

JULIO 2011

4,20 € (ONLY SPAIN)

marie-claire

www.marie-claire.es

**ESTILO SHAKIRA
vs. RED CARPET**

**TU LOOK
SEGUN
TU SILUETA**

**CUERPO
DE PLAYA
SPRINT
CON FINAL
FELIZ**

**hot
sport**

JORGE LORENZO
JAIME ALGUERSUARI
FONSI NIETO
JOSÉ BONO JR.

PRECOLECCIONES
**LO MEJOR
DE LO NUEVO**

**FAMILIASTRAS
COMO CONVIVIR
CON TUS HIJOS
+ SUS HIJOS
+ VUESTROS HIJOS**

**summer
PARTY**

**UN BAÑO
DE GLAMOUR**

**VIAJE A
LOS HAMPTONS
+
LOS HOTELES
MÁS REFRESCANTES
DEL MUNDO**



GOURMET **mc**

1

COCINAS MUY FRESCAS

ES TIEMPO DE **VERANO**: PICAR SUSTITUYE A LAS COMIDAS Y MEJOR HACERLO EN LA COSTA O EN TERRAZAS URBANAS.

Por A. Castro

Cuando llega el verano no podemos pensar más que en huir de la ciudad y disfrutar del campo y la playa. Uno de los destinos históricos, hoy no tan explotados, es Cantabria. Sin tener que llegar a Santander y su Sardinero, pernoctamos en La Casona de San Pantaleón de Aras (www.ruralka.com), donde además se disfruta de desayunos caseiros, un spa de mediodía y un chillout nocturno frente a su enorme jardín. Santander ofrece gastronomía tradicional (rabas, mejillones y merluza frita, por ejemplo) pero reelaborada, como se comprueba en La Casona del Judío, nuestro nuevo bar de tapas-terrazza favorita para este verano. Sin embargo, las novedades no acaban allí: otra ciudad costera, Barcelona, reestrena espacios renovados y cartas frescas como sus pescados. Y si eres de interior, pero no capitalino, acude a Madrid: tan solitaria en verano que ir de compras o a comer resulta hasta refrescante. ■



GASTROTECA AVANZADA

La Moderna, pequeña vinoteca en Tenerife (Juan de Vera, 2; La Laguna), justifica su nombre uniendo vinos del país (loados por Shakespeare), especias de la tierra y vinilos de todos los géneros. A cada vino, su música... y algo de queso canario para acompañar.



3



5



4



1. Tragaluz (Barcelona)

Rosa María Esteve, Tomás Tarruella y su equipo reabren reformado el mítico restaurante que da nombre al grupo hostelero. El espacio cuenta con una barra de ostras (con variedades españolas, francesas e irlandesas), una de ceviches, sushi y parrilla para pinchos a la brasa (kusi-yaki), y una zona de restaurante con toda las comodidades. www.grupotragaluz.com

2. Santa Eulalia Café (Barcelona)

Platos ligeros para comer, un fantástico servicio de té (con especialidades de Mariage Frères) por las tardes y bocados dulces y salados para tomar durante todo el día creados por la chef Sylvia Quintero para el café de la famosa e histórica tienda de moda. www.santaaulalia.com

3. Daps (Barcelona)

Isabel López firma el diseño de este espacio con un horario que va desde el desayuno hasta los gin-tonics de la noche. A mediodía, apetitosas tapas en las que no faltan las anchoas y el jamón. Distendido y divertido. www.angrup.com

4. Cenador de Amós y La Casona del Judío (Cantabria)

El estrella Michelin Jesús Sánchez reabre las puertas de su conocido Cenador con una estética tradicional-moderna que se equipara a su propuesta de carta. En el nuevo La Casona del Judío, en Santander, borda las tapas y la cocina informal en una espectacular construcción india con interior cosy. www.cenadordeamos.com y www.casonadeljudio.es

5. Le Cabrera (Madrid)

El grupo Husa y Prats Fatjó se unen a Le Cabrera para inaugurar sucursal del espacio que tantos éxitos les ha reportado. Más cócteles y más tapas gastro en un espacio que incorpora una espectacular terraza. www.casamerica.es