



# Comer y beber

Planes para foodies

## CENAR SPOONIK

### En casa del chef



Jon Giraldo y Jaime Lieberman.

El proyecto gastronómico que nació bajo la premisa de 'Comer en casa de un chef' llega a Madrid como una experiencia efímera para cuarenta comensales por noche. Spoonik, el restaurante de los cinco sentidos, abre sus puertas en Only You Hotel Atocha durante diez días. Así, entre el 13 y el 24 de marzo, Séptima, el restaurante de la azotea del hotel, acogerá la propuesta con la que el colombiano

Jon Giraldo y el mexicano Jaime Lieberman llevan cinco años revolucionando el mundo de la cocina: la gastronomía gestionada con inteligencia emocional de Spoonik Club, su propio hogar convertido en restaurante clandestino. **L.S.L.**

**SÉPTIMA. ONLY YOU HOTEL ATOCHA.**  
INFANTA ISABEL, 13 (ATOCHA).  
T. 91 409 78 76 • DEL 13 AL 24 MARZO.  
PRECIO EXPERIENCIA, 65 €.

## MERENDAR MAMÁ CAMPO

### Tartas para frioleros



Las tardes de invierno invitan a una buena merienda. Este encantador restaurante, cantina y colmado que se ha hecho fuerte en la bonita plaza de Ola-

vide propone para los días de frío una suculenta oferta gastronómica con diferentes opciones en las que la calidad, el origen ecológico y el equilibrio nutricional están garantizados. Tostadas, bizcochos, bollería eco, molletes, huevos revueltos, café, té, yogur, fruta... Salado o dulce, vegano o celiaco. ¡A merendar! **L.S.L.**

**MAMÁ CAMPO.**  
TRAFALGAR, 22 (QUEVEDO).  
T. 91 447 41 38 • NO CIERRA.  
PRECIO MEDIO, 25 €.

## COMER DINGO



Opciones atractivas para cualquier hora.

### Nuevo punto de encuentro

Cocina cosmopolita con productos de alta calidad, precios para casi todos los bolsillos y la posibilidad de comer a cualquier hora del día. Con esta propuesta Dingo se ha convertido en el nuevo *meeting point* del barrio de Salamanca, y es que ya hacía falta un punto asequible, desenfadado y a la vez atractivo en esta zona. ¿Su oferta? Desayunos, *brunch* diario, aperitivo con cervezas artesanas y copas y cócteles hasta la madrugada. Y también hamburguesas singulares como la Café de París (con la mítica salsa homónima), huevos 'de verdad' como los Benedictine pochados con beicon, carnes de primera calidad al grill, ensaladas *healthy* y hasta platos de cuchara para los más tradicionales. **L.S.L.**



El amplio salón.

**DINGO.**  
VELÁZQUEZ, 47 (SERRANO).  
T. 91 051 05 06 • NO CIERRA • 20 €.