

Nuevo Estilo

www.nuevo-estilo.es

NÚM. 450 SEPTIEMBRE 2015 - 2,95 € (CANARIAS 3,10 €)

VAMOS A LA CAMA

LOS DORMITORIOS
MÁS TRENDY

¡QUE HAY QUE
DESCANSAR!

20 DISEÑOS
LOCOS
LLEVAN EL
HUMOR A
TU SALÓN

LÁMPARAS
DE APOYO
SU SITIO
PERFECTO

¿QUÉ TRAE LA DECÓ HOY?

CASAS DE ESTILO FRESCO Y LIBRE
PARA PUERTAS (Y MENTES) ABIERTAS



DE TEMPORADA

Estrenos de locales, productos, eventos... todo está envuelto como en papel de regalo para abrir, descorchar, reservar y disfrutar al máximo del momento de placer que nos ofrece el infinito mundo gastro.

Realización y texto: **Beatriz Fabián**

UN VINO DE PAGO

De las bodegas Pittacum nos fascina el 100 % mencia Aurea 2009 (24 €) por su cultivo y cosecha artesanales, racimo a racimo, en viñedos centenarios. Marida de cine con guisos de caza, cordero y cabrito. www.pittacum.com



CERVEZA ARTESANA

Cerveces Lluna fabrica la *Happy Flower* estilo *amber ale*, de color rojizo, con aroma y sabor a lúpulo y a malta caramelizada (2,50 €). Como en el resto de cervezas de esta firma valenciana –en total produce seis variedades–, sus ingredientes son ecológicos. cerveseல்லuna.com



UN TWIST DE MODA EN LA MESA

El que a buen seguro darán las piezas de porcelana con el decorado *Caribe* diseñado por la firma de moda Christian Lacroix, que repite creatividad para la portuguesa Vista Alegre. Un ejemplo, este platito de postre (42 €). www.myvistaalegre.com/es



EL CHEF DEL FRÍO

Se llama Fernando Sáenz y es un maestro heladero –el de los mejores cocineros españoles– que inventa variedades artesanales en su Obrador Grate. Las puedes degustar en su propia heladería, Della Sera, de Logroño (Portales, 28. Tel.: 941 222 111), o en el hotel Westin Palace, de Madrid, para el que ha creado un menú helado disponible hasta el mes de octubre. obradorgrate.com www.westinpalacemadrid.com

¡A LA RICA CONSERVA!

Pásate por Platea Madrid a probar las deliciosas latas *premium* de Frinsa –¡ajo, los mejillones son adictivos!– y maridarlas, barra de bar de por medio, con las cervezas de Estrella Damm. Una alianza perfecta. *Goya, 5. plateamadrid.com*. Y para comprarlas, también en *Claudio Coello, 38*, y online en la web tienda.frinsa.es



PARA AMANTES DE LA NATURALEZA

La tórtola europea es el Ave del Año 2015, según la organización ornitológica SEO/Birdlife, que, para celebrarlo, ha ideado junto con los diseñadores The Desman estas preciosas tazas de porcelana (19 € el juego de dos). www.seo.org y thedesman.com

UN INDIO DE ESTRENO EN MADRID

La apertura más esperada de septiembre para *foodies* inquietos es Benares Madrid, el restaurante del cocinero dos estrellas Michelin Atul Kochhar, que triunfa en Londres (y seguro que repite éxito en España). Contará con *showcooking*, mesa privada del chef y bar para degustar platos de cocina indio-española. ¡Promete! *Zurbano, 5. www.atulkochhar.es*



BIG FOOD

En su primera edición, este evento unirá a chefs, restauradores y productores con creadores gráficos, industriales, del mundo de la moda... en la Central de Diseño de Matadero Madrid. Será los días 25, 26 y 27 de septiembre, y es una iniciativa de *Di_mad*. ¡Bravo! www.di-food.org



EL MEJOR VODKA DEL AÑO

Así lo ha reconocido el prestigioso certamen International Spirits Challenge 2015, donde Belvedere Vodka (35 €) ha logrado el oro. El arma de este vodka de origen polaco es su elaboración natural, sin aditivos y a base de granos de centeno dorado. www.belvederevodka.com



¡PARA UNAS PRISAS!

Es lo que nos propone Moralejo Selección con sus preparados de carne de lechal y cordero, listos para comer. A golpe de microondas, tendrás en unos minutos jugosos, aromáticos y sabrosos bocados. Puedes elegir entre su aclamada paletilla asada de lechal –pruébala en ensalada, genial– y hamburguesas, escalopes empanados, chuletilas y bocados de bechamel. Consulta las recetas de su web www.moralejo.net

EL LADO COOL DE LA DESPENSA

A los fundadores de esta web les gustan la gastronomía, el diseño y el sentido del humor a partes iguales, y a nosotros también. Un ejemplo: las galletas de chocolate negro y naranja Toma Galleta (6,60 €/150 g). youngandbeautifood.com



CHIVITE LAS FINCAS

Color rosa pálido, aroma frutal y suave gusto con final a pétalos de rosa son las señas de identidad del nuevo vino rosado Chivite Las Fincas. Está elaborado por Julián Chivite, en homenaje a la familia de cocineros Arzak, con uvas 54% garnacha y 46% tempranillo (9,80 €). chivite.com



ACEITE ECOLÓGICO
Hacienda Guzmán, fundada en el siglo XVI, acaba de presentar su aceite de oliva virgen extra HG Ecológico (19,50 €), un *coupage* de edición limitada y numerada (10.000 unidades) de variedades arbequina, hojiblanca y manzanilla. haciendaguzman.com

CRUSTÓ: MI HERMOSA PANADERÍA

El interiorismo de Madrid in Love y estar en la mejor calle de Europa para vivir –según *The New York Times*– añaden puntos para comprar los exquisitos panes de masa madre de este obrador-café de aire parisino, picotear sus bocados mediterráneos u optar por ensaladas pensadas como plato único. Recomendación golosa: la tartaleta de manzana. Zurbano, 26. Madrid. Tel.: 911 704 453. crusto.es



ARROZ SOSTENIBLE

Te encantará el arroz Lotao Deli, creado por Stefan Fak. Ha buscado las variedades más raras para crear una línea de comercio justo, certificación ecológica y acción social encomiable e importa desde Asia seis tipos: *Sparkling Volcano Terra*, *Royal Pearl Black*, *Glam Wedding Pink*, *Wizard of Laos*, *Oriental Sensation Smocked* e *Indian Tiger Umbra* (4,95 €/300 g). A cuál más aromático. www.deligourmet.es



FAST (GOOD) FOOD

Platos preparados, dulces, membrillo, gazpachos, cremas, salsas y purés son los productos sanos, y libres de aditivos y conservantes que elabora la firma Santa Teresa. Para improvisar una comida rápida y saludable, aquí tienes dos ideas: membrillo en dados (2,55 €), para un postre exprés; y brandada de bacalao (6,25 €). santateresagourmet.com



Foto: Rosa Veloso



STREET FOOD MEXICANO

El cocinero Daniel Ovadía, del restaurante mexicano Paxia, ha creado un menú de comida callejera para el Patio Magnum del hotel Villa Magna que traerá sabores de México a Madrid hasta el otoño. Toma nota y pide el aguachile rojo tatemado de camarón y manzana (en la foto); la gordita huitlacoche, chicharrón prensado, queso canasto, salsa verde y quelites secos; y el taco de carnisas. Muy recomendable el cóctel margarita de hibisco para redondear la experiencia. *Po de la Castellana, 22. Teléfono: 915 871 234. www.villamagna.es*

SUDESTADA: 10 AÑOS

No solo por el interiorismo, obra de Horacio Gallo, nos cautiva este restaurante. Ahora que cumple una década, promete novedades para este otoño. Y es que, rodeado por un equipo sobresaliente, Estanis Carenzo, mago de la alta cocina asiática, sorprende con proyectos y exquisiteces alabadas por los mejores chefs. Imprescindibles: el curry rojo y los cócteles firmados por Gintas. ¡Planazo! *Ponzano, 85, Madrid. Tel.: 915 334 154. sudestada.es*



LA BELLEZA DEL EFECTO GANCHILLO

El estudio de diseño integrado por Maurizio Galante & Tal Lancman ha creado *Italic Lace*, una delicada serie de manteles individuales y posavasos (a partir de 40 €), cuyo diseño se ha inspirado en encajes originales que se realizaban en Siena en 1440. Los edita la firma Driade en latón y acero brillante, y también esmaltados en negro brillo, rojo y blanco. www.driade.com

COMO y te lo cuento

por Beatriz Fabián



¿La vuelta al cole no te deja tiempo para cocinar? Aprovecha la temporada de reparto a domicilio de **Picsa**. Además de las espectaculares pizzas argentinas, pide deliciosos *mezzes* –entrantes– como el escabeche de berenjenas, el *vitel toné* o el paté casero (*Teléfono: 915 341 009. casapicsa.com*). Apunta un secreto: **Gourmet Experience**, de El Corte Inglés de Callao, en Madrid, abre **Perro Bar by Cervezas La Virgen**, un local donde puedes comprar la cerveza artesana madrileña o maridarla con una carta de perritos de autor (*bestiariogroup.com*). Y una exposición *foodie*: hasta el próximo 29 de septiembre, el Museo de la Ilustración y la Modernidad de Valencia propone *Paisajes transformados*, una mirada conceptual al universo del aclamado chef **Quique Dacosta**. www.muvim.es