

# Las terrazas son para el verano

Una nueva generación de cocineros conquista la calle. El buen tiempo propicia las ganas de tomar una copa o cenar al aire libre. Ya sea en la ciudad, el campo o la playa. Por **Álvaro Castro**.

## AMBIENTE CULTURAL

La Azotea del Círculo de Bellas Artes de Madrid tiene por fin una propuesta gastronómica consistente de la mano de Javier Muñoz-Calero, que traslada su Tartán desde el barrio de Salamanca hasta este mirador con las panorámicas más impresionantes de la ciudad. En verano se llamará Tartan Roof y en otoño pasará a denominarse Tartan Lodge. ¿La inspiración? La comida de puestos ambulantes, mercados callejeros o chiringuitos de todo el mundo. El diseño corre a cargo del estudio Cuarto Interior, y la carta de vinos la firma el experto Alberto Fernández Bombín. Está abierto desde el desayuno hasta las copas de la noche. [azoteadelcirculo.com](http://azoteadelcirculo.com)



## CON NOMBRE Y APELLIDOS

Mas de Torrent (Girona). El chef Jordi Garrido siempre ha buscado en la cocina de proximidad, la estacionalidad, el conocimiento y trato personal con los productores de la comarca los pilares de sus menús. En el hotel Mas de Torrent (Girona) se luce con platos que derrochan profundas raíces catalanas y en los que cada remolacha, guisante, lubina o pularda tienen casi nombre y apellidos. Todo se presenta en un entorno único con extensos jardines de vegetación mediterránea perfectamente cuidados.

[www.mastorrent.com](http://www.mastorrent.com)



## SABOR ISLEÑO

Paco Morales firma la carta más gastronómica del hotel Torralbenc, el primero de lujo de Menorca (en el municipio de Alaior). El espacio ocupa una antigua explotación agrícola, de la que conserva el contraste entre el color blanco y la piedra mezclado con un interiorismo contemporáneo, obra del arquitecto Antonio Esteve. La carta se inspira en la tradición renovada a través de los productos de la isla. [www.torralbenc.com](http://www.torralbenc.com)



## Clásicos modernizados

### Vuelta a los básicos

Que el *gin tonic* se está convirtiendo en el combinado del siglo XXI es casi un hecho. Quizá porque se ha versionado de mil maneras diferentes (con pepino, chile, kiwi...), la tendencia actual es la vuelta al origen: ingredientes básicos, pero de calidad. La ginebra Seagram's y la tónica Markham se unen en la Terraza 57 del estadio Santiago Bernabeu (Madrid) para proporcionar una copa de sabores puros. [www.seagramsgin.es](http://www.seagramsgin.es) y [www.markham.es](http://www.markham.es)



## INGREDIENTES PUROS

En Finca Cortesin (Casares, Málaga) no se debe hablar de autor, sino de autores. Andrea Tumbarello se ocupa de su italiano Don Giovanni; Lutz Bösing, de su andaluz El Jardín (este chef alemán lleva 20 años cocinando "en español", en la imagen la terraza de El Jardín), y el último fichaje es Rafael Carrasco, que se ocupa del japonés de autor Kabuki Raw. Kabuki, el tradicional teatro japonés, se traduce aquí en un menú degustación planteado en actos, y *raw* (crudo, en inglés) hace alusión a la pureza de la materia prima.

[www.fincacortesin.com](http://www.fincacortesin.com)