

RECIÉN SALIDOS DEL HORNO

Los largos días (y noches) de verano invitan a descubrir nuevos restaurantes. Entre los últimos en llegar, la reaparición del chef Diego Guerrero.

TEXTO — CLARA LAGUNA

FOTOS — MIRTA ROJO

Hace mucho que dejó de decirse aquello de que «en verano se paraliza todo»: las ciudades rezuman actividad y el mundo gastronómico no se queda atrás. Revisamos algunas de las aperturas más tentadoras de la temporada.

Alta gastronomía sin corsés

«El cliente quiere estar cada día más cerca de la cocina», asegura Diego Guerrero. Su restaurante Dstage abrió esta semana en el barrio de las Salesas (Madrid) y

llegada del centro Platea: 5.800 metros cuadrados donde saborear de forma informal tapas, guisos, comida mexicana, japonesa, peruana e italiana, y mucho más. Entre sus artífices, Marcos Morán, Paco Roncero, Pepe Solla y el dos estrellas Michelin Ramón Freixa, con su bistró Arriba. La guinda la ponen sus espectáculos inesperados (plateamadrid.com).

El lugar de moda

El nuevo punto de reunión para caras conocidas en la capital ha abierto en el número ocho de la Castellana. En la fórmula detrás de su éxito: una cocina divertida y sin complicaciones (croquetas, burrata con ensalada de judías verdes, gazpacho de melón...) y un diseño de Tomás Alía (ottomadrid.com).

Tapas de primera

De lo más sencillo (huevos estrellados o ensaladilla rusa) a las propuestas más caprichosas (como tiradito de corvina salvaje con salsa de aji amarillo o calamar con *foie*). La carta de la nueva neotaberna Palosanto, en el barrio Gótico de Barcelona, reivindica el tapeo de primera. Los extras: una terraza en la plaza George Orwell y un espacio íntimo para copas (gruposantelmo.com).

Sabor cantábrico

El Avant Garde Gijón viene a completar el concepto de cocina atrevida y desenfadada que instauró en la ciudad el chef Javier Loya hace cinco años. Entre las delicias del nuevo espacio, enfocado a comer con tranquilidad, rape negro rebozado con pan de romesco (avant-garde.es).

En el número 30 de la calle Avinyó, el nuevo Palosanto apuesta por el tapeo de calidad en un local con toques de fábrica en el que se disfrutan diferentes ambientes.

