

ESTILO DE VIDA · LIFESTYLE MAGAZINE

SPEND IN

4,50 € · Octubre 2012



www.spend-in.com
00056
947716964613001

La Esencia de lo Esencial



CHIC AND CHEAP

Texto por **ANDRÉS GALISTEO**
<http://chicandcheapmadrid.blogspot.com.es/>

Llega el Otoño y con él los primeros días de frío. Ya desechada la dieta y la depre post vacacional, qué mejor que ingerir algunas calorías en cualquiera de los restaurantes que proponemos este mes. El precio, como siempre, no será un obstáculo para disfrutar de una cocina excelente y del ambiente más *trendy* de la capital.



1. MÉRIMÉE

Refinado y romántico, como el autor francés que le da nombre, Mérimée se ha convertido en el enclave perfecto para degustar, como su propio eslogan indica, *Fancy Food & Cocktails*. Un espacio diseñado muy a la italiana por Tomás Alía para una clientela joven y una cocina mediterránea, sabrosa y ligera. Sus cócteles, clasificados según estados de ánimo, son perfectos para terminar una tarde de compras por Fuencarral.

Calle Fuencarral, 61 (Fuencarral-El Prado)
Precio: 15-20 euros.

2. BRUCCULINO

Nada más lejos del típico restaurante italiano. Este pequeño local, de aire familiar y sin pretensiones, ofrece las mejores recetas de la cocina italoamericana, así que no faltan en su oferta los más sonados *spaghetti and meatballs* de la capital. La decoración de Beatriz San Martín nos transporta a los años 50, época dorada de la comunidad italiana en el neoyorquino barrio de Brooklyn, al que este espacio debe su nombre.

Calle Trafalgar, 17 (Chamberí)
Precio: 15-20 euros.



Foto: Paula Arroyo (ojovivofoto)



4. LA COCINA DE SAN ANTÓN

Las bodegas Osborne han elegido este emblemático restaurante, situado en la azotea del mercado del mismo nombre, para elaborar una carta con sus productos de primerísima calidad. Además de la excelente cocina, 400 metros cuadrados de terraza *lounge* abierta al cielo de la capital y 300 metros cuadrados de espacio interior decorado a la última bajo la supervisión de Juanjo Oliva. Una combinación perfecta a precio asequible.

Calle Augusto Figueroa, 24 (Justicia)
Precio: 20-25 euros.

3. EVBOCA

"Alta cocina en miniatura no siempre significa caro, estirado o elitista". Es la frase que engloba la esencia de Evboca, un local moderno, joven y elegante con unas propuestas gastronómicas tan originales como divertidas. La base de su cocina son pinchos que rebosan creatividad y que están, además, exquisitos. La carta cambia cada cierto tiempo para sorprender al comensal con propuestas como la Ensahelada, el Kasparov o el Paris Hilton.

Calle Pradillo, 4 (Chamartín)
Precio: 15-20 euros.
Menús diarios de 10 a 14 euros.

