



El verano resiste (unos días)

HOTEL VINCCI MÁLAGA

c/ Pacífico, 44, Málaga

"Cuando llegue la inspiración que me encuentre trabajando". ¡Ay, Picasso, si todos curráramos frente a la playa, nuestras musas lo tendrían más fácil! Para dar el último tirón al verano podríamos proponerles que nos busquen en el Vincci malagueño. Sólo tendrían que abrir las puertas que llevan directo a la playa y nos verían allí, tomando el sol. El hotel, a unos minutos del centro y del museo del famoso artista, combina la modernidad urbana con la vida mediterránea.



Pluma de ibérico, ajo negro, labneh y nabo.

THE GREENHOUSE

c/Bergara, 8

(Pulitzer, Barcelona)

Comer de tu propio huerto. Esa es la idea que tiene el chef Damien Bolger al formular platos estacionales para ofrecer un menú creativo que capture la pureza de los sabores. Fusiones sorprendentes que se vuelven familiares por adquirir el gusto local. Como el plato de brassicas servidas con pomelo, emulsión de mejillones y hierbas aromáticas. Una experiencia que se potencia en un espacio decorado como un auténtico invernadero.



YOUNIQUE

c/Augusto Figueroa, 49, Madrid

Este patio se abre como un oasis a pie de calle en el ajetreado barrio de Chueca. Apetecible para empezar un domingo y recuperar energías después de una larga noche de fiesta. Al más puro estilo Only You, el brunch que se sirve en este restaurante, a cargo del chef Carlos Martí, se caracteriza por el mimo y la variedad. Y si se tiene el gusanillo de la fiesta, la música va *in crescendo* a medida que avanza el día.



RICH ROSÉ

La maison Clicquot la vuelve a liar. En 2015 creó Rich, su primer champán para tomar con hielo. Este verano se une a la familia el Rosé. Su dosage está pensado para resaltar sus aromas con la mezcla del hielo y otro ingrediente: piña, lima, jengibre o té. Fresco, personal y burbujeante. Que quede claro, no es un combinado, pero se sirve en copa de balón.



APONTE 2008

Sensualidad con fragancias intensas que integran notas de frutos rojos y bombón de licor. Así se decanta la cultura e identidad que emana de este Reserva de Toro. Por si fuera poco, ganador de la Gran Medalla de Oro 2007 del Concurso Mundial de Bruselas.



MALQUERIDA

¿Hay alguna cerveza verdaderamente digna de acompañar una comida? Ninguna. Ferrán y Albert Adrià crearon con Damm una cerveza con maíz, naranja y flor de Jamaica que podría echar por tierra la afirmación anterior.