mejores propuestas del invierno.

130 CINE

12 películas para terminar y empezar el año de cine.

132 DEPORTE

Tres citas icónicas imprescindibles.



GALERÍA CANALEJAS

MADRID

Anillo Panthère de Cartier

Plaza de Canalejas, 1, Madrid

www.galeriacanalejas.com

*Alejandra de Rojas*SUS RINCONES
SECRETOS PARA
DISFRUTAR DE LA
CIUDAD. PÁG. 18*Íñigo Onieva*NOS DESCUBRE LOS
PLANAZOS MÁS
COOL DE LA CAPITAL.
PÁG. 52*Laurence Debray*UNA PARISINA
EN MADRID.
PÁG. 64*Teresa de la Cierva*SUS DIRECCIONES
FAVORITAS PARA ESTAR
SIEMPRE IMPECABLE.
PÁG. 74*Patricia Montero*LA CIUDAD DE UNA
MADRILEÑA DE
ADOPCIÓN.
PÁG. 100*Juan del Val*LOS IMPRESCINDIBLES
DEL PREMIO PLANETA.
PÁG. 110**iHOLA!****PRESIDENTE**

EDUARDO SÁNCHEZ PÉREZ

VICEPRESIDENTAS

CARMEN SÁNCHEZ PÉREZ

MERCEDES SÁNCHEZ PÉREZ

iHOLA! MADRID**DIRECCIÓN EDITORIAL**

EDUARDO SÁNCHEZ PÉREZ

DIRECTORA DE PUBLICACIONES

ROSETA L. DEL VALLE

DIRECTOR

CÉSAR GONZÁLEZ TRUCO

SUBDIRECTORA

MARTA GORDILLO

COORDINACIÓN

EVA DE LA PARRA

REDACCIÓNLUIS NEMOLATO, AMAIA LEÓN, ALICIA HERNÁNDEZ, SILVIA
LUENGO, AMALIA QUIROGA, ESPERANZA MORENO,
ELENA VILLEGAS, PACO DEL ÁLAMO, BELÉN JUAN, ANA
POYO, SUSANA BATICÓN, ENRIQUE SUERO, VERÓNICA
MARÍN, IRAIDE ALMUDÍ, SILVIA CASTILLO, AMALIA
GUTIÉRREZ CÁTEDRA, JESÚS BRUNET, MARTA DÍAZ DE
SANTOS, BEGOÑA DEL HOYO**PROYECTO GRÁFICO**

MARINA CASALDERREY

DIRECCIÓN DE ARTE

FERNANDO TUCCI, ANA CHICHARRO

DIRECTOR GENERAL DE NEGOCIO
JAVIER JUNCO AGUADO**PUBLICIDAD****DIRECTORA COMERCIAL**

ARANCHA GONZÁLEZ

RESPONSABLE PUBLICIDAD GUÍAS
PAULA GARCÍA ANDÚJAR**PUBLICIDAD**

PAULA GARCÍA SEGUIDO

MARÍA ROJAS

DIRECTOR DE OPERACIONES
JUAN PABLO ORELLE**DIRECTOR DE PRODUCCIÓN**

FELIPE ESPINOSA SÁNCHEZ

IMPRESIÓNRotocobrhi, S. A. U. Ronda de Valdecarzizo, 13
28760-TRES CANTOS, MADRID. Printed in Spain.
Depósito legal: M -11500 - 2024**ARI**
Asociación de Revistas**ojd****ATENCIÓN AL CLIENTE Y SUSCRIPTORES**

TELÉFONO: (+34) 917 811 800

LUNES A VIERNES DE 9:00 A 20:00 H.

Toda la correspondencia debe dirigirse a HOLA, S. L.
Apartado de Correos N.º 6.082 (28080) MADRID

sugerencias@hola.com

suscripciones@hola.com

DALE VIDILLA

A TUS SOBREMESAS



Mono de Navidad, de sobremesas que se alargan cantando villancicos con una botella de Anís del Mono a ritmo de riki-kiki.

Haz de tus celebraciones un festín de sabores y buen rollo con los licores Verbena de Limón, Antojo de Galleta y Sarao de Hierbas.

Tómalos solos, con hielo, en sorbete, con café, ¡o como más te gusten!

Atrévete a endulzar ese café o tu infusión favorita con un chorrito de Anís.

Suena bien, ¿eh? Dale vidilla.



De arriba a abajo: espacio minimalista de FU.BA; el equipo de Obrador San Francisco; Panes de John Torres Panadero. Clases de panadería en Obrador Abantos.



PANADERÍAS CON LA MEJOR MIGA

La ciudad huele a masa madre. De La Latina al Escorial, te llevamos a conocer a estos panaderos que amasan sin prisas y con mucho amor

Por ALICIA HERNÁNDEZ

F U . B A FUTURE BAKERY

“No horneamos pan, horneamos futuro”.

El exconcursante de MasterChef, Fabián León, ha montado FU.BA en un local de estética orgánica y minimalista. Elaboran panes sin gluten, galletas, bizcochos y brownies con masa madre, harinas alternativas, sin aditivos ni azúcares refinados y con ingredientes funcionales como maca o cacao.

Santa Engracia, 112.

OBRADOR SAN FRANCISCO PAN DEL BUENO

Es la panadería preferida del barrio de La Latina (la mismísima Rosalía ha pasado por allí). Fundada por panaderos apasionados por el oficio, hornean cada día hogazas con masa madre tradicional y harinas ecológicas molidas a la piedra.

Carrera de San Francisco, 14.

OBRADOR ABANTOS SABOR SERRANO

Los hermanos David y Alberto Solana junto con Mercedes Pérez, han recuperado el sabor del pan y su hogaza de kilo es El Mejor Pan de Madrid 2024. Su miga elástica, corteza crujiente y sabor

intenso a cereal fueron motivos más que suficientes para que se alzara con el triunfo. **Calle del Rey, 6, San Lorenzo de El Escorial.**

JONH TORRES PANADERO BOCARTAS DE LUJO

John Torres fue nombrado Mejor Panadero de Madrid en Madrid Fusión 2025. Elabora hogazas de masa madre, brioches (muy buscados), chapatas, candeales, baguettes y gallegos, con harinas eco. Para probar sus bocatas, pásate por el mercado de San Miguel donde John Barrita los hace de jamón, de carrilleras, calamares...

Ibiza, 14; Berastegui, 49; y Av. de Bruselas, 47.

M AREA BREAD EN LA OLA

Miguel Castro se formó como panadero en California antes de montar su propio obrador artesanal. Utilizan tres tipos de trigo (blando, duro y escanda) para crear panes como el pueblo, integral, centeno o de semillas. Además de buenos panes, elabora una bollería muy top, como su panettone (fue el mejor de chocolate y se vende todo el año) y el roscón tradicional.

Ona, 12.

Si te gusta viajar, ven a conocernos



Expertos en grandes momentos,
maestros en grandes viajes.

GRAND azulmarino

travel
design

En GRAND azulmarino diseñamos viajes hechos a medida con un nivel de detalle y compromiso que elevan cada viaje de lo memorable a lo verdaderamente excepcional.

TE ESPERAMOS EN

📍 **GRAND azulmarino Caleruega**
C/ de Caleruega, 21, Madrid
caleruega@grandazulmarino.com · Tel. (+34) 919 432 427

📍 **GRAND azulmarino Ayala**
Calle Ayala, 87, Madrid
madrid.ayala@grandazulmarino.com · Tel. (+34) 919 432 906

📍 **GRAND azulmarino Pozuelo**
Avenida de Europa, 7, Madrid
pozuelo.europa@grandazulmarino.com · Tel. (+34) 919 432 912

⌚ @grandazulmarino
#Grandazulmarino

¿LISTOS PARA PATINAR SOBRE HIELO?

Son un clásico de la Navidad y... ¡Nos encantan! Un año más, estamos deseando deslizarnos a toda velocidad en estas pistas de patinaje bajo las luces navideñas.

Por EVA DE LA PARRA



SABÍAS QUÉ...

Con 400 m², la pista de hielo situada en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles es una de las mayores pistas cubiertas temporales de España.

España.

PLAZA DE ESPAÑA

NATURAL Y AL AIRE LIBRE

El recinto de La Navideña repite, por quinto año, en la plaza de España con una pista de hielo al aire libre de 600 m², junto al mercado de artesanía y una cuidada propuesta gastro. Inspirado en los pueblos navideños centroeuropeos, en esta pequeña villa encontrarás una enorme bola luminosa, un árbol interactivo de 12 metros, que ofrece un espectáculo de luz y sonido, y una completa programación llena de música, luz y arte. **¿Cuándo? Del 25 de noviembre al 11 de enero.**

CIBELES SOBRE HIELO

BAJO UN TECHO DE CRISTAL

La espectacular Galería de Cristal del Palacio de Cibeles acoge otro año la pista de hielo más emblemática de la ciudad, que estará abierta al público entre mediados de diciembre y principios de enero. Una plan ideal para acudir en familia y, después, continuar la tarde con una ruta para descubrir las luces de Navidad, como las de la cercana calle Gran Vía, que este año estrena diseño y un gran árbol luminoso en su cruce con la calle Alcalá. **Montalbán, 1.**

HOTEL VILLA MAGNA

DESLIZARSE CON ESTILO

Desde el 27 de noviembre, podemos patinar en una pista de hielo escondida en uno de los hoteles con más encanto de la ciudad: el Rosewood Villa Magna. Sus jardines se transforman en una preciosa pista al aire libre, abierta de 17 a 21 h; los viernes hasta las 23 h; y los sábados, domingos y festivos, de 14 a 23 h. Y el plan continúa: puedes rematar la experiencia con una taza de chocolate caliente y unos churros. **Paseo de la Castellana, 22.**

MADRID ON ICE

PATINAR A LO GRANDE

Entre el 22 de diciembre y el 11 de enero, el estadio Metropolitano se convierte en una pista de hielo gigante con Madrid on Ice y sus 4.200 m² de diversión. Este año completa la experiencia con una divertida programación musical, una zona gastronómica con food trucks temáticos y puestos donde podrás tomar desde un rico chocolate con churros a unas castañas asadas, un algodón de azúcar y otros dulces navideños. **Luis Aragonés, 4.**

Openbank^{ca}
By Santander

CIRCLASSICA

NOEL

SÓLO HASTA 18 ENE.

WWW.CIRCLASSICA.ES

COLABORA:

SPRINGFIELD
KIDS

LEXUS

INDEM

¡HOLA!

SER
Radio
Madrid

UNA PRODUCCIÓN DE:

Productores
de Sonrisas

IFEMA
MADRID
LIVE

ARTESANÍA

5 TIENDAS PARA ENARMORARSE

Regalar algo único y apoyar al comercio local siempre es buena idea. Aunque muchas tiendas físicas han desaparecido, la artesanía sigue viva. En una era de consumo rápido crece el deseo de invertir en piezas con oficio, calidad y personalidad.

Por BEGOÑA DEL HOYO



COCOL ARTESANÍA CON ALMA

En Cocol se celebra la artesanía española con una cuidada selección de piezas de pequeños productores: mantas de lana de Grazalema, jarrones tradicionales o capazos de esparto. Su fachada azul invita a descubrir un espacio que reivindica lo bien hecho y que acoge, además, talleres y actividades.

Costanilla de San Andrés 18.

ETUREL PARA MESAS CON PERSONALIDAD

Quizá te suene por las fotos de socialités como Sassa de Osma o por su vídeo viral denunciando el plagio de sus manteles. Sea como sea, Eturel es un imprescindible para los amantes de la artesanía. Sus piezas se confeccionan íntegramente en Madrid, con técnicas tradicionales y tejidos populares de distintas regiones.

Ruda, 8.

GALERÍA ESTAMPA ARTE CON CRITERIO

Galería Estampa, fundada en 1978, es un referente del arte contemporáneo y una impulsora de la nueva figuración. Combina artistas consolidados y emergentes, con foco en pintura, dibujo y obra gráfica. Destacan sus libros de artista y los lirios de cerámica, piezas muy apreciadas por su diseño cuidado y color.

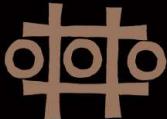
Justiniano, 6.

LA OFICIAL CERÁMICA PIEZAS ÚNICAS

La Oficial nació en 2017 cuando Toni Torrecillas dejó el periodismo para homenajear los oficios artesanos. Reúne cerámicas populares de varias regiones y colabora con artistas como Julieta Álvarez o Abe The Ape. Su lema “modernidad desde la tradición” define piezas como las vajillas marinas de Iván Ros. **Pelayo, 43.**

FORMAJE EL QUESO COMO OBJETO DE CULTO

Formaje es un referente para quienes aman el queso. Sus tiendas celebran el producto artesano bajo la mirada de Clara Díez, defensora de la elaboración tradicional y su vínculo con el territorio. Cada pieza tiene historia y estética cuidada. Recomendación: déjate guiar por su equipo. **Plaza de Chamberí, 9.**



CARRAMIMBRE

WINE MODERATION
TUS VÍNCULOS SON TUS VALORES

EL VINO SÓLO SE DISFRUTA
CON MODERACIÓN



DESCUBRE EL ALMA DEL VINO EN LA RIBERA DEL DUERO



En el corazón de la Ribera del Duero, **Bodegas Carramimbre** propone una nueva experiencia enoturística innovadora en un espacio vanguardista que une diseño y respeto por el paisaje castellano.

El visitante recorre viñedos, sala de elaboración y una impactante sala de barricas, donde reposan tintos de gran carácter. Las visitas incluyen degustaciones guiadas de sus tres marcas: **Carramimbre**, con vinos jóvenes y frescos; **Altamimbre**, que refleja complejidad y estructura; y **Torrepingón**, símbolo de elegancia y crianza.

VINO. CULTURA. PAISAJE Y ARQUITECTURA

Esta propuesta permite descubrir en profundidad la diversidad y calidad de sus vinos, avalados por premios nacionales e internacionales y reconocidos en destacadas publicaciones especializadas. Más que una bodega, es un lugar donde vino, cultura, paisaje y arquitectura conviven en armonía. Bodegas Carramimbre invita a vivir desde dentro el alma de la Ribera del Duero en cada copa.



COMPRAS GOURMET

Estas tiendas recuperan el alma de los antiguos colmados y mantequerías y en ellas vas a poder hacer las compras más exquisitas y, si quieres, probar productos selectos allí mismo.

Por ALICIA H. PASCUAL

1.

**ULTRAMARINOS
OCTAVIO**
LUJO DE MERCADO

Esta tienda con más de medio siglo de historia se ha modernizado sin perder su esencia. Octavio se encarga de seleccionar quesos (más de 150 referencias), embutidos, ahumados, mermeladas y conservas. Su zona de degustación convierte la compra en un momento para saborear.

Cea Bermúdez, 54 y
mercado de San Antón.

2.

DOÑA TOMASA
ANCHOAS Y MÁS

Uno de los productos estrella son sus conservas de anchoas de Santoña, el origen de esta empresa cántabra que se expandió a Madrid llenando las estanterías de otras delicatessen. Su filosofía es apoyar a pequeños productores y contar su historia. En sus tiendas (seis en total) hay mesas para probar. Juan Ramón Jiménez, 41.

3.

COALLA
VINOTECA ASTUR

Coalla llega desde Asturias para ofrecer productos selectos y un ambiente que invita a descubrir y a disfrutar. Sus dos plantas están repletas de tentaciones foodies: vinos, conservas, charcutería, magníficos quesos. Cuenta con barra, mesas altas y terraza donde se puede picar algo acompañado de vinos por copas, que van rotando. Serrano, 203.

4.

PETRAMORA
ALMA RURAL

Combina colmado con cocina para llevar. Su selección incluye carne de pasto de su propia finca de Zamora, embutidos ibéricos, quesos de oveja churra (de su quesería), conservas artesanales, verduras de temporada como los calçots... Además, tienen platos preparados (sin aditivos) por el chef Jordi Vila, listos para comer o para darles el último toque. Barquillo, 40.

5.

SUPERNORMAL
Y TAN NATURAL

Almudena Peña y Fernando Usera cultivan sus propias verduras y las transforman en cremas, mermeladas, pisto, salsas y platos listos para llevar. Su oferta es sostenible, artesana y saludable, con el lema "de la huerta a la tienda" por bandera. Puedes hacer la ecocompra y desayunar o comer en sus tiendas. Plaza de Chamberí, 11.

Vívelo.

Tenía que ser Madrid.



Tenía que ser
VP Hoteles

VP | PLAZA ESPAÑA
DESIGN * * * * *

VP SOGNIO
Metropolitano

VP MADROÑO

VP | Jardín de
Recoletos
LUJO * * * *

vphtotes.com



EL ESPECTÁCULO DE LOS ALMENDROS

No te hace falta salir de la ciudad: desde mediados de febrero y hasta mediados de marzo, los almendros en flor de la Quinta de los Molinos regalan la foto perfecta de primavera.

Por ESPERANZA MORENO

Son 1895, número arriba o número abajo, los almendros que estallan en flor en la **Quinta de los Molinos** cuando el invierno está a punto de despedirse. Y no es poca cosa. Una gran concentración así ofrece el mejor paseo primaveral de Madrid. La mayoría son de la variedad marcona, otros muchos desmayo-largueta, pero hay más, y sus flores blancas o rosadas ofrecen un precioso espectáculo de color, aunque es efímero, porque solo dura unas semanas.

A la altura del **número 527 de la calle Alcalá** se encuentra la entrada principal al parque –tiene otras cuatro–. Es una antigua finca de recreo de 21 hectáreas a la que el ingeniero y arquitecto alicantino César Cort Botí fue dando forma en la segunda década del siglo XX.

La Quinta se diseñó con dos partes diferenciadas: la zona norte, con varios edificios históricos; la sur, de carácter agrícola. El **recorrido es libre** y cada

sendero tiene su atractivo. Los almendros aparecen a ambos lados del camino principal, tan fotogénicos que cada ángulo parece mejor que el anterior. Más al norte, el jardín cambia: albercas, fuentes y unos **molinos de viento** traídos hace un siglo de Estados Unidos, recuerdan que este lugar se concibió como un jardín mediterráneo sostenido por una gran red hidráulica.

Fuera de temporada, la Quinta sigue siendo un espacio verde ideal para pasear entre olivos centenarios, pinos, encinas, cipreses, eucaliptos y un lago en el que nadan los patos y un surtidor eleva el agua a varios metros de altura.

Te llamará la atención el **antiguo invernadero** y la **Casa del Reloj**, que era la residencia de verano de Cort y ahora funciona como escuela taller. Al fondo, el palacete alberga el **Espacio Abierto**, con auditorio, aulas y un café-jardín donde reposarlo todo sin prisa. ■

OTROS PARQUES

Quinta Torre Arias. El **hanami** madrileño, como llaman los japoneses a la tradición de contemplar los árboles en flor, también lo puedes disfrutar en esta antigua finca de la aristocracia madrileña, a solo 700 metros de la Quinta de los Molinos, en el mismo distrito de San Blas-Canillejas. En menor número, sus almendros dispersos por los jardines históricos ofrecen un bonito espectáculo primaveral.

Juan Carlos I. Aunque no hay un bosque de almendros como tal, sí de cerezos japoneses, verás numerosos ejemplares a lo largo de sus senderos, adornados con grandes esculturas, y alrededor de su lago artificial.

Occident

presenta

ESCENARIO PRINCIPAL



MELENDI
Concierto especial Navidad



RICKY MARTIN



billboard
No. 1s



INDIA
MARTÍNEZ



MIGUEL
POVEDA



EMMANUEL
& MIJARES
Two 'r Amigos



GILBERTO
SANTA ROSA



MANUEL
CARRASCO

Y MUCHOS MÁS

AFTERPARTIES



HERMANOS
MARTÍNEZ



INDIA
MARTÍNEZ
AFTER PARTY DJ SET

MADRID STARLITE

DEL 11 AL 23
DICIEMBRE
IFEMA
¡YA A LA VENTA!

starlitemadrid.com

Presenting

Occident



MUCHO MÁS
Telepizza

Ximénez
Group

Sponsors

AirEuropa
Línea Aérea Oficial

JOHNNIE WALKER

Coca-Cola

Guzmán

Collaborators

Media Partner

ATRESMEDIA

TICKETS





Izquierda,
Monasterio de El Escorial
y comedor del
restaurante
La Ancha.
Derecha, flores
de **Naranja de la China**



CONFIDENCIAL

Alejandra de Rojas

SUS RINCONES SECRETOS
PARA VIVIR LA CIUDAD CON ESTILO

Por SILVIA CASTILLO

de poseer una bonita manera de recibir al que viene de fuera. Madrid no juzga, simplemente te acoge. Adoro su música de fondo cuando paseo por sus calles, una mezcla de conversaciones, pasos acelerados y risas. Madrid es de las ciudades más alegres que he visto.

Tu recuerdo más emotivo o especial de Madrid...

En Madrid he nacido y crecido. Mi padre fue teniente alcalde de la ciudad en la década de los años 50 y todos mis recuerdos más preciados están ligados a esta ciudad. Quizás el momento más bonito era cuando de pequeña regresábamos del campo en Salamanca y al ver la estatua del hombre que sujetaba la pared del CSIC, del escultor Carlos Ferreira, a la altura de Joaquín Costa con la calle Velázquez, yo siempre exclamaba: "¡Ya estamos en casa!" Salir de Madrid para mí era como salir de España.

Antes de ser madre y de irte a vivir a Toledo, ¿salías mucho por la noche? ¿Qué recuerdas de aquella etapa?

Madrid tiene una oferta nocturna como pocas ciudades. Ese Madrid canalla sigue existiendo. Sus pequeños bares que no cerraban hasta la madrugada, sus locales de música en directo... siempre había alguien interesante sentado en la ▶

Vive en el campo, a los pies de los Montes de Toledo con su hijo, Pepe, rodeada de caballos y perros. Pero Alejandra de Rojas siempre tiene un pie en Madrid bien por trabajo, bien por ocio. Considerada todo un referente de estilo y elegancia

—cualidad que heredó de su madre, la añorada Charo Palacios, condesa de Montarco— la empresaria y colaboradora de ¡HOLA! Living, tiene una de las mejores libretas de direcciones de la ciudad... y las comparte con nosotros.

Alejandra, ¿qué es lo que más te gusta de Madrid?
Me gusta especialmente su cielo azul en invierno, sus terrazas repletas de gente, sus locales castizos, su historia, sus museos y sus pequeños rincones escondidos. Según cómo la mires, Madrid muta. Es de las ciudades más pragmáticas que conozco.

Por tus viajes de trabajo, conoces muchos lugares.

¿Qué hace a Madrid única y diferente?

La forma en la que Madrid respira es totalmente diferente del resto de ciudades del mundo, además

“Mi época favorita en Madrid es el invierno, con su cielo azul celeste que al mirarlo te congela el alma”



FOTO: MONICA SUAREZ DE TANGIL

A Alejandra le encanta pasear por el parque de **El Capricho** (en la otra página arriba)

“Mis recuerdos máspreciados están ligados a Madrid”



mesa de al lado. Recuerdo las noches de Pachá, los espaguetis a las dos de la mañana en Lady Pepa o las charlas eternas en plena calle. Se habla mucho de Nueva York pero Madrid es la única ciudad del mundo que nunca duerme.

¿Cuál es tu época favorita del año en Madrid?

El invierno con su cielo azul celeste que al mirarlo te congela el alma.

Se acerca la Navidad, ¿qué es lo que más te gusta de la de Madrid?

Pasear por la plaza Mayor de la mano de mi hijo Pepe, tomar churros en **San Ginés** (San Ginés, 5) y subirme con él a un autobús turístico para ver las luces.

¿Tienes alguna tradición vinculada a Madrid que repites cada Navidad?

Todas las navidades me reúno con mis amigos en torno a una buena mesa, ya sea en un restaurante o en casa de alguno de ellos. Es nuestro momento para ponernos al día.

Tu plan favorito con amigas...

Un paseo por el Rastro el sábado, comer gambas en **La Paloma** (Toledo, 85), ver alguna exposición o perdernos por las tiendas *vintage* de Malasaña.

¿Qué planes te gusta hacer con Pepe?

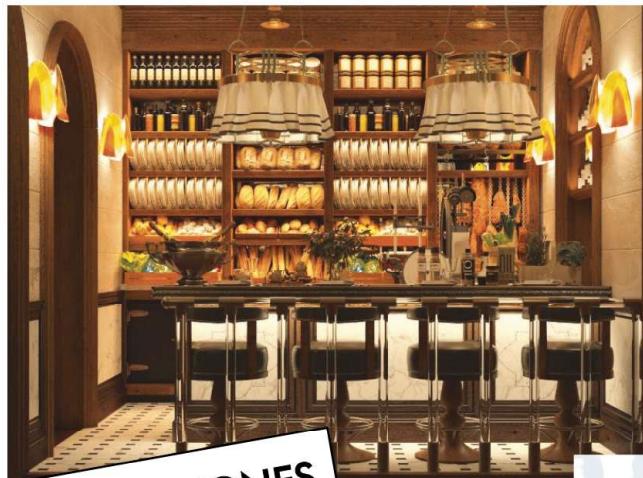
Como vivimos en el campo, a Pepe le gusta coger el Metro, dar de comer pan duro a los patos de El Retiro (yo lo hacía cuando era pequeña) y ver alguna película en los cines **Palafox** (Luchana, 15).

¿Cuál es ese restaurante de toda la vida al que no te cansas de volver?

Casa Ciriaco (Mayor, 84), su gallina en pepitoria no tiene competencia.

¿Cuál es el plato típico de Madrid con el que te atreves o que mejor te sale?

El plato típico de Madrid que más me gusta es el cocido, pero aún no me he atrevido a hacerlo en mi cocina. Sin embargo, tengo un buen amigo que lo borda y al que recurro cuando me apetece saborear unos buenos garbanzos.■



SUS DIRECCIONES

TU BARRIO FAVORITO

Tengo debilidad por **Malasaña** pero también soy una incondicional del Madrid de Los Austrias y **Lavapiés**.

8) para vestir mis mesas y para muebles **La Europea** (San Gregorio, 17), **Blixen Antiques & Home** (San Gregorio, 15) y **Huakal** (Quintiliano, 17).

TUS TIENDAS FAVORITAS DE MODA

Cualquier tienda de segunda mano de **Malasaña**, **Silbon** (Lagasca, 19) para camisas, **Capas Seseña** (Cruz, 23), la alpargatería **Casa Hernanz** (Toledo, 18) y la sombrerería **Casa Yustas** (Plaza Mayor, 30).

TU ESPACIO BEAUTY
Para hacerme los mejores tratamientos faciales, **Beldon Beauty** (Lagasca, 9). Para hacerme el láser y tratamientos corporales recurro a la doctora Elena, de la **Clínica Ortega y Gasset** (José Ortega y Gasset, 53) y para manicura y pedicura **The Mad Room** (Juan Bravo, 21)

TUS TIENDAS DECO

Para telas **Casa Silverio** (Imperial, 4) y **Gancedo** (Velázquez, 38). **Los Encajeros** (Núñez de Balboa, 34) y **La Compañía Francesa** (Plaza Marqués de Camarines,

UNA PASTELERÍA QUE TE ENCANTA
La Duquesita (Fernando, VI, 2). Cuando vivía en la calle Apodaca me acercaba



Arriba, la barra del bar **Manero** y bajo estas líneas, decoración de mesa de **La Compañía Francesa**



a comprar sus palmeras de huevo. Música para el paladar.

UNA FLORISTERÍA
Muscarí (Claudio Coello, 6), **Flores Búcaro** (Serrano, 232) o **Naranjas de la China** (Narvaez, 3).

PARA COMER
La Castañal (Berruguete, 78), tienen un marisco increíble en un ambiente muy de barrio; **La Ancha**

(Zorrilla, 7), donde solía ir con mi madre a tomar su famoso filete empanado, o **El Cisne Azul** (Gravina, 27) donde se comen pamplinas y preparan las mejores setas de la ciudad.

PARA TOMAR EL APERITIVO
Bar Manero (Claudio Coello, 3), adoro sus camareros vestidos con la guerrera de toda la vida y el trato cercano. **El boquerón** (Valencia,

“Tengo debilidad por Malasaña, pero también por Lavapiés”



14), taberna **La Ardosa** (Colón, 13) para tomar tortilla española con una buena cerveza o **La Paloma** (Toledo, 85) donde sirven unas gambas que quitan el hipo.

UNA EXCURSIÓN
Ir a **El Escorial** y comer en el restaurante **El Náutico** o pasear por el **Parque El Capricho**, que esconde verdaderas maravillas.

TUS MUSEOS IMPRESCINDIBLES
El Museo Lázaro Galdiano, **el Museo Cerralbo** o **el Museo Sorolla** están entre mis favoritos.

GASTRO

PISTAS
← { DESCUBRE LOS **PLANES Y EXPERIENCIAS**
MÁS APETECIBLES DE LA CIUDAD } →



iH!

LOS IMPRESCINDIBLES
SELECCIONADOS
POR NUESTROS EXPERTOS

LAS MEJORES CIUDADES GOURMET

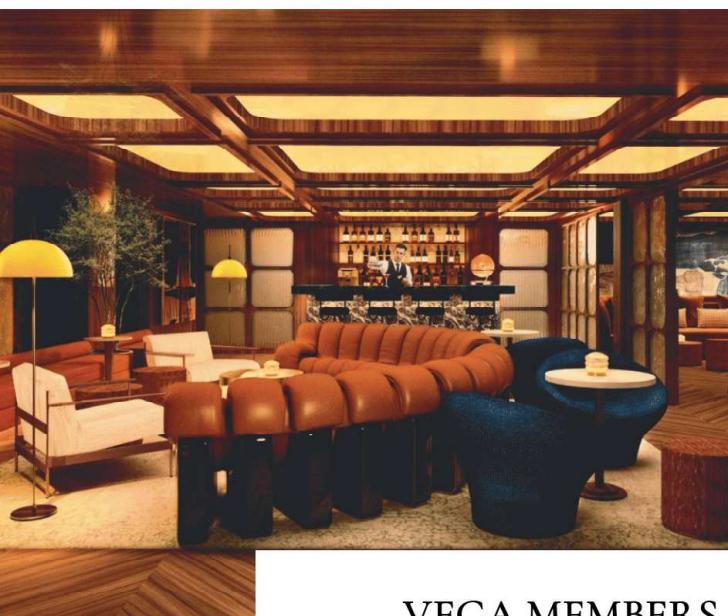
Arranca el invierno con nuevas aperturas y un buen puñado de planes para comerse la ciudad. Restaurantes, tabernas y coctelerías para reservar ya.

Por ALICIA HERNÁNDEZ
Y CÉSAR G. TRUCO

WINTER TERRACE

Esta terraza, en la séptima planta del Four Seasons Hotel Madrid, es capaz de caldear las tardes más frías de Madrid con todo el glamour y unas vistas fabulosas. Inspirada en los refugios alpinos, **Dani Brasserie** está abierta hasta el 6 de enero con una propuesta de lujo relajado: tardes de Ruinart en copa alta, una banda sonora pensada para alargar el tardeo sin prisa y una selección de platos exclusivos para la terraza: ostras y vieiras a la brasa, tablas de quesos y embutidos nacionales, fondue al champagne, arroz seco de setas y falsa trufa servido en llauna, magret de pato a la brasa y chuleton a la piedra. **Sevilla, 3.**





VEGA MEMBERS CLUB

Vega llega a la Milla de Oro como el club privado que reinventa el concepto en Madrid: un espacio sofisticado diseñado por Lázaro Rosa-Violán donde negocio, gastronomía y vida social conviven de forma fluida. Con casi 1.000 m², ofrece zonas de trabajo, lounges, salas de reuniones, podcast studio y tres propuestas gastronómicas –Casa Vega, Vega y Totó– además de un exclusivo Wine Club. Privacidad, diseño y experiencias de alto nivel en un club pensado para perfiles influyentes. **Lagasca, 88.**



SNAKE BAR

Es el nuevo bar, coctelería y local de moda que ha llegado para **agitarse el barrio de Justicia**. La playlist de los éxitos del pop de los 70, 80 y 90 se convierte en la carta de cócteles, con tragos como *El corazón partió* o *Let it be*. Una carta breve con platos desenfadados para comer y los mejores planes con DJ y música en directo lo van a llevar directo al estrellato. **Marqués de la Ensenada, 16.**



KUOCO

Tras nueve años conquistando Chueca, Kuoco abre un nuevo capítulo en el barrio de Salesas, donde el chef venezolano Rafa Bergamo ofrece una propuesta más madura y global. Su **menú Attraverso** (de 12 platos) es la mejor manera de zambullirse en su cocina explosiva y la parte líquida alcanza un nivel muy top, con una bodega con cerca de 500 referencias de vinos, incluyendo unas 120 de champagne de pequeños productores y una coctelería de altura, con Guillermo Morales. **Barquillo, 30.**



OSAKA NIKKEI

Osaka Nikkei abre su primer restaurante en Europa y ha elegido Madrid para el gran estreno. La cocina fusión japo-peruana se instala en un fabuloso local de la Castellana, con un ambiente cosmopolita que promete llenar. La experiencia comienza en el **Nikkei Raw Bar**, donde se sirven ostras, navajas, bogavante, sashimis y tiraditos elaborados al momento por el itamae. Le siguen los **Osaka Style Nigiri**, platos para compartir, diseñados por el chef ejecutivo, Juan Alfonso Urrutia, como los langostinos en salsa de lulo, taco anticucho, pulpo con ají panca, o las pisco ribs, costillas glaseadas con miel de cítricos, arroces muy especiales y carnes de wagyu a la parrilla. La experiencia termina en **Kero Bar**, la coctelería que también sabe a Perú: pide su aka sour elaborado con pisco, jarabe de cardamomo y lima servido sobre hielo de chicha morada. **Castellana, 36-38.**





CHIC BY ROSI LA LOCA

Es el nuevo edén gastronómico del Barrio de las Letras: un espacio rosa, imaginado como un paraíso fantástico, donde tradición y fantasía se mezclan con la creatividad. Su carta combina platos icónicos del grupo –como sus bravas premiadas o el Wagyu trufado– con nuevas propuestas llenas de guiños globales, y una coctelería que también cuenta historias. Un universo inmersivo pensado para sorprender desde la misma puerta.

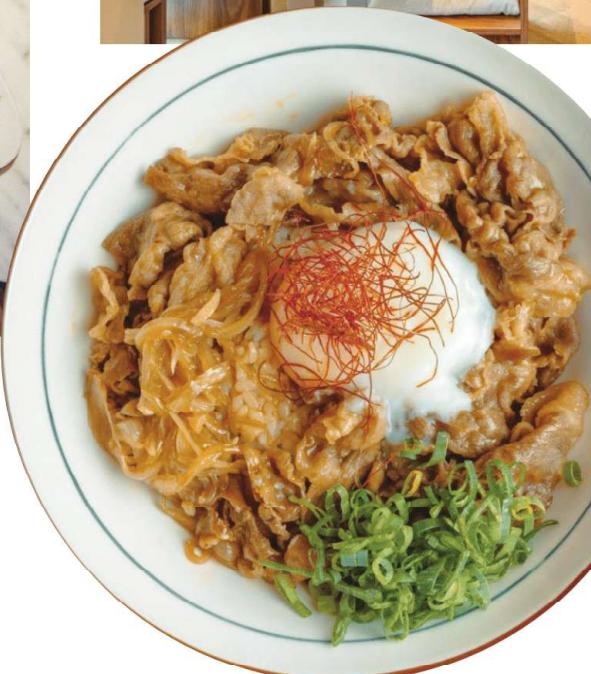
Cádiz, 7.



MORET

En pleno Pintor Rosales, Moret rescata el espíritu elegante de la zona con una propuesta de picoteo fino y coctelería de autor en un quiosco histórico restaurado. Su terraza cubierta, la pérgola parisina y las **vistas al Parque del Oeste** crean un ambiente único donde disfrutar desde ostras y zamburiñas acevichadas hasta pastrami de wagyu o tartar de gamba roja. **Champagne, calma y una estética impecable para cualquier hora del día.**

Paseo de Pintor Rosales, 64.



KATSU

Son los maestros del empanado y la fritura japonesa en Madrid. Su segunda apertura (hay otro Katsu en Malasaña) consolida un concepto informal que lo está 'petando'. Detrás está Rodrigo y Steph, una pareja apasionada por el Japón callejero. Su carta gira en torno al **katsu-sando** (sándwich de chuleta empanada), **donburis** (el plato combinado japonés), **karaage, takoyaki** y otras frituras al panko. El local, con iconografía japonesa desde la fachada y madera en el interior, está cargado de energía urbana.

San Germán, 5.

La dolce vita ilumina la Navidad

El **Hotel InterContinental Madrid** propone una celebración única con acento italiano para transformar estas fechas en momentos inolvidables.

El final del año despierta un deseo casi colectivo: entregarse a la magia que solo estas fechas saben crear. Para quienes valoran el estilo, la buena mesa y los planes que dejan huella, existe un lugar donde todo cobra sentido.

El **Hotel InterContinental Madrid** abraza esta esencia con una propuesta original que combina tradición, creatividad y mucho glamour para ofrecer la mejor Navidad de la capital. Su ambiente elegante se convierte en el marco perfecto para disfrutar de cenas inolvidables, brunch de autor y encuentros que celebran el placer de estar juntos. Bajo su emblemática cúpula y con su privilegiada ubicación, cada velada adquiere un brillo único. No existe mejor lugar para tener una tarde de Reyes cinco estrellas con su merienda especial, o disfrutar de la cabalgata desde sus habitaciones con vistas al Paseo de la Castellana. Gastronomía cuidadosamente diseñada, música en vivo y una atmósfera de celebración que invita a sumergirse en el ambiente de las fiestas sin prisas. Una cita imprescindible para quienes desean vivir un diciembre con estilo y lleno de momentos que parecen sacados de una película.

Texto: GABRIELA MÁRQUEZ

WWW.MADRID.INTERCONTINENTAL.COM



El hotel prepara una merienda única en la tarde de Reyes con propuestas dulces y saladas. También, ofrecen la opción de ver la Cabalgata desde las habitaciones.



HOTEL
INTERCONTINENTAL
PASEO DE LA
CASTELLANA, 49, MADRID

Su decoración inspirada, en la Dolce Vita, envuelve los espacios del hotel con tonos cálidos, arreglos florales y un ambiente lleno de lujo y glamour.



ORIGINE

Salvatore Romano, el chef creador de Toto e Pepino, presenta a su nuevo 'hijo' en Chamberí. Un "italiano con alma española", con dos ambientes que se complementan: el gastrobar, abierto del desayuno al afterwork, y el restaurante trattoria donde, además de pasta casera, vas a poder probar el plato que arrasa en Italia y que ha traído a Madrid: el *padellino*, la pizza individual, de masa esponjosa, que se hace en sartén. **Rafael Calvo, 36.**



MONTIA

Es uno de los proyectos más personales de la gastronomía madrileña. En su casa de San Lorenzo de El Escorial, Dani Ochoa defiende una cocina profundamente ligada a la **sierra de Guadarrama**: menús que cambian según el bosque, el huerto y los productores locales y una mirada única al vino natural. Una propuesta viva, coherente y radicalmente honesta. **Juan de Austria, 7.**
San Lorenzo de El Escorial.



INSURGENTE

Los chefs Genaro Celia (colombiano) y Agustín Mikielievich (argentino) lideran este **restaurante de mercado** (el de Chamberí) con una carta llena de platos apetecibles y chorreantes de sabor: *baos de brisket*, empanada de birria, fideos *udón*, panceta crujiente con salsa acevichada... Se come en mesas comunes y sin reserva. Si te pasas los días 29 de mes, probarás los famosos 'ñoquis del 29' de Argentina. **Alonso Cano, 10. Puesto 6.**



EL CAMPERO

El templo del atún rojo de almadraba llega directo de Barbate a Madrid. **El Campero, con el jefe de cocina Julio Vázquez** al frente, se ha instalado en un elegante palacio del barrio de Salamanca donde se va a disfrutar de la misma experiencia que se vive en la costa gaditana, saboreando la famosa tosta de atún y trufa, el atún encebollado o la Trilogía de sashimi (lomo, tarantela y ventresca). **María de Molina, 25.**



DISPATCH

Esta es la dirección madrileña para los amantes del sándwich con mayúsculas: **especialistas en pastrami artesano**, reinterpretan el clásico neoyorquino con pan tierno de centeno (de Viena La Baguette), carne especiada, mostaza picante y pepinillos. Es la estrella, sin duda, pero no pierdas de vista (vamos, que lo pruebes) su pollo frito, otro *hit*: jugoso, súper crujiente, que llega acompañado de la ensalada de col. **Viriato, 17.**



HDDN

HDDN (*hidden, oculto*) es un refugio sofisticado y casi clandestino en La Latina: un club íntimo donde la mixología se fusiona con la cocina gallego-mexicana. Lo lideran **José Miguel Gutiérrez, bartender, y el chef Omar Martín**. Sus menús degustación combinan platos como caldeirada de bogavante, tartar de vaca vieja o un rodaballo salvaje con elaborados cócteles que son verdaderos bocados líquidos. **Puerta Cerrada, 7.**



ALETEO

Aleteo nace como la gran casa del mar en Madrid, una apuesta ambiciosa del grupo Rocacho que convierte la brasa en su sello de identidad. Aquí, cada pescado y marisco se trabaja desde el respeto absoluto al producto: bogavante nacional preparado a la ibicenca, lubinas y rodaballo de gran tamaño que llegan a diario, o su célebre nécora gallega a la sal, una elaboración única en la capital. La carta se completa con ceviches vibrantes, arroces caldosos que reconfortan y cortes de carne premium para quienes buscan algo más. Con dos plantas amplias y luminosas, una cocina visible y una bodega de más de 200 referencias, Aleteo ofrece una experiencia redonda. Su cocina ininterrumpida los convierte en un refugio perfecto para comidas largas, o cenas tardías. **María de Molina, 4.**





BERNABÉU MARKET

El nuevo distrito gastro de Madrid aterriza en el Bernabéu a lo grande. Un multiespacio de 3.000 m² con una veintena de restaurantes al que se accede por la Puerta 54. Hay propuestas para todos los gustos: **las tortillas de Casa Dani, cocina italiana en Beata Pasta, los pintxos de PerretxiCo, la barra japonesa Kogumi, los arroces de Escudellar, los ibéricos más top de Joselito, las gildas de Greta La Vinagreta, los kebabs de Kebah!... The Wine Shop se encarga de la parte líquida, con su cava mecánica, una especie de noria con 200 referencias de vinos. Avda. de Concha Espina, 1.**



RUBAIYAT MADRID

El restaurante brasileño pionero en **carnes a la brasa en Madrid** cumple 20 años y estrena nueva imagen con un rediseño de Alejandra Pombo. Rubaiyat, fundado por una familia gallega afincada en Brasil y con ganadería propia, llega a la tercera generación con el mismo espíritu y una parrilla que no se apaga nunca de la que salen cortes tan impresionantes como el *T-bone* o el *Tomahawk* (clásico chuleton), de 2,1 kilos, para compartir.

Juan Ramón Jiménez, 37.



NOTA BLU BRASSERIE

Tras su éxito en Marbella, **desembarca en el barrio de Salamanca esta brasserie** que eleva la experiencia gastronómica a un nivel superior. Su nuevo espacio combina una estética sofisticada –luces cálidas, materiales nobles y una atmósfera cosmopolita– con una cocina que rinde homenaje al producto y a la técnica. La carta mezcla iconos de la casa con nuevas creaciones: *sashimi* de atún crujiente, *bogavante* gratinado, *pizzetas* con trufa y carnes de calidad excepcional, todo con ese sello mediterráneo-francés que define al grupo. **Claudio Coello, 10.**

Un lugar que transforma

Fotos: ALBERTO AMORES

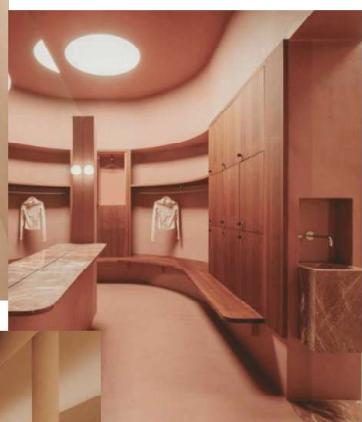


En **Lean Barre Studio** hacer ejercicio es sinónimo de bienestar consciente. Un espacio en donde crear comunidad es lo que más importa.

Ellegir un centro de barre en Madrid puede resultar complicado. Hoy en día existen demasiadas opciones y, cuando hay tantas alternativas, es aún más difícil saber cuál es la mejor para ti. Ese es el gran dilema de quienes buscan un lugar para entrenar que les haga sentir que forman parte de algo único, un estudio en el que su trato sea realmente exclusivo y puedan sentirse en casa. Al final, lo más difícil no es moverse, es encontrar un sitio donde te sientas verdaderamente acompañada.

Lean Barre Studio nace justo así, desde la necesidad de pertenecer y crear vínculos reales. Aquí, solo puedes acceder si te invitan las chicas que ya están dentro. ¿Su objetivo? Construir una comunidad cercana y con una atención personalizada. Sus clases fusionan pilates, barre y entrenamiento funcional, impartidas por profesoras que vienen de ballet, pilates profesional o del barre más técnico. Y todo esto ocurre en un entorno muy cálido y cercano. Se trata de cultivar calidad, conexión y cuidado en cada visita.

Texto: GABRIELA MÁRQUEZ



En este estudio la comunidad empieza por invitación, creando un ambiente íntimo en calle de Mejía Lequerica, 13. Cada sesión es una experiencia de bienestar a la que siempre quierés volver.

LEANBARRESTUDIO.COM
LEANBARRE.STUDIO

PURO DISFRUTE

LOS MEJORES PLATOS DE CUCHARA

Con la llegada del frío el cuerpo pide platos reconfortantes y, en ese terreno, las recetas de cuchareo son las reinas de la mesa. Platos que templan el cuerpo y alegran el ánimo, como los que encontramos en la carta de estos restaurantes.

Por IRAIDE ALMUDÍ



LATASIA

COCINA DE INFLUENCIAS VIAJERAS

“Esta receta ha unido dos de nuestras grandes pasiones: el ramen y los guisos de cocción larga que nuestra madre tanto nos inculcó en la cocina de casa”. Así se refiere **Roberto Hernández** (al frente del restaurante Latasia, junto con su hermano Sergio) al que, sin duda, es uno de sus platos estrella: el ramen de cocido. Una versión vanguardista del clásico madrileño, hecho con noodles –en sustitución de las legumbres–, unos dumplings de ropa vieja, huevo a baja temperatura y las carnes típicas del cocido. Si te gustan los sabores de caza, las pochas con codornices (novedad este año en la carta) son otra gran opción en Latasia para los fríos días de otoño e invierno.

Paseo de la Castellana, 115.



LA ANCHA
TRADICIÓN Y BUEN PRODUCTO

Decía el chef Joan Roca en una celebrada frase durante una de sus ponencias en Madrid Fusión que “de vez en cuando es necesario recordar que las cosas simples pueden ser sublimes”. Algo que perfectamente se podría aplicar a las sabrosas **lentejas estofadas** que encontramos en la carta de La Ancha. Hablamos de la casa madre del grupo de restauración La Ancha (en el que también se encuentran otros locales muy reconocidos de la capital, como Fismuler o Las Tortillas de Gabin). Su carta es de corte puramente tradicional y en ella manda el producto de calidad. Con dos sedes (Príncipe de Vergara y Zorrilla), La Ancha tiene otras alternativas de cuchara como el caldo con picatostes, las verdinas con langostinos y la sopa de cocido. **Zorrilla, 7.**



CASA FELISA
SABORES CASTIZOS EN CLAVE ACTUAL

Alojado en el señorial **Hotel Urso**, el restaurante Casa Felisa propone una cocina tradicional y castiza que no renuncia a ciertos toques de modernidad. Tras los fogones encontramos al veterano chef Antonio del Álamo, quien suma a su propuesta gastronómica en esta época del año el emblemático cocido madrileño. Una receta que el cocinero sirve los domingos y elabora según el paso a paso que le enseñó su madre (con garbanzo pedroso y carnes y verduras de proximidad). En su carta también hay otras opciones para abandonarse al cuchareo con platos como la crema ligera de sopa de ajo con huevo poché y setas o sus tradicionales callos al estilo Felisa. **Beneficiencia, 15.**



LA RAQUETISTA

TABERNISMO ILUSTRADO

Aunque sus torreznos son quizás el plato más emblemático de La Raquetista, en este restaurante ubicado en el **barrio de El Retiro** hay muchísimo más por saborear. La mano de Javier Aparicio para los guisos es incuestionable. Y si te gusta probar platos de legumbres diferentes, los garbanzos con butifarra, setas y foie son un verdadero festival. Si prefieres un arroz de cuchara, el meloso con carrilleras es también una gran alternativa. Desde 2022, La Raquetista cuenta con una segunda 'sucursal' en Juan Bravo. Ambos comparten, por cierto, el mismo espíritu que Cachivache y Salino (también en la capital), los otros establecimientos pertenecientes al mismo grupo de restauración. **Doctor Castelo, 19.**



CANDELI

BRASAS... ¡Y TAMBÍEN CUCHARA!

Sus carnes a la brasa son, sin duda, santo y seña en la oferta gastronómica de Candeli. También los amantes de los pescados son muy felices en este restaurante de la animada calle Ponzano. Pero, cuando los rigores del termómetro aprietan, los hermanos **Alberto y Francisco Rivera** incorporan sabrosos platos de cuchara. Estos días, por ejemplo, su carta nos ofrece una receta de pochas en dos versiones: con setas de temporada o con chipirones. Tampoco faltan los tradicionales callos. Una dirección perfecta para quienes buscan cocina de temporada, con una materia prima irreprochable. **Ponzano, 47.**





LA GUI SANDERA DE PIÑERA

ASTURIAS EN MADRID

A pocos pasos del paseo de la Castellana, en el corazón financiero de Madrid, se encuentra una de las mejores direcciones para disfrutar de la **cocina asturiana clásica** sin salir de la capital. Su carta es todo un homenaje a esas guisanderas que mantuvieron encendida la tradición de los fogones del Principado durante generaciones. Aquí se pueden probar emblemas como el cachopo, platos donde el pitu (pollo) o el pixín (rape) son los protagonistas y, por su puesto, de buen cuchareo. La fabada la elaboran con faba asturiana con I.G.P. y embutidos traídos de Cangas del Narcea. También son más que recomendables las Verdinas con mariscos y los callos a la asturiana.

Rosario Pino, 12.



LA CARMENCITA
UNA TABERNA CON SOLERA Y BUENOS GUIOS

Esta taberna es una 'joyita' que se mantiene casi igual que cuando abrió sus puertas en 1854, con esa barra de madera y zinc en la que se tira la cerveza, los azulejos originales de las paredes y ese portón de la entrada. Por aquí han pasado poetas del 27 (García Lorca vivió en el piso de arriba), flamencos y artistas bohemios.

Ahora se sienta a su mesa todo el que quiere respirar el espíritu más castizo de Chueca y tomarse **un guiso de gallina en pepitoria, las albóndigas de ternera eco de los valles cántabros** –el chef José María Nieto mantiene la receta original de la taberna–, los callos a la madrileña con huevo frito, o las lentejas ecológicas Pepe Lamarca, dedicadas al fotógrafo que las comía aquí cada semana.

Libertad, 16.





ZERAIN El vasco del Barrio de las Letras

En pleno corazón de Madrid, este asador reivindica desde 1997 la esencia de las sidrerías vascas.

A delaida y Koldo, madre e hijo, se inspiraron en la decoración de las clásicas sagardotegiak vascas para evocar su calor y su ambiente popular, en este restaurante en pleno centro.

¿Cuál diríais que es el sello de identidad o la filosofía de vuestro restaurante?

La creación de un espacio donde el respeto, la tranquilidad y el placer de compartir en torno a la mesa define nuestra filosofía. Un lugar casi sagrado, en el que Zerain se convierte en el escenario perfecto para disfrutar, en compañía de amigos o invitados, de una atmósfera cálida y auténtica.

¿Y la propuesta gastronómica?

Nuestra cocina es muy sencilla: está basada en materia prima de

máxima calidad y cocinada en el momento.

¿Qué destacaríais del ambiente?

Es un lugar donde cada cliente, al margen de su estatus social, es tratado con los principios filosóficos de Zerain. Es decir, ante todo eres nuestro cliente y nuestro objetivo es que disfrutes y vuelvas.

Un plato que no debes dejar de probar...

Las carnes y los pescados a la brasa.

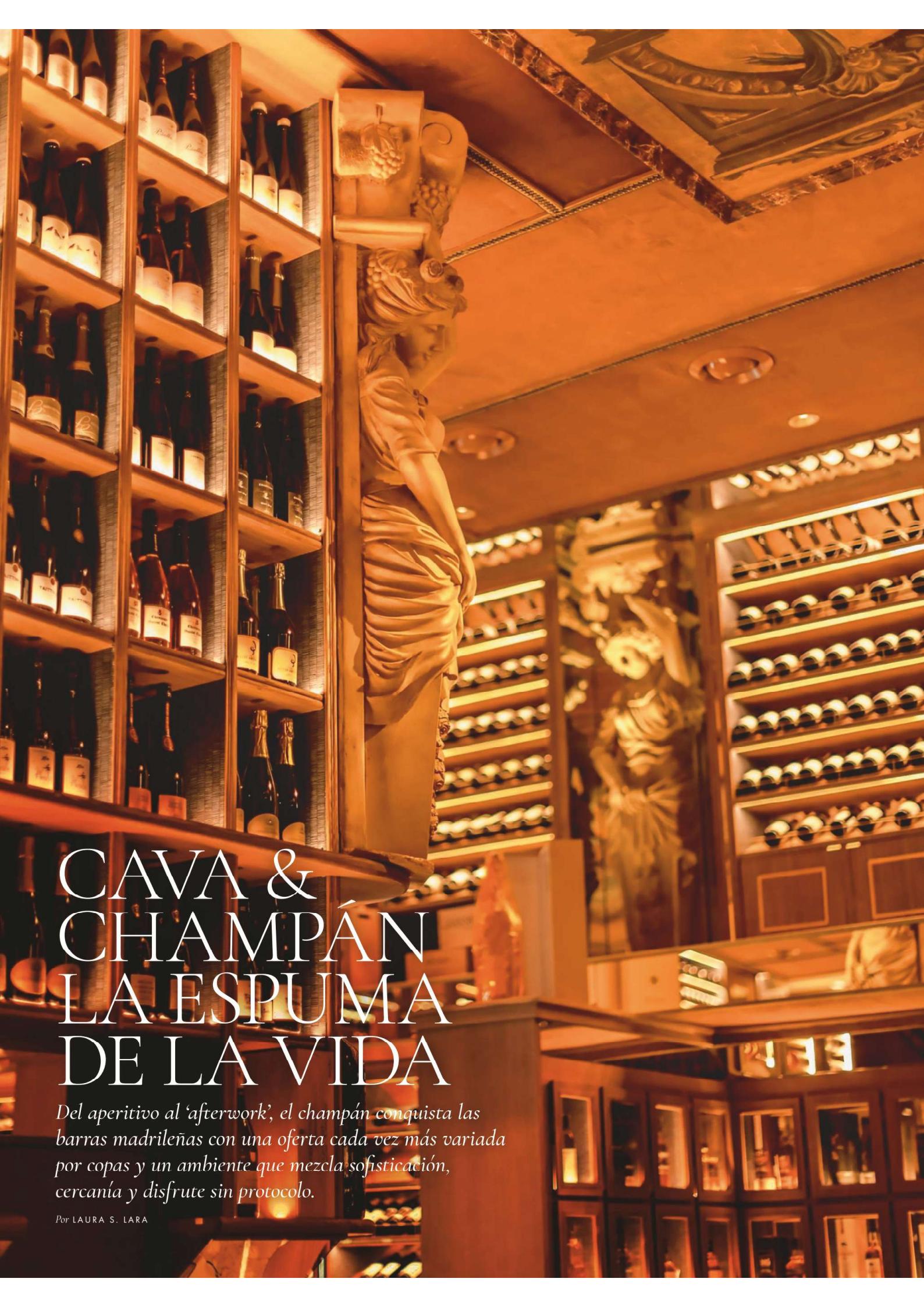


¿Sabías qué...?

- Adelaida Aizpoule y su hijo Koldo son originarios de Zerain (Gipuzkoa).
- Fue pionero en Madrid porque en su local hay grandes toneles de sidra –muy representativos de las sidrerías vascas–.
- Ofrece menús de grupo, menús para celebraciones, cócteles, buffets, etc.
- Recomendado en la Guía Michelin desde 1999, lo que refuerza su prestigio gastronómico.



Calle Quevedo, 3
Barrio de las Letras
Tel.: 914 297 909
infozerain@gmail.com



CAVA & CHAMPÁN LA ESPUMA DE LA VIDA

Del aperitivo al 'afterwork', el champán conquista las barras madrileñas con una oferta cada vez más variada por copas y un ambiente que mezcla sofisticación, cercanía y disfrute sin protocolo.

Por LAURA S. LARA

En Madrid, el champán ha dejado de reservarse para los brindis de etiqueta y se ha instalado con naturalidad en las barras, en las que antes dominaba el vermut. La ciudad vive una silenciosa revolución espumosa: cada vez son más los restaurantes y *wine bars* que abren sus puertas al culto de la copa de *blanc de blancs* y al brindis despreocupado con un *rosé* de pequeño productor. Desde los locales más refinados de Chamberí hasta las esquinas cosmopolitas de Salesas o Lavapiés, el champán se convierte en una excusa para celebrar lo cotidiano, sin fecha ni motivo.

Sumilleres con alma de anfitrión nos invitan a descubrir etiquetas singulares de pequeños *vignerons*, difíciles de encontrar en carta, y a compartir mesa con quesos artesanos, ostras o tapas castizas reinterpretadas. No hay protocolo: solo burbujas, conversación y la sensación de que el tiempo se detiene en cada sorbo. En la nueva Madrid efervescente, pedir champán por copas ya no es un lujo, sino una forma de vivir el aquí y el ahora, con ese toque de elegancia espontánea que tanto caracteriza a la ciudad. ■

1.

THE LIBRARY EL MÁS EXCLUSIVO

A pocos pasos de la Puerta de Alcalá, en este auténtico templo del vino cuyas estanterías infinitas rebosan con más de 3.000 botellas, los champanes y espumosos del mundo brillan con luz propia. Aquí, la burbuja es la protagonista, desde grandes *maisons de champagne* hasta joyas biodinámicas y cavas singulares, cada copa nos transporta a un rincón diferente del mapa. La atmósfera es elegante y envolvente, perfecta para conversaciones largas y momentos de disfrute hedonista. Y es que The Library seduce, precisamente, por su exclusividad. Un lugar para convertir cada brindis en la excusa perfecta para descubrir el arte desde la copa.

Serrano, 2.



2.

BERRIA EL MÁS COMPLETO



Frente a la Puerta de Alcalá, Berria es el destino imprescindible para amantes del vino y las burbujas en Madrid. Este *wine bar* de alma neoyorquina reúne más de 3.000 referencias –con especial protagonismo de champanes y espumosos– casi todas por copa y en constante rotación. **Su equipo de sumilleres ayuda a descubrir joyas de grandes *maisons* y pequeños productores** en un ambiente sofisticado y cosmopolita. La propuesta 'gastro' acompaña, pero aquí el vino es el auténtico protagonista.

Plaza de la Independencia, 6.



3.

ST. GERMAIN
A LA FRANÇESA

En el barrio de Chamartín, cerquita del metro Colombia, este bar de vinos con aire parisino es un refugio que une gastronomía y vino francés en un ambiente de lo más agradable y tranquilo. Su carta de champanes es, sin duda, de las más completas de Madrid, con millésimés, blanc de blancs, rosés y ediciones limitadas de las mejores regiones como Reims y Côte des Blancs. Servidos por copas o por botella, estos espumosos son un homenaje al *savoir vivre* francés. Junto a exquisiteces galas como foie gras, ostras y confit de canard, cada burbuja nos invita a un viaje sensorial donde la elegancia y la pasión se disfrutan *à la française*. **Cochabamba, 21.**



4.

LA BURBUJERÍA
EL MÁS ORIGINAL

El proyecto del cocinero **Hernán González**, mano derecha de **Abraham García** en *Viridiana*, cuenta con una carta a prueba de paladares exigentes: burbujas exclusivas y cocina fusión. Situado en la calle Barco, a pocos pasos de la Gran Vía, este restaurante informal con alma de vinoteca armoniza platos como las bravas del otro lado del charco, manitas de cerdo con pisto manchego, pescados salvajes y hamburguesas caseras, con una carta de vinos muy interesante en la que tienen especial protagonismo los espumosos: cavas, champanes, proseccos y crémants. Más de 60 referencias, una docena por copas, ofrecen la mejor armonía para explorar sabores y estilos, con un amor evidente por los pequeños productores. **Barco, 7.**



5.

CAÍÑO
EL MÁS DE MODA

Instalado en el bulevar gastronómico de la calle Ibiza, Caíño es el nuevo 'vinobar' de referencia en Madrid para los amantes de la burbuja. Con una carta dinámica llena de champanes independientes, cavas únicos y vinos espumosos de pequeños elaboradores, este espacio nos propone descubrir etiquetas sorprendentes y exclusivas como si fuera un juego. Caíño vibra con música en directo, catas abiertas y un picoteo pensado para acompañar los vinos, todo ello bajo la dirección de un joven equipo apasionado. El sitio perfecto para *winelovers* curiosos ávidos de experiencias nuevas y brindis singulares que anhelen darle la vuelta a la clásica noche madrileña. **Ibiza, 35.**

Diamantes creados en laboratorio

Idénticos a los naturales en composición, brillo y durabilidad, están democratizando la industria de la joyería.

La revolución del diamante ya es una realidad. En mercados como EE. UU., más del 70 % de los anillos de compromiso incorporan diamantes creados en laboratorio, una tendencia que crece con fuerza en Europa y América Latina. Su secreto: un precio de más de un 80 % inferior al de las piedras extraídas de mina, sin merma de calidad. Hablamos con Alfonso Martínez, fundador de la plataforma líder en el sector DiamanteDeLaboratorio.com

¿Qué es un diamante de laboratorio y en qué se diferencia de uno de minería?

No hay ninguna diferencia entre un diamante de laboratorio y uno de minería. Son el mismo material en composición, estructura, brillo y durabilidad. La única diferencia es el origen: uno se forma bajo tierra durante millones de años y el otro se crea en un laboratorio replicando ese proceso con tecnología avanzada. En 2018, la Federal Trade Commission (FTC) de EE. UU. lo dejó aún más claro: un diamante es un diamante independientemente de su procedencia.

¿Cómo se crean estos diamantes?

¿Podríamos decir que la ciencia ha conseguido replicar la naturaleza?

No solo replicarla, perfeccionarla. Existen dos métodos: CVD y HPHT, que básicamente recrean las condiciones extremas –presión, temperatura y carbono puro– bajo las cuales un diamante se forma de manera natural. La ciencia ha conseguido reproducir un milagro geológico, pero con una precisión que permite obtener diamantes de calidad excepcional.

¿Por qué los diamantes de laboratorio representan el futuro de la joyería?

Porque ofrecen exactamente lo que el mundo pide hoy: lujo sin culpa, transparencia real y, sobre todo, la democratización del diamante.



Esta plataforma es pionera en España en conectar al cliente con el mercado de diamantes en tiempo real. ¿A qué obedece este modelo?

DiamanteDeLaboratorio.com nació con una misión muy clara: abrir al público el acceso directo a un mercado que siempre ha sido extremadamente cerrado.

¿Qué significa esto en la práctica?

Que no trabajamos con stock limitado, sino con acceso a más de 700.000 diamantes en tiempo real. Con precios actualizados y certificados de las principales instituciones gemológicas del mundo (IGI/GIA).

Texto: MARI CARMEN QUILEZ

DIAMANTEDELABORATORIO.COM

LOS REYES DEL ROSCÓN

Muchos son los llamados, pero pocos los elegidos para entrar en el Olimpo de los mejores roscones de Reyes de Madrid. Estos cinco pueden presumir de haberlo conseguido.

Por IRAIDE ALMUNI



PAN DELIRIO
EL MÁS EMBLEMÁTICO

“Todo empezó por el roscón. Nuestro sueño era compartir con el mayor número de personas un producto único que elaborábamos para amigos y familiares”. Así explica Javier Cocheteux el nacimiento de Pan Delirio, prestigiosa firma de panadería que dirige junto a su hijo (también llamado Javier) y que hoy cuenta con tres establecimientos en la capital. Su roscón de Reyes se ha convertido en una verdadera institución: “Es el mejor del universo porque se hace como hace 60 años, con las mejores materias primas y un proceso natural y artesano”, explican. Además del clásico (25 €/500 g y 45 €/1kg), son también populares sus delirios: unos bollitos individuales que hornean con la misma masa del roscón. pandelirio.es

LA DUQUESITA EL MÁS ELEGANTE

La elegancia de su sabor, la finura de su masa, su delicado aroma a mantequilla y a ralladura de naranja... son solo algunos de los motivos por los que el jurado del concurso 'Mejor Roscón de Reyes Artesano de Madrid' coronó como ganador, en su última edición, al presentado por La Duquesita. Bajo la dirección del prestigioso repostero Oriol Balaguer, esta pastelería es una parada imprescindible para cualquier goloso: aquí tienen merecida fama los croissants, los bombones, los panettones y, por supuesto, nuestro protagonista: el icónico Roscón de Reyes, que venden en formato pequeño (22 €) y grande (38 €). También los hay con relleno (nata, crema o trufa, con un precio entre 32 € y 54 €), aunque estos solo están a la venta el 5 de enero. laduquesita.es



MADREAMIGA EL MÁS MIMADO

El roscón de Madreamiga es otro de los que casi nunca faltan en los rankings de la ciudad. ¿Su secreto? Largas fermentaciones, elaboración artesanal e ingredientes de primera calidad: "Lo hacemos con agua de azahar de Luca de Tena, naranjas valencianas, aceite de oliva virgen extra de Jaén, mantequilla francesa... y todo el mimo del mundo", explica Begoña San Pedro, fundadora de esta panadería, que ya cuenta con seis tiendas. Su roscón es sin relleno (aunque venden mangas de nata, trufa, etc., para añadir) y se ofrece en dos formatos: 500 g/29,50 € y 800 g/38,50 €. Como novedad: un roscón de crema de pistacho (500 g/34,50 €). madreamiga.com

PANOD EL MÁS PREMIADO

Además de unos panes magníficos, en Panod también elaboran pastelería artesana. Y, cuando llega la Navidad, el roscón de Reyes ocupa un lugar destacado en su oferta dulce. No por casualidad, en 2023 esta panadería (reconocida con un Solete de la Guía Repsol) se hacía con el primer premio del concurso al concurso 'Mejor Roscón de Reyes Artesano de Madrid'. Hechos a mano, uno a uno, con las mejores materias primas, solo se venden bajo reserva (por WhatsApp o en cualquiera de nuestras tiendas). Los ofrecen en un único formato de 500 gramos, tanto sin relleno (29,95 €) como con relleno de nata (38,95 €). panod.es



EL HORNO DE BABETTE EL MÁS AROMÁTICO Y EVOCADOR



Desde que en 2013 abriera su primera tienda, el público no ha dejado de respaldar la calidad de sus panes y piezas de bollería artesanal (tanto es así que la empresa, fundada por Beatriz Echeverría, cuenta hoy con seis sucursales en la ciudad). Durante las fechas navideñas, sus clientes pueden hacerse con uno de los productos más emblemáticos de su oferta: el roscón de Reyes. Con un profundo sabor a naranja y azahar, y coronado con almendra y láminas de naranja que se confitan en el propio obrador, el roscón puede adquirirse entero (550 g/29,70 €) y al corte. Este año estará disponible desde el 21 de noviembre hasta después de Reyes. elhornodebabette.com



MERCADO TIRSO DE MOLINA EL ALMA DE PUERTA DEL ÁNGEL

Con sus puestos de toda la vida y la llegada de emprendedores con ideas nuevas, este mercado hace latir el barrio pegado al Manzanares donde se viene a llenar la cesta y también a probar cocinas de todo el mundo.

Por ALICIA HERNÁNDEZ

En el distrito de Latina, justo al otro lado del río Manzanares y cerca de Madrid Río, se alza uno de los mercados más singulares de Madrid, el mercado de Tirso de Molina, situado entre las calles Doña Urraca y Doña Berenguela, en el barrio de Puerta del Ángel.

Pese a su nombre, conviene aclarar que no debe confundirse con la famosa plaza del mismo nombre que está a un paso de la Puerta del Sol. A finales del siglo XIX, la plaza de Tirso de Molina se encontraba en el barrio de Puerta del Ángel y acogía los puestos del mercado en la calle. El edificio actual se construyó en 1932 y adoptó el nombre de la plaza original, pero años más tarde, en 1941, se llevaron el nombre a la antigua plaza del Progreso, la actual plaza de Tirso de Molina, donde se monta el mercado de flores.

El mercado de Tirso de Molina mantiene toda la esencia de los mercados de barrio, con el ajetreo de los comerciantes levantando la persiana cada mañana, la llegada de los repartidores de producto fresco, el olor a café recién hecho, las conversaciones entre vecinos y tenderos. Un mercado lleno de vida que ha rejuvenecido como lo ha hecho también el barrio.

UNA HISTORIA CASI CENTENARIA

El edificio de estilo 'fábrica' fue diseñado y construido en 1932 por el arquitecto municipal Luis Bellido, conocido por la creación del Matadero de Madrid o la Casa de los Portugueses. Su estilo es un ejemplo bien conservado de la arquitectura civil de la Segunda República: planta rectangular, zócalo de granito y ladrillo visto en los paramentos exteriores. La estructura interior, con cerchas metálicas que cruzan las naves, permite crear grandes espacios diáfanos y una iluminación natural que inunda todo el mercado.

Si te fijas bien, verás que guarda cicatrices visibles de su pasado: durante la Guerra Civil sufrió el ataque de bombardeos y hay dos vigas del techo que muestran restos de metralla de obús tras un impacto. Este mercado es, además, uno de los pocos sitios que conserva los escudos de la República sobre las dos puertas de entrada.

EL PESCADO DE ANTONIO Y LOS TÉS DE MARISA

Dentro del mercado, la sala principal acoge 32 puestos en total, con bares y locales comerciales, todos en una planta, dedicados a la venta de carnes, pescados, charcutería, frutas... Entre los pasillos, las generaciones se cruzan: los comerciantes de toda la vida conviven con nuevos emprendedores que han dado un



Arriba, Fernando de La Tra Moya. Silvestre cocina de temporada. Debajo, Las Frutas de Ana; Vivir Jamón siglo XXI y Marisa, de El Rincón Ecológico.



giro a su vida, y muchos puestos tienen entrañables historias familiares detrás.

Uno de los nombres más emblemáticos del mercado es la **Pescadería Antonio Lázaro**, donde se pueden encontrar mariscos y pescados frescos ‘de confianza’, y eso se nota, sobre todo, las mañanas de los viernes y sábados cuando el puesto está de bote en bote y el pescadero, rodeado de merluzas, boquerones y lenguados, sigue encargándose de servir el producto con la misma pasión: “Empecé a los 14 años y es lo que más me gusta del mundo”, explica. Su hijo Antonio regenta otro puesto, **Mariscos Antonio**, donde vende y prepara pescados y mariscos cocidos y a la plancha. La saga continúa.

La **Carnicería Rodríguez** es otro de esos puestos que no puede faltar en una guía de mercado con alma. Carnes seleccionadas, cortes tradicionales, trato cercano: todo eso ha convertido a la carnicería en una referencia para quienes compran al estilo clásico. Javier heredó el puesto de Vicente, su padre, y es de los pocos relevos que perdura en el mercado.

La familia más veterana era la de los fruteros de **Frutas y Verduras Alberto**, creada por los abuelos Alberto y Margarita, que empezaron vendiendo primero en las bancas de la calle y luego en el moderno mercado. La frutería pasó a los hijos y después a los nietos, pero ya sin relevo. Ahora, en su lugar, ▶





De arriba a abajo, fachada del mercado; **Colmado Atlántico**; La pescadería **Antonio Lázaro**; y colmado **ALMA**.



se venden las paellas y arroces de **Paellamar**, famosas en todo el barrio y más allá.

Cristóbal siempre recibe a los clientes con una sonrisa en su **charcutería** donde se sirven embutidos artesanales, quesos y conservas selectas. Un mostrador lleno de tentaciones que te envasa al vacío para que conserve todo el sabor. La mirada se gira, irremediablemente, al pasar delante del puesto de **Vivir Jamón Siglo XXI**, con la imagen de los jamones colgados del techo y todo un universo de ibéricos. Té asesorarán si quieres llevarte un jamón entero o si lo prefieres cortado a mano.

Además de esos puestos históricos, el mercado cuenta fruterías, pollerías, encurtidos y una panadería que rescata los sabores tradicionales: **Pan Domé**, con panes artesanales, horno diario, y una bollería clásica, como los roscones, junto a otra más original, como sus *croissants* en forma de bola. En **Tartasico** también nos endulzan la vida con tartas y postres latinos. Y en **La cocina de mi vecina**, los niños se enamorarán de sus galletitas en forma de dinosaurio.

VUELVE EL ULTRAMARINOS

Los colmados son los modernos ultramarinos del mercado y, curiosamente, al frente se encuentran emprendedores que han

dado un giro a su vida para dejar a un lado el mundo del periodismo y convertirse en tenderos. En **Casa Alejo** encontrarás productos *gourmet* selectos, desde vinos a ahumados y vermuts. **Colmado Atlántico**, dedicado a productos del mar y la costa, con conservas, quesos y delicias atlánticas llegadas de Galicia y de Portugal. En **Beer Planet**, Josechu ha dado rienda suelta a una de sus pasiones: la cerveza. Cuenta con grifos de cervezas artesanas y cerca de 80 referencias de todo tipo. Abre los fines de semana y hay que estar atentos a las catas que organiza.

Marisa Kohan está al frente de **El Rincón Ecológico**, una joya eco dentro del mercado con una gran variedad de productos y donde los amantes del café y el té encuentran su paraíso. ¿Su recomendación? La selección de té verde y la receta original (y secreta) de su cúrcuma *latte*.

El último colmado que ha abierto es **ALMA, Alimentos de Madrid**, donde Elvira Lalana te llevará por toda la Comunidad de Madrid descubriendo quesos, vinos, dulces, aceites, ahumados, el mejor chorizo del mundo de la sierra de Guadarrama, las anchoas del Cantábrico de Conservas Santoña, la leche de Móstoles o las famosas palmeritas de Colmenar de Oreja. Todo un descubrimiento.



A la izquierda, Cristóbal en su charcutería llena de productos seleccionados. A la derecha, los pasillos del mercado llenos de puestos de abastos y bares.



NOTE PIERDAS

CON SABOR A PERÚ... O A MÉXICO

En **Chalaca** podrás vivir la experiencia gastronómica de Perú sin salir del mercado de Tirso de Molina, con los mejores ceviches, causas limeñas, choritos a la chalaca. Y para beber, cervezas peruanas: Cusqueña, Pilsen o Cristal.

paellas al momento, elaboradas con mimo y con ingredientes frescos. Las paellas pueden encargarse o pedirse directamente en el puesto, y la experiencia de comer un arroz en pleno mercado añade un extra de autenticidad. Los domingos se pone a tope.

Pero si buscas sabores mexicanos, tu sitio es **Cuxta**. Podrás degustar y comprar productos mexicanos, además de disfrutar de tortillas y totopos completamente caseros, entre otras delicias. Y no dejes de probar sus cócteles ¿qué tal una Margarita o un Tequila Sunrise?

EL VEGANO DEL MERCADO

El **Vegicano** es un local vegano con influencias mexicanas: **huaraches de verduras, hamburguesas de lentejas o berenjenas con mole te harán flipar**. Comparten espacio con **La Mercantina**, así que la propuesta gastronómica es muy amplia y de mirada ancha, para que todo el mundo se sienta bien sentados en este moderno puesto gastro.

LA PAELLA DEL DOMINGO

Si te apetece tomar un buen arroz, **Paellamar** es la mejor apuesta:

CAÑAS, TORTILLA Y ESCABECHES

Más allá de los puestos de abastos, el mercado de Tirso de Molina se ha convertido en un destino de gastronómico con mucho sabor. Bajo su techo conviven varios bares, restaurantes y espacios gastro donde se reúne la gente del barrio.

Una de las figuras más entrañables del mercado es Paula Bao. **El bar de (la china) Paula** es el bar del mercado, el de siempre. Son los primeros en abrir y los últimos que salen por la puerta. Su pincho de tortilla, los callos con garbanzos de los jueves y el pollo picante merecen por sí solos la visita.

La TraMoya es una de las propuestas gastronómicas más destacadas. Aquí, Fernando sirve cocina casera con un punto creativo: raviolis de rabo de toro, canelones rellenos, lentejas al curry y tacos veganos, todo con productos frescos del propio mercado. Ha hecho una ampliación con el nombre **Bar 180°**, con cocina abierta, donde elabora hojaldres, quiches, platos al horno.

En **Silvestre** la cocina fusión llena la carta de tapas y raciones, con platos clásicos que se rediseñan con un toque contemporáneo. **Malamé** cocina platillos gaditanos y en **La Desahuciada** son famosos los escabeches de Nacho y José, y en cuanto suben la persiana... se llena. ■



GINEBRA MARTÍN SESSE

UN DESTILADO 100 % NATURAL

Martín Sessé es una ginebra *premium* destilada sin procesos industriales ni aditivos químicos. Se destila en cobre, en lotes pequeños y numerados, utilizando botánicos inspirados en Martín Sessé (botánico aragonés que exploró plantas de América), como boniato o pipas de calabaza, junto con ingredientes muy madrileños, como la violeta y la verbena. El resultado es una ginebra muy aromática, compleja y refinada. martinsesse.es

MADE IN MADRID

Productos con sello madrileño: delicados bombones, pistachos ecológicos, ginebra 'premium', 'foie', vino, cervezas y quesos que nacen en la sierra.

Por ALICIA HERNÁNDEZ



IMPRESCINDIBLE
CRISTINA ORIA

UN 'FOIE' CON PREMIO

El producto más vendido en las tiendas de Cristina Oria nació de un error. La chef y empresaria madrileña ganó el premio en Madrid Fusión 2011 con su *foie mi-cuit* a los tres vinos, que surgió al cambiar las cantidades de la receta que aprendió en el curso Le Cordon Bleu en París. Y fue un éxito. El *foie* se marina durante tres días con tres vinos reserva, lo que le aporta profundidad y elegancia. Esta delicia se acompaña con gelatina de Sauternes. cristinaoria.com



24 ONZAS

CHOCOLATE HECHO ARTE

Trufas, bombones, turrones, minitabletas... querrás llevarte todo lo que se sale del obrador de 24 Onzas. Esta chocolatería de autor, creada por Carmen Capote, se ha convertido en todo un referente por su colección de bombones que son auténticas obras de arte de calidad suprema. Utiliza cacao con trazabilidad (Fair Trade), de variedades latinoamericanas, africanas o asiáticas, y elabora sabores estacionales (romero, lavanda, cítricos) según la época del año. Además, cuenta con opciones sin gluten y sin lactosa. **Zurbano, 54.**



CERVEZA AMIGA

EL ROSTRO ALEGRE DE LA CERVEZA DE MADRID

La Virgen es ahora Amiga. La cerveza madrileña que revolucionó el mercado hace años, está de vuelta con nuevo rostro. Puedes acercarte a su fábrica, en Las Rozas, para conocer todo el proceso y probar allí mismo su gama completa o en sus locales del mercado de Chamberí (La Chisperia) y CC X-Madrid. cervezaamiga.com



EL DUENDE DEL BOSQUE

PISTACHOS CON SELLO ECO

En Fresno de Torote, la finca de El Duende del Bosque cultiva pistachos de forma sostenible y todo el proceso es artesano. La recolección y selección se hace a mano. Su pistacho premium se produce con abonos naturales y micorizas, sin química agresiva, y se tuesta ligeramente para conservar su sabor original. También elaboran una pasta de pistacho ideal para tomar sola, en postres o hacer un pesto para platos de pasta. elduendedelbosque.com

VINO LICINIA

UN TINTO ELEGANTE

Al este de la Comunidad de Madrid, en Morata de Tajuña, nace este Tinto Licinia 2018 que es, probablemente, uno de los mejores de la DO Vinos de Madrid (excluyendo las garnachas de Gredos). Se trata de un coupage de uvas tempranillo (55 %), cabernet sauvignon (30 %), syrah (10 %) y merlot (5 %), de viñedos ecológicos situados en las vegas y laderas que rodean el río Tajuña y con una crianza de entre 15 y 18 meses en barricas de roble francés. El premio de Mejor vino de España, en 2009, marcó todo un hito en la historia de este vino elegante y seductor.



100% ARTESANOS
QUESERÍA JARAMERA

QUESOS SERRANOS

Su famoso queso Botón se elabora a mano, en Torremocha del Jarama. Una pasta semicurada de leche de oveja pasteurizada, con corteza ligeramente enmohecida. Cada pieza se madura entre 21 y 30 días y es un homenaje al oficio de quesero y al trabajo de la mujer rural. queserijaramera.com



Un espacio repleto de prendas icónicas que reescriben los códigos de estilo y que combinan artesanía, historia y una nueva forma de entender el lujo.



Ubicada en la calle Virgen de los Peligros, la tienda ofrece complementos, joyas y relojes exclusivos

Un viaje al lujo *vintage* en la capital

SECOND CHANCE redefine la exclusividad en Madrid con piezas únicas de primeras firmas, sostenibles y a precio asequible, que recuperan su esencia para brillar y contar una nueva historia.

La moda consciente sigue ganando terreno en un momento en el que se valora la autenticidad que brindan las piezas con historia. En pleno auge de esta tendencia, **SECOND CHANCE** presenta una selección de prendas, complementos y joyas de primeras firmas que devuelven el significado a creaciones únicas. Esta vez, con más estilo que nunca y a precios prácticamente

inimaginables, como nos cuentan sus fundadores.

¿Qué os inspiró a abrir una tienda de artículos de lujo de segunda mano en Madrid?

Venimos de familias de anticuarios y joyeros, tenemos dos tiendas de joyería y relojería de segunda mano en Madrid desde hace 40 años. En un momento dado, nuestras propias clientas nos empezaron a ofrecer sus bolsos



para vender y fue ahí cuando empezamos a adquirir bolsos y complementos. Nos gusta viajar y visitar este tipo de tiendas allá donde vamos, y nos dimos cuenta de que Madrid estaba muy por detrás de otras ciudades en este aspecto. Así, decidimos comenzar esta aventura. Al principio, solo con ventas temporales de un mes un par de veces al año, pero el éxito fue tal, que abrimos una tienda que actualmente está en la calle Virgen de los Peligros, 11.

¿Qué valores os diferencian de otras tiendas de segunda mano? ¿Os gustaría trasmisir algún mensaje en particular?

Nuestra tienda es solo de primeras firmas y artículos de lujo a buen precio. Aquí, cada prenda o complemento tiene una historia, un valor y un propósito claro: redefinir el estilo sin renunciar a la sostenibilidad. Cada pieza es única y, al darle nueva vida, reducimos el impacto ambiental y honramos el arte y dedicación que hay tras cada diseño.

¿Qué tipo de artículos tenéis a la venta?

Además de joyas y relojes con historia, una amplia selección de complementos: desde bolsos y carteras exclusivas, hasta cinturones, pañuelos, maletas clásicas y especiales, ropa y calzado de todo tipo.

¿Cómo los elegís y qué criterios seguís para garantizar su autenticidad y calidad?



La elección de los artículos se hace con esmero y, mientras uno es experto en joyería y relojería antigua, otro lo es en complementos de lujo. Todos nuestros bolsos tienen su certificado de autenticidad.

¿Qué tipo de experiencia os gustaría que viviera el cliente que os visita?

Nos gustaría que experimentaran un viaje al mundo vintage sin necesidad de salir de Madrid: una búsqueda de piezas que ya no se encuentran fácilmente y ponen el toque diferencial a los looks.

¿A qué tipo de clientela os dirigís y de qué manera ha evolucionado ese perfil desde que abristeis?

Nuestra clientela es de todas las edades. Las personas que vienen a SECOND CHANCE son amantes del diseño, de la sofisticación y de la moda. Es un público que busca diferenciarse de los demás y que combina sensibilidad y estética con conciencia social y exquisito gusto por la exclusividad. En definitiva, se trata de coleccionistas de piezas únicas, especiales, y, en general, de personas



Además de los complementos, las joyas y relojes que tienen en venta, todos de diseño exclusivo, preservan la autenticidad y el encanto del tiempo.

que quieren seguir disfrutando del lujo de forma más ética y moderna.

¿Cuáles son los próximos pasos que tenéis previsto dar? ¿Hay planes de expandir SECOND CHANCE o de poner en marcha iniciativas especiales?

Nuestra intención es continuar expandiéndonos. Por fortuna, el concepto de negocio que lanzamos y defendemos está cada vez más en auge y nosotros ya llevamos muchos años avanzando de su mano, una ventaja frente a otras tiendas gracias a la experiencia que hemos adquirido.

Texto: CARLA CALVO

WWW.SECOND-CHANCE.ES



Arriba, Íñigo Onieva en Casa Salesas. Abajo, Vega Members Club, el exclusivo punto de encuentro, para sociabilizar y hacer negocios, que ha fundado con Manuel Campos Guallar y Cristiano Ronaldo.

iH! CONFIDENCIAL

Íñigo Onieva

EL EMPRESARIO
NOS DESCUBRE LOS
PLANAZOS MÁS 'COOL'
DE LA CAPITAL

Por ANTONIO DIÉGUEZ

Pocos conocen las calles de Madrid como Íñigo Onieva. Al empresario, que vivió en Londres y Milán antes de que entrara en su vida

Tamara Falcó, le encanta perderse por la ciudad. Sobre todo, para descubrir restaurantes. Ya era un *foodie* de altura antes de abrir Casa Salesas en el barrio de Justicia –donde vivió con la marquesa de Griñón– y de Vega Members Club –, abierto con Cristiano Ronaldo y Manuel Campos Guallar–. Ahora, que ha hecho de esta pasión su profesión, aún con mayor dedicación. Pero Madrid ofrece mucho más: su vida y su alma única. Por eso, le pedimos a Íñigo que nos desvele sus lugares favoritos y sus planazos.. Toma nota, que revela lugares muy chulos.

¿Cómo definirías Madrid?

Es una ciudad espectacular, la que tiene la mayor calidad de vida del mundo. Lo más importante es que tiene alma: ese espíritu castizo, tan propio de Madrid, sigue muy presente y convive en perfecta armonía con la modernidad de una ciudad que no deja de evolucionar. Posee el equilibrio perfecto entre tradición y vanguardia. Es una ciudad elegante y divertida, con una oferta cultural de primer nivel y una gastronomía difícil de igualar. A esto, se suma la vitalidad constante de sus calles: terrazas llenas, vida a todas horas y esa energía contagiosa que hace que siempre ocurra algo. Y, ofreciendo una propuesta comparable a la de las grandes capitales cosmopolitas, Madrid sigue siendo accesible, relativamente ►

“Lo más importante de Madrid es que tiene alma: ese espíritu castizo convive en perfecta armonía con la modernidad”





A la izquierda, Aranjuez, donde Íñigo recomienda una escapada. A la derecha, algunos de los platos de su restaurante.



económica. Además, tiene una de las mayores cifras de días soleados de Europa. Solo nos falta la playa.

¿Qué es lo mejor que tiene la ciudad y qué no encuentras en otra del mundo? Podría extenderme durante páginas, pero, como comentaba antes, destacaría sobre todo la oferta gastronómica, que es excepcional. En Madrid no hace falta ir a un restaurante de primer nivel para disfrutar: en cada barrio encuentras opciones excelentes, asequibles y con muchísimo encanto. A eso se suman el clima y la calidad de vida, que son difíciles de igualar. Pero hay mil detalles que hacen de Madrid una ciudad maravillosa: la comodidad de tener el aeropuerto a 5 minutos, la sierra a media hora o la playa a tres horas en AVE. Cada vez que viajo a Estados Unidos o Londres, valoro más lo que tenemos aquí. En esos destinos, para poder vivir con tranquilidad necesitas ingresos altísimos, mientras que en Madrid, con sueldos mucho más modestos, se disfruta infinitamente más. Por ejemplo, alguien que cobra 60.000 euros en Madrid tiene más calidad de vida que quien gana 150.000 en Nueva York.

En tu opinión, ¿cuál sería la mejor época para disfrutar de Madrid? Me encanta septiembre. Todo el mundo vuelve de las vacaciones y se organizan

planes sin parar para reencontrarse tras el verano. La ciudad está llena de vida y todavía se puede disfrutar de las terrazas. La primavera, por supuesto, también me encanta: cuando empiezan a florecer los árboles y la gente vuelve a llenar las calles. Pero es una época en la que comienzan las escapadas de fin de semana a la playa, por eso me divierte más Madrid en septiembre.

¿Qué es lo que más te gusta de la ciudad en otoño e invierno?

También me encanta esta época; los planes alrededor de una chimenea y una buena copa de vino con amigos son simplemente imbatibles.

Además de haber vivido en Londres y Milán, no paras de viajar. ¿Qué valoras de Madrid siempre que vuelves?

“El barrio que más me divierte es Salesas. También me gusta perderme por Huertas y ver las galerías de Carabanchel”

Cuando vivía en Londres, cada vez que volvía a Madrid lo que más valoraba era el cielo azul. Siempre se lo decía a mis amigos: no eran conscientes del cielo que tenemos en Madrid. Y, por supuesto, también lo que ya he mencionado: poder comer de maravilla sin tener que gastar una fortuna. Especialmente, el pescado. En España, la calidad es excepcional y la forma de cocinarlo es limpia y sencilla, mientras que, en el extranjero, suele ser mucho más graso y cocinado con mantequilla.

¿Cuál es el barrio por el que te gusta perderse por sus calles?

Me encanta perderme por Madrid, en general. El barrio que más me divierte vivir es **Salesas/Justicia**, que tiene oferta de tiendas, restaurantes, coctelerías y conceptos nuevos divertidísimos. También me encanta perderme por **Huertas**, el **Madrid de las Letras**. Descubrir negocios tradicionales, negocios familiares de toda la vida. Justamente el otro día lo mencionaba, que puedes pasar un día haciendo un recorrido tipo **La Latina, Ópera, Malasaña, Chueca, Justicia y Salamanca...** Vas viendo como va evolucionando la ciudad, el tipo de negocio y el tipo de gente.

Siendo un experto en gastronomía y habiendo visitado tantos restaurantes

antes de abrir Casa Salesas, ¿nos podrías recomendar una zona para salir a comer o cenar?

Como justo acabo de mencionar, los conceptos del barrio de Salesas me encantan. **Casa Salesas**, por supuesto, pero también **Charrúa**, que es de mis favoritos. En el barrio, la oferta es espectacular: **Los 33**, que es una maravilla; **Gabos**, un concepto pequeño pero muy *cool*; **Roostiq, Persimmons**; o **La Buena Vida**, donde se come espectacular y sin pretensiones.

Me fascinan también las hamburguesas de **Pacífico**, adictivas incluso en los postres; los helados de **Goda**; los cafés de **East Crema** o **Acid Café**; y los planes *healthy* de **Roots**, perfectos para mediodía. **El Cisne Azul** es uno de mis clásicos para comer muy *casual* pero espectacular; **Barrutia y el 9**, muy auténtico; **El Señor Martín**, un productazo; y **Casa Neutrale**, ideal para desayunar.

Los que ya conocemos están muy bien. Y los que no tienen pintaza.

También **Llama Inn**, los yogures helados de **Myka, Mune**, un libanés que me encanta; **Krachai**, un tailandés espectacular; **Zingara**, muy especial; **Chispa Bistró**, y por supuesto, **DSTAgE**, con sus dos estrellas Michelin. Entre coctelerías, *speakeasys* y karaokes clandestinos, la zona es un universo en sí misma. Es, sin duda, mi barrio favorito. Me recuerda al SoHo de Nueva York, pero con ese toque castizo y genuinamente madrileño.

¿Hay algún plato favorito típicamente madrileño que te encante?

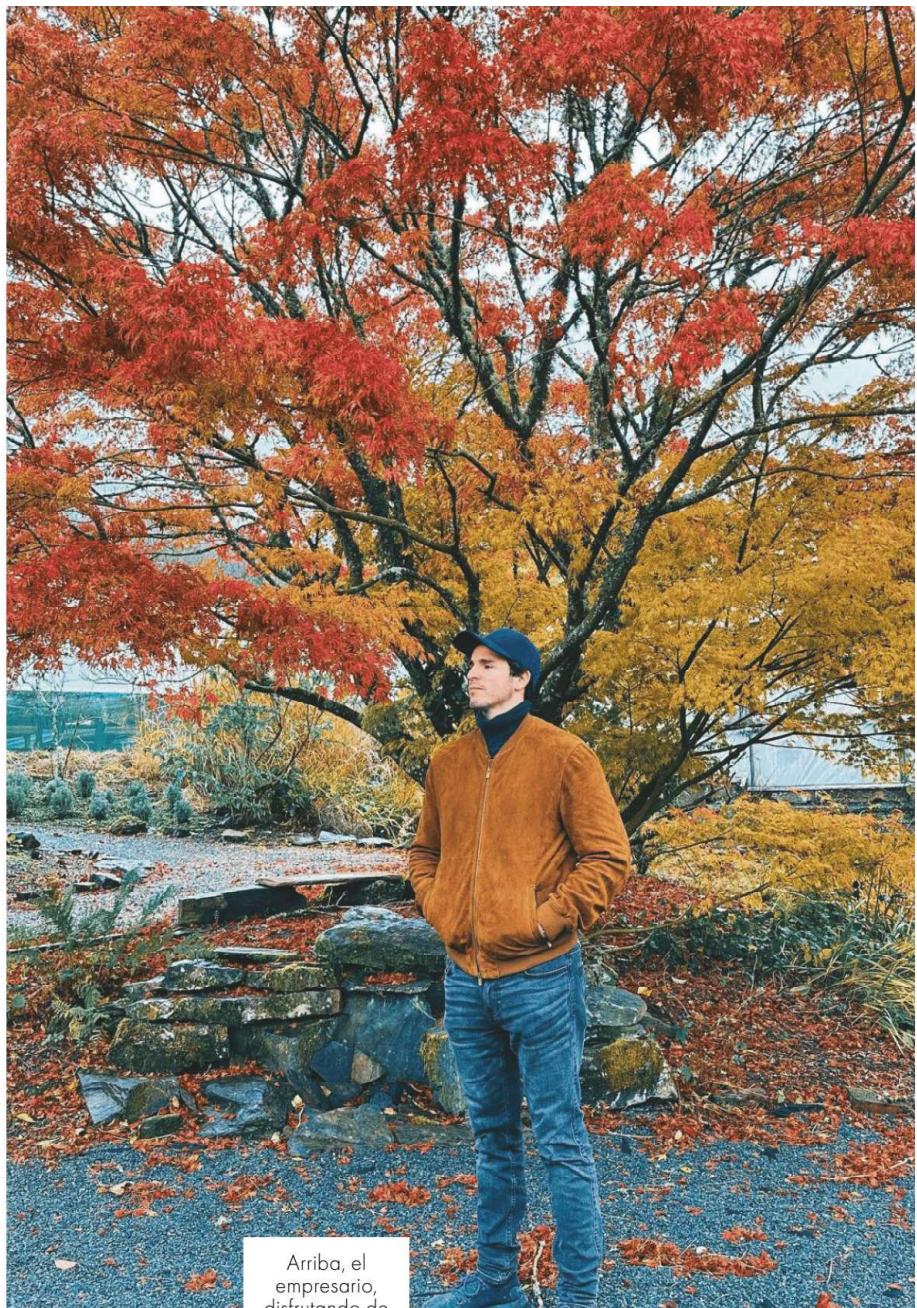
Por supuesto, es el cocido madrileño. Un clásico. También la sopa de ajo, los caracoles o un buen bocadillo de calamares. Pero el ganador absoluto son los huevos estrellados con jamón, al estilo **Lucio**. Y, de postre... ¡unos churros, por supuesto!

¿Y tu zona para irte de compras?

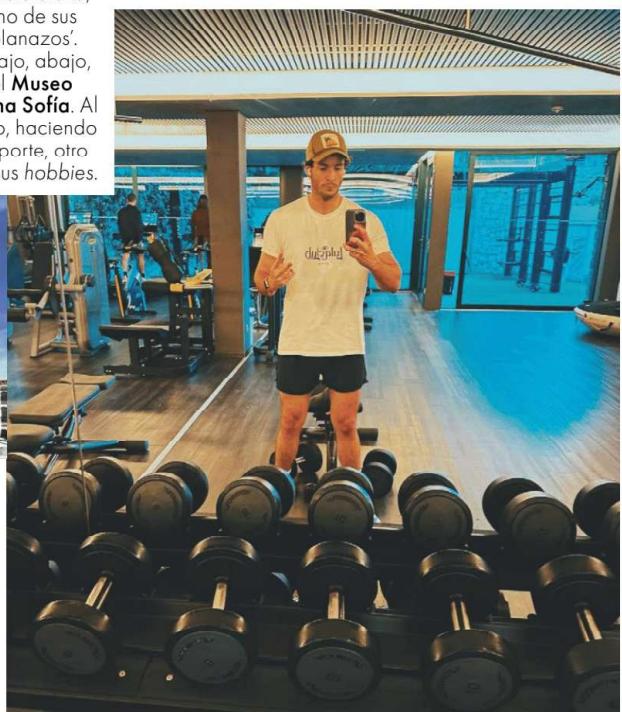
No suelo ir de compras. Voy siempre a tiro hecho. Compro una vez y ya tengo suficiente para todo el año. Cuando lo hago, suelo ir a las tiendas del barrio de Salamanca, aunque en Salesas también hay algunas que me gustan bastante.

¿Podrías descubrirnos algún planazo que no conozca mucha gente?

En Madrid capital hay muchos planes que me encantan fuera del circuito ►



Arriba, el empresario, disfrutando de la naturaleza, uno de sus 'planazos'. Abajo, abajo, el Museo Reina Sofía. Al lado, haciendo deporte, otro de sus hobbies.





“¿Un plan en pareja? Paseos por la sierra o el campo con nuestros perros... ¡Un momentazo!”

habitual. Por ejemplo, comer en la barra de **El Cisne Azul**, o perderme por las calles de Huertas, Las Letras o Lavapiés, donde disfruto viendo negocios castizos y con historia. También me gusta visitar las galerías de **Carabanchel**, como **VETA Galería**, que siempre tiene propuestas interesantes. O cenar en el **Corral de la Morería**. No soy muy de flamenco, pero me parece un planazo: se come fenomenal, tiene un gastronómico con un maridaje a base de generosos superinteresante y, luego, el *show* es espectacular.

¿Y alguna escapada?

Mi favorita de fin de semana es subir a la sierra, que está a solo 30 minutos, dar un paseo y después comer una buena carne en alguno de los muchos escondites que hay por allí, como **La Chimenea**, en **Guadarrama**... Además, sus croquetones son espectaculares... ¡Gigantes! Otra opción que me encanta es **Aranjuez**, que también está muy cerca y siempre es un plan perfecto.

Madrid esconde muchos lugares y siempre muchos por descubrir. ¿Hay algún sitio que no hayas conocido aún y que tengas pendientes?

Me quedan muchísimos por descubrir. Suelo seguir cuentas de Instagram que revelan secretos y curiosidades de Madrid. Gracias a ellas, voy apuntando. De los que tengo pendientes, me apetece mucho visitar el **parque del Capricho**, el **palacio de Vista Alegre** y, entrar por fin en el **palacio de Longoria**, que tengo justo enfrente de Casa Salesas y no lo conozco por dentro. Es una de las pocas joyas modernistas de Madrid, uno de mis movimientos arquitectónicos favoritos.

¿Algú viaje que tengas a la vista?

Me encantan los destinos culturales exóticos y tengo muchas ganas de conocer Ubezquistán. Los países árabes me transportan bastante al exotismo también. Luego, deseando conocer Japón, que voy en unos meses. Después, me encantan los veranos en Sotogrande. ¡Son perfectos! ■



Arriba, **Charrúa**, restaurante que posee la familia de Fernando Verdasco –su concuñado-. Al lado, **Galería VETA**, en Carabanchel. Al la izq. de estas líneas, el **Guernica**, de Picasso, en el **Reina Sofía**



SUS DIRECCIONES

TUS RESTAURANTES PARA QUEDAR CON AMIGOS

Casa Salesas (Fernando VI, 6), siempre tiene buen ambiente, se come muy bien y está mal que lo diga yo, pero soy muy exigente con mi producto, y mis amigos salen contentos porque el ticket medio es bastante razonable. **Charrúa** (Conde Xiquena, 4) es otro, que me siento como en casa. Perfecto para una sobremesa agradable a la luz de las velas. Luego, para juntarme con mis amigos y disfrutar del producto y el vino, **Desde 1911** (Vivero, 3) es de lo mejorcito que existe en el mundo, y no exagero.

TU DESAYUNO O BRUNCH FAVORITO

El brunch de **Casa Salesas** es muy completo: los huevos Benedict, los pancakes y el croque monsieur, acompañados de un bloody Mary o un Bellini, me encantan. ¿Otras opciones? El otro día hicimos un plan de esos en los que se ganan bastantes calorías en **Kricky Pelton** (Modesto Lafuente, 61)

con unos pancakes y un smoothie estilo América muy bueno. Pero, personalmente, prefiero un desayuno más ligero.

LOS ÚLTIMOS RESTAURANTES QUE HAS DESCUBIERTO

Siempre intento descubrir un restaurante cada semana, porque en Madrid no paran de abrir y es imposible estar al día. Últimamente, me han gustado **TonTon** (Jordán, 7), **Caja de Cerillas** (Donoso Cortés, 8), que me pareció un concepto muy interesante, y **Pabú** (Panamá, 4).

PARA SALIR O TOMAR UNA COPA

Casa Salesas, claro. También sitios pequeños con coctelería y música mezclada a vinilos.

PARA IR DE COMPRAS

Básicos de buena calidad, tipo James Perse, Zadig & Voltaire, All Saints o, incluso, Uniqlo. También me gustan Loewe, Loro Piana, Sease o Zegna. Y, para el día a día más formal, Canali, Suits Supply o Boggi. Para descubrir alguna marca nueva, WOW.

A SOLAS CON TU PAREJA

Paseos por la sierra o el campo y, por supuesto, con nuestros perros... ¡Un momentazo!

PARA PONERSE EN FORMA

Los *Training Camps* que organizan el equipo de **Xport Xperience** es una semana de entrenamiento de triatlón con triatletas de primer nivel de España.

DEPORTE AL AIRE LIBRE

Me encanta salir con la bici de carretera por la sierra y subir puertos. Es un lujo el carril bici de Madrid: desde la puerta de mi casa puedo llegar a la sierra en una hora sin cruzarme con un solo coche. Para correr, cuando tengo que hacer distancias largas, me gusta **Madrid Río**, aunque echo de menos vivir en el centro para correr por **El Retiro**.

PARA UNA ESCAPADA

Subir a la sierra, que está a solo 30 minutos, dar un paseo y comer una

A la izquierda, la plaza de Santa Ana, en el barrio de Las Letras. A la derecha, **Zíngara**. Abajo, **Pabú** y **Charrúa**.



buena carne en alguno de los muchos escondites, como **La Chimenea**, en **Guadarrama**... Además, sus croquetones son espectaculares... ¡Gigantes! Otra opción que me encanta es **Aranjuez**, que también está muy cerca y siempre es un plan perfecto".

TUS MUSEOS Y GALERÍAS

El **Museo Thyssen-Bornemisza** (paseo del Prado, 8) tiene una programación muy interesante, y el **Museo Reina Sofía** (Santa Isabel, 52) me encanta porque soy fan de Picasso y Dalí. También me gusta visitar las galerías de Carabanchel, como **VETA Galería** (Antoñita Jiménez, 31), que siempre tiene propuestas interesantes.



TU CINE FAVORITO

Por supuesto, **Luxury Palafox** (Luchana, 15). Ya no sé ir al cine si no es a éste. Es un auténtico planazo: te pones cómodo, te tumbas, y, además, tienen todas las películas en versión original.

SOL

EL INVIERNO MÁS BRILLANTE DE MADRID

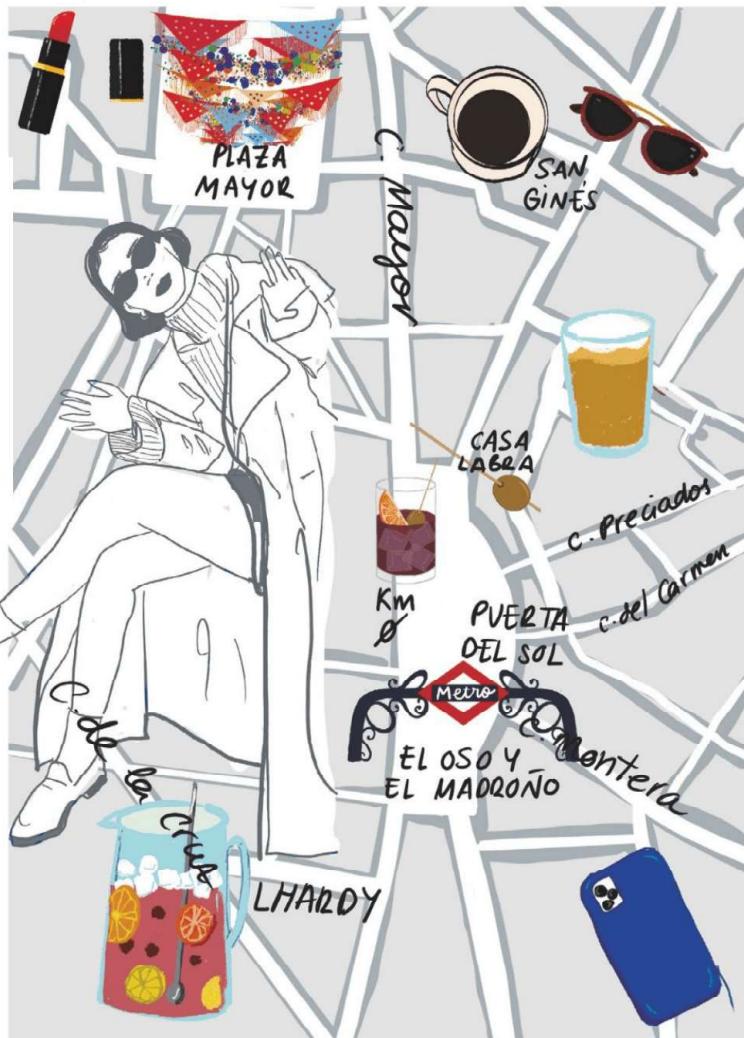
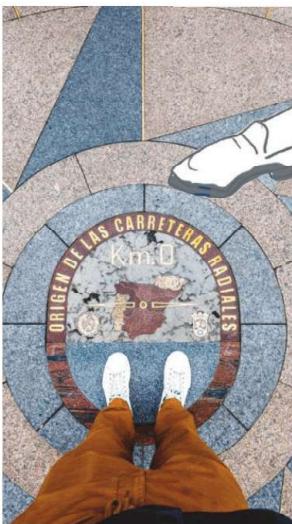
En el corazón de Madrid, este barrio resume la esencia de la capital. Bajo el reloj de la Casa de Correos y la mirada del Oso y el Madroño, sus calles mezclan tradición y vanguardia.

Por MARTA DÍAZ DE SANTOS





El reloj de la Real Casa de Correos, la estatua del Oso y el Madroño o la placa que marca el kilómetro cero en la Puerta del Sol se han convertido en grandes emblemas de la ciudad.



Cuando el frío llega, Sol se transforma. La plaza vibra con el ir y venir de madrileños y los turistas que se refugian entre escaparates iluminados y aromas de castañas asadas. Testigo de siglos y protagonista de las campanadas de Fin de Año, este barrio ha visto pasar reyes, manifestaciones, celebraciones y generaciones de madrileños que han hecho de él, el auténtico centro de España. Es el punto donde late la historia, el arte y la vida cotidiana de Madrid.

Su origen se remonta al siglo XV, cuando la Puerta del Sol era una de las entradas principales a la villa amurallada. Su nombre proviene del emblema solar que adornaba aquella puerta orientada al este, por donde entraba el sol cada mañana. Desde entonces, Sol ha sido el escenario donde se ha escrito buena parte de la

historia de Madrid; desde la proclamación de la Constitución de 1812 hasta las celebraciones más multitudinarias de nuestros días.

La estatua del **Oso y el Madroño**, símbolo de la ciudad, da la bienvenida a millones de visitantes cada año. A su alrededor, edificios del siglo XIX conviven con escaparates contemporáneos, cafés centenarios y las últimas direcciones de moda. Durante el invierno, el barrio despliega su magia. Pasear por **Preciados o Montera**, dos calles que desembocan en la Puerta del Sol y concentran la vida comercial del centro, es asistir a un desfile de abrigos, música callejera y

En el siglo XV la Puerta del Sol era una de las entradas a la villa de Madrid

sonrisas que se reflejan en los cristales, especialmente en Navidad.

UN PASEO ENTRE SIGLOS

Comienza la visita en la **Real Casa de Correos**, bajo su reloj centenario, protagonista de las campanadas que cada 31 de diciembre reúnen a miles de personas. Muy cerca, **La Mallorquina** (Puerta del Sol, 8) endulza las mañanas con sus napolitanas y roscones, mientras que la chocolatería **San Ginés**, abierta desde 1894 en el pasadizo del mismo nombre, mantiene intacta la tradición del chocolate con churros más famoso de Madrid.

Desde la Puerta del Sol parten las arterias más emblemáticas del centro. Por la **Calle Mayor** descubrirás el alma más castiza de la ciudad, con tiendas centenarias como **Casa de Diego o Maty**. A un paso, la **Plaza Mayor** conserva su trazado del siglo XVII y su inconfundible ambiente bajo los soportales. ►



LOS CINCO IMPRESCINDIBLES



Plaza Mayor
El corazón histórico y uno de los escenarios más emblemáticos de la ciudad. Construida en el siglo XVII, fue mercado, plaza de toros y lugar de celebraciones reales. Hoy reúne terrazas, galerías y tiendas tradicionales bajo sus soportales.



Casa Labra
Fundada en 1860, esta taberna centenaria es una institución madrileña. Sus croquetas de bacalao son parte del ADN gastronómico de la ciudad, y su barra de azulejos conserva el aire del viejo Madrid. **Calle Tetuán, 12.**



Lhardy
Desde 1839, encarna la elegancia clásica. Fue pionero en traer la alta cocina francesa a Madrid, y su cocido madrileño y su consomé caliente, que aún se toma de pie en el mostrador, siguen siendo rituales de invierno. **Carrera de San Jerónimo, 8.**



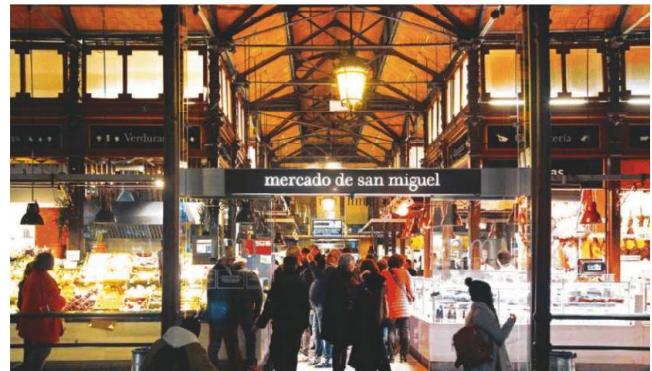
Galería Canalejas
El nuevo lujo madrileño se concentra en este espacio restaurado y ubicado en los antiguos edificios del Banco Hispano Americano. Sus cúpulas de principios del siglo XX y su Food Hall reúnen lo mejor de la gastronomía. **Plaza de Canalejas, 1.**



San Ginés
La iglesia, de origen medieval, es una de las más antiguas de la ciudad; justo al lado está la chocolatería (1894) que mantiene intacta la tradición del chocolate con churros a cualquier hora del día, en especial, en Fin de Año. **Pasadizo de San Ginés, 5.**



La puerta del Sol es uno de los principales escenarios de la Navidad, con su gran **árbol** que llega a alcanzar los 37 metros de altura. Arriba, barra de **La Brasería**, en el Hotel Montera y, debajo, el tradicional bocadillo de calamares en la **Plaza Mayor**. Derecha: uno de los platos de la carta del rooftop **Doñaluz** y Mercado de San Miguel.



En la perpendicular calle Tetuán, la taberna **Casa Labra** (1860) invita a probar los míticos soldaditos de Pavía, bocaditos de bacalao rebozado, y las croquetas que son ya patrimonio gastronómico de la ciudad.

Continuando hacia el este, la elegante Carrera de San Jerónimo, ya en el barrio vecino de Cortes, lleva al histórico **restaurante Lhardy**, pionero en la alta cocina madrileña y famoso por su consomé servido en el mostrador.

De vuelta hacia Sol, las calles Montera y Preciados concentran la vida comercial del centro, con terrazas, *boutiques* y azoteas panorámicas como **Doñaluz** (Montera, 10) o **El Cielo de**

Las calles Montera y Preciados concentran la vida comercial del centro

Montera (Montera, 47), perfectas para ver las luces del invierno madrileño.

A solo unos pasos, la **Galería Canalejas** reúne lujo, diseño y gastronomía bajo sus cúpulas restauradas de antiguos bancos del siglo XIX. En la esquina contigua, la fachada del hotel **Four Seasons** se convierte cada Navidad en uno de los rincones más fotografiados de la ciudad. ▶



SUS DIRECCIONES

PLANES DE NAVIDAD

El encendido de luces en la Puerta del Sol.

Cada año, a finales de noviembre, la plaza se convierte en el punto de partida del alumbrado navideño. El gran árbol luminoso que se instala cada año, de 37 metros de altura, vuelve a ser uno de los escenarios más fotografiados.

El mercadillo de la Plaza Mayor.

Histórico y lleno de encanto, este mercado navideño data del siglo XVII y es uno de los más antiguos de Europa. Más de 100 casetas de madera ofrecen figuras para el belén, adornos artesanos y dulces típicos como turrones y barquillos.

Las campanadas de Fin de Año.

Un clásico madrileño: miles de personas

se reúnen el 31 de diciembre frente al reloj de la Real Casa de Correos para despedir el año al ritmo de las campanadas. Un ritual que atrae a visitantes de todo el mundo.

Belenes y conciertos en la Real Casa de Correos.

Durante todo diciembre, el edificio acoge un belén monumental y conciertos corales gratuitos en su patio central. Una visita muy recomendable para familias o para quienes quieran ver el lado más tradicional de la Navidad.

Chocolate y dulces de temporda.

Entre San Ginés, La Mallorquina y el nuevo espacio de repostería de la Galería Canalejas, pasear por el centro en estas fechas se convierte en la ruta más dulce.

Las calles de Madrid se iluminan cada año (izquierda) y este 2025 lo harán entre el 22 de noviembre y el 5 de enero. Derecha: terraza del rooftop **Doñaluz**, con vistas al famoso reloj. Abajo: **Galería Canalejas** y sombrerería **La Favorita** (Plaza Mayor, 25).



El Mercado de San Miguel recibe más de 7 millones de visitantes al año

ENTRE CAFÉS Y TERRAZAS DE ALTURA

El invierno en Sol también se disfruta a través de su gastronomía. Entre calles históricas y direcciones de aire moderno, encontramos **Galería Canalejas Café**, inspirado en los antiguos quioscos de las plazas y en los cafés literarios de los siglos XIX y XX. Muy cerca, **Zapcoffee**, escondido en la segunda planta de una zapatería del número 6, ofrece café de especialidad y una de las vistas más agradables de la plaza.

A la hora del aperitivo, las calles Cádiz y Barcelona se llenan de terrazas animadas para picar algo; y al lado encontramos el **Mercado de San Miguel**; totalmente renovado, combina la esencia histórica del hierro madrileño con nuevas propuestas *gourmet*.

Para comer, imprescindibles el cocido de **Lhardy**, con su consomé y el bocata de calamares de **La Campana**. Cuando cae la tarde, las terrazas del centro se convierten en el mejor refugio: **Doñaluz Rooftop** (Montera, 10) y **El Cielo de Montera** (Montera, 47), en el Hotel Montera Curio Collection by Hilton, ofrecen cócteles bien servidos y vistas espectaculares sobre las luces del invierno madrileño. ■



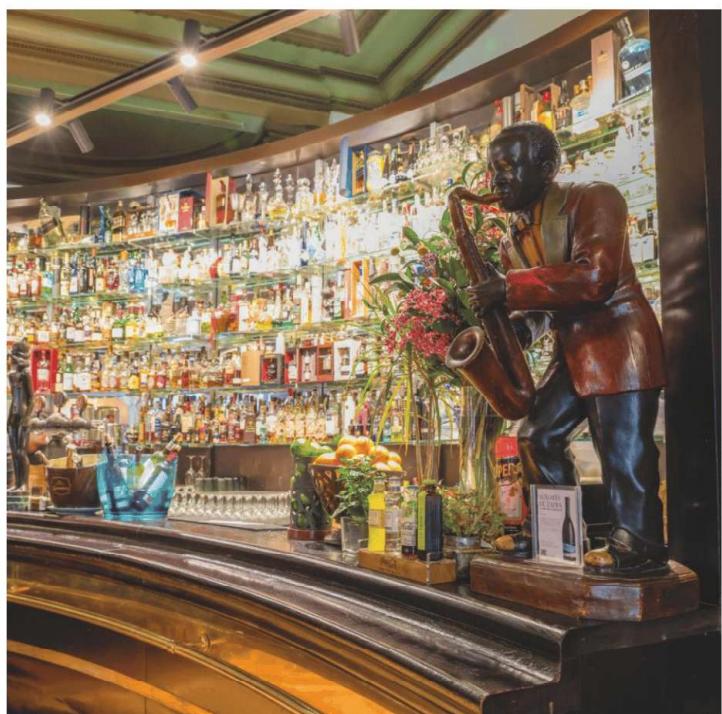
LA PECERA DEL CÍRCULO Café y arte desde 1986

Un lugar emblemático que
reúne historia, conversación y
espíritu madrileño.

Ubicada en el corazón del Círculo de Bellas Artes, **La Pecera** mantiene intacta la elegancia de los cafés clásicos, con techos altos, ventanales, a la altura de los grandes cafés europeos, y ese murmullo constante de tertulia. "Somos un punto de encuentro donde el arte, la conversación y la gastronomía se dan la mano", explican desde este café-restaurante mítico. Su carta combina platos tradicionales, postres caseros y una coctelería pensada para disfrutar el ritmo cambiante del día en pleno centro de Madrid.

NO OLVIDES PROBAR...

El arroz marinero, los huevos rotos con jamón y foie o el vacío con chimichurri, tres imprescindibles de su carta.



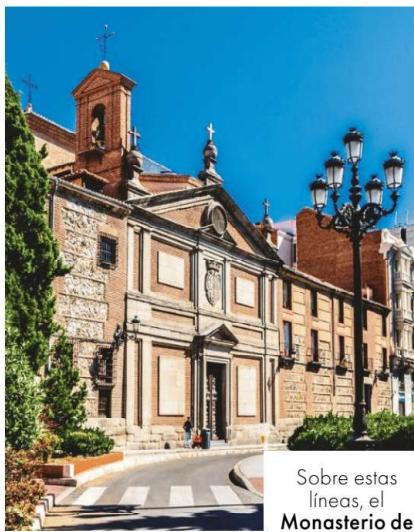


iH! CONFIDENCIAL

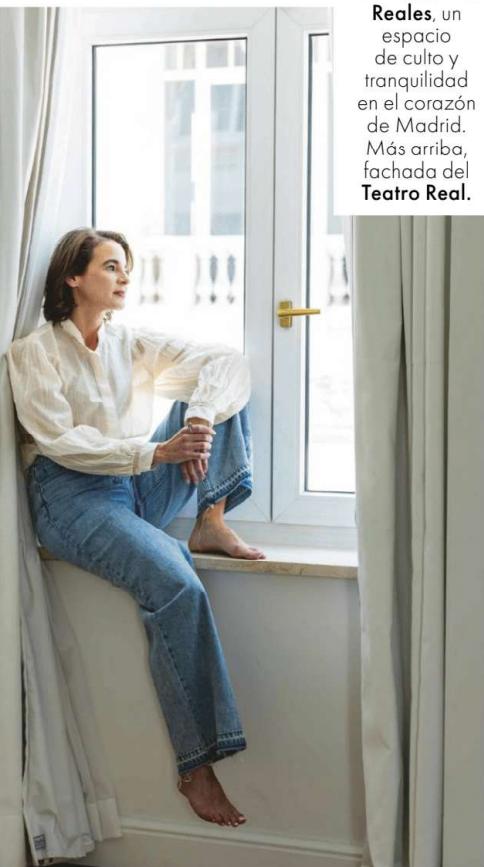
Laurence Debray

UNA PARISINA EN MADRID

La autora de 'Reconciliación', el libro de memorias de Juan Carlos I, nos relata sus nuevos descubrimientos en la ciudad.



Sobre estas líneas, el Monasterio de las Descalzas Reales, un espacio de culto y tranquilidad en el corazón de Madrid. Más arriba, fachada del Teatro Real.



La iluminación de Navidad llega cada vez más temprano. En Madrid incluso más que en París, con unas cuantas semanas de antelación, como si fuera absolutamente necesario anticipar lo más posible esta época festiva, prepararlo todo con mucha antelación -las comidas, los regalos...- y entrar rápidamente en un estado de ánimo particular, intenso y alegre. A pesar del ambiente en las calles y de las decoraciones de las tiendas, me resisto a ponerme con ello tan pronto, porque me gusta alargar el año hasta el último minuto y no pensar demasiado rápido en el año que nos espera, con sus nuevos desafíos.

He cambiado de barrio, me he mudado a otra zona de Madrid para vivir una faceta diferente de esta ciudad tan variada. Ahora descubro el **barrio de Sol**. Sabía que era animado y turístico, pero no pensaba que alcanzara tal punto durante la época festiva. Para escaparme de la multitud y tomar un poco de altura, me encuentro con mis amigos en **Dani Brasserie**, el *rooftop* del **Four Seasons** (Sevilla, 3). Es perfecto para tomar una copa y unas tapas, sobre todo su guacamole hecho al momento, que me encanta. La decoración navideña es de muy buen gusto. Es como lograr el equilibrio adecuado entre las iluminaciones refinadas que alegran las largas tardes de invierno y las decoraciones estridentes y comerciales. Me han dicho que el *spa* del Four Seasons es uno de los mejores de la capital y tengo ganas de ir a descubrirlo. Regalarse un tratamiento me parece una manera estupenda de empezar bien el año.

Es cada vez más complicado encontrar una buena mesa en Madrid sin tener que

reservar. Para mí, que me gustan los planes espontáneos, es un problema. No es sencillo conseguirla en **Lhardy** (carrera de San Jerónimo, 8), donde aprecio la decoración antigua, las mesas espaciadas y los platos tradicionales. En la planta baja se puede comprar su cocido para llevar y litros de consomé, perfectos para calentarse. Sigue siendo una buena opción si el restaurante está completo. Cuando mi nevera está vacía, llevo a la familia a **La Adriana** (Correos, 2), un excelente restaurante argentino donde el servicio es muy amable y rápido. Siempre hay una mesa en un

Me gusta alargar el año hasta el último minuto y no pensar demasiado rápido en el año nuevo

rincón donde puedes sentarte para degustar muy buena carne cocinada a fuego de leña en platos muy generosos. Una panorámica magnífica, que está entre mis favoritas, es la que se tiene sobre la plaza de Oriente y el Palacio Real desde el restaurante **Papagena** (Teatro Real, Carlos III, s/n). Por la noche, el ambiente vuelve a ser tranquilo y se puede admirar la majestuosidad del lugar. El restaurante es formal, la decoración de diseño es agradable y el menú es lo suficientemente variado como para satisfacer todos los paladares.

Para hacer acopio de dulces y complacer a la familia, hago grandes pedidos en **Casa Mira** (carrera de San Jerónimo, 30). La tienda, antigua, es muy bonita. Si no se quiere hacer cola,



La plaza de Oriente y el Palacio Real se decoran, cada año, con luces de Navidad. Laurence Debray (izquierda), recomienda contemplar el conjunto desde los ventanales del restaurante Papagena, situado en el Teatro Real.

su servicio *online* es muy eficaz. Los polvorones son adictivos y los turrones son excepcionales y siempre que puedo llevo unos cuantos a París para dárselos a conocer a mis amigos. También me encanta el pastel ruso de la **Antigua Pastelería del Pozo** (Del Pozo, 8), que tiene una versión muy cremosa y se puede encargar en formatos grandes. En mi casa nunca dura más de una noche. Me gusta este lugar tradicional con recetas atemporales, hay algo reconfortante en esta inmutabilidad. También está el **roscón de Reyes de Moulin Chocolat** (Alcalá, 77), en el barrio de Retiro, que sigue siendo mi favorito después de haber probado muchos.

Cuando me saturo de todos los mercadillos de Navidad, cuando ya no puedo más de comer y de comprar regalos, me gusta ir a caminar por los **jardines del Campo del Moro** (paseo de la Virgen del Puerto, 1). Si tengo visita, siempre llevo a mis invitados a aislarse del ruido de la ciudad descubriendo el **convento de las Descalzas Reales** (plaza de las Descalzas, 3). Un lugar único, que se esconde detrás de una fachada discreta, y me permite captar la increíble riqueza cultural de los Austrias de los siglos XVI y XVII. Es otra manera de hacer que la magia de la Navidad dure más. ■

MIS CINCO IMPRESICINDIBLES



Campo del Moro
Creado por Felipe II, este jardín histórico es uno de los espacios verdes escondidos más especiales de Madrid. **Pso. Virgen del Puerto, 1.**



Four Seasons
Un referente en la hotelería de lujo, que también cuenta con una gastronomía excepcional, en pleno centro de la ciudad. **Sevilla, 3.**



Lhardy
El mítico restaurante madrileño fue fundado en 1839 por el cocinero y repostero francés Emile Huguenin. **Carrera de San Jerónimo, 8.**



Casa Mira
Si pensamos en turró artesano en Madrid, el nombre de la centenaria Casa Mira es un imprescindible. **Carrera de San Jerónimo, 30.**



Plaza de Oriente
Para contemplar la mejor vista de esta plaza y del Palacio Real, lo mejor es reservar mesa en el restaurante Papagena. **Carlos III, s/n.**

SI HOPPING

← { **UN RECORRIDO DE LO MÁS CHIC
PARA VESTIR DE LUJO EL INVIERNO** } →



iH!

LAS TIENDAS DE MODA
IMPRESCINDIBLES SELECCIONADAS
POR NUESTRAS EXPERTAS

LA CALLE CLAUDIO COELLO, LO MÁS 'COOL' DE LA CIUDAD

De tranquila zona residencial, ha pasado a ser calle de 'shopping' por excelencia. Un kilómetro de 'glamour', tendencia y mucho que descubrir.

Por: SILVIA LUENGO

Leva el nombre de un famoso pintor del siglo XVII, y esa distinción se nota en el arte que derrochan sus fachadas, cornisas, balcones y patios internos. Lugar de residencia de la aristocracia y la alta burguesía, se ha convertido en una vía ineludible si de un *shopping* de altura hablamos. Lujo y estilo a pie de calle, sin olvidar sus sorprendentes patios interiores convertidos en irresistibles tiendas con mucho encanto. ■



Nº 13
CHRISTIAN LOUBOUTIN

Mucho más que el rey del calzado. El parisino, que ha puesto Hollywood a sus pies, traslada su universo creativo a esta tienda madrileña donde descubrirás que sus diseños van mucho más allá de los *stilettos*. No te pierdas sus sneakers, ni sus bolsos casual.



Nº 14
PARIS/64

El *je ne sais quoi* de las francesas es el *leitmotiv* de esta tienda, que rebosa estilazo en sus propuestas. La clave de su éxito está en sus **blazers entalladas, blusas con lazadas, sus versátiles vestidos y pantalones**, pero donde de verdad arrasa es en sus complementos. Arriba, cinturón y bolso de la marca.



Nº 17
RAMIRO GUARDIOLA

Combatir el frío con cálidas prendas de piel, confeccionadas artesanalmente, y que eleven todos tus looks, es coser y cantar para esta firma de referencia. Desde 1927, la empresa familiar que lleva en el sector casi un siglo, apuesta por la moda slow, y bajo demanda.



Príncipe de Vergara



A la izquierda, interior de **Rivera**; a la derecha, fachada de **Redondo Brand**. Abajo, rincón de la tienda de **Inés Martín Alcalde**.



Bolso de ante marrón de **Lonbali**; bailarinas de de **Sandro**, y, abajo, imagen de modelo, de **Redondo Brand**.



PARADA GASTRO ANTES DE FINALIZAR EL SHOPPING



EL PATIO DE CLAUDIO COELLO

Un bistró 'a la española' donde se trabaja con la calidad, la temporada, y mucho amor en cada plato. No es de extrañar que cuando salgas, solo sueñas con volver a su mesa. **Claudio Coello, 67.**

OTER EPICURE

Cocina de mercado, y con vistas a los fogones, en pleno barrio de Salamanca. Te dejará sin palabras su apuesta por los sabores tradicionales combinados con técnica y creatividad. No te pierdas sus tartares, ni sus postres. **Claudio Coello, 71.**

ALCOTÁN

Su ambiente elegante y exclusivo con vistas a un cuidado jardín, más su excelsa cocina de autor hacen de este restaurante una cita obligada. Destacan su selecta bodega y sus dulces de elaboración propia. **Claudio Coello, 96.**



Nº 25 REDONDO BRAND



Elegancia con mayúsculas, pero sin estridencias. El diseñador Jorge Redondo ha conseguido convertirse en el adalid de esa nueva distinción que **pone el acento en el mimo al detalle, la calidad premium, y los cortes hiperfemeninos**. Cita imprescindible con el buen gusto y la costura real.

Nº 25 BALEL

Isabel Terroso no solo hace sombreros y tocados 'divinos', ha creado todo un lenguaje a través de ellos. Novias, madrinas, invitadas... Todas encuentran su pieza especial en el taller de Isabel. ¿Sus señas de identidad? **Una sensibilidad especial, y un talento creativo fuera de serie.**

Nº 32 INÉS MARTÍN ALCALDE

¿Tienes una boda?, ¿eres tú la que se casa?, ¿quieres dar a tu armario un aire especial? En esta firma encontrarás respuesta a todas estas preguntas. Inés Martín Alcalde ha logrado **diseñar para todos los momentos de la vida de las mujeres**, desde los más especiales, a los más cotidianos.

Nº 33
SANDRO

Un allure diferente es la razón por la que esta firma ha triunfado en el armario femenino. Desde 1984 da forma a ese **desenfado arreglado que tanto nos gusta**, y que tiene en la Ciudad de la Luz su epicentro. Esta temporada no te pierdas sus diseños de aire dandi, ni sus prendas de punto y cuero combinados.



A la izquierda, detalle del interior de la tienda de **Lonbali**. Abajo, interior de **Sumacruz**, y, a la derecha, rincón de **Momoni**.



Nº 35
MOMONI

El saber hacer italiano se adivina en todos los diseños de esta marca. Su punto de partida es el lujo en clave slow, con materiales de suma calidad y cortes relajados. **Abrigos oversize, punto envolvente, vestidos florales...**

La que empezó como firma lencera, ahora domina el streetwear.



A la izquierda, la modelo lleva una propuesta de fiesta de **Miphai**. A la derecha, espacio de la tienda de sombreros, **Balel**. Abajo, pulsera rígida dorada, de **Sumacruz**.



Nº 37
RIVERA

Esta marca surge de la pasión por la moda de Elisa Rivera, su fundadora, quien tras años triunfando con su tienda multimarca, decidió lanzarse al diseño en los noventa. **Lujo desenfadado y cortes de lo más favorecedor** son las máximas de la casa, que cumple con las expectativas de un armario *comfy* de altura.

Nº 47
SUMACRUZ

La inagotable fantasía de Susana Cruz, *alma mater* de la firma, es el motor de todas sus colecciones. Entre lo novedoso, lo teatral, lo onírico y lo real, Sumacruz da respuesta a un público que **busca hacer de las joyas las grandes protagonistas** de cualquier look. Descubre su mundo y déjate llevar por la imaginación.

Nº 89
LONBALI

Los hijos de la diseñadora Purificación García, María, Sole y Marc, decidieron, en 2016, canalizar su legado en moda, y sus ganas de innovar, a través de la creación de bolsos. Como a ellos les gusta explicarlo: **“más que bolsos, diseñamos compañeros de vida para una mujer real”**.

Nº 73
CARMINA SHOEMAKER

Desde 1866, esta emblemática firma de zapatos lleva calzando la exclusividad desde su histórico taller. **Pura artesanía, pieles de la mejor calidad, y su famoso cosido Goodyear** han seducido con su saber hacer a los clientes más exigentes dentro y fuera de nuestras fronteras.

Nº 88
MIPHAI

En esta boutique no solo piensan en hacer vestidos de invitada preciosos, su objetivo es convertirte en tu versión más deslumbrante. **Diseños que te hagan sentir, y brillar, dejar huella**. ¿Es lo que buscas? Entonces, déjate caer por su tienda y descubre lo que un look de fiesta puede hacer por ti.

Nº 90
HANNIBAL LAGUNA

Desde su debut, en 1987, este creador español no ha dejado de hacer grande el universo de la costura, enfocando su talento y pasión hacia el armario de la mujer. **Elegancia y exquisitez a medida** son las señas de identidad de una firma que no deja de crecer bajo el prisma de la excepcionalidad.

ESTILO BAJO CERO

Prepárate para deslizarte por las pistas con clase y sofisticación. En estas tiendas de lujo descubrirás equipamiento, moda y accesorios para convertir tus próximas escapadas invernales de esquí en experiencias únicas.

Por AMALIA QUIROGA



1.

LORO PIANA
@LOROPIANA

Lujo comfy. Si por algo se caracteriza la casa italiana, una de las máximas representantes del *quiet luxury*, es por la excepcional calidad de sus diseños, su artesanía y sus siluetas minimalistas de líneas depuradas. Cada invierno, sus colecciones de punto, lana y shearling nos hacen soñar con un invierno suave, y cálido, cargado de estilo en clave *effortless*. Lo encuentras en **José Ortega y Gasset, 16**.

2.

MONCLER
@MONCLER

La más cool de la montaña. ¿Quién dijo que el frío y la elegancia no pueden ir de la mano? Los plumíferos de Moncler se han convertido en máximo objeto de deseo de los apasionados del esquí y de las aventuras *après-ski*. Con una paleta infinita de colores, siluetas y cortes, siempre encontrarás el modelo que mejor se adapte a tu personalidad. ¡Y no te pierdas sus accesorios!

Serrano, 72.

3.

UGG
@UGG

Como caminar sobre una nube. La firma australiana del calzado más cómodo y calentito ha aterrizado en plena Milla de Oro de la capital. Sus icónicas botas de ante y forro interior de peluche son las mejores aliadas para tus planes invernales. Fáciles de poner y quitar, no querrás prescindir de ellas. Sumérgete en su apetecible universo en su recién estrenada tienda. **Alcalá, 151.**

4.

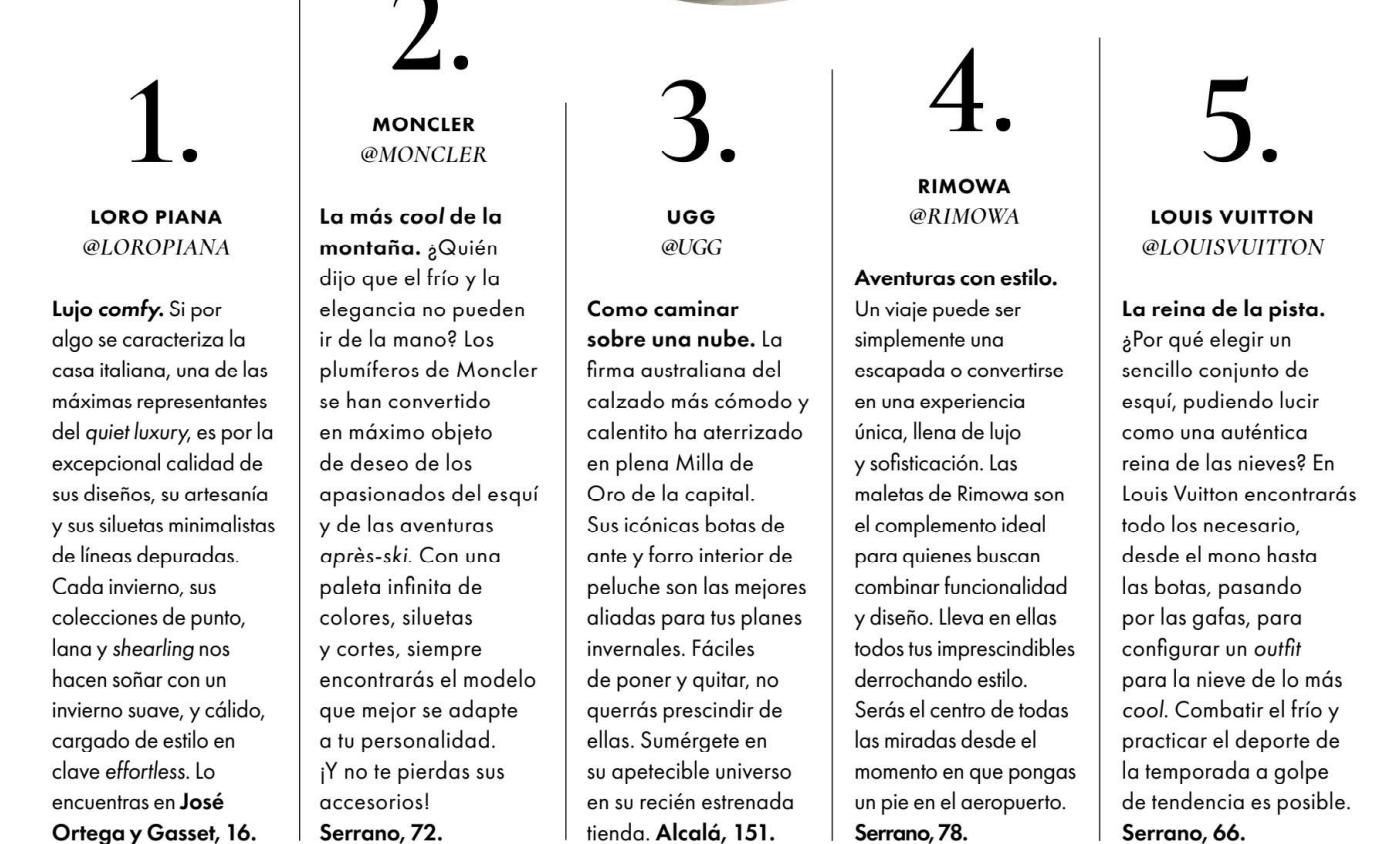
RIMOWA
@RIMOWA

Aventuras con estilo. Un viaje puede ser simplemente una escapada o convertirse en una experiencia única, llena de lujo y sofisticación. Las maletas de Rimowa son el complemento ideal para quienes buscan combinar funcionalidad y diseño. Lleva en ellas todos tus imprescindibles derrochando estilo. Serás el centro de todas las miradas desde el momento en que pongas un pie en el aeropuerto. **Serrano, 78.**

5.

LOUIS VUITTON
@LOUISVUITTON

La reina de la pista. ¿Por qué elegir un sencillo conjunto de esquí, pudiendo lucir como una auténtica reina de las nieves? En Louis Vuitton encontrarás todo lo necesario, desde el mono hasta las botas, pasando por las gafas, para configurar un outfit para la nieve de lo más cool. Combatir el frío y practicar el deporte de la temporada a golpe de tendencia es posible. **Serrano, 66.**





EL BOCADO PERFECTO

Un festín de sabores

La experiencia gastronómica de **Arte Ibérico**, un tributo al deleite más auténtico en cada corte.

Hay un lugar en el corazón de Madrid que invita a sumergirse en una travesía donde la tradición se une a la excelencia. En **Arte Ibérico**, una barra de degustación celebra el jamón ibérico de bellota y una selección de embutidos, quesos y aceites exquisitamente seleccionados. Cada visita fusiona sabores auténticos con un ambiente cálido creado a partir de maderas nobles y mármol. Un acogedor espacio en el que la calidad es una filosofía y cada bocado es un homenaje a la artesanía y a la historia. En definitiva, un tributo al placer del buen paladar para los más exigentes.

NO OLVIDES PROBAR... Su jamón de bellota y los embutidos artesanales, pura excelencia gastronómica española.



Plaza de Jesús, 3 28014 - Madrid
Tel.: 917 657 978 @artedeliberico
www.artedeliberico.com



CUIDARSE EN CUERPO Y ALMA

Desde vivir una inmersión en perfumes de autor, hasta descubrir nuevas disciplinas en movimiento y tratamientos de longevidad o rendirse a la cosmética nicho... No te pierdas estas aperturas.

Por AMALIA G. CÁTEDRA

CASA KAVI

Nuevo templo yogui en Chamberí

Tras dos años de gestación y una obra integral en un antiguo bazar de 236m², Casa Kavi se presenta como un estudio emprendedor de yoga y movimiento consciente. Trabajo de fuerza, danza, canto, teatro y expresión, pilates, viajes de sonido y muchas más técnicas se reúnen en las diferentes salas de este centro multidisciplinar para alma y cuerpo. Diseñado por Zinc Arquitectos, el espacio se define por sus formas curvas y colores y materiales naturales, donde conectar con lo esencial.

Alburquerque, 14.

LACONICUM

Un gran lugar de encuentro para 'beauty freaks'

Dedicado al descubrimiento cosmético y a la celebración de los sentidos, este espacio diseñado por Lucas y Hernández Gil es la interpretación moderna del laconicum romano, destinado al relax y a la conversación. Marcas como Goop, Nobe, Joonbyrd, Sam McKnight o Pai Skincare, entre otras, visten su mesa de mármol y hornacinas en esta versión física de laconicum.com, tienda online de cosmética creada en 2012 por dos curiosas expertas de la belleza: María Martínez y Anabel Vázquez. **Piamonte, 21.**



AMUNA VITALITY CLINIC

Agenda una cita con la longevidad

Ubicado en El Viso, Amuna es un espacio premium, centrado en la longevidad, que combina estética avanzada y tratamientos médicos personalizados. Skin Longevity es su programa médico integral de tres meses, el más puntero, para restaurar la calidad de la piel mediante dermatología funcional, medicina preventiva, nutrición de precisión y tecnologías estéticas regenerativas a la última. Este invierno, resetea tu piel en 360º. **Velázquez, 157.**



SAIGU

Maquillaje consciente

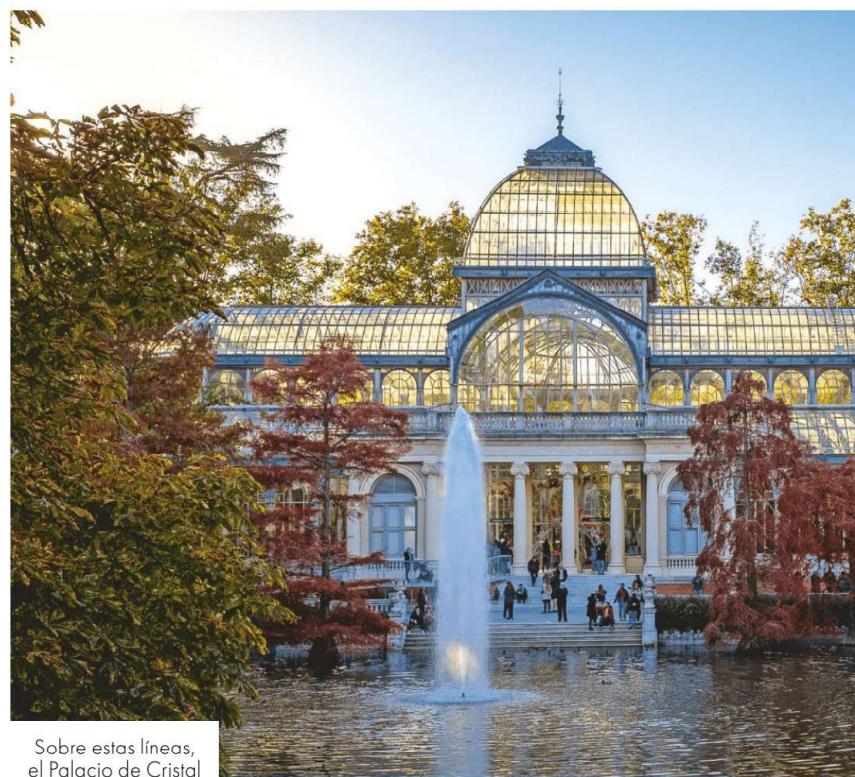
Con cursos de automaquillaje, varias asesorías personalizadas y servicios de colorimetría muy top, esta tienda va más allá de la venta final. Saigu, firma de belleza amada por expertos y clientes por sus formulaciones respetuosas y su compromiso honesto con el medioambiente, por fin tiene espacio físico en Madrid. **Fuencarral, 152.**



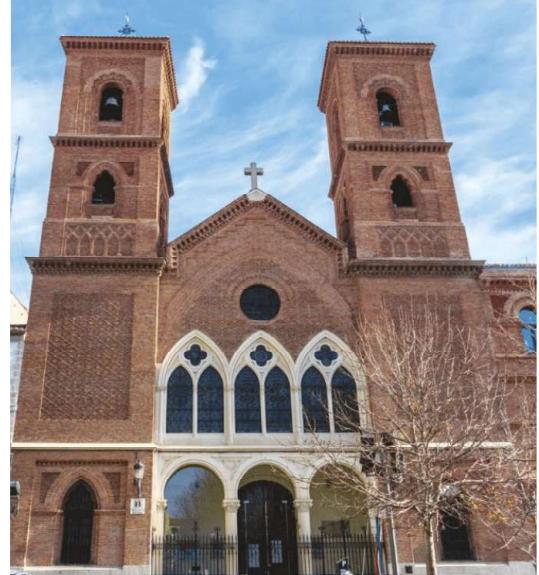
THE SCENTUARY

Espacio del lujo olfativo

"Queríamos crear un espacio que trascendiera lo comercial y celebrara la autoría en el mundo del perfume", explicaba a los medios Marta Gabriel, directora de marketing de The Scentuary, en su inauguración. Concebido como un auténtico santuario, The Scentuary pretende redefinir la manera de vivir el perfume, así como convertirse en referente del lujo olfativo, invitando a explorar distintos aromas de autor como una forma de arte contemporáneo, con el que cada fragancia despierta emociones, recuerdos y distintas sensaciones. **Goya, 17.**



Sobre estas líneas, el Palacio de Cristal del **parque de El Retiro**. En la parte inferior la fachada de la iglesia de la **Virgen de la Paloma**.



¡H! CONFIDENCIAL

Teresa de la Cierva

SUS LUGARES SECRETOS
PARA ESTAR SIEMPRE IMPECABLE

Por MARÍA LUISA GARCÍA-MORO

A Teresa de la Cierva no hay medio de comunicación que se le resista: ha conquistado con sus recomendaciones sobre belleza y estilo de vida la prensa, los micrófonos y las redes sociales. Además, ha sido miembro de la Real Academia de Gastronomía y lo es ahora de la Academia Madrileña de Gastronomía. Se ha consolidado como una de las mejores periodistas especializadas de nuestro país tras una trayectoria de más de 36 años en activo. Madrileña de nacimiento y de sangre andaluza, ejerce de anfitriona para nosotros por las calles de la capital.

¿En qué consiste el trabajo de la Academia Madrileña de Gastronomía de la que fuiste vicepresidenta y ahora continúas siendo miembro? Ponemos especial atención al patrimonio culinario madrileño y la investigación gastronómica. Además, nos ocupamos de apoyar y dar visibilidad al enorme talento que existe en nuestra comunidad, desde cocineros a productores, investigadores, sumilleres...

¿Desde cuándo sientes pasión por la buena mesa? Desde siempre. Mi abuelo, el conde de los Andes fue el primer crítico gastronómico y escribía en ABC bajo el

seudónimo Savarin, y mi madre, Ymelda Moreno, siguió sus pasos y firmaba como Zenón. En mi familia la mesa ha sido siempre un lugar de encuentro y conversación, y desde muy joven me inculcaron que la gastronomía es cultura, tradición, creatividad y placer. Siempre digo que todo lo que gano hablando o escribiendo de celulitis, me lo como, y me lo bebo (risas).

¿Cuáles son restaurantes madrileños a los que eres asidua? Horcher (Alfonso XII, 6) para celebraciones, El Qüenco de Pepa (Henri Durant, 21) cuando viene algún amigo de fuera, Camino



“Madrid es la ciudad más acogedora del mundo. Todo el que viene se quiere quedar a vivir aquí. ¡Y con razón!”

(Gutiérrez Solana, 6) si quedo con amigas ,y **Ugo Chan** (Félix Boix, 6) para un mano a mano con Mikel (su marido).

El mejor brunch de la capital a tu juicio es...

El del **Rosewood Villa Magna**

(Pso. de la Castellana, 22) es inmejorable y el servicio es impecable. Y, más informal, el de **Casa Salesas** (Fernando VI, 6) también me gusta mucho.

Si te descubrimos con una copa en la mano será en...

En la barra del **Dry Martini**

(Ferraz, 2) o en el **Champagne Bar** de la terraza de **Ramsés** (Plaza de la Independencia, 4)

¿Cuál es tu rincón favorito de Madrid para desconectar?

Lo único que me hace parar es tumbarme en la cabina de algún salón de belleza a mimarme.

¿Qué lugar te inspira más para trabajar?

Mi casa. Paso tan poco tiempo en ella que cuando llego, me parece que entro en el paraíso. Además, es muy luminosa y tranquila, vivo en una zona residencial de Madrid, y tengo un pequeño jardín que me da paz y calidad de vida.

¿Cómo es tu día a día?

Una vorágine de presentaciones de belleza que empiezan con algún desayuno temprano, y voy encadenando unas con otras y no suelo volver a casa hasta después de comer. Y muchos días, ni eso, porque se suman los eventos de tarde/noche. Todos los años, al empezar el ‘curso’ me propongo “aprender a decir que no”, pero no sé hacerlo. ►



“Alegre, acogedora y completa”.
Así es como define Teresa de la Cierva, en tres adjetivos, la ciudad de Madrid.



“Lo que más echo de menos cuando estoy lejos de Madrid es la calidad de vida de esta ciudad”



A la izquierda, uno de los centros de Maribel Yébenes. A la derecha, restaurante El Quenco de Pepa.



Sois una familia muy unida, ¿cuál es vuestro plan favorito en la capital todos juntos?

Una comida o cena con sobremesa larga en algún restaurante nuevo que descubrir. Como decía mi abuelo: “la familia que come unida, permanece unida”.

¿Y tu plan favorito con tus nietos?

Ir al parque a dar de comer a los patos o al **Museo de Ciencias Naturales** (José Gutiérrez Abascal, 2). ¡Les encantan los animales!

¿Si se trata de un plan romántico con tu marido?

Un masaje para dos en el **spa** del **Mandarin Oriental Ritz** (Plaza Lealtad, 5), que se hacen en una de las *suites* del hotel, y ¡eso les da un puntazo!

¿Qué es aquello que te hace sentirte más orgullosa de ser madrileña?

Que es la ciudad más acogedora del mundo. Todo el que viene se quiere quedar a vivir aquí. ¡Y con razón! Tenemos una calidad de vida estupenda y un nivel altísimo de museos, teatros, hoteles, restaurantes, tiendas, salones de belleza, y hasta hospitalares. Y no nos olvidemos del **Parque del Retiro** y la **Casa de Campo**.

Si tuvieras que definir Madrid con tres adjetivos, ¿cuáles serían?

Alegre, acogedora y completa.

Un recuerdo entrañable o divertido de Madrid

Cuando iba con mi madre y hermanas a pincharnos (suavemente) con alfileres para “pinchar novio” en la iglesia de la Virgen de la Paloma. Esta idea viene de la sevillana Virgen de la Macarena: el manto de la virgen estaba sujeto con alfileres y las devotas creían que así se atraía el amor verdadero. ■

SUS DIRECCIONES

TU SITIO PREDILECTO PARA CUIDAR TU MELENA

Ángel Peluquería

(Vallehermoso, 59). Pero si me quiero dar mimos me pongo en manos de **Charo Palomo** (Maldonado, 33), y para un cambio de imagen **Eva Villar** (Claudio Coello, 32) es muy top.



A la izquierda, restaurante **Horcher**; en la parte inferior, el spa del **Hotel Mandarin Ritz**, debajo, el **Museo de Ciencias Naturales**. En la parte inferior; a la izquierda, **Ramses**, a la derecha sombreros de **Mimoki**.



PARA UN BUEN TRATAMIENTO FACIAL

Las 'big five' son **Maribel Yébenes** (Pso. Habana, 14), **Carmen Navarro** (Montesquínza, 11), **Tacha** (Pso. Castellana, 60), **The Beauty Concept** (José Ortega y Gasset, 49) y **Felicidad Carrera** (Castelló, 67). Pero cuando busco algo más boutique, más de autor, mi top es **Diana Montoya** (Francisco Suárez, 20).

UN SPA RECOMENDABLE EN MADRID DONDE TE GUSTA RELAJARTE

El del **Hotel Four Seasons** (Sevilla, 3) que tiene las

mejores camillas de Madrid y una piscina espectacular.

LAS TIENDAS MÁS CHIC, DIVERTIDAS O SORPRENDENTES DE MODA

The Nook Store (Claudio Coello, 32), **Mon&Pau** (Claudio Coello, 93) e **Inés Martín Alcaide** (Claudio Coello, 32). También **Byan** (Claudio Coello, 97) y **Malvaloca** (Juan Bravo, 36) son paradas obligadas. De hombre, **Clocking** (Dr. Fleming, 34).



LOOK: VESTIDO DE IS COMING



Y PARA LOS COMPLEMENTOS

Compro mucho a **Suma Cruz** (Claudio Coello, 47) y **El Atelier de Pottery** (Conde de Aranda, 7), **Micuir** (Claudio Coello, 90) y **Mimoki** (Conde de Aranda, 8) cuando necesito un tocado o sombrero para una boda.

Sally Hambleton (Gabriel Lobo, 10) o **Floreale** (Pso. de la Habana, 42). Sus arreglos tienen alma.

ESTÁS LEJOS DE MADRID

La calidad de vida de esta ciudad.

SI QUIERES COMPRAR O REGALAR FLORES

Flores Pili (Pl. de los Sagrados Corazones, 2) es mi 'proveedora oficial'. Y si quiero algo más especial se lo pido a

UNA LIBRERÍA CON ENCANTO

Tipos Infames (San Joaquín, 3). Es un templo para los amantes de los libros y del buen café.

LO QUE MÁS ECHAS DE MENOS CUANDO

TU BARRIO FAVORITO DE LA CAPITAL El barrio de **Salamanca** lo tiene todo: las mejores tiendas, museos, restaurantes, hoteles... y el **Parque de El Retiro** al lado para darte un paseo.

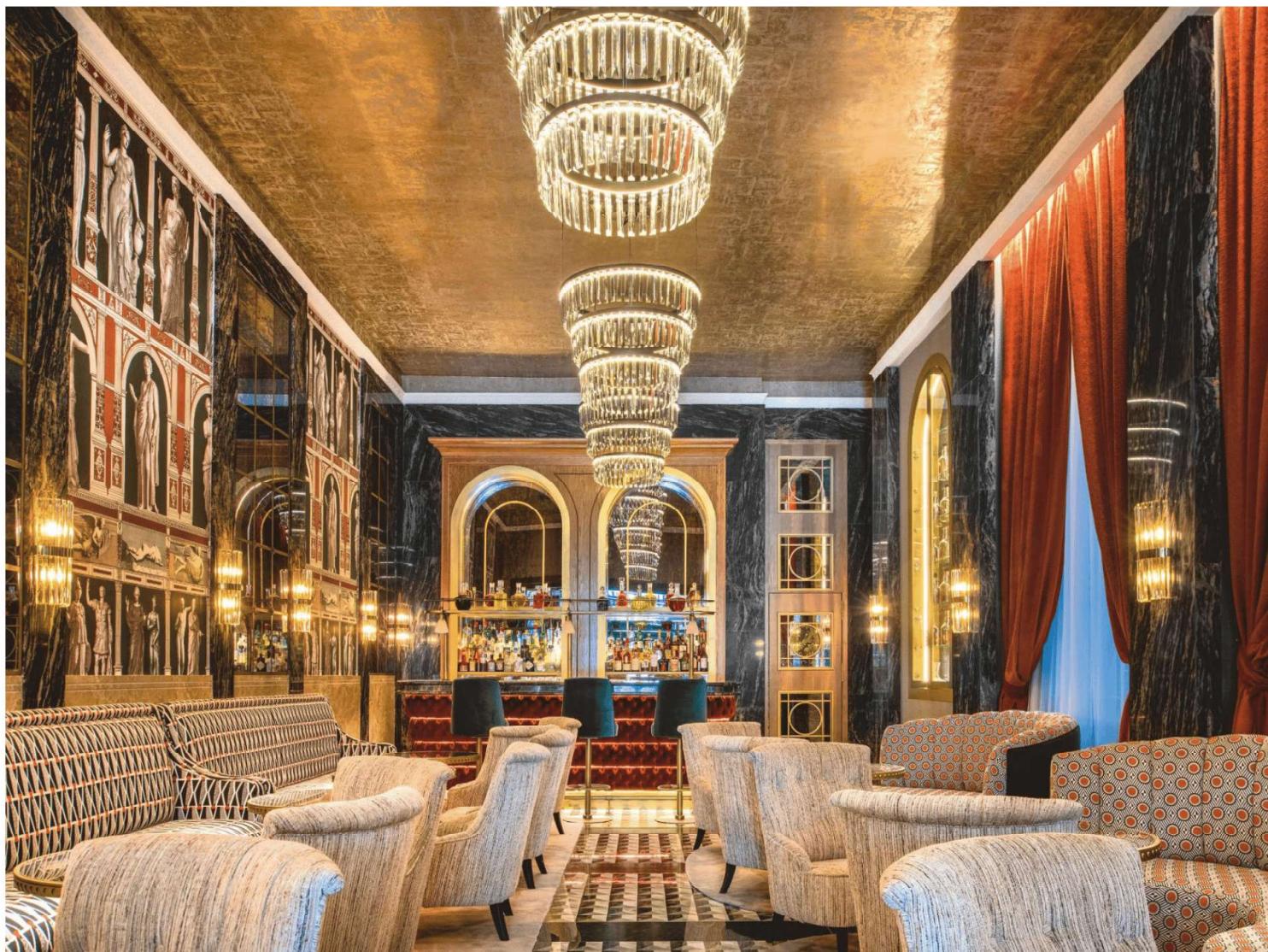
“Mi plan familiar favorito es descubrir algún restaurante nuevo juntos”





LAS EXPERIENCIAS + EXCLUSIVAS

En estos templos del lujo y la sofisticación, cada instante compartido con los seres queridos se transforma en un recuerdo aún más especial. Gastronomía con estrella Michelin, mercadillos navideños, meriendas exclusivas y solidaridad aguardan a quienes buscan celebrar por todo lo alto. Y todo respira 'glamour'.



PALACIO DEL RETIRO *Reunirse, conversar y celebrar la tarde*

Recuperar la elegancia de las tardes bien saboreadas en un ambiente cosmopolita y sofisticado, es la apuesta de este hotel situado en el corazón de Madrid y frente al parque de El Retiro. En su interior, **Catalina de Urquijo Cocktail Bar**, inspirado en la figura de una de las grandes anfitrionas de la alta sociedad madrileña de principios del siglo XX, ofrece meriendas que unen tradición con una mirada actual: bocados salados –un mini *pain au lait* con salmón y aguacate o un croissant salé con crema trufada y rúcula–, pastelería fina –bizcocho casero, macarons y pastas de té–, y una selección de bebidas calientes para poner el broche a la experiencia. Se sirve cada día, de 16 a 19:30 h. marriott.com



BLESS HOTEL MADRID

Un refugio invernal

Cenar en un precioso iglú en el centro de Madrid es posible. **Picos Pardos Winter Edition**, en el rooftop del Bless Hotel, que trae el *après-ski* a la Milla de Oro madrileña, eleva el lujo gastronómico a su máxima expresión. Un espacio donde disfrutar de una cena en un iglú privado y climatizado o, si lo prefieres, en una pérgola acristalada. La experiencia se inspira en los paisajes de alta montaña, ofrece raclettes, fondues y carnes acompañados de una cuidada carta de cócteles de autor. Desde la música hasta el champagne, todo invita a disfrutar sin prisa de una Navidad inolvidable.

blesscollectionhotels.com





GRAN HOTEL INGLÉS

Lujo y tradición en la mesa

Desde 1886, este hotel felicita la Navidad a sus huéspedes y a los madrileños. Testigo de numerosas celebraciones, este emblemático alojamiento de lujo –el más antiguo de Madrid– ha sido cuidadosamente rehabilitado para mantener su encanto histórico. Puedes disfrutar de su show brunch –domingos 14 y 21 de diciembre o el día de Reyes– con la visita del mismísimo Papá Noel, que llega desde Laponia directo a Madrid para preparar una de las noches más especiales del año. Además, ofrece menús el 24 y 31 de diciembre, apostando por la tradición con un toque de vanguardia y celebrando la Navidad con el mismo entusiasmo que hace más de un siglo. hiddenhotels.com





THE PALACE

Experiencias gastro con estrella

Gastronomía, música en directo y un mercadillo navideño te esperan en este hotel icónico, referente del estilo art nouveau. Podrás disfrutar de una elegante cena de gala en Nochebuena, de la mano del chef ejecutivo Nuno Matos; almuerzos de Navidad y Año Nuevo, o la **Gran Gala de Fin de Año** bajo la imponente cúpula de cristal –que en los años 20 acogió los bailes más glamurosos–, con un menú diseñado por los hermanos Ignacio y Carlos Echapresto, chef y sumiller del restaurante Venta Moncalvillo, con 2 estrellas Michelin. Además, el 5, 6 y 7 de diciembre albergará el **mercadillo de moda y decoración** más trendy de la capital. marriott.com

VILLA MAGNA

La Navidad más solidaria

Una **pista de patinaje** sobre hielo escondida en los jardines; un **lodge alpino** que se convierte en el refugio más cálido del invierno, para picar algo en un ambiente relajado; **meriendas con Papá Noel** durante los fines de semana; una edición especial del clásico **Afternoon Tea** que aúna elegancia británica y dulzura navideña; o las inolvidables **cenas de gala**. Son algunas de las experiencias inmersivas, culinarias y solidarias que el Rosewood Villa Magna ha preparado para esta Navidad.

Porque, de nuevo este año, las celebraciones tendrán un carácter solidario: apoyar la investigación contra el cáncer infantil. rosewoodhotels.com





NH EUROBUILDING

Una experiencia a otro nivel

Para vivir una experiencia realmente única, en la planta 15 del hotel se encuentra el **VIP Level**, una zona exclusiva con vistas espectaculares de la ciudad. Allí, la experiencia se eleva gracias a la recepción privada, *guest relations* dedicado, acceso al Club Lounge, zona privada en el desayunador, servicio de secretaría y, lo mejor de todo, **reserva prioritaria en DiverXO**, el restaurante de Dabiz Muñoz, único tres estrellas Michelin de Madrid. Además, podrás vivir una experiencia gastronómica única gracias a los dos nuevos conceptos del chef Rafa Zafra: el restaurante **Casa de Comidas** y el **Bikini Bar**, o el exclusivo **99 Shusi Bar**. nh-hotels.com



FOUR SEASONS *Una Navidad deslumbrante*

Lujo, tradición y sofisticación son los pilares sobre los que el Four Seasons Hotel Madrid construye una Navidad de ensueño. Sus espacios se transforman para celebrar la temporada navideña con cenas exquisitas y menús diseñados por chefs de renombre para Nochebuena y Nochevieja, en el que no faltarán las doce uvas de la suerte, barra libre y música. Con un espíritu más canalla, **Isa Restaurant & Cocktail Bar** es parada imprescindible, con una propuesta que fusiona alta cocina asiática y coctelería de autor. Y **Dani Brasserie**, desde la exclusiva **Winter Terrace**, el refugio más hedonista con el sello de Dani García, ofrece su versión más navideña, con champán Ruinart y fondue al estilo après-ski. Una última sugerencia, las tardes de invierno son menos frías gracias a la **pastelería navideña** del hotel, con dulces elaborados por la chef pastelera María José Parra.

fourseasons.com



PALACIO DE LOS DUQUES GRAN MELIÁ

Concierto de góspel en el centro de Madrid

No será en Estados Unidos, pero sí en pleno centro de Madrid y a un paso de la plaza de Callao.

Si alguna vez has soñado con asistir a un concierto de góspel, esta es tu oportunidad: del 5 al 27 de diciembre, todos los viernes y sábados, este hotel se llena de armonía con sus esperados conciertos de **Coro Góspel de Palacio** (a las 18 y las 20 h). La experiencia se acompaña de una

merienda de tarta de queso y plátano caramelizado flambeado con ron, sobre una galleta de mantequilla, jengibre y canela, realizada por **Luna & Wanda**, la prestigiosa pastelería artesanal madrileña. También podrás sumarte a las galas de Nochebuena o Nochevieja. melia.com





INTERCONTINENTAL

La merienda de Reyes más especial

Apreciar la belleza y centrarse en lo que realmente importa: disfrutar del arte del buen vivir. Esta Navidad, el hotel InterContinental se inspira en la *dolce vita* italiana para crear una atmósfera elegante y sofisticada. Su chef, Miguel de la Fuente, ha diseñado varias propuestas de menús especiales para las fiestas: Nochebuena, Navidad, Nochevieja, además de su emblemático brunch. Y para los pequeños: la tradicional **merienda del Día de Reyes**. Todo en un enclave privilegiado del paseo de la Castellana, perfecto para disfrutar de la cabalgata de los Reyes Magos desde la comodidad de las habitaciones y suites. madrid.intercontinental.com/es

MANDARIN ORIENTAL MADRID

115 años de historia

Es uno de los hoteles más emblemáticos no solo de la capital, sino de Europa, y así lo demuestran los 115 años de historia que cumple el Mandarin Oriental Ritz en 2025. Esta Navidad, el hotel se transforma en un encantador jardín invernal con su propuesta '**Navidad Botánica**', donde la naturaleza, la elegancia y la luz se hacen protagonistas en cada rincón. La cocina con estrella Michelin de **Quique Dacosta** transformará la cena de Nochebuena y Nochevieja en una celebración de los sentidos. Podrás disfrutar el día 25 de diciembre o el 1 de enero con un brunch navideño y, cada tarde, del tradicional té. mandarinoriental.com





URBAN HOTEL

Gastronomía y arte de la mano

Situado en pleno triángulo del arte de Madrid, a pocos metros de los principales museos de la ciudad, la exclusiva propuesta gastronómica del hotel Urban está pensada para emocionar a turistas y madrileños. Una ocasión especial para disfrutar de los menús elaborados en exclusividad por **Javier Sanz y Juan Sahuquillo**, chefs del restaurante **CEBO**, para Nochebuena y la última cena del año. La velada continuará en el Glass Bar, el espacio ideal para brindar y recibir 2026 con su cuidada coctelería. La experiencia será redonda si despiertas el día de Año Nuevo en una de sus vanguardistas suites, rodeados de piezas de arte. hotelurban.com

5 TALLERES DIFERENTES PARA DARSE UN CAPRICHOS

Crear tu propio perfume, customizar tu ropa o aprender a preparar tu cóctel favorito: talleres por Madrid para calentar motores antes de Navidad. +

Por MARTA DÍAZ DE SANTOS



NOSSA CERÁMICAS

UN HÍBRIDO ENTRE CREATIVIDAD Y HEDONISMO

Este taller nace con una idea sencilla: disfrutar de un momento presente alrededor de una mesa mientras das forma a **tu propia pieza de cerámica...** y con una copa de vino en la mano. En Nossa Cerámicas –un pequeño refugio creativo en el barrio de Retiro– se aprende, se desconecta y se crea en un ambiente relajado. No se necesita experiencia previa y podrás llevarte a casa tu propia taza, cuenco o plato. El equipo guía en técnicas de modelado y decoración para vivir una experiencia auténtica y consciente. **Dr. Castelo, 41.**



POL AVE TALLER DE CUSTOMIZACIÓN Y UPCYCLING

Ideal para quienes aman el *upcycling* o quieren iniciarse en la **moda circular**, este taller de Pol –diseñadora sostenible– invita a transformar una chaqueta en una pieza única. En su estudio de Madrid, los asistentes transforman prendas en desuso con bordado, pintura textil, spray, tachas, ojales o técnicas mixtas, incluso aprendiendo a manejar la máquina de coser. Algunas sesiones incluyen DJ sets, creando un ambiente creativo que une moda, arte y sostenibilidad. Una forma de dar segundas oportunidades a la ropa y reconectar con tu 'yo creativo'. **Florencio Garcías, 59.**



LUCIOLÉ CONVERTIR CUALQUIER OBJETO EN LÁMPARA

Este taller, pensado para amantes del diseño, parte de una idea brillante: **“Todo es una lámpara”**. Una taza, un platillo de batería o incluso una lata pueden transformarse en piezas únicas y funcionales. También puedes crear la tuya desde cero, eligiendo colores, materiales y componentes con la guía del equipo. No hace falta experiencia, solo ganas de experimentar y dejarse inspirar por la luz. **Hortaleza, 106.**





LE SECRET DU MARAIS

CREA TU PROPIO PERFUME PERSONALIZADO

¿Alguna vez has pensado cuál sería tu fragancia perfecta? En este taller de Le Secret du Marais te sumergirás durante dos horas en el universo del perfume para crear el tuyo a medida. Aprenderás los fundamentos de la perfumería: su historia, las materias primas, la estructura de los aromas y la composición olfativa. Después, pondrás en práctica todo lo aprendido para crear tu propia fragancia personalizada, que podrás llevarte a casa al finalizar la sesión. Una **experiencia sensorial** que no solo te invita a diseñar un perfume único, sino también a conocerte mejor y descubrir cómo un aroma puede convertirse en una forma de expresarte.

Hortaleza, 75.



HOTEL ÚNICO
APRENDE A
PREPARAR LOS
MEJORES CÓCTELES

Esta época del año invita a celebrar con un cóctel en mano. En este taller del Hotel Único aprenderás el arte de las mezclas de la mano del mixólogo **Daniel Cruz**, en un entorno elegante y sofisticado. Durante la experiencia, uno de los barmans del hotel enseña a preparar distintos tipos de cócteles (también sin alcohol), que después podrás degustar en The Bar, el acogedor bar inglés del emblemático hotel. **Claudio Coello, 67.**



Te invitamos a crear tus propias joyas mientras disfrutas de vino ilimitado.



Gran Vía, 69 Tel.: 608902411 madrid@jewelsandwine.com

jewelsandwine.com  @jewelsandwine

MADRID ES UNA FIESTA

Espacios icónicos y recién renovados, templos del disfrute y clubes donde cada detalle está calculado para que la última noche del año se convierta en una de las primeras grandes historias del siguiente.

—MARTA DÍAZ DE SANTOS

VANDIDO CLUB GLAMUROSO COMO POCOS

Se ha convertido en una de las salas más solicitadas del **barrio de Salamanca** y su Nochevieja lo confirma. El ambiente es elegante sin rigideces, el público mayoritariamente joven llena la pista y la sala apuesta por una estética retro-ochentera que atrapa. Además, dispone de una **Golden Room y zonas VIP** para vivir una experiencia más exclusiva. Una sala que vuelve a estar en su mejor momento para abrir 2026. **Goya, 79.**



GABANA MUSIC CLUB EL MÁS EXCLUSIVO

Con aforo limitado para socios y amigos, Gabana firma una de las Nocheviejas más exclusivas de la ciudad con varios tipos de espectáculos tanto de coreografía como de música en vivo acompañando a la música electrónica. Una fiesta muy cuidada para un público fiel y exigente que valora el buen ambiente y la comodidad. Un clásico de la noche madrileña que mantiene su sello propio y sigue brillando hasta bien entrada la madrugada.

María de Molina, 39.



FITZ CLUB PARA BAILAR SIN PARAR

Cada vez más frecuentada por público joven, Fitz Club, con más de 1.500 m², varias salas y **zonas VIP**, se ha consolidado como uno de los clubes más potentes de Madrid. Con reservados de todo tipo y una propuesta musical comercial y urbana, su pista arranca desde el primer minuto. La opción perfecta para cerrar el año con ritmazo, ambiente muy cuidado y tantas horas de baile que acabarás con los pies pidiendo tregua.

Princesa, 1.



FORTUNY
FIESTA EN PALACIO

También conocido como Morris, Fortuny celebra la Nochevieja en su palacete del siglo XIX con una fiesta en un ambiente cómodo y sin agobios. Con dos plantas, **zona VIP**, **terraza cubierta y aparcacoches**, es una opción ideal para quienes quieren una noche organizada y animada en uno de los espacios más emblemáticos de Madrid. Un clásico que nunca pasa de moda y que mantiene, año tras año, su lugar en la noche madrileña. **Fortuny, 34.**



FLORIDA PARK
NOCHEVIEJA DIFERENTE

Aquí se celebra la Nochevieja en su pabellón del Parque de El Retiro. Su estructura acristalada, abierta al entorno natural, ofrece un escenario poco habitual para una fiesta de fin de año: céntrico, pero apartado del tráfico y del ruido. La propuesta no encaja en la discoteca convencional ni en el salón clásico, sino en un formato propio y reconocible. Una Nochevieja en un lugar con identidad y con una ubicación difícil de replicar. **Paseo de la República de Panamá, 1.**



CASTELLANA 8
CON PIANO BAR

Este es el lugar para vivir una **Nochevieja elegante y muy disfrutona** en pleno Paseo de la Castellana. Su piano bar, donde el público puede cantar canciones en directo, aporta un punto de diversión que lo distingue de otras propuestas de la zona. El espacio combina mesas, barra y pista de baile en un formato acogedor que reúne a público de edades variadas. Ideal para despedir el año cantando por todo lo alto. **Paseo de la Castellana, 8.**



GUNILLA CLUB AMBIENTE SELECTO

Renovada y de vuelta en el centro de la escena madrileña, Gunilla prepara una Nochevieja con mucha energía y un ambientazo a la altura de la fecha. Con dos plantas y varios reservados, es un club pensado para quienes buscan una noche animada y sin complicaciones. La música comercial y los hits que llenan la pista mantienen el ritmo hasta tarde. Una apuesta segura para bailar en pleno centro y disfrutar de un espacio con sello propio.

Paseo de Recoletos, 16.



CLUB MATADOR ELEGANCIA PURA

Es, desde hace años, uno de los espacios más discretos de la vida social madrileña. Su fiesta de Nochevieja, **exclusiva para socios e invitados**, ofrece una alternativa tranquila y elegante a las celebraciones convencionales. Club Matador, creado en 2013 siguiendo el espíritu de la revista Matador, funciona como un punto de encuentro para personas con intereses culturales y curiosidad intelectual. Una opción ideal para quienes buscan un entorno selecto y la sensación de pertenecer a un club verdaderamente singular. **Jorge Juan, 5.**



CATA EXCLUSIVA EL ÚNICO AFINADOR DE CAVIAR

Disfrutar del producto 'gourmet' más caro del mundo guiado por este experto en la materia es una experiencia que los paladares más sibaritas no querrán perderse.

Por ALICIA HERNÁNDEZ Fotos: FERNANDO JUNCO

Solo se puede hablar de caviar para referirnos a las huevas de esturión. Estamos ante el producto *gourmet* más caro del mundo que en el restaurante Deessa, del multiestrellado chef Quique Dacosta en Madrid, recibe un trato exquisito.

Jesús Francisco es el primer afinador de caviar de España (y, por ahora, el único) y el encargado de acercar al comensal el apasionante mundo del caviar de la manera más pura, a través de

una cata exclusiva que se acompaña de interesantes explicaciones y curiosidades. Lo primero será conocer al esturión. Existen unas 25 especies de esturiones, divididas en subespecies como los *Acipensers* y los *Husos*. En este grupo es donde encontramos a los gigantes, el beluga y el kaluga, con unas huevas de color gris perla de gran calibre (4 a 4,5 mm de diámetro), y una untuosidad y cremosidad únicas.

Los *Acipensers* (osetra, sevruga, baeri,

naccarii) son más pequeños y sus huevas tienen menor tamaño, pero ofrecen perfiles de sabor muy distintos: a frutos secos. "En Deessa trabajamos con siete variedades, dos de las más famosas, como son el beluga y el osetra, junto con el sevruga, el kaluga –un esturión originario de la cuenca del río Amur en China y de la misma familia que el beluga–, y un híbrido entre el schrenki, un esturión del mar de Japón, y un kaluga. Siempre contamos con el



Jesús Francisco
es el afinador
de caviar del
restaurante
Deessa, en
el hotel Ritz.
Con su carrito,
realiza el
servicio de
caviar ante el
comensal.



naccarii de Riofrío, un magnífico caviar ecológico español que se produce en las aguas cristalinas de este río en la sierra de Loja, en Granada. En ocasiones ofrecemos en la carta el baeri, originario de Siberia y, por último, el albino, una rareza con las huevas blancas", detalla Jesús Francisco.

Existen muchas especies, pero solo unas pocas producen el caviar que se comercializa. La hembra del esturión necesita un tiempo de crianza para alcanzar la madurez reproductiva óptima antes de extraer las huevas, “dependerá de la especie, la genética, las condiciones ambientales en las que se cría. En el caso del beluga, explica el afinador, entre 15 y 25 años, mientras que un osetra precisa unos 10 años”. Ese es uno de los motivos principales de su escasez y alto precio: el kilo de caviar de beluga ronda los 8.000 euros.

La calidad suprema se mide por el salado, y la palabra mágica es malossal, que en ruso significa 'poco salado'. Es la

*El beluga es el mejor
caviar
del mundo*

que se utiliza siempre en Dessa, detalla el sumiller. En este método, se agrega tan solo del 2 % al 5 % de sal del peso total, lo justo para preservar el producto sin alterar su humedad natural, su sabor ni su textura.

Otras calidades incluyen el pressec, con un porcentaje de sal superior –hasta el 10-15 %–, y el pasteurizado, que se calienta levemente para extender la caducidad hasta un año.

DE RUSIA A PARÍS

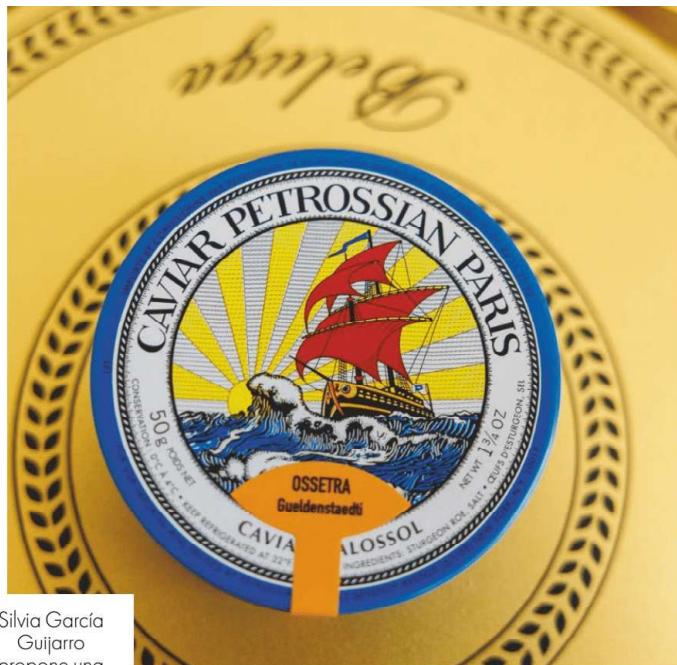
En siglos pasados, el caviar no estaba considerado como un alimento *gourmet*, de hecho, los pescadores vendían el género y se quedaban con las sobras, entre ellas, las huevas del esturión, con las que se alimentaba a los cerdos.

“En la década de los años 20 del siglo pasado, cuando llegó la revolución bolchevique y la Rusia zarista cayó, los zares, grandes nobles y burgueses migraron a Europa llevando con ellos el gusto por las huevas de esturión”, explica Jesús Francisco.

El caviar se instaló en hoteles de cinco estrellas, como el Ritz de París, y en los lugares más lujosos de toda Europa y América. Eso produjo la sobreexplotación del esturión y desde hace más de dos décadas, la pesca está prohibida y este pez en peligro de extinción se cría en cautividad.

EL CARRITO DEL CAVIAR

EL CARRITO DEL CAVIAR
En Deessa, el servicio exclusivo de caviar nació del deseo de Quique Dacosta de acercar este producto tan codiciado a los comensales de su restaurante en la capital. Este pase se incluye en el menú degustación y el afinador de caviar hace su aparición en el **Segundo Acto: La Sal**. El caviar ►



Silvia García Guijarro propone una armonía con sakes japoneses. A la derecha, Petrossian, una de las grandes casas del caviar.

Tradicionalmente, el caviar se ha acompañado de champán y vodka. Pero en Deessa proponen algo nuevo, "en los menús degustación ofrecemos cuatro armonías, detalla Silvia García Guijarro, jefa de sumilleres del hotel, y una de ellas es solo de sakes". Para el servicio de caviar y salazones, elige tres tipos de sake japonés: t

JUNMAI DAIGINJO, PARA EL CAVIAR
Este es uno de los sakes premium, de mayor calidad, elaborado sin alcohol destilado añadido (Junmai) y con un grado de pulido del arroz que supera el 45 %. Es muy elegante, afrutado, con un punto de frescura exagerado en boca. Es el elegido para armonizar con los tres tipos de caviar de la degustación.

NIGORI, PARA LA HUEVA DE MÚJOL
El sake nigori es un sake 'turbio' que se caracteriza por su color blanco lechoso y textura cremosa debido a que no se filtra por completo, dejando partículas del polvo de arroz, "sería algo similar a una manzanilla en rama", detalla Silvia. Tiene mucho volumen en boca y aromas que recuerdan a heno, a flores blancas, a la parte herbácea de la planta. Perfecto con la hueva de mújol en salazón.

KOSHU, PARA LA HUEVA DE MARUCA
Para terminar, la sumiller elige un Koshu, un tipo de sake envejecido en barrica, con un color más oscuro (dorado o ámbar), que desarrolla aromas complejos como frutos secos o miel, y sabores más potentes para soportar todo el potencial de la maruca.

La cata incluye tres tipos de caviar y huevas en salazón

llega acompañado de otras huevas: las del mójol y la maruca que Dacosta cura en el 'túnel de sal' de su restaurante de Dénia, una cámara con paredes de sal, la misma que ha traído desde el Mediterráneo al corazón de Madrid y tiene enmarcada en un círculo en la pared del restaurante.

"La hueva de mójol conserva el punto de yodo perfecto y no se deshidrata y la de maruca ofrece, al corte, una textura que la convierte en una crema deliciosa", explica Jesús Francisco. Estos dos bocados se colocan en el centro del plato de degustación. Llega el momento, ahora, de servir el caviar en las cucharitas de nácar, tres tipos diferentes entre los que "nunca falta el beluga, el mejor del mundo, un acierto siempre", detalla el afinador mientras coloca esas huevas de color gris perla. Le acompañan el kaluga, de tonos marrones y verdosos, y el naccarii de Riofriño, gris con brillos de nácar.

En la degustación también intervienen las huevas de trucha, para limpiar el paladar, y dos panes: un bizcocho de yogur y harina de almendras y un pan carasau. El queso fresco, tipo 'servilleta', típico de la Comunidad Valenciana sustituye a la *crème fraîche*, para armonizar estos bocados excelsos, en Deessa apuestan por el sake.

Llega el momento de degustar, dejar que las huevas exploten en la boca, se deshagan y la invadan de cremosidad y un sabor único. ■



SOTTOSOPRA

Hospitalidad hecha arte

Tradición italiana y sensibilidad se dan cita en este espacio cálido y auténtico.

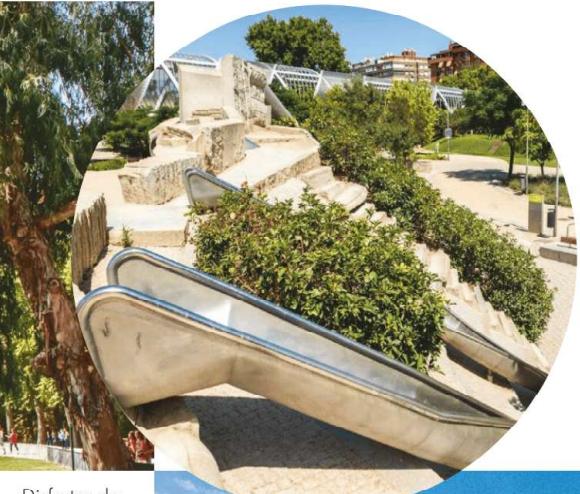
Si quieras disfrutar de la auténtica cocina italiana en Madrid, este restaurante ofrece platos clásicos elaborados con productos de temporada y técnicas artesanales, con especial protagonismo de las pastas frescas hechas a mano. También organiza talleres de pizza y pasta, yoga y catas olfativas, donde se combina gastronomía, creatividad y bienestar. La selección de vinos italianos y españoles y cócteles de autor completan la experiencia. El espacio respira luz y calidez, mezclando lo rústico con lo elegante, materiales naturales y música suave que invita a quedarse.

NO OLVIDES PROBAR... El cappellaccio di spuma di cacio e pepe con salsa carbonara y guanciale y el supplì alla romana, dos recetas que reflejan las raíces de sus propietarias, Katiuscia y Romina Fedeli, originarias de Roma.

SOTTOSOPRA

Callejón de Puigcerdà, 8
Barrio de Salamanca
28001 - Madrid
Tel.: 917 486 197
www.sottosopra.es





Disfrutar de los **espacios verdes de Madrid** en familia es uno de los planes favoritos de la actriz.



CONFIDENCIAL

Patricia Montero

ASÍ DISFRUTA LA CIUDAD UNA MADRILEÑA DE ADOPCIÓN

Por ENRIQUE J. SUERO

Llegó a Madrid con apenas 17 años, una maleta llena de sueños y el vértigo de quien abandona su casa para perseguir una vocación. No imaginaba Patricia Montero entonces que la capital no solo la recibiría con los brazos abiertos, sino que se convertiría en el escenario de todas sus vidas: la de la actriz que buscaba su lugar, la de la mujer que encontró el amor junto al actor Álex Adrover, la de la madre de dos niñas, que hoy disfruta de una familia unida entre parques, azoteas y escapadas al centro. Dos décadas después, sigue emocionándose al pensar en todo lo que la ciudad le ha dado. Porque Madrid –con sus rincones verdes, su energía inagotable y esa capacidad única para acoger– es el hogar que eligió... y el que, sin sospecharlo, también la eligió a ella.

¿Recuerdas la primera vez que sentiste que esta ciudad ya era parte de ti?

Aunque desde el principio me sentí muy arropada, si tengo que elegir un momento en el que supe de verdad que ya era parte de mí, fue cuando conocí a Álex y nos compramos nuestra primera casa. Sentí que era el lugar donde probablemente formaría una familia... y así fue.

¿Qué tienes aquí que no has encontrado en ningún otro lugar?

Madrid lo tiene todo. Profesionalmente, es el lugar al que siempre regreso, donde están casi todas las oportunidades. Pero, más allá del trabajo, lo que me da esta ciudad no lo he encontrado en ningún otro sitio. Aquí está mi familia elegida: mis amigos, mis referentes, mi gente. Solo de pensarlo se me eriza la piel. Luego está su oferta cultural y gastronómica: inagotable, vibrante, siempre a mano. Y lo que más valoro hoy es que, a un paso del centro, puedes descubrir rincones increíbles en plena naturaleza. Madrid, en todas sus formas, siempre me ha acogido.

¿Tienes algún rincón favorito?

Durante un tiempo vivimos entre Boadilla del Monte y Villaviciosa de Odón y, muy cerca, en la zona del río Guadarrama, descubrimos un rincón mágico. Era nuestro refugio para pasear con los perros, desconectar y repasar guiones, un lugar donde el tiempo parecía ir más despacio. A veces incluso aparecía algún jabalí. A solo veinte minutos de Madrid encontrábamos una paz increíble, justo cuando más la necesitábamos. ►

*“Sentí que
Madrid era
el lugar donde
formaría una
familia...
y así fue”*



“Tenemos un plan que repetimos casi como un ritual: escaparnos al centro”



Patricia Montero y Álex Adrover, una pareja que transmite equilibrio y autenticidad.

¿Cómo os gusta disfrutar Madrid en pareja cuando podéis escaparos a solas?

Aunque ahora vivamos en las afueras, cuando conseguimos un rato solo para nosotros lo primero que hacemos es volver al centro. Nos encanta sentir esa energía cosmopolita: pasear de la mano sin rumbo fijo, descubrir alguna terraza nueva, asomarnos a los áticos y saborear la ciudad. Álex siempre improvisa una pequeña ruta: empezamos con un café, seguimos con un vinito en un bar con encanto, paramos a comer algo rico, más tarde un té y rematamos el día en una azotea viendo el atardecer. Nuestro plan perfecto es ese: regalarnos 24 horas en Madrid, disfrutando de la gastronomía y del simple placer de caminar juntos.

¿Hay algún plan que repitáis con frecuencia?

Sí, tenemos un plan que repetimos casi como ritual: escaparnos al centro, pasear de la mano sin prisa, descubrir algún restaurante nuevo –porque nos encanta comer– y terminar el día en una terraza o en una azotea viendo el atardecer. Y muchas veces, lo cerramos con noche de hotel incluida, como si fuéramos turistas en nuestra propia

ciudad. Es un clásico que nunca falla y una forma de reconectar solos.

¿Cuál es vuestro plan favorito?

Depende un poco del clima y de la época del año, pero tanto Álex como yo somos muy de aire libre. Disfrutamos muchísimo de cualquier plan que implique estar fuera, en contacto con la naturaleza. Aun así, valoramos muchísimo la oferta cultural que tiene Madrid, porque incluso cuando llueve o hace frío, siempre hay algo interesante que hacer con niñas. Diría que es un 50-50, aunque, si podemos elegir, siempre tiramos hacia fuera.

¿Y cómo vivís la ciudad con vuestras hijas?

Ahora que Lis y Layla ya tienen 10 y 6 años, es fácil que me lán para un plan de chicas e irnos de compras, que se ha convertido en uno de sus favoritos. Y cuando el plan es en familia, los cuatro juntos, solemos buscar algún parque donde ellas puedan jugar a gusto mientras Álex y yo nos sentamos en un banco a verlas disfrutar. Ellas felices... ¡y nosotros también! (risas). ■



SUS DIRECCIONES

EL PARQUE DE LOS TOBOGANES EN MADRID RÍO

Es uno de esos planes que repetimos con frecuencia, tanto en familia como con amigos. A las niñas les encanta y para nosotros ya se ha convertido en una pequeña tradición madrileña.

CIRCLASSICA Y COMETA SOY YO

Aunque nos encanta descubrir cosas nuevas, también hay citas que no faltan cada año. En Navidad, **Circlassica**, que siempre nos sorprende con algo distinto, y **Cometa Soy Yo**, que también se reinventa cada temporada.

LA ZONA DEL RÍO DE GUADARRAMA

Durante un tiempo vivimos entre Boadilla del Monte y Villaviciosa de Odón. Muy cerca, en la zona del río Guadarrama, descubrimos un rincón mágico. Era nuestro refugio para pasear con los perros, desconectar, estudiar guiones... Incluso a veces nos cruzábamos con algún jabalí. A solo

“Depende un poco del clima y de la época del año, pero somos muy de aire libre”

20 minutos de Madrid, encontrábamos una paz increíble, justo cuando más la necesitábamos.

LA CALLE DE SANDOVAL Y EL BARRIO DE CHAMBERÍ

Fue nuestra última casa en el centro, un ático donde vivimos una etapa muy especial: yo estaba embarazada de Lis, nuestra primera hija, y Álex rodaba *Seis Hermanas*. Recuerdo con muchísimo amor esos paseos por el barrio y los helados que nos tomábamos cuando salíamos de grabar. Cada rincón de esa zona guarda un recuerdo.

EL RETIRO Y EL PARQUE ENRIQUE TIENGO GALVÁN

Es fácil vernos paseando por **El Retiro**, uno de nuestros planes favoritos desde siempre. Incluso antes de ser padres, nos escapábamos allí a hacer deporte o simplemente a

Salir a pasear por la sierra madrileña y disfrutar de espectáculos junto a sus hijas son algunas de las escapadas que más disfruta en esta época del año.



desconectar. Otro parque muy especial para nosotros es el **Tierno Galván**. En la época de *Yo soy Bea*, vivíamos por Méndez Álvaro y salíamos a pasear allí a diario. Es un lugar que marcó una etapa muy bonita de nuestra vida en pareja y al que seguimos volviendo ahora en familia.



ESCAFADAS

← IDEAS PARA SALIR
DE LA CIUDAD →



iH!

LOS MEJORES PLANES
SELECCIONADOS
POR NUESTRAS EXPERTAS

REFUGIOS ROMÁNTICOS AL CALOR DE LA CHIMENEA

No importa que haga frío. El invierno, y especialmente febrero, cuando celebramos el amor por san Valentín, invitan a escapadas románticas, aún más si son al calor de estas chimeneas.

Texto: EVA DE LA PARRA





UNA FINCA EN TOLEDO

Una ruta por la comarca más occidental de la provincia descubre una tierra llena de historia, con pueblos como **Oropesa**, presidido por su imponente castillo, enmarcado por las montañas de la sierra de Gredos; o **Puente del Arzobispo**, donde comprar una pieza de su famosa alfarería local, Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Para alojarse, el **hotel Valdepalacios**, el único cinco estrellas gran lujo de España en pleno campo, dentro de una preciosa finca. A la hora de la cena, su restaurante Tierra, de estilo afrancesado, es la mejor opción. valdepalacios.es.



REFUGIO DE LUJO EN NAVACERRADA

En plena **sierra de Guadarrama**, Navacerrada es uno de los pueblos más bonitos y queridos por los madrileños. En invierno, y especialmente cuando la nieve lo cubre, se transforma en una auténtica villa de cuento, con su arquitectura de montaña. Para disfrutarlo al máximo, **Box Art Hotel Alpino** es un verdadero hotel-destino: en un entorno rodeado de pinos e inspirado en las cabañas de montaña. Al calor de su chimenea no sentirás el frío y un caldo de ternera al jerez en su restaurante Cedro os reconfortará cuerpo y alma. alpino.boxarthotel.com.



PUEBLOS DE SABOR SERRANO EN GREDOS

El **Parador de Gredos**, que el rey Alfonso XIII inauguró en 1928 –el primero de la red–, rodeado de extensos pinares, es el lugar ideal para una escapada cercana a Madrid, a solo dos horas en coche. Desde aquí podréis emprender rutas por la montaña, muy apropiadas para los amantes de la aventura, o, más tranquilo, visitar bonitas villas, como **El Barco de Ávila** o **Arenas de San Pedro**. Al regresar, el frío desaparece en su acogedor interior de inspiración castellana, junto a su gran chimenea. Y para entrar en calor, nada mejor que los reconfortantes platos de cuchara de su restaurante de cocina serrana. paradores.es.



ESCAPADA A LA SIERRA DE GUADARRAMA

A poco más de 50 kilómetros de Madrid, **Cercedilla** invita a bajar el ritmo y respirar el aire puro del **Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama**. Merece la pena alargar el fin de semana alojándote en un bonito hotel *boutique* como **Luces de Poniente**, rodeado de bosques y montañas. Tanto la suite con jacuzzi como la suite con chimenea son perfectas para un fin de semana romántico. Durante el día, podéis pasear por el pueblo y visitar el Museo del Esquí Paquito Fernández Ochoa. Al caer la tarde, cuando la luz del atardecer envuelve el valle, nada mejor que calentarse junto a la chimenea y disfrutar de un cóctel y una cena en su restaurante. rusticae.es.



FINCA LOS VALDESPINOS

Con chimenea

El aroma a cocido a la leña nos da la bienvenida en esta finca de grandes salones con chimenea donde se sirve uno de los mejores cocidos, entre Madrid y Toledo. Los clientes son tan expertos en la materia que cada año hacen una cata para elegir el garbanzo de esa temporada. El cocido completo termina con un enorme plato de migas con sus pimientos, su chorizo, su morcilla y dos huevos fritos por persona... por si acaso. **Arcicóllar (Toledo).**



5 COCIDOS QUE MERECEN UNA ESCAPADA

Pueblos con encanto, chimeneas encendidas y el aroma de un cocido recién hecho. Así son estas escapadas gastronómicas que te proponemos a las afueras de Madrid.

Por ALICIA HERNÁNDEZ Y CÉSAR G. TRUCA



MERCADO DE AVELLANEDA *En barro y a la lumbre*

Con la entrada del invierno, llega el día de cocido al Mercado de Avellaneda, en Valdemorillo, todos los viernes (y con reserva, los fines de semana). **Se cocina en barro y a la lumbre**, de ahí esos matices ahumados en la sopa que lo hacen tan especial. Lleva el garbanzo autóctono de Brunete, morcillo y falda de ternera de Guadarrama, gallina y pollo campero, morcilla y chorizo asturianos, tocino, hueso de rodilla y de caña, punta y hueso de jamón, además de espinazo salado... Un cocido contundente que César Galán prepara al chup-chup en esta fabulosa finca de la sierra en la que pasar el día.

Carretera M-533, Km 0,800. Valdemorillo.



EL CHAROLÉS *El clásico que no falla*

Es uno de esos restaurantes que han hecho historia en la Sierra madrileña. Abierto en 1977 y ubicado en un caserón del siglo XVI en pleno centro de San Lorenzo de El Escorial, conserva el encanto de las casas de comidas tradicionales pero con un punto de elegancia discreta que lo convierte en destino obligado durante todo el año. Su cocido, servido en varios vuelcos, es una referencia absoluta: caldo cristalino, garbanzos finos, verduras en su punto y carnes de máximo sabor. Charolés es ese lugar donde el tiempo pasa despacio, el servicio conoce a los clientes y la tradición sigue teniendo un brillo especial. **Floridablanca 24, San Lorenzo de El Escorial.**



KANDRAK *En la sierra*

Kandak se ha consolidado como uno de los referentes de cocina tradicional en la Sierra de Madrid gracias a un sello inconfundible: su espectacular horno de leña. Situado en Collado Villalba, es un restaurante cálido y familiar, donde asados, carnes a la parrilla y guisos caseros se elaboran con muchísimo cariño. Su cocido se ha ganado un lugar especial entre los amantes de la cocina tradicional en la Sierra. Elaborado **a fuego lento y con producto de calidad**, respeta la esencia del cocido madrileño clásico: un caldo dorado y limpio cargado de sabor; garbanzos tiernos; verduras en su punto justo y carnes melosas. **Peñalara, 1. Collado Villalba.**



PARADOR DE CHINCHÓN *El cocido de taba*

Pasar un domingo en Chinchón, el pueblo madrileño con una de las plazas castellanas más bonitas de España, es siempre un buen plan.

Pero si, además, añades un **cocido de taba**, será redondo. Este cocido se diferencia del madrileño en que incorpora cangrejos de río. El restaurante **El Bodegón del Parador**, que ocupa un antiguo monasterio, sigue el ritual de los vuelcos: primero, la sopa de fideos con pan y hierbabuena. Le siguen los garbanzos con sus verduras y cangrejo de río. Y las carnes: morcillo, jamón, chorizo, tocino entreverado, gallina, cuello de ganso y hueso de taba. De postre, natillas del convento con pestiño. **Los Huertos, 1. Chinchón.**



El escritor nos confiesa que el **barrio de Justicia** o perderse por **El Retiro** figuran entre sus planes preferidos.



¡H! CONFIDENCIAL

Juan del Val

LOS IMPRESCINDIBLES DEL PREMIO PLANETA

Por BELÉN JUAN



Madrid tiene esa capacidad mágica de quedarse a vivir en uno, y pocos lo explican con tanta naturalidad como Juan del Val. Escritor, observador nato y madrileño sin matices, acepta nuestro cuestionario dispuesto a compartir su cartografía emocional de la ciudad. A través de sus respuestas, aparece un Madrid que no presume, pero enamora; que no siempre es el más bonito, pero sí el más vivo; un Madrid que acoge, que libera y que ofrece planes a cualquier hora y para cualquier ánimo.

Entre cafés de siempre y brunches por descubrir, barrios que siente como extensión de su propia historia y restaurantes donde celebrar –o simplemente estar-. Del Val traza un retrato chispeante y honesto de la capital. Habla de calles que inspiran, de aperitivos que saben a tradición, de esos lugares que funcionan tanto para una escapada en pareja como para una mesa llena de amigos. Y también de ese Madrid más íntimo, el que se echa de menos cuando toca vivir fuera y al que siempre se vuelve. Con su humor directo, Juan del Val nos guía por su Madrid: un mapa personal repleto de

recuerdos, manías, placeres confesables y rincones imprescindibles. Aquí, su cuestionario más auténtico y madrileño.

¿Recuerdas cuándo pisaste Madrid por primera vez?

Sí, claro. Aunque suene curioso, ese momento lo tengo marcado porque soy madrileño de nacimiento. Madrid es literalmente el escenario de mis primeros pasos.

¿Crees que Madrid acoge bien a quienes llegan de fuera?

Muchísimo. De hecho, creo que es una de sus grandes señas de identidad: aquí cualquiera puede sentirse de casa al poco de llegar.

¿Cuando quedas con amigos, ¿eres más de planes diurnos o nocturnos?

Depende del grupo y del día. Cada plan tiene su hora y su gente.

¿Qué ventajas tiene vivir en una ciudad como Madrid?

Más allá de su oferta gastronómica y cultural, que es enorme, para mí Madrid es libertad. Te da oportunidades, ritmo y muchas posibilidades. ▶

*“He vivido toda
mi vida en Madrid.
Todo lo bueno me ha
pasado aquí y lo malo
también: amores,
desamores, risas
y llantos”*





“Madrid me gusta estéticamente. Es un conjunto armónico, ideal para perderse entre sus calles”



El mejor recuerdo que guardas de esta ciudad tiene lugar en...

Es difícil elegir solo uno. He pasado toda mi vida aquí, así que todo lo bueno –y lo malo– me ha ocurrido en Madrid: amores, desamores, risas, llantos... todo.

¿Eres goloso? ¿Algún dulce imprescindible en Madrid?

Sí, lo soy. Y soy sencillo para eso: una buena palmera de chocolate de cualquier panadería de barrio y soy feliz.

¿Y el mejor brunch?

Todavía no tengo un favorito absoluto, pero me gusta explorar.

¿Qué es lo que más te gusta esta ciudad?

Sin ser la ciudad más bonita del mundo, comparada con otras, a mí me parece un conjunto armónico y estéticamente muy atractivo. Tiene algo especial.

¿Cuando estás fuera por trabajo, ¿qué es lo que más echas de menos?

La manera de tirar las cañas. No hay nada igual.

Si tienes que comprar o regalar flores...

Llamo por teléfono y las envío. Para eso soy muy práctico (risas).

Si tienes que darte un capricho beauty escoges...

Maribel Yébenes.

Los mejores aperitivos de Madrid están en...

Cualquier bar del centro. Y si es con un bocadillo de calamares cerca de la **Plaza Mayor**, mejor.

¿Cuando necesitas estar solo, tu refugio es...

Mi casa o algún hotel con encanto, de esos que hacen la estancia especial.■

“Mi plan ideal en pareja es un buen restaurante japonés. Siempre es un acierto”



SUS DIRECCIONES

TU BARRIO PREFERIDO DE LA CIUDAD

Justicia, Chamberí, Centro.

SI OPTAS POR DESAYUNAR FUERA DE CASA SIEMPRE ACUDES A...

Café Comercial
(Glorieta de Bilbao, 7)
o **Gran Café Santander** (Plaza de Santa Bárbara, 4).

TU PLAN FAVORITO JUNTO A TU FAMILIA

Ir a comer a la **Manduca de Azagra** (Sagasta, 14).

SI SE TRATA DE UN PLAN EN PAREJA NUNCA FALLA...

Un buen japonés.

TUS TIENDAS FAVORITAS PARA COMPRAR ROPA Y COMPLEMENTOS

Minishopmadrid
(Conde Duque, 22),
Tailor Pugil Store
(Villanueva, 19).

LIBRERÍA FAVORITA

Me gustan de barrio, **Antonio Machado** (Plaza de las Salesas, 11), o de centros comerciales. **Casa del libro** o **Corte Inglés** de Pozuelo.

PARA UN CAPRICHOSO BEAUTY

Maribel Yébenes (Velázquez, 100 y Paseo de la Habana, 14).

TU LUGAR FAVORITO PARA PASEAR

Cualquier calle del centro, la calle Fuencarral, Almagro, o Retiro.

LOS MEJORES APERITIVOS DE MADRID SON...

Cualquier bar del centro, algún bocadillo de calamares cerca de la **Plaza Mayor**.

UN RESTAURANTE PARA COMER CON TUS AMIGOS

La Manduca de Azagra (Sagasta, 14).



Izquierda,
Café Comercial.
Debajo, la
sastreña **Tailor Pugil Store**,
en el barrio de Salamanca.



Derecha,
Gran Café Santander.
Debajo, **La Manduca de Azagra**, en calle de Sagasta, 14.



AGENDA

INVIERNO

← { TODO LO QUE **NO TE**
PUEDES PERDER } →



NIÑOS

AVENTURAS Y
ESCAPADAS EN
FAMILIA PARA
UN INVIERNO
INOLVIDABLE

CINE

**MAGIA, RISAS Y
EMOCIÓN:**
12 ESTRENOS QUE
NO TE PUEDES
PERDER

TEATRO

**NUEVA
TEMPORADA:**
ESTRENOS Y
PROPYESTAS
PARA TODOS

ARTE

**EXPOSICIONES
IMPRESCINDIBLES**
PARA LLENAR
TU AGENDA
DE ARTE

DEPORTE

**LAS TRES
CITAS MÁS
IMPORTANTES**
LLENAS DE
EMOCIÓN

MÚSICA

**GRANDES
CONCIERTOS**
QUE MARCAN EL
RITMO MUSICAL
EN LA CIUDAD

NAVIDAD LA MAGIA DE CELEBRAR

Si quieres exprimir la Navidad en Madrid, aquí te contamos todo lo que no te puedes perder para vivir la ciudad en su versión más mágica.

Por SUSANA GOMEZ



Con el encendido de la iluminación el sábado 22 de noviembre en la plaza de Cibeles, comenzaron oficialmente las fiestas navideñas en la capital. Madrid se llena de luz, color y ese ambiente especial que transforma cada paseo en un plan. Desde **mercadillos y belenes** hasta **cabalgatas y parques temáticos** dedicados a la Navidad, la ciudad despliega una agenda repleta de citas imprescindibles que se prolongarán **hasta el 6 de enero**. Aquí te contamos todo lo que necesitas para no perderte nada este año. ■



ALUMBRADO NAVIDEÑO

Más de **13 millones de bombillas sostenibles** iluminan 240 rincones de los 21 distritos de Madrid. **Desde el 22 de noviembre y hasta el 6 de enero**.

Horarios de encendido:

De domingo a jueves: 18:00 a 00:00 h.
 Viernes y sábados: 18:00 a 01:00 h.
 7 de diciembre: 18:00 a 01:00 h.
 24 y 5 de enero: 18:00 a 03:00 h.
 31 de diciembre: 18:00 a 06:00 h (para que nadie acabe la noche sin luz).

Qué no te puedes perder:

El nuevo diseño de luces de Gran Vía.
 El gran abeto luminoso en el cruce de Alcalá con Gran Vía.
 La gran vela transitable en Nuevos Ministerios.
 Los ángeles luminosos en la plaza de Carlos V.
 El gran Niño Jesús en el puente de Ventas.
 El nacimiento luminoso frente al Congreso de los Diputados.
 Un nuevo 'amanecer' en la calle Goya.

MERCADILLOS DE NAVIDAD

Mercado de Navidad de la Plaza Mayor

El más emblemático. 104 casetas de belenes y todo tipo de adornos.

Cuándo: Del 27 de noviembre al 31 de diciembre.

Horario: De 10:00 a 21:00 h (D-J) y hasta las 22:00 h (V-S y vísperas).

Dónde: Plaza Mayor de Madrid.

Mercado de Artesanía de la Comunidad de Madrid

Más de 150 artesanos con regalos únicos: joyería, decoración, juguetes...

Cuándo: Del 1 al 30 de diciembre.

Horario: De 11:00 a 21:00 h. El 24 hasta las 15:00 h. El 25 cerrado.

Dónde: Paseo de Recoletos (entre Colón y Cibeles).

Mercadillo del Gato

Moda, artesanía, gastronomía y objetos de colección; 60 expositores.

Cuándo: Del 12 de diciembre al 6 de enero.

Horario: De 11:00 a 21:00 h.

Dónde: Gran Vía, 13.

Mercadillo de Nuevos Ministerios

Regalos, gastronomía y food trucks hasta las 23:00 h.

Cuándo: Del 13 de noviembre al 5 de enero.

Horario: De 12:00 a 22:00 h.

Dónde: El Corte Inglés de Castellana (Raimundo Fernández Villaverde, 79).





PARQUES MÁGICOS

Preciosas **ambientaciones navideñas** y actividades para todos los públicos: patinaje, puestos gastronómicos, norias, esculturas de hielo... Diversión garantizada.

Manantial de los Sueños

Gran parque viviente con espectáculos, la casa de Papá Noel y mucha magia.
Cuándo: Del 27 de noviembre al 4 de enero, de 16:30 a 21:00 h.
Dónde: Real Jardín Botánico Alfonso XIII. Av. Complutense, s/n.

Navidad Bernabéu

El estadio se transforma en un pequeño pueblo con calles repletas de experiencias.
Cuándo: Del 24 al 31 de diciembre, de 10:30 a 22:30 h, en tres pases diarios (turnos reducidos los días 24, 25 y 31).
Dónde: Av. Concha Espina, 1.

Naturaleza Encendida

Experiencia inmersiva llena de luz.
Cuándo: 18:00 h. pases cada 15 minutos hasta las 22:45 h.
Dónde: Parque Enrique Tierno Galván. Meneses, 4.

Navidad en el Parque de Atracciones

Espectáculos mágicos: Winterland, con hadas y un bosque de luz, y La Magia de las Hadas.
Cuándo: Todo el mes de diciembre.
Dónde: Paseo de la Casa de Campo, s/n.



CABALGATAS

Gran Cabalgata de Reyes de Madrid

Comienza en la plaza de San Juan de la Cruz, recorre el Paseo de la Castellana y el Paseo de Recoletos, y finaliza en la plaza de Cibeles.
Cuándo: 5 de enero, a partir de las 18:30 h.

Cabalgalatas en los distritos

Prácticamente todos los distritos de la ciudad, así como numerosos municipios de la Comunidad de Madrid, celebran su propia cabalgata, igual de emocionante e ilusionante para los más pequeños.

BELENES

Belén del Ayuntamiento de Madrid

De estilo hebreo tradicional, compuesto por 200 figuras modeladas por el artista José Luis Mayo Lebrija.

Cuándo: Hasta el 5 de enero.

Horario: De M a D, de 10:00 a 19:30 h.

24, 25 y 31 de diciembre: hasta las 14:00 h.

Dónde: Plaza de Cibeles, 1.

Belén del Príncipe

Belén napolitano del Palacio Real que reúne cerca de 200 figuras espectaculares.

Cuándo: Del 6 de diciembre al 14 de enero.

Horario: De L a S, de 10:00 a 18:00 h.

Domingos, de 10:00 a 15:00 h.

Dónde: Arco de Santiago, acceso por Bailén.

Belén del Museo de Historia de Madrid

Belén napolitano del siglo XVIII con 51 figuras de gran calidad escultórica.

Cuándo: Del 2 de diciembre al 1 de febrero.

Horario: De M a D, de 10:00 a 20:00 h.

Dónde: Fuencarral, 78.

Belén de la Real Casa de Correos

480 figuras realizadas por algunos de los principales escultores belenistas.

Cuándo: Hasta el 6 de enero de 2026.

Horario: De 10:00 a 22:00 h. Cerrado el 25 de diciembre y el 1 de enero.

Dónde: Puerta del Sol, 7.

CON NIÑOS

UN INVIERNO LLENO DE AVENTURAS

Madrid se llena de propuestas mágicas para disfrutar en familia, y este año destacan cuatro experiencias que combinan cultura, diversión y fantasía.

Por ELENA VILLEGAS

LA MAGIA DEL CIRCO

Un maravilloso viaje al origen de la ilusión

CIRCLASSICA: LA HISTORIA DE PAPÁ NOEL
DEL 21 DE DICIEMBRE AL 1 DE FEBRERO

Un espectáculo que recupera la magia del circo tradicional para contar, con acrobacias, música en directo y una puesta en escena luminosa, el origen del personaje más querido de la Navidad. Una experiencia familiar que combina emoción, humor y fantasía en un viaje pensado para todas las edades. IFEMA Madrid, Avenida del Partenón, 5.

EXPERIENCIA INMERSIVA

Sumergirse en una antigua civilización

MACHU PICCHU, VIAJE A LA CIUDAD PERDIDA

HASTA EL 28 DE DICIEMBRE

Pasear por el antiguo Machu Picchu, cuando estaba en su máximo esplendor, es posible gracias a esta experiencia inmersiva. Un auténtico viaje en el tiempo con el que vivir en primera persona la cultura inca y aprender explorando las calles de esta icónica ciudad, hoy en ruinas, y el emblemático Templo del Sol. Para niños a partir de 10 años.

Raimundo Fernández Villaverde, 57.



¡COMO EN LA TELE!

Un concurso para toda la familia

QUIZ ROOM

¿A qué niño no le gustaría entrar en un plató de televisión y participar en un concurso? Ahora, los mayores de 8 años pueden hacerlo en Quiz Room, una actividad muy divertida que, además, les hará pensar. Los asistentes compiten en parejas frente a los otros concursantes y tienen que ser los más rápidos. ¡La diversión está servida!

Sancho Dávila, 8.

UNA HISTORIA BRILLANTE

Danza, fantasía y destellos

BALET OF LIGHTS: LA BELLA DURMIENTE

DEL 21 DE DICIEMBRE AL 1 DE FEBRERO

Este clásico de los cuentos cobra nueva vida gracias a la magia de la luz. *Ballet of Lights: La Bella Durmiente* atrapa la atención de los niños de manera prodigiosa y les invita a que se sumerjan, un universo de colores, música y movimiento. Es la combinación perfecta entre arte y tecnología y una oportunidad perfecta para acercar a los más pequeños al mundo de la danza.

Círculo de Bellas Artes. Alcalá, 42.



MÚSICA

DE TEEN STARS, DE REINAS Y DE HOMBRES...

El guiño del titular era a Steimbeck aunque nos ha quedado un poquito Olga Ramos.

Que no te extrañe, que Madrid es lo que tiene, le damos a todo. Y bien.

Por LUIS NEMOLATO

AITANA

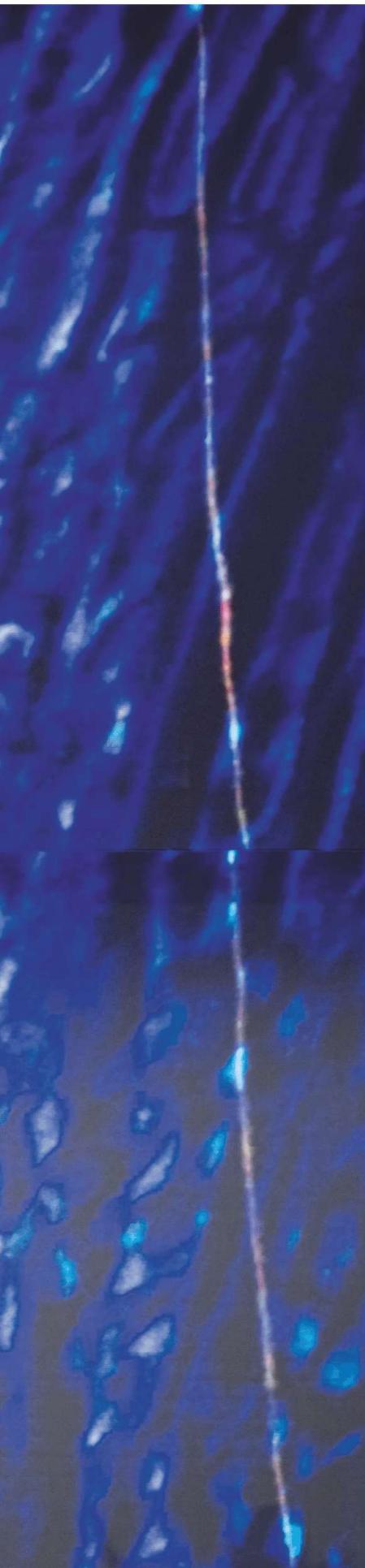
La princesa azul

IFEMA

21 DE DICIEMBRE

Qué decir de Aitana que ¡no hayamos ya contado en un especial monográfico de 144 páginas! Ella es la artista española –siempre con perdón de Rosalía– más referencial, viral, influyente, controvertida, polémica, juvenil, cool, moderna, deseada y deseable... del POP, así, con mayúsculas, y vuelve otra vez a Madrid para ofrecer aquel concierto multitudinario cuya cancelación dio origen a su documental. Hoy han cambiado las cosas, 'Superestrella' estuvo a puntito de convertirse en N1 de Spotify de no haber sido por 'Berghain Grrr' y 'Cuarto Azul' la ha consolidado como una de las voces más personales y cautivadoras de la industria cuando la suya es dulce y directa que se te enreda en el pecho, igual que su pelo negro cuando bate el viento y se le pega en sus labios con carmín. Aitana ha puesto la banda sonora y el look a esa generación rabiosamente joven que, como ella, se ha liberado de todos los complejos de su rabiosa juventud. Tiene el poder y es dueña de la cumbre. (¿habíamos dicho que con permiso de Rosalía?).





SILOÉ

Desde Pucela con amor

LA RIVIERA

28 Y 29 DE DICIEMBRE

Siloé nació con la convicción de que el pop debía tener alma, pese a que el mundo fuera un desalmado. Y ese espíritu se mantiene en todos y cada uno de sus trabajos. Siloé viene a Madrid a demostrar por qué es el nuevo indie que ha roto el molde. Indie bailable y rebelde, pero sin ser áspero o complaciente. Con *Santa Trinidad*, ha llegado su consagración. O su compromiso. La música, su música, no es solo una moda; es un relato que se nutre de un folk ancestral a través de un prisma contemporáneo. En La Riviera, Álvaro Lafuente y su banda llegan desde Pucela con una buena ración de lirica salina pero dulce que se te queda adherida a la garganta y que sirve de antídoto perfecto de ese otro *mainstream* pegadizo, ok, pero terriblemente predecible.

MARCO MENGONI

L'uomo essenziale

VISTALEGRE

10 DE DICIEMBRE

Decían de Mina que "se non esistesse bisognerebbe inventarla". Con Marco Mengoni pasaría lo mismo. El mismo arco vocal, la misma presencia en el escenario, el mismo acento (obvio) y la misma capacidad para estremecerte o hacerte bailar según le venga a él en gana. Se dio a conocer en Europa en Eurovisión para, con un cuarto puesto que supo a victoria, decirnos a todos que él era civilización y Renacimiento italiano frente a la barbarie en la que estamos sumidos todos los demás. Civilización sexy, claro. Por fin podremos ver en Madrid a este Adonis de Botticelli cantar aquél –Due vite-. Y prepárate para lo que se te viene: no estás reñido estar bueno con tener una garganta y un sentido de la lirica a flor de piel. Uf esa piel... ¿Dispuesto a recibir una clase magistral de emoción all'italiana? Nosotros, sí. Es un producto irresistible de primera necesidad.



ANA BELÉN

Madrilenne gauche divine

MOVISTAR ARENA

23 DICIEMBRE

Ana Belén o cuando la bohemia, el inconformismo y la elegancia se encuentran con la autoridad cultural de una diva de la interpretación. La de *El amor del Capitán Brando* vuelve a subirse a las tablas con una discografía que es memoria sentimental, intelectual e incluso sexual de varias generaciones. 'El hombre del piano', 'Solo le pido a Dios', 'Derroche', 'Desde mi libertad', 'Lia' o 'España Camisa blanca'... forman parte de –Más d'Ana–, la gira con la que recorre España y también su carrera, esa que nunca ha necesitado los excesos para ser transgresora. Su sonrisa o su caída de ojos y esa presencia escénica como la de una reina en el destierro merece ser contemplada al menos una vez en la vida. Todo en ella es como una reivindicación, la de un espíritu atemporal, elegante, libre y sí, también revolucionario. No hay que perdérselo.



RICKY MARTIN

Tol'rato Livin' en Starlite

IFEMA

13 DICIEMBRE

Rabiosamente cool, pluscuamperfectamente rebelde y jod*mente sexy. El que fuera el huracán de Puerto Rico se ha convertido, 25 años después de aquel 'Livin la vida Loca', en un maremoto musicosexual de proporciones casi místicas. Mucho más allá del espacio tiempo, Ricky Martin ya no es solo la BSO rubia de los 90s y 2000 o la bandera de una liberación masculina o un pantalón de cuero y una camiseta de tirantes pegada a una pierna y un pecho musculado (y qué pierna y qué pecho)... Ricky es más. Es una estrella (una de las que incluye la nueva cita navideña de Starlite con figuras como Melendi, India Martínez, Poveda o Manuel Carrasco —por darte un aperitivo goloso como el caviar—) de las pocas que, sin esfuerzo, te devuelve a una juventud perpetua. Ya sea porque sus canciones son las de siempre o porque en su cintura se mezcla el glamour de las producciones americanas de Ryan Murphy con el fuego inconfundible del Caribe. Ricky Martin es una reivindicación del placer. Y quién puede resistírselo. Nosotros no lo hacemos. ¿Y tú?

MANOLO GARCÍA

El primero de la fila

IFEMA

19 Y 23 DE DICIEMBRE

A sus 70 años, Manolo García es al rock de autor español lo que Bob Dylan al americano: un tipo que ofrece su arte mesiánico al mundo resistiéndose a formar parte del *mainstream*, por un lado, y sin entender muy bien cómo llena recintos de miles persona, por otro. Como si el lirismo visual (pintor antes que músico) de sus canciones y su voz personal e inconfundible fueran pop corns y no tuvieran el poder de la eternidad y la comunión ascética... ¿Mandeee? Pues que, como Pasolini, él te habla de campo, polígonos y amapolas y ya no sepas hacer la 'o' con un canuto, que a ti te da un spleen que te quedas seca.





ABRAHAM MATEO

Joven aunque sobradamente preparado (y urbano)

MOVISTAR ARENA
11 DE ENERO

Hace miles de años había un anuncio que hablaba de los JASP. O sea, de los jóvenes aunque sobradamente preparados. Abraham Mateo no había ni nacido, pero tampoco hace falta apostarse nada para constatar que era uno de ellos seguro. Con 27 años, ya ha cantado con Jennifer López, por decir algo. Pero es que, con 10, ya había grabado su primer álbum, con 14 encabezaba el top de ventas y con 19 era el artista masculino más joven en encabezar la lista Latin Airplay de Billboard. Comenzamos 2026 con él, con un tipo capaz de gestionar la transición de ídolo teen a productor global con la misma facilidad con la que llega a un si bemol o te rapea. O como canta con Lerica o con Yadel o Ana Mena. Abraham Mateo sabe lo que es el éxito y hasta lo detecta. Como que es jurado de OT... Y si lo suyo es el sonido más urbano, a él las calles se le quedan cortas.

MÓNICA NARANJO

Con ella se rompió el Molde

MOVISTAR ARENA
15 DE DICIEMBRE

Fuera de norma y contra toda norma. Mónica Naranjo, nunca, jamás, podría dejarte indiferente. Su palabra no es la de una mujer, es la de una diosa. Sacerdotisa de la exuberancia, Mónica es explosiva, adictiva, catártica, la demostración hecha carne —y látex— de que el alma femenina no tiene por qué susurrar. La catalana vuelve a subirse a las tablas para darle una vuelta de tuerca a sus *greatest hits* de 'Entender el amor' y 'Chicas malas' o 'El amor coloca' a 'Doble corazón' o 'Autómatas' o lo que es lo mismo, para hacer una revisión nostálgica pero ardiente de su universo único en donde el glam-drama-queer, la lírica, el punk, la performance teatral y el retro-avant garde se dan la mano. Pero qué te voy a contar.... Escúchala, entiéndela y punto.



ARTE & DISEÑO



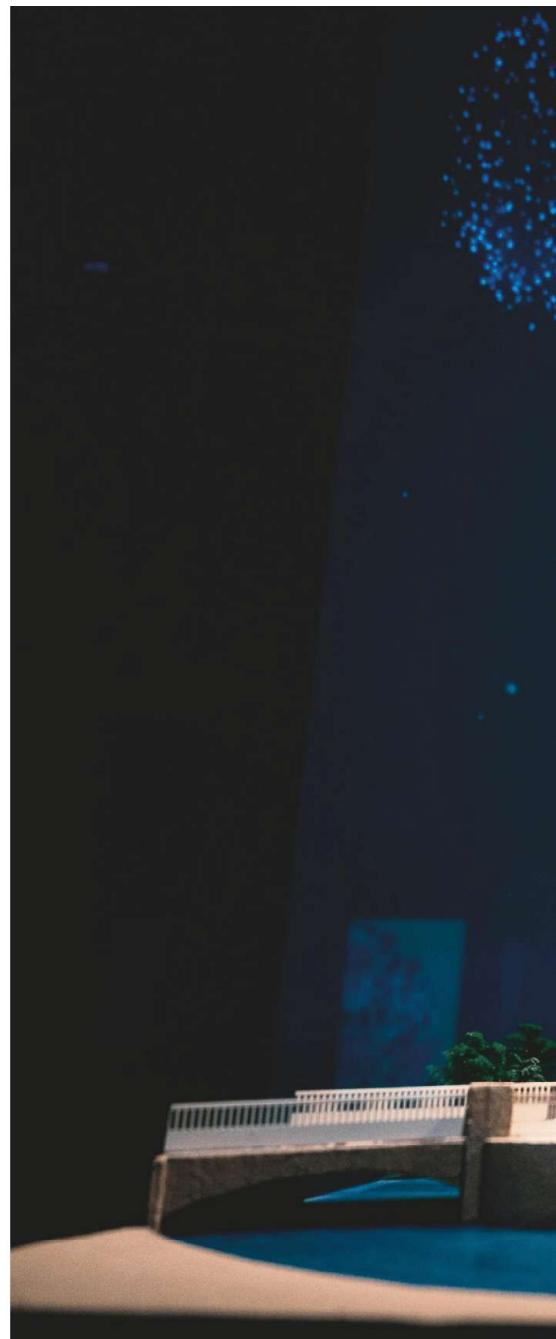
EL SUEÑO CUMPLE 100 AÑOS

La gran retrospectiva de Disney, llegada de París, es una oportunidad única para disfrutar en la capital de la magia de una marca sinónimo de ilusión y fantasía.

Por VERÓNICA MARÍN

Más de 250 objetos originales: obras de arte, dibujos, vestuario, utilería, *atrezoo*, modelos de parques temáticos... La exposición *Disney The Exhibition* es una de las grandes experiencias del otoño - invierno en Madrid. La muestra se divide en nueve galerías temáticas, centrada en los valores de la compañía: narración, innovación, música y películas contadas por animadores que hacen la experiencia mucho más atractiva.

Para los niños y no tan niños, hay 14 instalaciones interactivas que permiten al visitante participar, aprender y jugar. El zapato de Cenicienta y el vestido original de la nueva versión de la *Sirenita*, son algunas de las obras icónicas que se pueden ver en la exposición. Además, un boceto original de Mickey Mouse; el caballo del tiovivo de *Mary Poppins* (1964); el vestido rojo que llevó Cruella de Vil (2021); el casco de Iron Man en *Avengers: Infinity War* (2018); o





el traje de Indiana Jones que vistió Harrison Ford en la película de 2023. Una experiencia apta para niños y adultos, ideal para compartir en familia. Desde hace más de 55 años, Walt Disney Archives (los archivos oficiales de la compañía) preserva cuidadosamente algunas de las "joyas de la corona" de The Walt Disney Company. Para esta exposición se han necesitado cuatro años para planificar y reunir los objetos y que los fans y amantes de Disney pueden ver por primera vez en España estas últimas semanas. Hay experiencias inmersivas, como un paseo por Main Street U.S.A. (del parque de Orlando), y los visitantes se pueden hacer fotos con réplicas de sus personajes preferidos, Mickey Mouse, la familia Parr de *Los Increíbles* (2004), Goofy o el Hada Madrina de *Cenicienta* (1950). ■



DATOS PRÁCTICOS

Lo que necesitas saber

Disney The Exhibition 100 años de magia se puede visitar solo **hasta el 1 de enero de 2026**.

Lugar:

Fundación Canal.
Sala Castellana 214.
Paseo de la Castellana 214.

Horario:

Lunes: cerrado.
De martes a viernes:
de 11:00 a 21:00.
Sábados, domingos y festivos:
A partir de las 10:00 h.

FOTO: HENRI MATISSE. 'LE RÊVE' (EL SUEÑO) MAYO DE 1935 © SUCCESSION H. MATISSE / VEGAP / 2025 CENTRE POMPIDOU, MNAM-CCI / BERTRAND PRÉVOST / DIST. GRAND PALAIS SRM



FOTO: © ELLIOTT ERWITT. 'VIDAS REBELDES (THE MISFITS)', 1961

CELEBRANDO A MARILYN

Con faldas y a lo loco

SALA 1 CONDE DUQUE
HASTA EL 1 DE FEBRERO

Con motivo del centenario de su nacimiento, esta exhibición se vuelve en la actriz estadounidense y en cómo se convirtió en un ícono popular que impactó de lleno en los movimientos artísticos de los años 50. La metamorfosis de Norma Jeane, las películas que protagonizó o la construcción del mito (y su deconstrucción) son algunos de los temas que la vertebran. **Conde Duque, 9 y 11.**

CHEZ MATISSE

El legado de una nueva pintura

CAIXAFORUM

HASTA EL 22 DE FEBRERO

Organizada en colaboración con el Centre Pompidou, esta muestra explora la trayectoria, evolución y alcance del pintor, dibujante y escultor francés Henri Matisse. Un recorrido por su obra, de su primer autorretrato a sus últimos cuadros y gouaches, que evidencia su singular manejo del color, su constante cuestionamiento de la manera de ver, estar y representar el mundo y la tremenda influencia que el fauvista tuvo sobre otros artistas contemporáneos y posteriores.

Paseo del Prado, 36.

EL PLAN CULTURAL

Seleccionamos las seis exposiciones que no te puedes perder en Madrid esta temporada: arte, fotografía y cine para amenizar los fríos días de invierno.

Por ANA POYO

LEICA

Un siglo de fotografía

FERNÁN GÓMEZ
CENTRO CULTURAL

DE LA VILLA
HASTA EL 11 DE ENERO

La marca alemana cumple cien años, y lo celebra reuniendo para deleite del público más de 170 imágenes inolvidables, además de cámaras clásicas y material de archivo, que ilustran su profunda huella en la fotografía mundial.

Plaza de Colón, 4.



ROBERT CAPA

Icons

CÍRCULO DE BELLAS ARTES

HASTA EL 25 DE ENERO

Por primera vez en España, Sold Out junto con el CBA ponen el foco en esta leyenda del fotoperiodismo. Una mirada a la historia de Europa del siglo XX a través de instantáneas originales, muchas de ellas rara vez vistas, objetos personales y publicaciones de Capa. Un testimonio fiel de los grandes hitos de su tiempo que le han convertido en el reportero de guerra más célebre de la historia. **Alcalá, 42.**

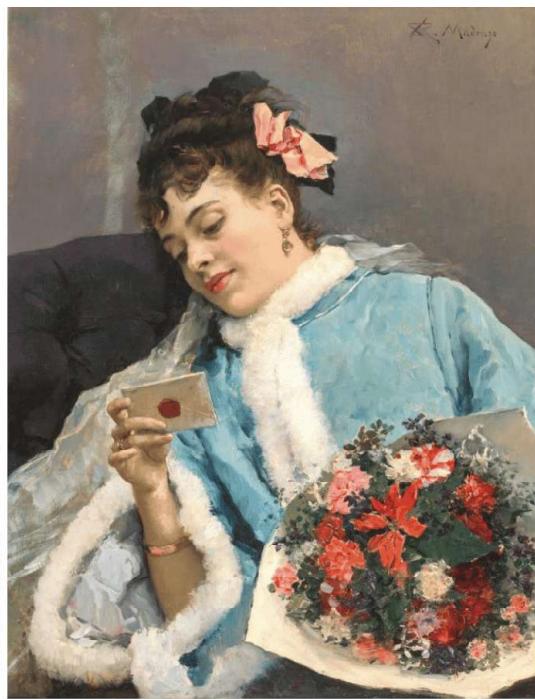


FOTO: © ARCHIVO FOTOGRÁFICO DEL MUSEO NACIONAL DEL PRADO.
'FELICITACIÓN DE CUMPLEAÑOS', 1880, DE RAIMUNDO DE MADRAZO Y GARRETA



FOTO: © ROBERT CAPA / CENTRO INTERNACIONAL DE FOTOGRAFÍA / MAGNUM PHOTOS

RAIMUNDO DE MADRAZO

Elegancia eterna

FUNDACIÓN MAPFRE

HASTA EL 18 DE ENERO

Tercera generación de la saga más reputada de la pintura española del siglo XIX, Raimundo de Madrazo destacó por méritos propios. En lugar de dedicarse a las composiciones históricas, se mudó a París y se hizo un nombre como pintor costumbrista y un excelente retratista de la alta sociedad de la época. Esta gran retrospectiva, en colaboración con el Meadows Museum de Dallas, pone de manifiesto su cosmopolita visión del mundo a través de más de cien lienzos, entre los que se incluyen varios inéditos.

Paseo de Recoletos, 23.



FOTO: JACKSON POLLOCK MARRÓN Y PLATA I, HACIA 1951; © THE POLLOCK-KRASNER FOUNDATION, VEGAP, MADRID, 2025

WARHOL, POLLOCK

Y otros espacios americanos

MUSEO NACIONAL THYSSEN-BORNEMISZA

HASTA EL 25 DE ENERO

La pinacoteca madrileña conecta a dos popes del arte estadounidense de la segunda mitad del siglo XX: Jackson Pollock, maestro de las salpicaduras, y Andy Warhol, adalid del Pop Art. En apariencia muy distintos, ni el primero era tan abstracto ni el segundo tan figurativo. Ambos habitaron el terreno creativo del otro y jugaron con la tradición pictórica, el espacio y los grandes formatos.

Paseo del Prado, 8.

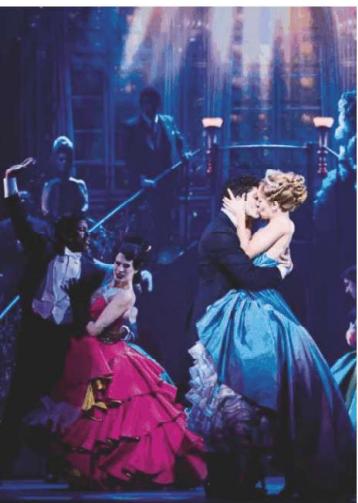
TEATRO



TODO LO QUE NO TE PUEDES PERDER ESTE INVIERNO

La ciudad se convierte en un escenario vibrante donde cada semana llegan nuevos montajes para todos los gustos: estrenos, humor, musicales, propuestas inmersivas y grandes clásicos reinventados.

Por SUSANA BATICÓN



LA CENICIENTA *Un clásico para toda la familia*

TEATRO COLISEUM
HASTA EL 1 DE FEBRERO DE 2026
Los clásicos aún pueden sorprender. Con una puesta en escena vibrante, números musicales llenos de energía y una escenografía que deslumbra por su detalle, la historia se despliega con **humor, emoción y un ritmo** que conquista tanto a pequeños como a adultos. Una propuesta familiar que aporta un aire contemporáneo sin perder la esencia del cuento original e invita a soñar, reír y dejarse llevar por la magia del teatro musical. **Gran Vía, 78.**

ADAPTACIÓN DEL CLÁSICO LITERARIO

Caperucita en Manhattan

TEATRO DE LA ABADÍA

DEL 13 DE DICIEMBRE AL 9 DE ENERO DE 2026

Montaje dirigido por Lucía Miranda que rinde homenaje a la gran escritora **Carmen Martín Gaite**. Carolina Yuste y Mar Calvo se alternan en el papel protagonista, el de Sara Allen, que sueña con ir sola desde su barrio a Manhattan. La niña se escapa de casa para visitar a su abuela y perderse en un viaje lleno de diferentes aventuras que le llevarán a encontrar su camino hacia la libertad. Revisitación en clave musical del clásico cuento de Perrault que gustará a todos los públicos. **Fernando de los Ríos, 42.**

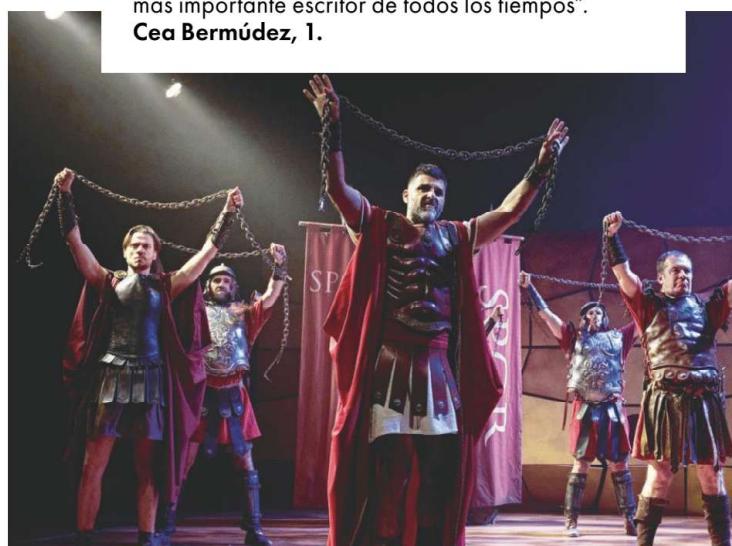
UNA VERSIÓN DE LA TRAGEDIA CERVANTINA

Numancia

TEATROS DEL CANAL

DEL 9 DE DICIEMBRE AL 1 DE FEBRERO

Adaptada y dirigida por el dramaturgo José Luis Alonso de Santos, esta tragedia se basa en el texto que **Miguel de Cervantes** escribió en 1585 sobre la mítica derrota de la ciudad de Numancia cuando las guerras celtíberas. En palabras del director "es un grito contra la falta de libertad y la esclavitud, sea del tipo que sea, de ayer, de hoy y de siempre (...) y un grito en defensa de nuestras raíces culturales más fundamentales como con la lengua y la creación literaria y teatral de nuestro más importante escritor de todos los tiempos". **Cea Bermúdez, 1.**





MÁS TEATRO

La extraña pareja

Mientras los protagonistas se divierten en una discoteca en la que la música se escucha con auriculares en lugar de a todo volumen pinchada por un DJ, el público escucha confidencias y malentendidos que vuelan de mesa en mesa y se convierten en una cadena de equívocos desternillantes.

Los viernes a las 22 h

Teatros Luchana.

Luchana, 38.

El hilo invisible

Musical infantil que tiene como argumento la historia de Nura. Esta niña descubre un secreto dentro de su ombligo, y es la existencia de un hilo invisible que la conecta con las personas que quiere, más allá del tiempo y el espacio. A través de él vivirá divertidas aventuras junto a sus amigos.

Hasta el 29 de marzo

Teatro Alcázar.

Alcalá, 20.

Vincent River

Desgarradora, poética y, desgraciadamente, de plena actualidad, porque trata un tema como es la violencia homófoba. El desencadenante es lo que ha visto Davey, algo que jamás podrá olvidar, que se encuentra por primera vez con Anita, obligada a huir de su casa.

Teatro Fernán Gómez

Centro Cultural de la Villa

Del 22 de enero al 22 de febrero de 2026.

Plaza de Colón, 4.

TIEMPO DE MUSICALES

Oliver Twist

LA LATINA

DEL 12 DE NOVIEMBRE
AL 31 DE ENERO

Madrid se ha consolidado como una de las ciudades europeas de referencia en cuanto a grandes musicales. Tras la vuelta del verano, son numerosos los montajes de este género que conviven en la ciudad con un enorme éxito de público. Y es en Navidad cuando más se dispara el lleno de sus aforos para ver títulos como *Houdini*, *Wicked*, *La cenicienta* o *Los pilares de la tierra*, entre otros. *Oliver Twist* es una de las grandes apuestas de la temporada, con su llamada a la ilusión y a esos niños que, a pesar de estar olvidados, nos dejan siempre un mensaje de esperanza. **Plaza de la Cebada, 2.**





CINE

AVATAR: FUEGO Y CENIZA

Estreno 19 de diciembre

EL ESPERADO REGRESO A PANDORA

Trece años tuvimos que esperar para ver la secuela de *Avatar*, la película que revolucionó la industria audiovisual. El tiempo necesario, según su director, James Cameron, para que la tecnología madurase. ¿Qué esperar de la tercera parte? Otro éxito, que el universo de Pandora se expanda y los últimos avances de imagen y sonido para que el estreno sea una cita obligada en el cine. Sin duda *Avatar: Fuego y Ceniza* es una de las películas más esperadas para terminar 2025, una nueva y espectacular aventura inmersiva en la vida de los Na'vi; ya no tan pacífica, por cierto.

12 PELÍCULAS PARA TERMINAR Y EMPEZAR EL AÑO DE CINE

De la aventura más esperada a los nuevos títulos que ya se barajan como candidatos a los Oscar: decimos adiós a 2025 y damos la bienvenida a 2026 pegados a la gran pantalla.

Por MARTA GORDILLO



PLAYA DE LOBOS

Estreno 5 de diciembre

ENTRE EL THRILLER Y LA COMEDIA

Dirigida y escrita por Javier Veiga y rodada íntegramente en la isla de Fuerteventura, *Playa de lobos*, es una inquietante combinación entre thriller psicológico y comedia de suspense, en la que seguramente nada es lo que parece, y quizás nadie es lo que pretende parecer. Aparte de sus protagonistas, cuenta con varias colaboraciones especiales como las de Antonia San Juan o Marta Hazas, que es además productora de la película.



JAY KELLY

Estreno 5 de diciembre

GEORGE CLOONEY NOS VUELVE A CONQUISTAR

El (brillante) regreso de George Clooney al cine después de su larga temporada en Broadway, avalado por un casting de actores de renombre que incluye a Laura Dern, Adam Sandler, Billy Cudrup y Jim Broadbent. Una comedia vital y chispeante dirigida por Noah Baumbach, consolidado como uno de los cronistas más agudos de la clase media intelectual estadounidense.



NOUVELLE VAGUE

Estreno 9 de enero 2026

ACLAMADA EN CANNES

Llega a los cines, tras su aclamado paso por el Festival de Cannes, el filme de Richard Linklater homenaje a Jean-Luc Godard en el que revive el eterno magnetismo entre Seberg y Belmondo en *Al final de la escapada*, piedra angular del movimiento cinematográfico, cultural y artístico que da título a lo nuevo del cineasta norteamericano.

CUMBRES BORRASCOSAS

Estreno 13 de febrero

MARGOT ROBBIE Y JACOB ELORDI, UNA PAREJA DE CINE

Cumbres borrascosas es un clásico de la literatura, una de las obras maestras de Emily Brönte, y la nueva versión cinematográfica, que se estrena en febrero, llega precedida por meses de polémica y expectación a partes iguales. Esta reinterpretación del libro bien podría ser del gusto de la generación Z si analizamos la elección como directora de Esmerald Fennell, ya que suyo es el mérito de que una película como *Saltburn* haya enamorado a los centennials. Sobre qué trata la novela es más que conocido: la impulsiva y apasionada Catherine Earnshaw y el vengativo Heathcliff viven un romance apasionado mientras conviven en la mansión Cumbres borrascosas, ubicada en los salvajes páramos azotados por el viento del norte de Inglaterra. Pero lo que no sabemos aún son los puntos en los que la historia, ahora protagonizada por Margot Robbie y Jacob Elordi, podrían diferir de la original.



HAMNET

Estreno 23 de enero

CAMINO A LOS OSCAR

La tragedia protagonizada por Jessie Buckley y Paul Mescal, que reimagina la historia nunca contada de Shakespeare, conmocionó en la Seminci de Valladolid. Se adentra en el hogar del dramaturgo británico para poner el foco en su mujer y su hijo, Hamnet, quien falleció a los 11 años en 1596. El niño, interpretado por Jacobi Jupe, es el corazón de toda la historia.



VALOR SENTIMENTAL

Estreno 5 de diciembre

FAMILIA, MEMORIA Y ARTE

Tras el gran éxito obtenido con su anterior trabajo, *La peor persona del mundo*, Joachim Trier regresa a la gran pantalla de nuevo junto a Renate Reinsve. Las hermanas Nora y Agnes se reencuentran con su padre ausente, un director de cine muy reconocido en el pasado que ha vuelto para ofrecer a Nora el papel principal de su próxima película. El filme es una exploración íntima, conmovedora y con toques de humor de la familia, la memoria y el poder reconciliador del arte, y se alzó con el Gran Premio del Jurado en la pasada edición del Festival de Cannes.



PARA LOS NIÑOS MÁS DISFRUTONES



EL REY DE REYES

Kenneth Branagh, Uma Thurman y Pierce Brosnan son solo algunas de las voces de esta maravillosa película de animación, que se inspira en la tradición de Dickens de contar el Evangelio a su familia cada Navidad.

12 de diciembre



MISIÓN SANTA

El trabajo en el taller de Santa Claus recae en manos de una nueva generación de elfos expertos en tecnología. Esto desconcierta a Yoyo, un elfo adorable pero ingenuo en el primer día de su trabajo soñado.

19 de diciembre



FALCON EXPRESS

Un grupo de mascotas atrapadas en un tren a toda velocidad deben frustrar los planes de Hans, un tejón sediento de venganza. Cuentan con la ayuda de Falcon, un mapache astuto y lleno de recursos.

13 de febrero



CHARLIE EL SUPERPERRO

Cuando el mejor amigo de Danny es secuestrado por extraterrestres, Charlie regresa a casa con increíbles habilidades y la misión de proteger a sus seres queridos.

30 de enero



POLLOLIEBRE Y EL SECRETO DE LA MARMOTA

Tras aceptar que lo que le hace diferente es lo que le convierte en especial, nada impide que Polloliebre explore el mundo con Meg, una mofeta experta en artes marciales, y Abe, una tortuga muy sarcástica.

16 de enero

DEPORTE



XII JARAMA MARÍA DE VILLOTA

Carrera benéfica

CIRCUITO DEL JARAMA

24 DE DICIEMBRE

La XII Jarama María de Villota volverá a llenar de energía el circuito del Jarama el 24 de diciembre. Una cita ya tradicional que une deporte, familia y solidaridad en memoria de la piloto. Con recorridos de 5 y 10 kilómetros, además de pruebas infantiles, la carrera invita a empezar la mañana de Nochebuena corriendo en un escenario único. Más que una competición, es una experiencia festiva y emotiva que celebra el legado de María de Villota y reúne a cientos de participantes dispuestos a cerrar el año con un gesto solidario. jaramamariadevillota.com

MADRID SE MUEVE

Tres citas icónicas que no te puedes perder: la emoción solidaria en el Jarama, el ambiente festivo de la San Silvestre Vallecana y los últimos galopes del Hipódromo de la Zarzuela.

Por PACO DEL ÁLAMO



10 KILOMÉTROS DE FIESTA

Despedir el año corriendo juntos

MADRID

31 DE DICIEMBRE

Esta carrera volverá a convertir Madrid en una fiesta deportiva. Diez kilómetros que ya son tradición para miles de corredores que despiden el año entre luces, música y un ambiente único. Desde la salida en el corazón de la ciudad hasta la llegada a Vallecás, la prueba mezcla emoción, esfuerzo y espíritu popular. Referente internacional y símbolo del running en España, la vallecana es mucho más que una carrera: es el último gran ritual del año. sansilvestrevallecana.com

LA GRAN CITA A GALOPE

Emoción sobre la pista

HIPÓDROMO DE LA ZARZUELA

23 Y 26 DE DICIEMBRE

Carreras vibrantes, ambiente festivo y el encanto único del recinto histórico del hipódromo. Entre brindis, tradición y pura adrenalina, las jornadas combinan emoción deportiva y espíritu navideño, ideales para disfrutar en familia o con amigos. Los últimos galopes del año se viven aquí con intensidad y elegancia, en un escenario que convierte cada prueba en una experiencia memorable antes de despedir diciembre. hipodromodelazarzuela.es

LO + VIRAL

¿Lo viste en redes? Pues en ¡HOLA! Madrid también te lo traemos.

Si algo no deja de aparecer en tu 'feed', merece un hueco en tu agenda. Te contamos los planes, lugares y personas que arrasan 'online'..., y no decepcionan cuando los descubres en persona.

Por JESÚS BRUNET



JADE MATCHA GALLERY

Arte, matcha y buen rollo

Un matcha bar dentro de una galería de arte. Así es el nuevo spot en Salesas, donde el té japonés se mezcla con arte contemporáneo, diseño y experiencias únicas. Desde matchas clásicos hasta creaciones como Vanilla Glow o Hibiscus Mint. **Conde de Xiquena, 14.**



GABO'S

New York en Madrid

Entrar en este restaurante es como colarte en la mejor fiesta neoyorquina. Barra interminable, música que acelera la noche y clásicos de Manhattan en cada plato: *lobster rolls*, pizza blanca con burrata o cócteles que te harán querer repetir. Glamour sin pretensiones, para ver y dejarse ver, comer bien y prolongar la noche. **Prim, 5.**



LA FLACA

Donde el sabor se encuentra con la fiesta

El plan que lo tiene todo en Madrid –desde desayunos para empezar el día con energía, hasta vermús interminables, tapas para compartir y tardeos con música en directo– un lugar donde comer, brindar y pasarlo bien sin mirar el reloj. **Serrano, 43.**



SÍGUENOS



Si buscas inspiración y no quieres perderte nada de lo que está pasando, síguenos en **@holamadrid_guia**. En **TikTok** e **Instagram** compartimos planes, rincones con encanto, eventos únicos y recomendaciones para que descubras lo mejor de la ciudad antes que nadie.

PALABRA DE INFLUENCER



@PLANESBRUTALES (GONZALO Y ÁLEX)

Tras la pandemia, se dieron cuenta de que todos necesitábamos vivir experiencias nuevas y auténticas. Así nació Planes Brutales, un proyecto que empezó como *hobby* y se convirtió en un fenómeno en Instagram y TikTok: su primer video alcanzó medio millón de reproducciones y hoy ya rozan el millón de seguidores.

¿CUÁL HA SIDO EL MAYOR RETO DESDE QUE EMPEZASTEIS?

Sobre todo la responsabilidad que tenemos al recomendar lugares. La gente confía al 100 % en nuestras recomendaciones, así que tenemos que mantener un criterio muy alto y asegurarnos de que cada plan sume y sea una experiencia positiva.

¿QUÉ EXPERIENCIAS GUSTAN MÁS HOY EN DÍA?

Estamos viendo un regreso a lo cotidiano, a lo nuestro, a apoyar la cultura y tradiciones locales. La gente busca experiencias que tengan un valor histórico o cultural, más que conceptos extravagantes.

ALGÚN PLAN FUERA DE MADRID

Visitar la bodega de San Esteban de Cenicientos y sus viñedos.

RESTAURANTE FAVORITO PARA UNA PRIMERA CITA EN MADRID

Caluana, una iglesia antigua en pleno centro de la ciudad (De la Bolsa, 12).

EL RESTAURANTE AL QUE SIEMPRE VOLVÉIS

El chino más auténtico de Madrid: el restaurante Datang (Antonio Grilo, 4).

UN PLAN ECONÓMICO DE FIN DE SEMANA

Forjar tu propia espada en Toledo con Forjaventura, una auténtica fragua de carbón (forjaventura.com).



¿POR QUÉ
AQUÍ?
Todo se comparte:
sabor, música y
ambiente. Aquí se
viene a disfrutar
sin normas.



MARCIANO

Cócteles, música y cocina de autor para compartir

Se llama Marciano, pero su filosofía te va a parecer todo lo que siempre habías deseado disfrutar en este mundo. El chef Víctor Camargo ha creado un restaurante en el que todo está pensado para compartir, desde sus platos –que cambian por temporadas, fusionan técnicas e ingredientes de todo el mundo y tienen precios desde los 10 euros– hasta sus originales cócteles, ideados por Mel Da Conceição y servidos en botellas de medio litro. El espacio en sí mismo también resulta especial, con una cuidada decoración en la que destacan la mesa del DJ y decenas de vinilos. Jazz, hip hop, reggae o soul: mientras cenas, escucharás la mejor música alternativa gracias a sus DJ's, capitaneados por Rafa Rosa y Madame Excuse. Sentirás que estás en Nueva York... sin salir de la calle Jorge Juan, en concreto, del número 71 en el que está situado este lugar que te va a cautivar.

CHIC &

Cuatro planes irresistibles y muy 'cool' que te costarán muy poco.

Por AMAIA LEÓN

HOFF

Planes de moda y belleza en el barrio de Salamanca

Desde un taller de cosmética viral hasta una cata de vino natural o un brunch con DJ y café de especialidad: la marca de zapatillas **HOFF** se ha propuesto que no nos quedemos en casa y su nueva tienda de Velázquez 37 acoge propuestas irresistibles cada semana. Para disfrutar de ellas, solo tienes que apuntarte en thehoffbrand.com porque todas son gratuitas. Su próxima agenda ya tiene confirmadas, entre otras, la sesión de estilismo con la podcaster Eugenia López Fonta (el jueves 11 de diciembre) y una Matcha Raves con DJ Layson (sábado 13). Además, la flagship es un sueño para los amantes del diseño: no parece una tienda, sino casi un museo.





CINE DORÉ

Lo mejor del cine clásico... ¡gratis!

Pocos planes apetecen tanto en días de lluvia y frío como ir al cine, ya sea para ver uno de los últimos estrenos de Hollywood o un películón clásico de esos que han marcado la historia. Si eres más de lo segundo, te encantará saber que el icónico Cine Doré (Santa Isabel, 3) ofrece sesiones gratuitas debido a las obras de accesibilidad que están realizando durante estos meses. Puedes consultar la programación en la página web del Ministerio de Cultura: incluye desde películas mudas de los años 20 hasta lo mejor del Séptimo Arte español del último siglo.

CHEAP



HOUDINI, UN MUSICAL MÁGICO

*Dos horas y media de una
experiencia única*

Su título no es metafórico: *Houdini, un musical mágico* es la única obra de la temporada que une magia, teatro y música sobre el escenario. La vida del legendario escapista inspira este nuevo espectáculo de Federico Bellone (director de *El fantasma de la Ópera* que está protagonizado por Pablo Puyol y cuenta con 20 números de ilusionismo de gran formato, entre ellos, ¡la aparición de un elefante! La experiencia incluye un preshow inmersivo con un recorrido por la historia de la magia y trucos en directo. No te lo pierdas en el Teatro Calderón (Atocha, 18) desde 30 euros.



iH!MADRID

GASTRO

CAFÉS Y PASTELERÍAS

Antigua Pastelería
Del Pozo p. 65
Casa Mira p. 64
El Horno de Babette p. 43
FU.BA p. 8
Galería Canalejas Café p. 62
John Torres Panadero p. 8
La Duquesita p. 18 y 42
La Mallorquina p. 61
Madreamiga p. 43
Marea Bread p. 8
Moulin Chocolat p. 65
Obrador Abantos p. 8
Obrador San Francisco p. 8
Pan.Delirio p. 42
Panod p. 43
San Ginés p. 60
Zapcoffee p. 62

BARES Y RESTAURANTES

Alcotán p. 68
Aleteo p. 29
Bar Manero p. 21
Bernabéu Market p. 30
Berria p. 39
Café Comercial p. 113
Caiño p. 40
Caja de Cerillas p. 57
Camino p. 74
Candeli p. 34
Casa Felisa p. 33
Casa Labra p. 60
Casa Salesas p. 57 y 75



Charrúa p. 57
Chic p. 26
Coalla p. 14
Cristina Oria p. 48
Dani Brasserie p. 23 y 64
Deessa p. 96
Desde 1911 p. 57
Dispatch p. 28
Doña Luz Rooftop. 61
Doña Tomasa p. 14
El Bodegón de Chinchón p. 109
El Boquerón p. 21
El Campero p. 28
El Charolés p. 109
El Cielo de Montera p. 62
El Cisne Azul p. 21
El Náutico p. 21
El Patio de Claudio p. 68
El Quienco de Pepa p. 74
Finca Los Valdespinos p. 108
Gran Café Santander p. 113
HDDN p. 28
Horcher p. 74
Insurgente p. 28
Kandrak p. 109
Katsu p. 26
Kricky Pelton p. 57
Kuoco p. 24

La Ancha p. 21 y 33
La Ardosa p. 21
La Burbujería p. 40
La Campana p. 62
La Carmencita p. 36
La Castañal p. 21
La Chimenea p. 57
La Guisandera de Piñera p. 35
La Manduca de Azagra p. 113
La Paloma p. 21
La Raquetista p. 34
Latasia p. 32
Lhardy p. 60
Los 33 p. 57
Marciano p. 134
Mercado de Avellaneda p. 109
Montia p. 28
Moret p. 26
Octavio Ultramarinos p. 14
Origine p. 28
Osaka Nikkei p. 25
Oter Epicure p. 68
Pabú p. 57
Papagena p. 64
Petramora p. 14
Rubaiyat Madrid p. 30
Snake Bar p. 24
St. Germain p. 40

Supernormal p. 14
The Library p. 39
TonTon p. 57
Ugo Chan p. 75
Vega p. 24

MERCADOS

Mercado de Chamberí p. 28
Mercado de San Antón p. 14
Mercado de San Miguel p. 62
Mercado de Tirso De Molina p. 44

SALIR

Castellana 8 p. 94
Champagne Bar Ramsés p. 75
Club Matador p. 95
Dry Martini p. 75
Fitz Club p. 93
Florida Park p. 94
Fortuny p. 94
Gabana Music Club p. 93
Gunilla Club p. 95
The Bar (Hotel Único) p. 90
Vandido Club p. 92

HOTELES

Bless Hotel Madrid p. 80
Box Art Hotel Alpino p. 106
Four Seasons Hotel Madrid p. 65 y 84
Gran Hotel Inglés p. 81
Hotel Montera Curio Collection by Hilton p. 62
Hotel Palacio del Retiro p. 79
Hotel Urban p. 87
Hotel Valdepalacios p. 106



← { DIRECTORIO } →



InterContinental Madrid p. 86
 Luces de Poniente p. 107
 Mandarin Oriental Ritz
 Madrid p. 76 y 86
 NH Eurobuilding p. 83
 The Palace p. 82
 Palacio de los Duques Gran
 Meliá Hotel p.85
 Parador de Gredos p. 107
 Rosewood Villa Magna
 p. 75 y p. 82

SHOPPING MODA

All Saints p. 57
 Babel p. 68
 Boggi p. 57
 Byan p. 77
 Canali p. 57
 Capas Seseña p. 21
 Carmina Shoemaker p. 69
 Casa Hernanz p. 21
 Casa Justas p. 21
 Christian Louboutin p. 67
 Clocking p. 77
 El Atelier de Pottery p. 77
 Galería Canalejas p. 60
 Hannibal Laguna p. 69
 HOFF p. 134

Inés Martín Alcaide p. 77
 Inés Martín Alcalde p. 68
 James Perse p. 57
 Loewe p. 57
 Lonbali p. 69
 Loro Piana p. 57 y p. 70
 Louis Vuitton p. 70
 Malvaloca p. 77
 Micuir p. 77
 Mimoki p. 77
 Minishopmadrid p. 113
 Miphai p. 69
 Momoni p. 69
 Mon&Pou p. 77
 Moncler p. 70
 Paris/64 p. 67
 Ramiro Guardiola p. 67
 Redondo Brand p. 68
 Rimowa p. 70
 Rivera p. 69
 Sandro p. 69
 Sease p. 57
 Silbon p. 21
 Suits Supply p. 57
 Suma Cruz p. 69 y 77
 Tailor Pugil Store p. 113
 The Nook Store p. 77
 Ugg p. 70
 WOW p. 57
 Zadig & Voltaire p. 57
 Zegna p. 57

DECORACIÓN

Blixen Antiques
 & Home p. 21

Casa Silverio p. 21
 Cocol p. 12
 Eturel p. 12
 Floreale p. 77
 Flores Búcaro p. 21
 Flores Pili p. 77
 Galería Estampa p. 12
 Gancedo p. 21
 Huacal p. 21



La Compañía Francesa p. 21
 La Europea p. 21
 La Oficial Cerámica p.12
 Los Encajeros p. 21
 Muscari p. 21
 Naranjas de la China p. 21
 Sally Hambleton p. 77

BELLEZA

Amina Vitality Clinic p. 73
 Ángel Peluquería p. 77
 Beldon Beauty p. 21
 Carmen Navarro p. 77



Casa Kavi p. 72
 Charo Palomo p. 77
 Clínica Ortega y Gasset p. 21
 Diana Montoya p. 77
 Eva Villar p. 77
 Felicidad Carrera p. 77
 Laconicum p. 73
 Le Secret du Marais p. 90
 Maribel Yébenes p. 77 y 113
 Saigu p. 73
 Tacha p. 77
 The Beauty Concept p. 77
 The Scentuary p. 73

ARTE Y CULTURA

CaixaForum p. 125
 Cine Doré p. 135
 Círculo de Bellas Artes
 p. 119 y p 127
 Conde Duque p. 126
 Fernán Gómez CC De la Villa
 p. 126 y 129
 Fundación Canal p. 124
 Fundación Mapfre p. 127
 La Casa del Libro p. 113
 La Latina p. 129
 Librería Antonio Machado p. 113
 Museo Cerralbo p. 21
 Museo de Ciencias Naturales p. 76
 Museo Lázaro Galdiano p. 21
 Museo Reina Sofía p. 57
 Museo Sorolla p. 21
 Museo Thyssen-Bornemisza
 p. 57 y 127
 Teatro Alcázar p. 129
 Teatro Calderón p. 135
 Teatro Coliseum p. 128
 Teatro de la Abadía p. 128
 Teatro Luchana p. 129
 Teatros del Canal p. 128
 Veta Galería p. 57

OCIO Y DEPORTES

Circuito del Jarama p. 132
 Hipódromo de la Zarzuela p. 132
 La Riviera p. 121
 Luciolé p. 89
 Madrid On Ice estadio
 Metropolitano p. 10
 Movistar Arena p. 120 y 121
 Nossa Cerámicas p. 88
 Palacio de Cibeles p. 10
 Polavé p. 89
 Quiz Room p. 119
 Vistalegre p. 121



{ GUÍA DE RESTAURANTES }

*Las mejores recomendaciones
seleccionadas por nuestros expertos*

LOS + TOP

→ DIVERXO (3*)

PADRE DAMIÁN, 23
diverxo.com

→ DESDE 1911 (1*)

VIVERO, 3

desde1911.es

→ COQUE (2*)

MARQUÉS DEL RISCAL, 11
restauranteocoque.com

→ SADDLE (1*)

AMADOR DE LOS RÍOS, 6
saddle-madrid.com

→ SMOKED ROOM (2*)

PASEO DE LA CASTELLANA, 57
grupodanigarcia.com

COCINA DE AUTOR

→ VELASCO ABELLÀ (1*)

VÍCTOR ANDRÉS BELAUNDE, 25
velascoabellà.com

→ OSA (1*)

RIBERA DEL MANZANARES, 123
osarestaurante.com

→ GOFIO (1*)

CABALLERO DE GRACIA, 20
gofiorestaurant.com

→ DESBORRE

UNIÓN, 8
desborre.es

→ PABÚ (1*)

PANAMÁ, 4
restauranteabu.com

COCINA DE MERCADO

→ SACHA

JUAN HURTADO DE MENDOZA, 11
restaurantesacha.com



ISA, el punto de encuentro más vibrante y sofisticado del Four Seasons Madrid.

→ LA TASQUITA DE ENFRENTE

BALLESTA, 6
latasquitadeenfrente.com

→ LAKASA

DESCUBRIDOR DIEGO ORDÁS, 1
lakasa.es

→ EL QUÉNCO DE PEPA

HENRÍ DURANT, 21
quenco.com

→ TREZE

GENERAL PARDIÑAS, 34
trezerestaurante.com

DE BRASAS

→ CHARRÚA

CONDE DE XIQUENA, 4,
charruamadrid.com

→ LANA

PONZANO, 59
restaurantelana.com

→ PIAITAO

SAGASTA, 30
piaitao.es

→ GRAN ASADOR

LECANDA
LAGASCA, 46
elgranasadorlecanda.com

→ RUBAYAT

JUAN RAMÓN JIMÉNEZ, 37
gruporubayat.com

COCINA FRANCESA

→ LE BISTROMAN ATELIER

AMNISTÍA, 10
lebistroman.es

→ BRASSERIE LAFAYETTE

RECARÉDO, 2
brasserielafrayette.es

→ L'ENTRECOTTE CAFÉ

DE PARIS

CONDE DE ARANDA, 11
cafedeparis-sp.com

→ SAINT GERMAIN WINE BAR

COCHABAMBA, 21
stgermainwinebar.es

→ L'ATELIER ROBUCHON

PASEO DE LA CASTELLANA, 12
jrobuchonespana.es

COCINA MEXICANA

→ BARRACUDA MX

VALENZUELA, 7
barracudamx.es

→ TICUÍ

CEDACEROS, 6
ticui.es

→ TEPIC

AYALA, 14
tepic.es

→ PUNTARENA

ALBERTO AGUILERA, 20
puntarenamadrid.com

→ IZTAC

PLAZA REPÚBLICA DE ECUADOR, 4
iztac.es



Coque, uno de los referentes indiscutibles de la gastronomía madrileña.

← { GUÍA DE RESTAURANTES } →

Nuestro top 5

COCINA ITALIANA

→ **NOI**

RECOLETOS, 6

restaurantenoi.com

→ **DA GIUSEPPINA**

TRAFAJAR, 17

dagiusseppina.com

→ **GIOGIA**

SAN BARTOLOMÉ, 23

esgioia.es

→ **MANIFESTO 13**

HARTZENBUSCH, 12

manifesto13.es

→ **DON GIOVANNI**

PASEO DE LA REINA CRISTINA, 23

dongiovanni.es

COCINA JAPONESA

→ **UGO CHAN**

FÉLIX BOIX, 6

ugochan.com

→ **IKIGAI VELÁZQUEZ**

VELÁZQUEZ, 136

ikigairestaurantes.com

→ **ZUARA SUSHI**

PENSAMIENTO, 28

zuarasushi.com

→ **KAPPO**

BRETÓN DE LOS HERREROS, 54

restaurantekappo.com

→ **UMIKO**

LOS MADRAZO, 6

umiko.es

COCINA CHINA

→ **SOY KITCHEN**

ZURBANO, 59

soykitchen.es

→ **DON LAY**

CASTELLÓ, 117

donlayrestaurante.es

→ **CHINA CROWN**

DON RAMÓN DE LA CRUZ, 6

restaurantechinacrown.com

→ **TSE YANG**

MARQUÉS DE VILLAMAGNA, 1

tseyang.es

→ **BAO LI**

JOVELLANOS, 5

baolirestaurante.com

COCINA PERUANA

→ **LLAMA INN**

CONDE DE XIQUENA, 2



llamainnmadrid.com

→ **RONDA 14**

GENERAL ORÁA, 25

ronda14.com

→ **TRIEPA**

VALLEHERMOSO, 36

tripea.es

→ **PUCARÁ**

PRÍNCIPE DE VERGARA, 200

pucara.es

→ **PISCOMAR**

CARRERA DE SAN FRANCISCO, 15

restaurantepiscomar.com

COCINA VEGETARIANA

→ **ZÍNGARA**

PLAZA DE LAS SALESAS, 8

zingaramadrid.com

→ **MUDRÁ**

RECOLETOS, 13

mudramadrid.com

→ **SUPERCHULO**

FUENCARRAL, 74

superchulorestaurante.com

→ **PIZZI & DIXIE**

SAN VICENTE FERRER, 16

pizzidixie.com

→ **AVOCADO LOVE**

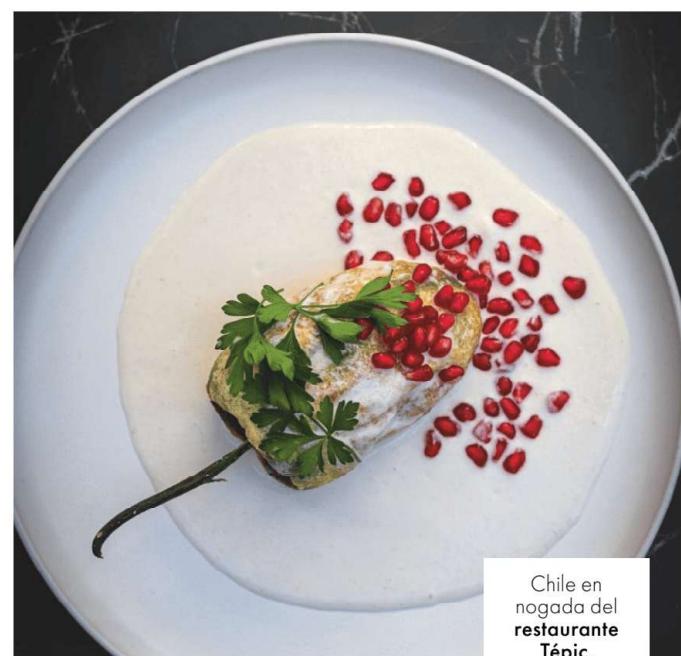
ESPÍRITU SANTO, 15

avocadolove.es

CON ESPECTÁCULO

→ **EL CORRAL DE LA MORERÍA**

MORERÍA, 17



corraldelamoreria.com

→ **PABLO**

PAZA PABLO RUIZ PICASSO, 1

grupocarbon.es

→ **SVALAJE BLESS HOTEL**

VELÁZQUEZ, 62

madridvelazquez.slvj.es

→ **JIMMY'S**

MARÍA DE MOLINA, 39

jimmysclub.es

→ **NÓMADA**

SERRANO, 41

nomadamadrid.es

CON BARRA OMAKASE

→ **QUINTOELEMENTO**

ATOCHA, 125, 7º

quintoelementorestaurante.com

→ **SEN OMAKASE (1*)**

SANTA MARÍA

MAGDALENA, 14

senomakase.com

→ **TORA**

PADILLA, 5

toraexperience.com

→ **SANTOKU**

LOPE DE RUEDA, 6

san-toku.es

→ **EBISU BY KOBOS**

LUCIENTE, 14

ebisubykobos.com

← { GUÍA DE RESTAURANTES } →

Nuestro top 5



TABERNAS CENTENARIAS

→ CASA ALBERTO

HUERTAS, 18

casaalberto.es

→ EL ANCIANO REY

DE LOS VINOS

BAILÉN, 19

elancianoreydelosvinos.es

→ CASA LABRA

TETUÁN, 12

casalabra.com

→ BODEGAS ROSELL

GFNFRAI IACY, 14

bodegasrosell.es

→ TABERNA ANTONIO

SÁNCHEZ

MESÓN DE PAREDES, 13

tabernaantoniosanchez.com

PARA COMER COCIDO

→ LHARDY

CARRERA DE SAN JERÓNIMO, 8

lhardy.com

→ CHAROLÉS RESTAURANTE

FLORIDABLANCA, 24,

SAN LORENZO DE

EL ESCORIAL

charolesrestaurante.com

→ COCINA DE FRENTE

IBIZA, 40

lacocinadefrente.com

→ MALACATÍN

RUDA, 5

malacatin.com

→ LA GRAN TASCA

SANTA ENGRACIA, 161

lagrantasca.com

PARA IR CON NIÑOS

→ FILANDÓN

CARRETERA DE EL PARDO

A FUENCARRAL, KM. 1,9

filandon.es

→ EL TRASGU

CUDILLERO, 2, TORRELODONES

eltrasgurestaurante.com

→ LAS MARGARITAS

AVENIDA DE LA VICTORIA, 29

margaritasmadrid.com

→ LA TABERNA DE TRICICLO

PASEO MARÍA TERESA, 5

latabernadetriciclo.com

→ EL MESÓN DE

FUENCARRAL

CTRA. VÍA DE SERVICIO, KM. 14, 500

mesondefuencarral.com

LA MEJOR TORTILLA

→ TABERNA LA ARDOSA

COLÓN, 13

grupoardosa.es

→ CASA DANI

AYALA, 28

casadani.es

→ RESTAURANTE COLÓSIMO

JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 67

restauranteocolosimo.com

→ TABERNA PEDRAZA

RECOLETO, 4

tabernapedraza.com

→ GRAN CAFÉ SANTANDER

PLAZA DE SANTA BÁRBARA, 4

grancafesantander.com

EL MEJOR TORREZNO

→ TABERNA Y MEDIA

LOPE DE RUEDA, 30

tabernaymedia.com

→ LA RAQUETISTA

DOCTOR CASTELO, 19

laraquetista.com

→ USKAR

ALONSO DEL BARCO, 11

restauranteuskar.com

→ ROOSTIQ

AUGUSTO FIGUEROA, 47

roostiqmadrid.com

→ TREZE

GENERAL PARDIÑAS, 34

trezerestaurante.com

← { GUÍA DE RESTAURANTES } →

Nuestro top 5

LAS MEJORES TAPAS

→ SANTERRA

GENERAL PARDIÑAS, 56

santerra.es

→ EL DOBLE

PONZANO, 58

[@ eldoble.jesus](http://eldoble.jesus)

→ ARZÁBAL

AVENIDA DE MENÉNDEZ

PELAYO, 13

arzabal.com

→ LA CATAPA

MENORCA, 14

tabernalacatapa.eatbu.com

→ RAFA

NARVÁEZ, 68

restauranterafa.es

LAS MEJORES HAMBURGUESAS

→ LEÑA

PASEO DE LA CASTELLANA, 57

grupodanigarciia.com

→ LA BISTROTECA

ESPARTINAS, 7

labistroteca.com

→ JUANCHO'S BBQ

ALONSO CANO, 10

juanchosbbq.com

→ HUNDRED BURGERS

ELOY GONZALO, 12

hundredburgers.com

→ FRANKIE BURGERS

PONZANO, 46

frankieburgers.es

LAS MEJORES PIZZAS

→ ROOSTIQ

AUGUSTO FIGUEROA, 47

roostiqmadrid.com

→ BALDORIA

JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 100

baldoriiamondrid.com

→ GROSSO NAPOLETANO

HERMOSILLA, 85

grossonapoletano.com

→ MANZONI TRATTORIA

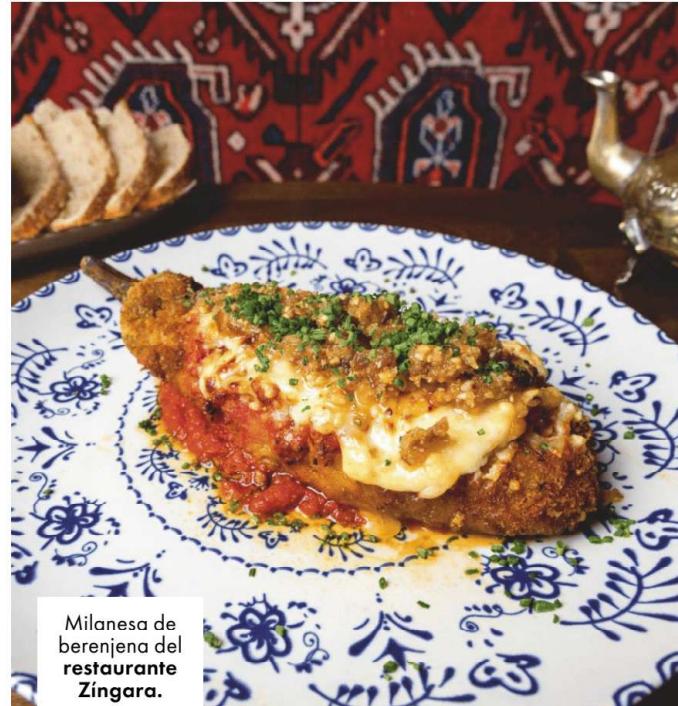
ROSARIO PINO, 6

manzonitrattoria.com

→ FRATELLI FIGURATO

ALONSO CANO, 37

fratellifigurato.es



LOS MEJORES ARROCES

→ SAMM

CARLOS CAAMAÑO, 3

restaurantesamm.com

→ BERLANGA

AVENIDA DE MENÉNDEZ

PELAYO, 41

restauranteberlanga.com

→ EL CALDERO

IIUERTAS, 15

elcaldero.com

→ MAR MÍA

PLAZA DE ISABEL II, 7

marmia.es

→ BALEAR

AVENIDA DE JOSÉ ANTONIO

SAMARANCH, 67,

VALDEBEBAS

restaurantebalear.es

LAS MEJORES CROQUETAS

→ SANTERRA

GENERAL PARDIÑAS, 56

santerra.es

→ BARRA ALTA

LAGASCA, 19

barraaltamadrid.com

LAS MEJORES MILANESAS

→ LA DIEZ

SANTA MARÍA, 4

ladiezmilanesas.es

→ PAROLE

PONZANO, 93

byparole.com

→ MILA & CO

VALLEHERMOSO, 36,

MERCADO DE VALLEHERMOSO

milaco.eatbu.com

→ INSURGENTE

ALONSO CANO, 10,

MERCADO DE CHAMBERÍ

cocinainsurgente.com

→ FISMULER

SAGASTA, 29

fismuler.com

BARES DE VINOS

→ THE LIBRARY

SERRANO, 2

thelibraryboutique.com

→ VINOLOGY

CONDE DE ARANDA, 11

ZURBANO, 13

vinology.es

→ ANGELITA

WINE BAR

REINA, 4

madrid-angelita.es

→ CAÍÑO

IBIZA, 35



Fermentados de Lucía
Grávalos en Desborde.

← { GUÍA DE RESTAURANTES } →

Nuestro top 5

restaurante Caino.com

→ BERRIA WINE BAR

PLAZA DE LA INDEPENDENCIA, 6
berriawinebar.com

COCTELERÍAS

→ SALMÓN GURÚ

ECHEGARAY, 21

salmonguru.es

→ ANGELITA MADRID

REINA, 4

madrid-angelita.es

→ DEVIL'S CUT

LEÓN, 3

devilscutmadrid.com

→ 1862 DRY BAR

PEZ, 27

@1862drybar

→ ISA RTE. &

COCKTAIL BAR

SEVILLA, 3

@isarestaurantandbar

CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD

→ BRACO

SANTA ENGRACIA, 129

bracospecialtycoffee.es

→ PORTE, COFFEE

& CREAM

SANTA ENGRACIA, 39

portecoffeeandcream.com

→ CAFÉ ANGÉLICA

SAN BERNARDO, 24

cafeangelica.es

→ HOLA COFFEE

DOCTOR FOURQUET, 33

hola.coffee

→ DROMME KAFFÉ

HOUSE

JUANA DOÑA, 8

@dromme.kaffe

PARA IR CON TU PERRO

→ EL PERRO Y LA GALLETA

CLAUDIO COELLO, 1

NÚÑEZ DE BALBOA, 76

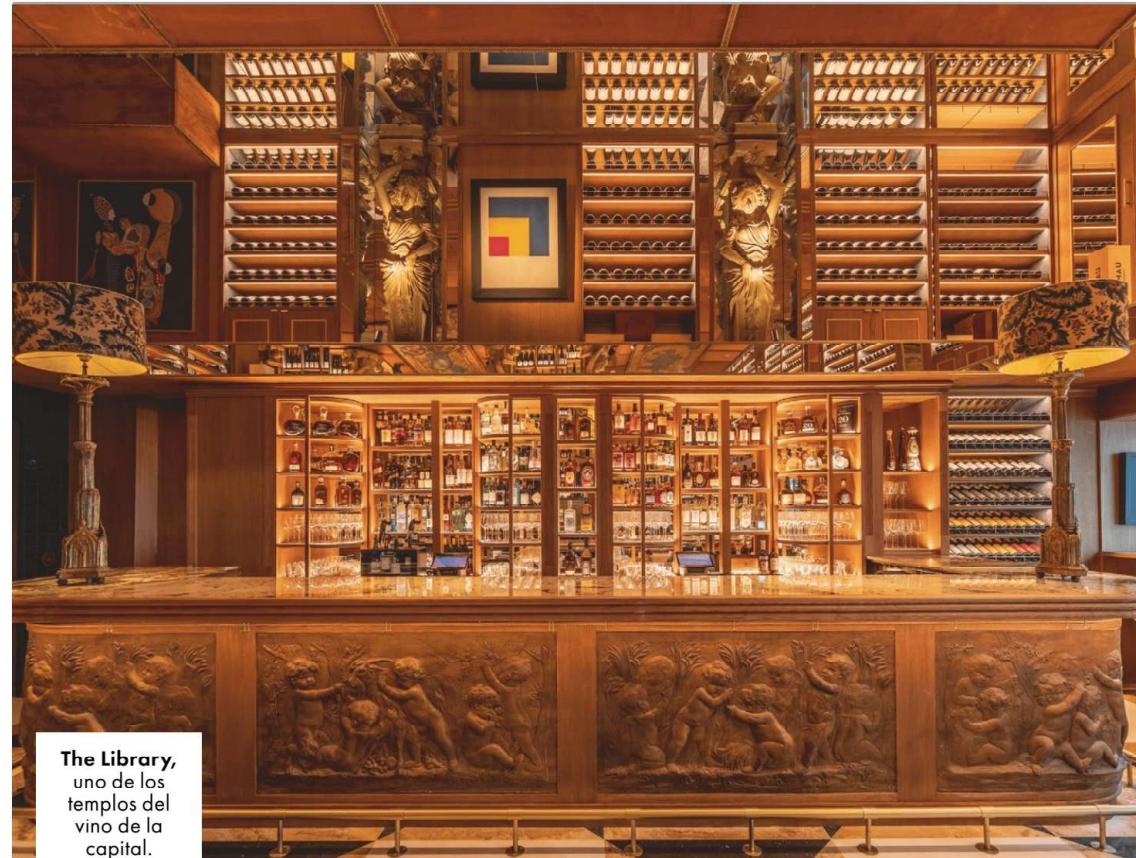
CORREDERA BAJA DE SAN

PABLO, 31; CASTELLÓ, 12

elperroylagalleta.com

→ LAS BRASAS DE

CASTELLANA



ROSEWOOD VILLA MAGNA.

PASEO DE LA CASTELLANA, 22.

rosewoodhotels.com

→ SR. ITO

PELAYO, 60

srito.es

→ ART & SUSHI MADRID

CARRANZA, 9

artandsushi.madrid

→ OVEJA NEGRA

BUENAVISTA, 42

ovejanegravegana.com

EL MEJOR BRUNCH

→ SUPERCHULO

GRAN VÍA, 55

superchulorestaurante.com

→ MAMÁ CHICÓ

CDRA. BAJA DE SAN PABLO, 10

MARÍA DE LAS MERCEDES, 120

mamachico.com

→ BENDITA LOCURA COFFEE & DREAMS

PRÍNCIPE DE VERGARA, 73

benditalocuracoffee.com

→ ORYEN COFFEE & BRUNCH

ALCALÁ, 107

cafeoryen.com

→ BRUNCH & CAKE

DON RAMÓN DE LA CRUZ, 58

brunchandcake.com

OYSTER BARS

→ EL PUERTITO

GRL. MARTÍNEZ CAMPOS, 42

elpuertito.es

→ OSTRAS PEDRÍN

CARDENAI CISNROS, 39

ostraspedrin.es

→ LUZI BOMBÓN

PASEO DE LA CASTELLANA, 35

grupotragaluz.com

→ OSTRAS SORLUT

PLAZA DE SAN MIGUEL, S/N,

MERCADO SAN MIGUEL

ostrasdorlut.com

→ OH DÉLICE BISTROT

OSTRERÍA

AYALA, 28,

MERCADO DE LA PAZ

@hodelicebistrot

EL MEJOR DESAYUNO

→ CAFÉ COMERCIAL

GLORIETA DE BILBAO, 7

cafecomercialmadrid.com

→ TRABABUCHES

JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 40

grupodanigarcia.com

→ CAFÉ DEL ART

PIAZA DE CASCORRO, 9

cafadelart.com

→ HANSO CAFÉ

CORREDERA BAJA DE SAN

PLABLO, 51

COSTANILLA LOS ÁNGELES, 7

hansocafe.es

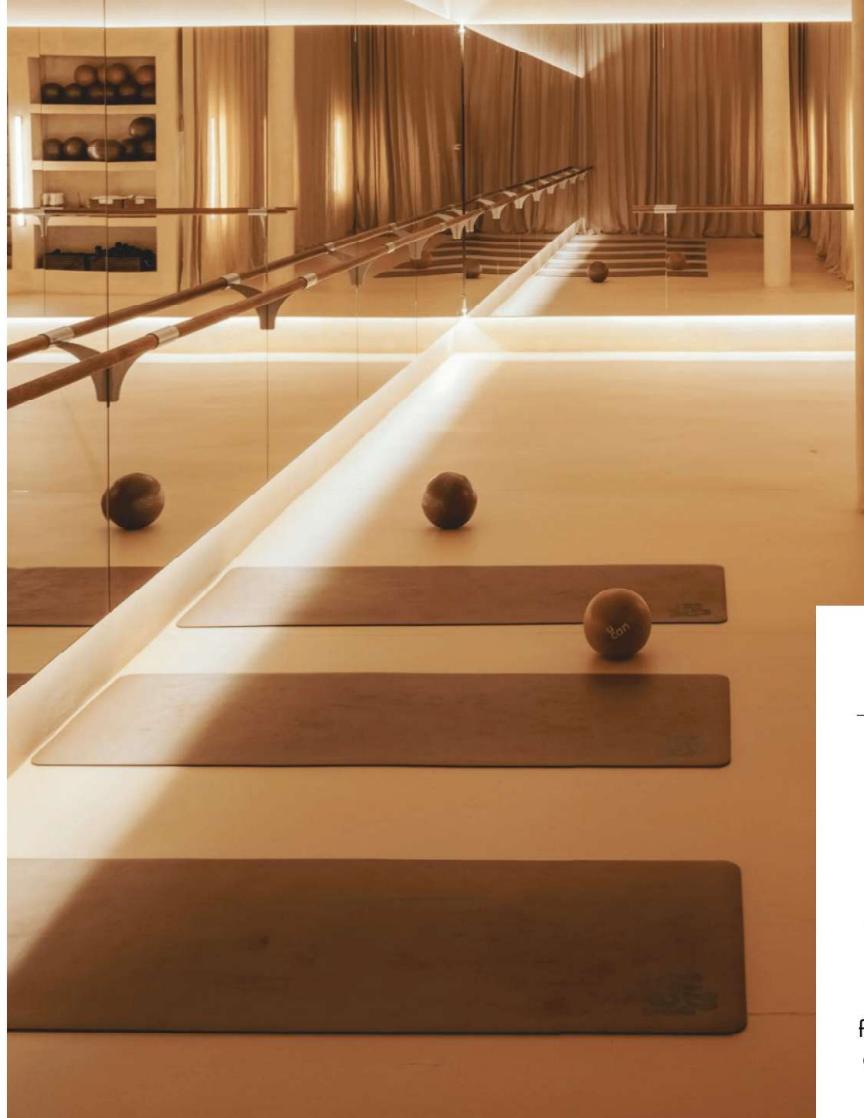
→ CASA NEUTRALE COFFEE

REGUEROS, 13

casaneutrale.com

Y ADEMÁS...

Por si te has quedado con ganas de más, aún quedan descubrimientos que merecen la pena. Por eso, aquí tienes una selección extra de planes y direcciones que no te puedes perder.



LEAN STUDIO

Mucho más que un centro de entrenamiento: es una comunidad seleccionada donde el movimiento consciente, la intimidad y la estética cálida se convierten en un verdadero lujo. Sus clases –impartidas por bailarinas, ex bailarinas y profesionales del pilates– destacan por la técnica, la precisión y una atención cercana que huye del trato impersonal. **Aquí no se busca la cantidad, sino la calidad:** pertenecer a Lean significa formar parte de un espacio cuidado al detalle, con filosofía propia y un ambiente sereno que invita a entrenar desde el bienestar.

Mejía Lequerica, 13.



PERODRI

La Colección Venus de Perodri es una declaración de elegancia que **celebra la feminidad con un lenguaje propio**. Sus piezas –sortijas, gargantillas, pendientes y pulseras– destacan por un pavé minucioso, diamantes rigurosamente seleccionados y un diseño que juega con lo orgánico y lo atemporal. Venus es artesanía, simbolismo y una sofisticación que confirma el excepcional legado joyero de la casa. **Serrano, 17.**

SOPHIE D'AGON

La firma parisina aterriza en Madrid con una **boutique** que respira luz, artesanía y sensibilidad cromática. Sus joyas, **elaboradas con oro reciclado y piedras preciosas**, celebran la feminidad desde un enfoque ético y contemporáneo. Un espacio íntimo y elegante que confirma a **Galería Canalejas** como templo del lujo actual. **Plaza de Canalejas 1, 1^ª planta.**

OLIVERAS HAIR SPA

Oliveras es un oasis capilar que transforma el cuidado del cabello en un ritual marino. Diagnósticos con microcámara, tratamientos con algas y coloración en aceite elevan la **experiencia a un nivel sensorial y técnico único**. Calma, precisión y personalización definen este salón pionero en Madrid. **Almirante, 28.**



SECOND CHANCE

Second Chance es uno de esos espacios que conquistan por su enfoque consciente y su estética cuidada. Especializado en **moda sostenible y piezas rescatadas con nueva vida**, reúne una selección de prendas, accesorios y tesoros únicos. Un lugar donde la creatividad y el respeto por los materiales se encuentran para demostrar que el estilo también puede ser circular. **General Álvarez de Castro, 12.**



KILDA FOOD

Kilda transforma el concepto de **pizza saludable con sus bases de pollo y huevo**, una propuesta alta en proteína, baja en carbohidratos y llena de sabor. Sus recetas –inspiradas en rincones de Australia– combinan técnica culinaria, ingredientes cuidados y una estética vibrante. Ideal para quienes buscan comer rico sin renunciar al equilibrio. **Maudes, 43.**

THE BRIGHT CLUB

The Bright Club abre una nueva era en la alta joyería: **diamantes de laboratorio** de calidad excepcional, diseños impecables y precios mucho más accesibles. Su *showroom* en pleno centro ofrece asesoramiento experto y piezas personalizables, democratizando el lujo sin renunciar a la excelencia. **Arenal, 7.**

LA CROIXÉ MADRID

La Croixé se posiciona como el lugar ideal para quienes buscan un vestido de invitada o de fiesta con alma mediterránea y producción **made in Spain** de alta calidad. Sus colecciones ofrecen diseños impactantes, cortes favorecedores y tejidos **premium** que encajan a la perfección con bodas, graduaciones o eventos especiales. **Jorge Juan, 67.**



ESCAPADA

Un día de primavera en Alcalá de Henares

En primavera pueden ocurrir muchas cosas extraordinarias en esta ciudad Patrimonio de la Humanidad, a 30 minutos de Madrid. En mayo, podremos viajar al pasado gracias al gran evento de recreación histórica *Complutum Renacida*.

LAS MEJORES BURGERS

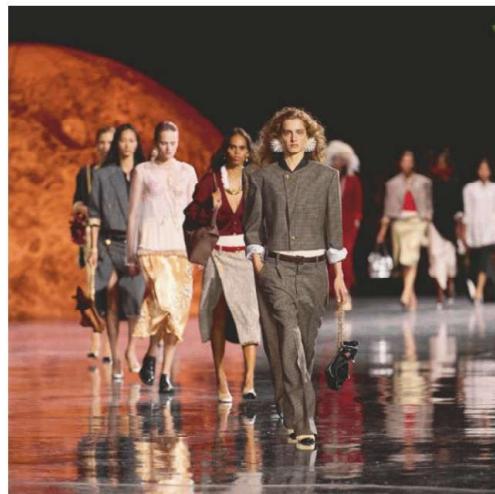
La guía definitiva

Hay cientos de lugares donde disfrutar de una buena hamburguesa, pero te descubrimos los mejores. Con motivo del Día Mundial de la Hamburguesa, que se celebra el 28 de mayo, nos sumamos al homenaje en estos locales que triunfan.

iH!MADRID

ESPECIAL PRIMAVERA

LA GUÍA MÁS EXCLUSIVA DE LA CIUDAD TE ESPERA CON LOS PLANES MÁS COOL PARA MARZO, ABRIL Y MAYO



MERCADO DE VENTAS

Primer mercado 'fitness' saludable

El de Ventas es mucho más que un mercado: es un espacio que combina deporte, alimentación saludable y zona de experiencias, pensado para que cada visita te deje con ganas de volver.

MODA

Tendencias de primavera

Las tiendas empiezan a recibir las novedades para los próximos meses y las prendas que la pasarela anticipa para la nueva estación. Aquí sabrás dónde encontrarlas en versiones innovadoras que siempre saben a tradición.

Navidad en la GRAN VÍA



1. Plaza de España
2. La Gran Bola
3. Pista de Hielo La Navideña
4. Hotel Riu
5. Edificio Coliseum
6. Museo del Jamón
7. Hotel Emperador
8. Edificio Rialto
9. Edificio Capitol
10. Plaza de Callao
11. Edificio Telefónica
12. Casino
13. Museo Chicote
14. Edificio Crassy
15. Edificio Metrópolis

ALTA JOYERÍA
CON HISTORIA

PERODRI