

Estrenos de temporada

ENTRA EN CALOR

Cocina tradicional, *street food*, productos de proximidad.
Descubre nuestros nuevos restaurantes favoritos y apúntate
a probar las mejores mesas del invierno. Preparados, listos... ¡ya!

POR SARA CORBAT

GUI TO'S

Muy cerca del centro de Madrid, este restaurante de Aravaca conquista por su mezcla entre *de co* de inspiración sueca y ambiente rústico. En la cocina, la filosofía *open minded* combina sin miedos tradición y vanguardia.

📍 Blanca de Castilla, 5, Aravaca, Madrid,
tel. 918.336.087, restauranteguitos.es.
Precio medio: 40 €.



CAN LAMPAZAS

Al hecho de ser la pulpería más grande de Cataluña hay que sumar otro punto, el diseño de su cocina –Carlos Martínez Interiors–, con enames calderos de cobre, paredes de madera de pino y hierro. Abierta al comensal, evoca a la tierra de las meigas y el polvo a feito. En su carta no faltan la carne a la brasa y pescados salvajes.

📍 Paral·lel 159, Barcelona, tel. 938 538 979, pulperiacanlampazas.com.
Precio medio: 25 €.