

www.nuevo-estilo.es

# Nuevo Estilo

LO MEJOR DE  
Nuevo Estilo  
**DECOR  
ACCION**  
2014

**REFORMA  
CHIC EXPRÉS**  
CAMBIA MUCHO  
TOCANDO POCO

**UN JARDÍN  
EN EL CAMPO**  
FÍJATE EN EL  
PAISAJE Y ¡ACIERTA!

*HOTEL  
QUERIDO*

¡AQUÍ SÍ HAY RELAX!  
CON IDEAS BRILLANTES  
DE INTERIORISMO Y DISEÑO

DECO DE  
**VERANO**

CASAS DONDE SE CREAN  
SENSACIONES

NÚM. 437 AGOSTO .2014 2,95 € (CANARIAS 3,10 €)

0 0 4 3 7



8 413042873501



# los placeres de DECOMER

Tres microrrestaurantes y dos gastrobares efímeros protagonizaron el cóctel de interiorismo y gastronomía que saboreamos en el espacio DecoMer, en el edificio y el patio de Medialab-Prado. Una tentadora invitación a reservar mesa en sus locales permanentes.

Realización: Mercedes Ruiz-Mateos y V. Eugenia Cienfuegos. Texto: Beatriz Fabián. Fotos: Rafa Diéguez y Pablo Sarabia

## DRAY MARTINA & MADRID IN LOVE



### SENCILLA SOFISTICACIÓN

Marie Jennings, Diego Lobo, Pagoa Larena y Nacho Rodríguez, de Dray Martina, posan con Juan Luis Medina, de Madrid in Love. Este estudio de interiorismo combinó mostradores de una antigua mercería francesa; lámparas con pantallas de paja marroquíes y otras, de una iglesia danesa, con globos de cristal; una vitrina de coleccionista y taburetes artesanos tunecinos en un *mix* delicioso y evocador. [www.madridinlove.com](http://www.madridinlove.com)



### ► FÍCHALO EN TU AGENDA

DÓNDE: Argensola, 7. Madrid. Teléfono: 910 810 056. [www.draymartina.com](http://www.draymartina.com)

QUÉ: Salmorejo con queso de cabra, pulpo braseado con aguacate, croqueta de cecina, ceviche con palomitas y el helado *Dray Martina* servido en maceta.

UN PLUS: Su decoración, con un singular toque femenino y sofisticado, está ideada para disfrutar a placer del espacio, desde el desayuno a la cena.

PRECIO MEDIO: 20-25 €.



## JUANYTA ME MATA! & ISABEL LÓPEZ VILALTA



### UN ESPACIO CON CONCIENCIA ECO

Juany Reinoso, dueña de Juanyta me mata!, abraza feliz a la artífice del proyecto, la interiorista Isabel López Vilalta. Sobre grandes vinilos de *it-girls*, estanterías –con llamativas botellas de sangría *Lolea*–, un mostrador y mesas comunales, todos realizados en DM teñido y que –como los taburetes de cartón reciclado, de Tiger–, son perfectos para reutilizar en los cáterings que organiza este animado gastrobar. [www.isabellopezvilalta.com](http://www.isabellopezvilalta.com)



### ► FÍCHALO EN TU AGENDA

DÓNDE: Diego de León, 60. Madrid. Teléfonos: 912 192 165 y 696 533 295. [www.juanytamemata.com](http://www.juanytamemata.com)

QUÉ: A los fogones, la colombiana Alejandra Loaiza prepara platos *top* como pulpo a la parrilla, gazpacho de fresa con remolacha, torrija con yema tostada...

UN PLUS: A su cocina *non-stop* en el local, decorado por Nacho García de Vinuesa, se unen el servicio de descorche para que lleves tu propio vino y el cátering.

PRECIO MEDIO: 18 €.



**LOS GALLOS & MARTA DE LA RICA**



**► FÍCHALO EN TU AGENDA**

**DÓNDE:** Callejón de Puigcerdá, 4 B. Madrid. Teléfono: 914 310 647. [www.tabernalosgallos.com](http://www.tabernalosgallos.com)

**QUÉ:** Papas arrugadas, chanquetes con huevo frito de corral de Dehesa El Milagro ([dehesaelmilagro.com](http://dehesaelmilagro.com)) y tartar de atún con guacamango y polvo de aceituna.

**UN PLUS:** Reserva en la terraza de esta recoleta zona peatonal, pide mesa en el comedor del ático o en su acogedora bodega, con aforo para 16 comensales.

**PRECIO MEDIO:** 35 €.

**DE LA GRANJA A LA MESA**

El microespacio creado por la joven interiorista Marta de la Rica derrochó humor y creatividad. Taburetes bajos de hueveras de cartón superpuestas y una estructura de madera con lámparas hechas con cestas de plástico de Ikea e hileras de huevos, como guiño al nombre del restaurante de Pepe Caldas –en la imagen superior, flanqueado por Blanca Entrecanales, de la granja ecológica Dehesa El Milagro, suministradora de Los Gallos, y Marta de la Rica–. [www.martadelarica.es](http://www.martadelarica.es)



**MISS SUSHI & ADRIANA NICOLAU**



**UN FLASH DE ACTITUD POSITIVA**

Adriana Nicolau, autora de la decoración y responsable de Miss Sushi –en la imagen con el chef, Pedro Salas–, trasladó el ambiente de los restaurantes Miss Sushi a esta barra efímera donde degustar cócteles maridados con delicias japonesas. Sobre una moqueta fucsia –el color de la marca–, mesas bajas y altas reflejan su espíritu desenfadado, y las plantas, de Sia, el lado romántico. [www.adriananicolau.es](http://www.adriananicolau.es)



**► FÍCHALO EN TU AGENDA**

**DÓNDE:** Tiene restaurantes en Madrid y Valencia. Tels.: 912 302 892 y 960 614 614. [www.missushi.es](http://www.missushi.es)

**QUÉ:** El plato estrella es el dragón, un rollito de gambas en tempura. Destacan también el tiradito de salmón al Martini blanco con aceite y albahaca, y, de postre, triunfa el *sushi* de Nutella.

**UN PLUS:** Sobre la base de la cocina nipona propone una fusión mediterránea pensada para gente viajera.

**PRECIO MEDIO:** 20 €.



TARTAN ROOF & CUARTO INTERIOR



DE CAMUFLAJE EN LA SELVA

Una propuesta concisa y divertida. Así la resumen la periodista Cristina Lasvignes y el cocinero Javier Muñoz-Calero, de Tartan Roof Azotea del Círculo, y José Manuel Fernández y Ana Cubas, del estudio Cuarto Interior. Del frente recubierto por un jardín vertical, surgía la barra, diseñada en paralelo a una mesa comunal, también metálica, rodeada de taburetes Tolix. Lo cubría todo una malla militar de camuflaje. [www.cuartointerior.com](http://www.cuartointerior.com)

► FÍCHALO EN TU AGENDA

DÓNDE: Marqués de Casa Riera, 2. Madrid.  
Teléfono: 672 557 171. [www.azoteadelcirculo.com](http://www.azoteadelcirculo.com)

QUÉ: Javier Muñoz-Calero propone *pad tai* crujiente, *buns* de panceta lacada, *bo-ssán* de ternera...

UN PLUS: A las soberbias vistas desde la terraza del Círculo de Bellas Artes se une la carta de vinos y espumosos realizada por Alberto Fernández-Bombín, del programa *Para comerte mejor*, de Canal Cocina.

PRECIO MEDIO: 30-35 €.

