

Guía del Socio

LA SEMANA DE MADRID

www.guiadelocio.com

AL SON DEL ARCOIRIS

El 40º aniversario de las fiestas del Orgullo llena Madrid de música y color

"OCEAN'S 8"

Ahora ellas dan el golpe: Sandra Bullock, Cate Blanchett, Rihanna...

MADCOOL

3 días, 7 escenarios, 121 conciertos

Ejemplar de venta conjunta con EL PAÍS

LUIS CALLEJO

JUANA ACOSTA



Jefe

LAS MEJORES **HOSTIAS** SON LAS QUE NO SE VEN VENIR



6 DE JULIO EN CINES

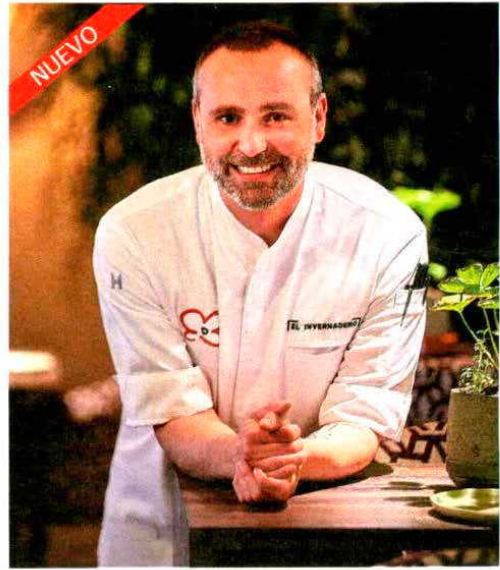


Planes para foodies

EL INVERNADERO

Alta gastronomía verde en la ciudad

Un espacio reducido con tan solo cinco mesas y una capacidad máxima de 20 comensales ha sido el lugar elegido por el chef más 'verde' que tenemos en España, el reconocido Rodrigo de la Calle. Desde Villalba se ha mudado nada menos que a la reconocida calle Ponzano para ubicar su nuevo 'huerto' de frutas y verduras. Así, ofrece el menú Vegetalia con la opción de hacerlo más extenso y de añadir carne, pescado, marisco o quesos. Una experiencia de más de 20 pases que comienza en la barra con una propuesta de *snacks*, incluyendo cerveza de hidromiel o cebolla en texturas. Por la vista y el paladar continúan pasando en mesa raíces, tallos, hojas, flores, frutas o semillas en forma de creativos platos elaborados con remolacha, apionabo, kale o ajo negro. Y así, el cliente cae rendido a los pies del cocinero seducido por una propuesta nunca antes vista de alta gastronomía honesta y delicada, y que cuida con mimo todo lo que la naturaleza nos brinda. **MAPI HERMIDA**



EL INVERNADERO.

PONZANO, 85 (RÍOS ROSAS) • RESERVAS EN SU WEB.
NO CIERRA • PRECIO MEDIO, DESDE 95 €.

OTRAS PROPUESTAS



RUBAIYAT

Listos para el calor

Bajo la vegetación de su terraza llegan nuevos platos en la carta de este restaurante que se adapta a la temporada estival. Ensalada de verano con queso feta y salsa de yogurt, *capellini* con setas salteadas, lomo de bacalao o costilla de cerdo... y para rematar, nuevos dulces como la tartaleta de ganache de chocolate o un rico *açaí* con helado de *paçoca*. **M. H.**

RUBAIYAT.

RAMÓN JIMÉNEZ, 3 (CÚZCO) • T. 91 359 10 00.
NO CIERRA • PRECIO MEDIO, 40 €.



ONLY YOU ATOCHA

Un brunch de altura

El *rooftop* de Sép7ima ofrece los domingos uno de los *brunchs* más completos de nuestra capital. En formato bufé, desde su terraza se puede disfrutar de un sinfín de dulces y salados, además de los grandes clásicos como los huevos benedictinos o una rica mimososa de Moët & Chandon. Destacan unos excelentes embutidos y sus propuestas italianas calientes. **M. H.**

RESTAURANTE SÉP7IMA. ONLY YOU ATOCHA.

PASEO DE LA INFANTA ISABEL, 13 (ATOCHA) • T. 91 409 78 76.
BRUNCH DISPONIBLE DOMINGOS • PRECIO, 39 €.