

C | O | M | E | R

EN
PORTADA



I N F O R M E

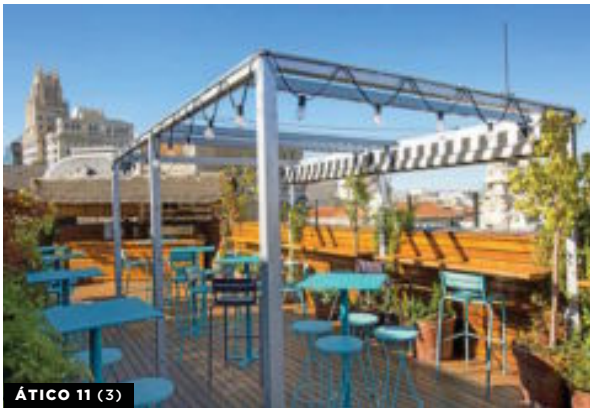
RESTAURANTES CON TERRAZA 2018

AUNQUE SE HA HECHO DE ROGAR, PARECE QUE EL CALOR YA ESTÁ AQUÍ... Y LOS MADRILEÑOS SE ECHAN A COMER A LA CALLE. POR VIGÉSIMO SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO, METRÓPOLI PRESENTA SU INFORME ESPECIAL, CON MÁS DE 200 PROPUESTAS EN TODA LA COMUNIDAD



NUMA POMPILIO (139)

TEXTOS: LUCÍA PÉREZ Y BEATRIZ RODRÍGUEZ



ÁTICO 11 (3)



CAFÉ COMERCIAL (8)



LA COCINA DE SAN ANTÓN (10)



FÁBULA BUEY & CHAMPAGNE (13)

ARGANZUELA

1. ATRAPALLADA | PASEO DE LAS ACACIAS, 12 | **ACACIAS** | ☎ 91 539 08 92 | PRECIO MEDIO: 35 € | NO CIERRA. Clásico de Embajadores. En su terraza, una estructura fija adornada con flores y plantas, se sirven zamburiñas, vieiras a la gallega, pulpo, rodaballo, arroces... regados con albariños y ribeiros. De postre, helados contra la morriña: de tarta de Santiago, bica o licor de café.

CENTRO

2. ARZÁBAL | SANTA ISABEL, 52 (MUSEO REINA SOFÍA. EDIFICIO SABATINI) / AVDA. MENÉNDEZ PELAYO, 13 | **ATOCHA / IBIZA** | ☎ 91 528 68 28 / 91 409 56 61 | PRECIO MEDIO: 40 € | NO CIERRA. La sucursal en el interior del Museo Reina Sofía dispone de más de 700 m² divididos en diferentes espacios: cenador acristalado, zona de barra, otra con mesas bajas, *chill out* y parrilla al aire libre. En Retiro, el local más antiguo, hay mesas altas para comer, cenar o disfrutar de sus vinos por copas y, desde hace unos meses, una estructura cubierta. En el plato, ensaladilla, steak tartare...

3. ÁTICO | MARQUÉS DE VALDEIGLESIAS, 1 (HOTEL THE PRINCIPAL MADRID) | **BANCO DE ESPAÑA** | ☎ 91 532 94 96 | PRECIO MEDIO: 45 € | NO CIERRA. Terraza fina y cosmopolita en la sexta planta del hotel, con vistas a la Gran Vía. La carta, asesorada por Ramón Freixa, incluye elaboraciones como el envuelto de pato confitado con foie y trufa. A partir del martes 19 de junio, incorpora un menú degustación (70 euros, armonías 24 euros).

4. ÁTICO 11 | GRAN VÍA, 11 (HOTEL IBEROSTAR LAS LETRAS) | **GRAN VÍA** | ☎ 91 523 79 80 | PRECIO MEDIO: 18 € | NO CIERRA. Sillas y taburetes azules, suelos y mesas de madera, toldos a rayas, hileras de luces y vegetación decoran la azotea del hotel Las Letras, en la planta II. Salmorejo y carpaccio de salmón ahumado con vinagreta cítrica son algunas de las opciones de su carta.

5. AZOTEA FORUS BARCELÓ | BARCELÓ, 6 (MERCADO DE BARCELÓ) | **TRIBUNAL** | ☎ 91 530 17 61 | PRECIO MEDIO: 25 € | NO CIERRA. Concebido como un oasis en medio de la ciudad, ocupa la última planta del Mercado de Barceló. Dis-

pone de una parte cubierta y otra a cielo abierto, taburetes, tumbonas, grandes cojines y un montón de plantas. Es la versión más *healthy* (ensalada de fideos de calabacín amarillo con pesto de kale y hojas de acedera) del grupo (ver 25, 28 y 34), asesorado por Javier Muñoz-Calero.

6. BOSCO DE LOBOS | HORTALEZA, 63 (COAM) | **CHUECA** | ☎ 91 524 94 64 | PRECIO MEDIO: 30 € | NO CIERRA. Escondido en el interior del Colegio de Arquitectos, este patio ajardinado de ambiente *cool* apuesta por una cocina italo-mediterránea. Entre sus platos figuran el risotto de pato, foie y piñones, las tortitas de atún con mayonesa de chipotle y la pizza de puerro, trufa y huevo.

7. EL BUDA FELIZ | TUDESCOS, 5 | **CALLAO** | ☎ 91 531 95 24 | PRECIO MEDIO: 25 € | CIERRA LUNES MEDIODÍA. Mítico chino junto a la plaza de la Luna, reabriría a finales de 2017 con envoltorio *fashion* y nueva carta: tallarines hechos a mano, *dim sum*, pato laqueado, gambas con edamame... Animada terraza a pie de calle abierta todo el año con alguna planta y sillas de caña.

8. CAFÉ COMERCIAL | GLORIE-TA DE BILBAO, 7 | **BILBAO** | ☎ 91 088 25 25 | PRECIO MEDIO: 35 € | NO CIERRA. El histórico café saca unas cuantas mesas a la glorieta, protegidas por toldos. Ahora propiedad de Grupo El Escondite (129), ha reforzado su gastronomía, asesorada por Pepe Roch: salmorejo de tomate raf con jamón ibérico, atún rojo con ajo blanco. Los domingos, brunch by *Café Oliver* en la segunda planta (28 euros).

9. CAFÉ DE ORIENTE | PLAZA DE ORIENTE, 2 | **ÓPERA** | ☎ 91 541 39 74 | PRECIO MEDIO: 55 € | NO CIERRA. Elegante restaurante con terraza y vistas al Palacio Real y los jardines de Lepanto. En la carta, ajo blanco de coco y melocotón, alcachofas rellenas de bacalao, torrija de tofe y caramelo...

10. LA COCINA DE SAN ANTÓN | AUGUSTO FIGUEROA, 24 (MERCADO DE SAN ANTÓN) | **CHUECA** | ☎ 91 330 02 94 | PRECIO MEDIO: 30 € | NO CIERRA. El restaurante de la tercera planta del Mercado de San Antón dispone de dos terrazas, una cubierta y otra abierta, con vistas al *tejadero* del barrio. Puesta en escena veraniega y