

WOMAN

madame
FIGARO



Nº 289 octubre 2016
3,95 € Canarias 4,10 €
woman.es

EN PORTADA
Marloes Horst

12 LOOKS
PARA UNA
VUELTA AL
TRABAJO
CON ÉXITO

..
LOS 45
MEJORES
ABRIGOS Y
+ COMPRAS EN...

EL NÚMERO DE LA

MO Da

4 MUJERES CON CLASE
PAULA ECHEVARRÍA & MARTA HAZAS
MARGOT ROBBIE
KEIRA KNIGHTLEY

RESPUESTAS A T
DILEMAS DE
BELLEZA

¿La manicura
permanente
debilita las uñas?

¿Qué implica
un
peeling profundo?

¿Hacerse las mechas
en casa es
deporte de riesgo?



8 420565 038003 002



Restaurante Perrachica.



Restaurante Frida.



Restaurante Marieta.

EMPRESARIOS FOODIES

ESTOS **GRUPOS DE RESTAURACIÓN** MARCAN TENDENCIA CON SUS LOCALES, QUE SIEMPRE ESTÁN A REVENTAR. RESERVA MESA.

POR ISABEL LOSCERTALES



Larrumba JÓVENES NSPIRADOS

Carlos Saiz, Fernando Nicolás y Chiqui Calleja (en este orden en la foto) son algunos de los socios de este grupo de emprendedores, amigos y cachorros de la élite madrileña. Todos sus restaurantes, en la capital, parecen tocados por una varita mágica y triunfan desde el primer día: empezaron con Pipa&co en 2013 y le siguieron Marieta, Juanita Cruz, Frida y Perrachica. Su reciente Habanera promete y acaban de hacerse con el traspaso de Dray Martina.



La barra del Perrachica.



NOVÍSIMO Y TRENDY

El último restaurante de Larrumba, Habanera (Madrid), eleva la calidad en una carta que fusiona el Caribe y el Mediterráneo con toques internacionales. Su interiorismo colonial, inspirado en la vieja Habana, es espectacular. Otro imán —como todos los locales de Larrumba— para gente guapa.



Casa Mono (Madrid).

Alberto Pérez Hernanz, uno de los socios del Grupo Martinete.



EL SECRETO

Interiorismos acogedores, modernos y cosmopolitas, cocina non-stop y cartas eclécticas con un ticket medio de 30 € es su fórmula de éxito. El bueno, bonito, barato de toda la vida, vaya.



Casa Lobo (Madrid).

Grupo Martinete COSMOPOLITAS

Alberto Pérez Hernanz, Juan Luis Gómez Pardo y Alfredo Díez-Hochleitner son los creadores de los restaurantes Martinete, Casa Mono, Casa Lobo, Ateneo y, su reciente apertura, El Pelicano, todos en la capital. Su objetivo: ofrecer espacios donde los clientes se sientan mimados, cómodos y especiales, con interiorismos cuidadísimos a cargo del interiorista y amigo Lázaro Rosa-Violán.



LO ÚLTIMO

En el restaurante Bellavista del Jardín del Norte (foto arriba), los Iglesias se han asociado con el futbolista Messi y sus hermanos. El concepto: mil metros cuadrados que evocan a un pueblo, con los hits gastronómicos de los locales de los Iglesias. Pronto se inaugurará Enigma (foto abajo), el proyecto de los hermanos Iglesias y Adrià que promete ser rompedor. Ambos están en Barcelona.



Cóctel de manzana, en Tickets.



De izda. a dcha. Borja Iglesias, Ferran Adrià, Albert Adrià, Juan Carlos Iglesias y Pedro Iglesias, durante la inauguración de Tickets, en 2011.

elBarri ALTA GASTRONOMÍA DE BARRIO

Los hermanos Adrià y los hermanos Iglesias están detrás de algunos de los restaurantes más creativos del momento: la imaginativa tappería Tickets, los mexicanos Hoja Santa y Niño Viejo, la vermutería Bodega 1900, el nikkei Pakta y, próximamente, el esperado y revolucionario Enigma, todos alrededor del Paralelo en Barcelona. Albert Adrià es el verdadero motor del grupo, bien arropado por su hermano Ferran y por el grupo empresarial Rías de Galicia, formado por "los Iglesias" Juan Carlos, Borja y Pedro. Los tres hermanos de raíces gallegas tienen por su parte otros aplaudidos restaurantes: la marisquería Rías de Galicia, Espai Kru, Casa Cañota, Bobo Pulpín, Roma 2009 (en el Camp Nou, al que asesoran) y, su última y mediática apertura, Bellavista del Jardín del Norte, junto a los Messi.