



En **Oassis** (Barcelona) fomentan la utilización de materiales sostenibles y reciclables, y gestionan los residuos para minimizar el impacto medioambiental.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ESTA PRIMAVERA LLEGAN COCINAS FRESCAS CON INGREDIENTES DE PROCEDENCIAS SELECTAS. PLATOS 'DEL MUNDO' CON ORIGENES CONTROLADOS. por **Álvaro Castro**



OASSIS /Barcelona

Una suerte de "oasis urbano" con cocina *non stop* elaborada con productos saludables y de proximidad. Se sirven copiosas y nutritivas ensaladas XL, pizzas de masa ligera y larga fermentación cocinadas en horno de leña, *burgers* de ternera de ganadería sostenible con patatas fritas "de verdad", postres artesanos, limonadas caseras, zumos naturales y vinos ecológicos. Paseo de Gracia, 24. Tel. 933 174 512.



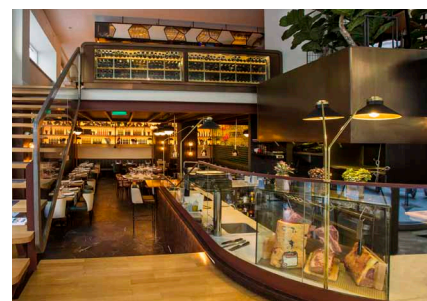
80 NEXT DOOR /Madrid

José Manuel Vidal y su socio Óscar García Torrente, artífices de 80 Grados y 80 Grados Malasaña, tienen en este local su opción más creativa, sofisticada y formal pero sin estridencias. Destacan platos para compartir como el jarrete en rulo con *foie*, el solomillo Wellington con *duxelle* de setas, el lomo de merluza, *meunière* y ñoquis o el tartar de salmón marinado con sorbete de ajoblanco. Pº Tierra de Melide, 4. Tel. 914 27 03 12.



1973 TASTE /Arona (Tenerife)

Diego Schattenhofer realiza una gran propuesta de cocina contemporánea basada en la historia de Tenerife. Un estudio desarrollado con historiadores y antropólogos locales que le han ayudado a recuperar ingredientes y tradiciones, como la loza aborígen o instrumentos guanches, que redondean la experiencia. Hotel Europe Villa Cortés. Av. Rafael Puig Lluvina, 38. Playa de Las Américas. Tel. 922 757 700.



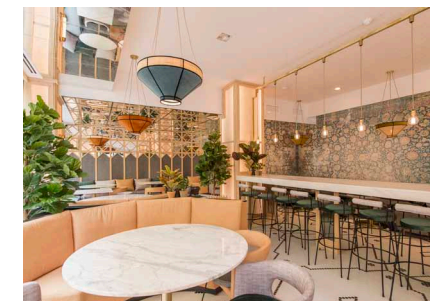
AVEC /Madrid

"Con" en francés pretende que cada plato se maride con un vino en concreto. Su especialidad es la carne con distintos cortes y maduraciones: un T-bone de Simmental alemán, una chuleta de vaca gallega, un lomo de Wagyu japonés tipo A5 con marmoleado 11 y hasta un apartado de hamburguesas *premium*. No faltan entrantes de tapeo, pescados frescos y barra de cócteles. Villanueva, 2. Tel. 914 353 071.



LA QUINTA /Sevilla

Esta brasería se ubica en una casa palacio de principios del XX de tres plantas, cinco comedores privatizables y un patio interior para cenar al aire libre. Un ambiente casero y burgués donde se sirven carnes de raza y productos del mar con un toque de brasas, platos de cuchareo y arroces al carbón. Todo sale de 10 gracias a Gonzalo Villalba (cocinero) y Albert Granados (sala). Pza. Jerónimo de Córdoba, 11. Tel. 954 600 016.



LATERAL /Córdoba

Tras aterrizar en Málaga, el grupo abre su segundo local en Andalucía, donde ofrecen *pintxos* y raciones con alma española. De la mano del estudio de interiorismo de Alejandra Pombo, sorprende su luminosa planta principal y su terraza a pie de calle. Destaca su frente de barra, en verde degradado, de cerámica de barro cocido vidriado. Pronto nueva apertura en Valencia. Avda. Gran Capitán, 29. Tel. 957 896 003.



LA LOCA JUANA /Sevilla

Pegan el salto de Madrid a la capital andaluza con platos de la tierra y una selección de vinos eminentemente españoles a los que incorporan referencias locales. Este "Wine Bar" cuenta con terraza con vistas a la Plaza de la Encarnación y a la imponente estructura Las Setas del alemán Jürgen Mayer. En breve inauguran sucursal en Marbella. Regina, 1. Tel. 622 041 240.



OHANA /Madrid

Han dado una vuelta de tuerca gastronómica al *poke*, a través de una sorprendente fusión de comida asiática y hawaiana y, sobre todo, de sus originales salsas y aliños, que les desmarcan del resto del "mundo *poke*" madrileño. Todo fresco, orgánico y apto para veganos y celíacos. Ojo a su cuidado *packaging* y dirección de arte gráfica. Tienen *take away*. Barbieri, 1. Tel. 911 262 274.



NORA /Barcelona

Inspirado en los primeros años de la década de los 60 y el espíritu de la Dolce Vita, se presenta como un espacio de evasión y disfrute. En la cocina, el chef Llorenç Valls da rienda suelta a la imaginación con ingredientes de temporada y divertidos giros internacionales. Recomendable la visita a su Club y su amplia carta de cócteles. Avda. Diagonal, 593 (interior). Tel. 937 504 531.