

A. DE ANTONIO

La Panza es Primero



Kiyo Ven Paka

J. DE DOMINGO

La «**Restaurant Week**» llega por primera vez a España, con la colaboración de ABC

Alma neoyorquina, paladar español

G. D. M.

Ciudades como Londres, Hamburgo, Washington o Boston ya han saboreado las delicias de la «Restaurant Week», un invento culinario puesto en marcha, como tantas otras cosas, en la cocina nada infernal de la Gran Manzana, y que del 15 al 18 de junio llega por primera vez a España, concretamente a Madrid.

Así, con la colaboración de ABC y que.es, y la puesta en marcha de 11870.com, la «Restaurant Week» madrileña ofrece la ocasión de que cualquier persona pueda cenar con un descuento del 50 por 100 (no incluye postres ni bebidas alcohólicas), en el más de medio centenar de restaurantes de nuestra ciudad. No hay que inscribirse en ningún sitio, simplemente decidir en qué sitio se desea cenar a mitad de precio, reservar y

preparar el estómago para degustar los mejores manjares de los restaurantes incluidos en el listado.

Para todos los gustos

Restaurantes variopintos e interesantes que plantean un menú o tan exótico como el del árabe Al Aman, el marroquí Al-Hoceima, el kurdo Este o Este, el venezolano Alma Llanera o el colombiano Samshe. Aparte, también disfrutaremos de gastronomías más conocidas como la mexicana (Barriga Llena, La Panza es Primero, Tepic), italiana (Basilicco, Ciao Madrid, Pasta Pesto, San Paolo) o, para no reñir con el vecino, fusión de ambas en el Diablito Food and Music de Chueca. La siempre fascinante y especiada cocina india no podía faltar al festín, con propuestas como las de

Bombay Palace (tanto en Lavapiés como en Chueca) y Ganga. Y para quien no quiera arriesgar el paladar, también tendremos restaurantes tradicionales como La Buena, Castelbi, Come Bien, El 26 de Libertad, La Cocina de Lola, Los Zurit, Plato y Placer, Taberna Bocafén... y las entrañables «Casas» de tapeo tradicional (Mateos, Orlando o Perico).

Junio, el mes perfecto

En fin, un total de 56 restaurantes extendidos en casi todos los barrios de Madrid y para todos los bolsillos, desde los 50 € de media de La Beata o el Corral de la Morería a los 10 de El Patio de Carmen. Lo dicho, que estos días va a ser más barato comer en Madrid que ver una película (y, en la mayoría de los casos, más nutritivo). Una idea brillante que, según Roberto

Todos los restaurantes

Al Aman. Árabe. 15 €. Al-Hoceima. Marroquí. 35 €. Alma Llanera. Venezolana. 25 €. Artemisa. Vegetariana. 30 €. La Buena Fe. Mediterránea. 25 €. Barriga Llena. Mexicana. 25 €. Basilicco. Italiano-argentina. 35 €. Bombay Palace. In-

dia. 25 €. Café Bar Kabokla. Brasileña. 15 €. Casas Mateos. Tradicional. 20 €. Orlando. Tradicional. 15 €. Casa Perico. Tradicional. 50 €. Castelbi. Española. 35 €. Ciao Madrid. Italiana. 35 €. Come Bien Restaurant. Española. 40 €. Confusión. Fusión. 35 €. Corral de la Morería. Mediterránea. 50 €. Curry's. India. 15 €.

Diablito. Italo-mexicana. 25 €. El 26 de Libertad. De mercado. 35 €. El Camino Real de Candela. Internacional. 35 €. El Patio de Carmen. Tapas. 10-15 €. Este o Este. Kurda y francesa. 30 €. Fogón del pan de queso. Étnica. 30 €. Ganga. India. 20 €. Integral Artemisa. Vegetariana. 30 €. Kiyo Ven Paka. Tradicional. 30 €. La



SKIEFREDO

Tepic

Leblon

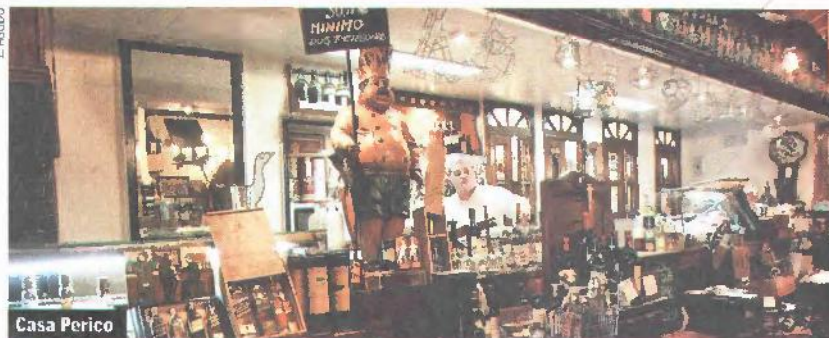
D. G. LÓPEZ

Heredia, consejero delegado de 11870.com, «nos apetecía traer a España desde que supimos de este evento en Nueva York. Además, junio es un mes perfecto para disfrutar la noche en Madrid y en paralelo dar a conocer estos restaurantes antes a nuevos clientes en las noches en que tienen menos afluencia».

Mucha vida

Porque hay que recordar que, en los 16 años de vida de la «Restaurant Week», cientos de restaurantes se han sumado a una iniciativa de periodicidad semestral hasta convertirla en un «acontecimiento planetario», que diría la Pajín. Denver, Montreal, San Francisco, Londres o Bruselas son algunas de las ciudades que se han relamido ante este evento, aparte de, naturalmente, Nueva York, que colapsa sus mejores locales cada vez que llega la semana prometida. Buen, y barato, apetito.

«Restaurant Week». Información: <http://madridrestaurantweek.com> y ABC.es. → Del 15 al 18 de junio.



E. AZUJO

Casa Perico



Alma Llanera



Come Bien

J. GARCÍA

Arrocería 101 arroces. Mediterránea. 45 €. La Beata. De mercado. 10 €. La Cave du Petit. Francesa. 35 €. La Cocina de Lola. Casera. 15 €. La Galia. Fusión. 25 €. La Panza es Primero. Mexicana. 25 €. La Sede. Tradicional y de fusión. 25 €. Lachaska. De mercado. 35 €. Leblon. Internacional. 35 €. Los Montes de Galicia.

Vasco-gallega. 55 €. Los Zuritos. Pinchos. 15 €. Mesón del Cid. Castellana. 50 €. Nonsolocaffé. Italiana. 25 €. Pa Güevos los mios. Casera. 20 €. Pasta Pesto Pizta Pizza. Italiana. 25 €. Plato y placer. Española. 35 €. Restaurante Cornucopia. Creativa. 35 €. Restaurante El Jardín. Mediterránea. 35 €. Restaurante Hylogui.

Casera. 50 €. Restaurante La Cuchara. De mercado. 35 €. Restaurante Momo. Fusión. 35 €. Restaurante O'Choko. Casera. 25 €. Samshel. Colombiana. 20 €. Shi shi. Asiática. 25 €. Taberna Bocatín. Tapas y montaditos. 10 €. Tepic. Cocina mexicana. 25 €. Trattoria San Paolo. Cocina italiana. 40 €.