

# ELLE *Egourmet* ELLE

INVIERNO 2019/20. N.º 23. 3 € (SPAIN)  
CANARIAS 3,15 €

**Mauro  
Colagreco**

CHEF DE MIRAZUR  
EL MEJOR  
RESTAURANTE  
DEL MUNDO

**IDEAS MÁGICAS**  
TEMPLOS GASTRO  
REGALOS DE FÁBULA  
ESCAPADAS DELI

**67** RECETAS  
PARA BRILLAR



**Navidad**  
A RITMO DE SWEET



Los hotspots del momento

# PARAÍSOS DELI

Bajo un techo de palmeras, en los reservados 'top' o en el mismísimo cielo. Aquí se concentran las mesas más deseadas para regalarse un festín estas Navidades.

POR LORETO BLANCO

**VALENCIA**  
**VOLTERETA BALI**

Voltereta Bali es un restaurante de cocina de inspiración asiática, con un ambiente relajado y una decoración moderna y acogedora. El restaurante ofrece una gran variedad de platos, desde platos tradicionales hasta platos modernos, con un toque de creatividad. El restaurante también ofrece un servicio de catering para eventos especiales.

Gran Vía del Marqués del Turia, 20, tel. 962 000 40 07.  
Precio medio: 20 €.



Café del Art



Le Bistroman Atelier

**MADRID**  
**CAFÉ DEL ART**

La hora de la merienda adopta aromas intensos en este nuevo templo para *coffee lovers*. A sus cafés de especialidad, tratados por baristas expertos en directo, los acompañan tostas saladas y bollería casera para que disfrutes de tardes de postán.  
**Plaza de Cascorro, 9, tel. 903 28 02 11. Precio medio: 6 €.**

**MADRID**  
**LE BISTRAMAN ATELIER**

De la autenticidad típica de una tasca francesa y la elegancia de un atelier, nace este proyecto. Inspirado en el concepto de *bistronomique*, sirve recetas clásicas *très chic*, como las *ostras amélie*, un *espárrago magret de pato* y las referencias de *champagne* más *chispeantes*.  
**Amnistía, 10, tel. 911 47 27 13. Precio medio: 60 €.**

**MALLORCA**  
**TANNUR**

Ubicado en el hotel El Llorenç Pare de la Mar, este recién

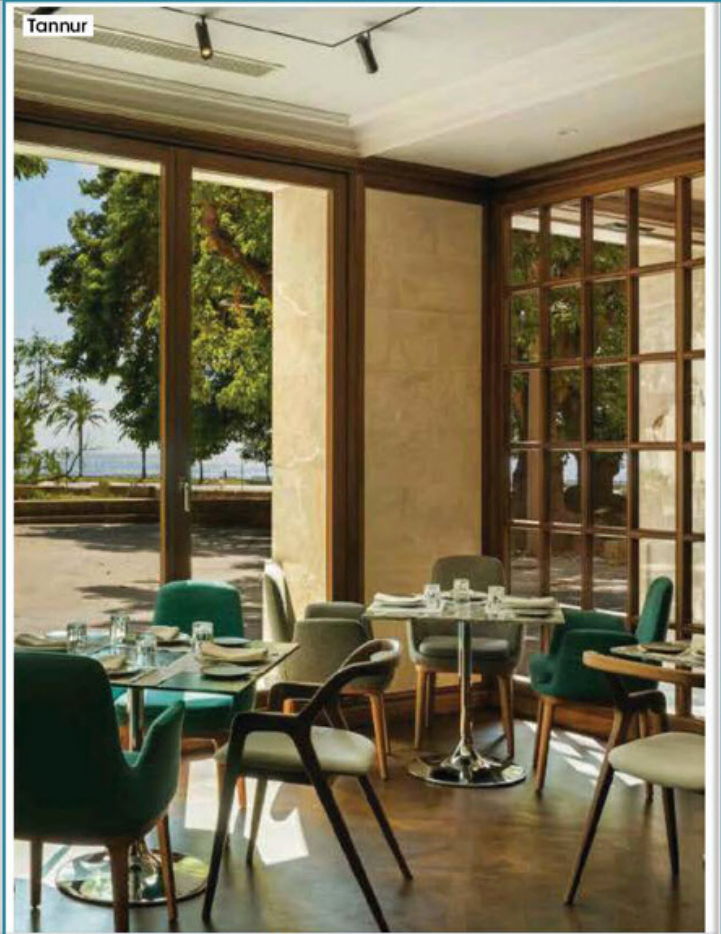
llegado a la isla es el favorito de los adictos a la paella y los entrantes ricos. Prueba el *Arroz de pichón* y sabrás por qué.  
**Plaza de Llorenç Villalonga, 4, Palma, tel. 917 67 77 70. Precio medio: 36 €.**

**CUADRA REAL**  
**RETAMA**

Con la cocina manchega por bandera, Javier Aranda ha creado dos menús para el restaurante de La Caminera Club de Campos. Sus *Tortellitos de pernil* en escabeche valen un viaje exprés (noche incluida).  
**Camino de Altamar, s/n, Torremueva, tel. 926 31 47 33. Menús desde 33 €.**

**MADRID**  
**POPA**

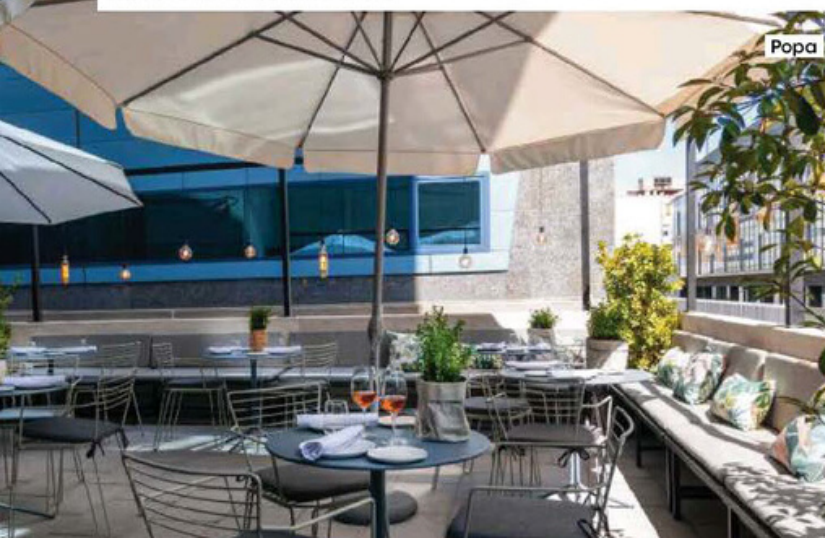
Duque insignia del edificio Prun, propone múltiples paradas por el Mediterráneo y Asia a bordo de platos como la *Costilla ibérica con salsa herbácea coreana*.  
**Santa María Magdalena, 11, tel. 903 43 08 31. Precio medio: 33 €.**



Tannur



Retama



Popa

kvd creative