ELLE gourmet

OTOÑO 2018. Nº 18. 3 € (SPAIN)
CANARIAS 3,15 €

LOS COTSWOLDS
EL REFUGIO FOODIE VIP

LOS GEMELOS TORRES
DÚO DE ESTRELLAS

GUISOS, ASADOS, POSTRES
62 *Recetas* PARA DEVORAR EL OTOÑO

Sofía de Habsburgo
CICERONE DELUXE EN ROMA

LO MÁS HOT
BARRIOS DELI
RESTAURANTES TOP
NEWS EN CLAVE GASTRO

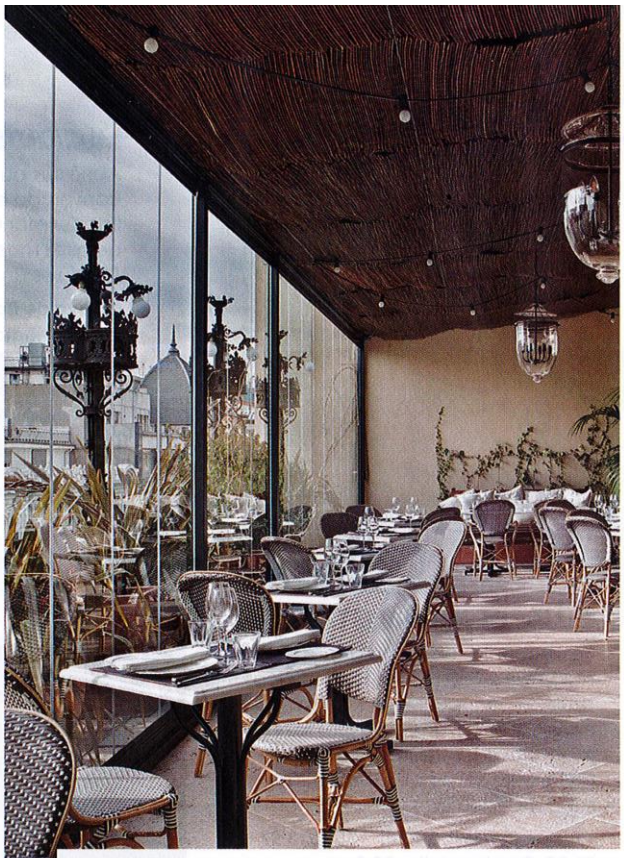
CAERÁS EN LA TENTACIÓN
Manzanas con un *twist*

8 413042 680697 00018

GRAN HOTEL INGLÉS

Este clásico madrileño recupera el brillo de antaño, reconvertido en hotel *boutique* de lujo. Abrió sus puertas por primera vez en 1886 y fue pionero porque no había otro con restaurante. En esta ocasión la gastronomía vuelve a jugar un papel clave: su carta es realmente ecléctica y, en función del momento del día, encontrarás distintos estilos de cocina.

Echegaray, 8, Madrid, tel. 913 60 00 01.
Precio medio: 35 €.



ÁTICO

Si quieres conocer la versión más natural del prestigioso cocinero Ramón Freixa, tienes que subir a la sexta planta de The Principal Madrid Hotel. Allí el chef sirve un menú *prêt-à-porter* para el día a día, con propuestas como el *Lomo de salmón inspiración nórdica*. La magia la ponen las sensacionales vistas de la Gran Vía.

Marqués de Valdeiglesias, 1, Madrid, tel. 915 32 94 96.
Precio medio: 50 €.

XAVIER PELLICER

El rey de la alta cocina *healthy* ha emprendido una sabrosa aventura con la apertura de su propio local. Descubre las propuestas que tiene el barcelonés en su carta, centrada en la biodinámica y con productos ecológicos y de proximidad. En esta nueva etapa se ha atrevido con las brasas, el *wok* y las especias. El resultado es irrepetible.

Provença, 310, Barcelona, tel. 935 25 90 02.
Precio medio: 35 €.

FOTOS: DIEGO PUERTA / JUAN DELGADO / XIMENA GARRIGUES Y SERGIO MOYA / D.R.