

# Lo que se cuece al Sol

Una revolución gastro germina alrededor de la madrileña PUERTA DEL SOL, con inauguraciones succulentas. Así se dibuja este nuevo mapa ñam ñam de la capital.

—Isabela Muñoz Ozores.

El Hotel Four Seasons se inauguró hace un año.



El chef segoviano Rubén Aranz.

Isa es el nuevo gastrobar del Four Seasons.

Sala de Despiece 2.





Castizo es el último en llegar al barrio.



Carne de la buena en Prrimal.



La terraza del restaurante Castizo.



Lhardy acaba de ser remodelado.

Si las previsiones se cumplen, cuando leas estas páginas la última bomba gastronómica madrileña ya tendrá encendida la mecha. Su nombre: Galería Canalejas. Un espacio que gira en torno a esa estupenda afición que es comer y que en modo *ONU foodie*, va a reunir

catorce restaurantes con la diversidad como punto fuerte. Julián Mármol (archifamoso por su *Yugo The Bunker*) ha diseñado dos conceptos: uno que hermanará en la carta Japón y México y *Eight*, con la brasa como protagonista y formatos donde brillarán hamburguesas y bocadillos fuera de la norma, se entiende. El segoviano Rubén Arnanz, reflejará la esencia de la alta cocina castellana, el concepto *MAD Gourmets* presumirá de varios espacios con diferentes especialidades, y el chef Andrés Madrigal volverá asociado con Patricia Carbajosa en dos espacios de talante japo. Además, ibéricos en *D'Bellota*, los arroces de *St James* (toda una institución) o la gastronomía gallega también darán su toque a este desfile de delicias concentradas en 4.000 metros cuadrados. Pero la Galería Canalejas no anda sola. La zona ya auguraba rica diversión el otoño pasado con *Dani*, la brasserie de Dani García en el *hotel Four Seasons*, que vivirá acompañada, a partir de fin de año, del gastrobar *Isa*, un espacio súper sofisticado con carta de tapas asiáticas y cócteles, en compañía de un Dj.

No podíamos obviar *Lhardy*, a la vuelta de la esquina, uno de los restaurantes con más solera de Madrid que, gracias a la intervención de Pescaderías Coruñesas, de la familia García Azpiroz, no pronunció un triste adiós. En teoría se mantendrán sus platos emblemáticos -con el cocido a la cabeza-, pero ahora de lo que se trata es de volverle a dar todo el brillo que merece este local, considerado como el primer restaurante de España. En la propia plaza de Canalejas cuentan también con un edificio que, de momento, no saben a qué van a dedicar. Sin necesidad de desviarnos mucho de la ruta, nos encontramos con que Javier Bonet ha llevado su Sala de Despiece en versión 2 a pocos metros, en la calle Virgen de los Peligros, donde antes tenía un local dedicado al hojaldre.

Si estás dispuesta a darte un agradable paseo por este corazón de Madrid, llégate a otra novedad: Prrimal, en el mercado de San Miguel. Un (su)puesto ejemplo de comida callejera con la carne nacional como protagonista.

¿Otro corto paseo a ver qué pasa por aquí? En la plaza del Ángel aterrizó el pasado julio el tercer local de Castizo, sí, ese restaurante del grupo Carbón Negro con mentalidad *tasca (cool)* de toda la vida, que tiene una terraza deliciosa en el pleno sentido de la palabra. Y como éramos pocos... el grupo de El Paraguas también dejará en la zona su huella: transformará (asociado con los socios turcos Dogus Group) el edificio *Metrópolis* en una meca del ocio, ya que quieren reformarlo y convertirlo en hotel boutique, club privado y varios restaurantes, para no salir de ahí, vamos. **T**