

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

V **25 •** J **31** de **mayo** 2018 • № **2.215** 

## YA ES TIEMPO DE FESTIVALES

El Tomavistas abre el verano musical con casi 40 artistas en dos días

"HAN SOLO"

El origen del héroe espacial más canalla

"PERICLES"

Declan Donnellan vuelve al CDN

Ejemplar de venta conjunta con EL PAÍS





### 7 ISLAS

# La 'paleodieta' como hilo conductor

I creador de modelos gastronómicos Narciso Bermejo (antiguo socio de Macera) se ha incorporado al hotel boutique 7 Islas ubicado entre la Gran Vía y Malasaña para crear un nuevo concepto para su restaurante basado en el producto de proximidad. Junto con Xabier Guitart, proveniente de los fogones de Kabuki y DiverXO, se ha lanzado a innovar en cenas gastronómicas denominadas "Cazador Recolector" en las que tan solo 10 personas podrán disfrutar de alta gastronomía y buena conversación. Producto de proximidad 100 % de la Comunidad de Madrid con la norma de que solo pueda ser cazado o recolectado, que invita a adentrarse en un menú basado en la 'paleodieta' recuperando los comportamientos esenciales del ser humano. Su curiosa propuesta se compone de una serie de aperitivos, a los que les siguen 5 platos salados y 2 platos dulces a sorpresa del comensal. Se completa con un maridaje de macerados y otras bebidas artesanales, MAPI HERMIDA



7 ISLAS.

VALVERDE, 14 (GRAN VIA). T. 91.523 46 88 • NO CIERRA • PRECIO MEDIO, 60 €.

### **OTRAS PROPUESTAS**



### **KABUKOTAJI**

# Japón en Pozuelo

Olas de seda en el techo y música elegida delicadamente le sumergirán en el mundo zen del imperio del sol naciente desde el momento que entre por la puerta. Este japonés, de los más reconocidos en la capital por sus influencias mediterráneas, cuida cada detalle de su oferta gastronómica que incluye makis, sahimis, tempuras, tartares, carnes o sopas de calidad. M. H.

#### KABUTOKAJI.

NAVACERRADA, 1 (POZUELO DE ALARCÓN) • T. 91 805 18 97. CIERRA D NOCHE Y LUNES • PRECIO MEDIO, 45 €.



### YOUNIQUE

## Auténtica raw food

Uno de los hoteles más urbanitas de Madrid, el Only YOU, estrena propuesta healthy en la carta de su restaurante YOUnique, que ya se ha hecho un hueco en el barrio de Chueca. Ejemplo son sus ensaladas de judías verdes, perdiz escabechada o burrata así como las nuevas propuestas del mar. No olvide en su comanda la lubina salvaje en souquet con patata y azafrán. M. H.

### YOUNIQUE - ONLY YOU BOUTIQUE HOTEL.

AUGUSTO FIGUEROA, 49 (CHUECA). T. 91 005 27 46 ◆ NO CIERRA ◆ PRECIO MEDIO, 40 €.