



El chef barcelonés, distinguido en la última edición de la Guía METRÓPOLI con su tercera EME, es uno de los más brillantes del país. Con su restaurante **Ramón Freixa Madrid**, en el interior del Hotel Único (Claudio Coello, 67. ☎ 91 781 82 62), ha cautivado al público madrileño y a la crítica especializada. Su cocina es muy personal y en ella revela su carácter innovador, su magistral dominio de la técnica y su pasión por el producto y los sabores mediterráneos. En **Ático** (Marqués de Valdeiglesias, 1. Hotel The Principal, Madrid. ☎ 91 532 94 96), su segunda propuesta culinaria en la capital, se inspira en la tradición gastronómica del país.



ES TORRENT
CALA ES TORRENT
PORROIG,
SANT JOSEP DE SA TALAIA, IBIZA

Es Torrent es única, como también sus pescados y mariscos de altísima calidad. Cada verano es punto de referencia en mis vacaciones, para disfrutar el espectacular *bullit de peix*, pescado en salmorra con arroz abunda, *esparidenyes* o loritos. De postre, *greixonera*. Y para que la experiencia sea memorable, una siesta sobre una hama-ca con la brisa del mar».

«Situado junto al mar, en una preciosa cala, la atmósfera que rodea



ESTIMAR
SANT ANTONI
DELS SOMBRERERS, 3
BARCELONA

«Un verdadero templo del producto que Rafa Zafra maneja con maestría, con leves coccciones y toques de brasa. Los mejores pescados y mariscos llegan de la zona de Rosas a Barcelona y en eso tiene mucho que ver Ana Gotanegra, alma de la casa. No hay que perderse su versión de la gilda (con percebe incluido). En definitiva, un sitio para dejarse *estimar* (querer en catalán). Estoy deseando que abra la sucursal madrileña...».

«Un verdadero templo del producto que Rafa Zafra maneja con maestría, con leves coccciones



GANBARA
SAN JERONIMO, 21
SAN SEBASTIÁN

«Lugar de encuentro de *foodies* y cocineros que acudimos cada año al congreso San Sebastián Gastronomika. El festival culinario se produce tanto en la barra (setas, *pintxos*, croquetas, mini bocatas de jamón...) como en la mesa: mejor déjese aconsejar por Amaia, la anfitriona, sobre las innumerables especialidades de la casa».

«Lugar de encuentro de *foodies* y cocineros que acudimos cada año



NOU MANOLÍN
VILLEGAS, 3
ALICANTE

«Es la barra con mayúsculas, la misma que inspiró al maestro Joël Robuchon para crear sus conocidísimos *L'Atelier*, que triunfan por todo el mundo. Toda una despensa de cecinas, latas, mariscos o arroces. Una sabrosa tentación, en un lugar muy cálido y agradable en el que no resulta difícil entablar conversación con los compañeros de al lado».

«Es la barra con mayúsculas, la misma que inspiró al maestro Joël Robuchon



ELKANO
HERRERIETA KALEA, 2.
GUETARIA, GUIPÚZCOA

«A este restaurante van a parar las mejores capturas de la costa cántabra y, allí, para deleite de comensales llegados de todo el mundo, se preparan a la parrilla. En sala, Aitor Arregi desarrolla con mimo la liturgia del *Estudio del rodaballo*, con su rico pilpil, y separando y explicando con didáctica maestría todas las partes de este pescado. Imposible renunciar a la torrija de postre».

«A este restaurante van a parar las mejores capturas de la



CASA DANI
AYALA, 28 (MERCADO DE LA PAZ)
MADRID

«La mejor tortilla de España y, por lo tanto, del mundo. Está elaborada con pasión y mucho trabajo (por la cantidad de tortillas que salen a diario) por Lola. Los sábados es fácil encontrarme en este puesto, desayunando un pincho de tortilla con zumo de naranja».

«La mejor tortilla de España y, por lo tanto, del mundo.

