

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](http://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 (kuiyaki), y una zona de restaurante con toda las comodidades. [www.grupotragaluz.com](http://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](http://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](http://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](http://www.cenadordeamos.com) y [www.casonadeljudio.es](http://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](http://www.casamerica.es)