

Guía del Socio

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

V 25 • J 31 de enero 2019 • Nº 2.250

EXPLOSIÓN CULINARIA

El Gastrofestival llena Madrid de sabor

"EL BLUES DE BEALE STREET"

El nuevo drama racial de Barry Jenkins tras el Oscar por "Moonlight"

"TORUK"

Cirque du Soleil se inspira en "Avatar"

Ejemplar de venta conjunta con EL PAÍS

DE LOS CREADORES DE **LA CASA DE PAPEL**
ÁLEX PINA Y ESTHER MARTÍNEZ LOBATO

¿ERES
ESCLAVO
DE TUS
SECRETOS?

EL EMBARCADERO

UNA SERIE ORIGINAL DE MOVISTAR+



Patrocinador del
Equipo Olímpico Español

YA DISPONIBLE
TEMPORADA COMPLETA
SOLO EN MOVISTAR



pressreader

PERIODICO ANDALUZ
PressReader.com
04 278 4000
APPLICABLE LAW

Comer y beber

Planes para foodies

COMER MEDEA

Los punkis del barrio



Medea estrena local, más amplio y polivalente.

En apenas dos años, Medea se ha hecho un hueco entre las mejores direcciones gastronómicas de la ciudad y ha convencido a los paladares de las guías *Michelin*, *Repsol* y *Metrópoli*. Para inaugurar su reciente traslado a un local más grande y polivalente en Chamberí, el restaurante de Luis Ángel Pérez y Borja Rivero aumenta su oferta con una experiencia gastronómica en formato menú ejecutivo

que se ofrece solo a mediodía y cambia cada semana, manteniendo su espíritu canalla y sin reglas en platos atrevidos donde el producto de calidad se combina de forma ingeniosa con sabores mediterráneos, asiáticos y latinoamericanos. **L.AURA S. LARA**

MEDEA.

NICASIO GALLEG0, 14 (BILBAO).
T. 91 081 97 71 • CIERRA D Y L.
PRECIO MENÚ EJECUTIVO MEDIODÍAS, 30 €.

CENAR LOBO 8

Un tabanco gourmet



Instalado en el interior del Gran Hotel Inglés, el primer hotel de lujo de Madrid, inaugurado en 1886, que reabrió sus puertas este año bajo el sello de calidad

de Leading Hotels of the World, Lobo 8 es un restaurante con alma de tabanco y una carta pensada para compartir que bebe de las despensas madrileña y andaluza. Willy Moya lidera esta casa de comidas gastronómica con querencia por el producto fresco elaborado al momento, el fuera de carta y los sabores de siempre. **L. S. L.**

LOBO 8.

ECHEGARAY, 8 (SEVILLA).
T. 91 360 00 01 • NO CIERRA.
PRECIO MEDIO, 40 €.

TARDEO

BOWL BAR



Unas croquetas de impensable formato.

La vida en un bol

Uno de los últimos en llegar a la capital es el revolucionario concepto de comer todo en bol de Luis Muñoz de Luna, Mario Scheffer y Gon Hierro. En Bowl Bar todo, absolutamente todo, se come en un plato hondo, hasta las croquetas. Servidas con su ingrediente principal en el fondo (puchero, *txangurro* con alioli verde, coliflor con crema de queso), la bechamel encima y cubiertas de una mezcla de panes tostados que las hacen crujientes y deliciosas, para comerlas necesitamos usar la cuchara. ¿Quién dijo que no se podía tomar una tortilla de patatas en bol? ¿Y el *smoothie*? En el restaurante de estos tres jóvenes aunque expertos hosteleros no hay nada imposible. **L. S. L.**



La decoración se suma la originalidad.

BOWL BAR.

QUINTANA, 28 (VENTURA RODRÍGUEZ).
T. 91 502 36 25 • CIERRA L Y D NOCHE • 25 €.