

Harper's BAZAAR

Nº 88 Diciembre 2017

ESPAÑA

ESTA NOCHE...

¡FIESTA!

BAILANDO

*Los looks, las joyas
y los regalos vuelven
por Navidad*

hasta el
AMANECER

*Sassa de Osma
Alessandro Michele
Cindy Crawford
Raphael*

EN PORTADA

*Josephine Le Tutour
de Cartier, Alexandre Vauthier
y Jimmy Choo*

3,95 € Canarias 4,10 €



BAZAAR

PLACERES

Verduras de temporada a la brasa, de Magoga.

PURO LEVANTE

¿Qué sucede si mezclas el producto del campo de Murcia, la técnica del Basque Culinary Center, las enseñanzas de Ferran Adrià y la pasión de una pareja dispuesta a comerse (literalmente) el mundo? Que nace un restaurante como **Magoga**, donde María Gómez y Adrià de Marcos practican una cocina sensible y sin estridencias en la que prima el pescado y el marisco más fresco, como el mújol o el atún de la bahía de Mazarrón, las mejores hortalizas de la huerta y exquisitos arroces. (Pl. Dr. Vicente García Marcos, 5, Cartagena. restaurantemagoga.com).



VOLVERA EMPEZAR

Zalacaín nació en 1973 y entre sus platos dicen que se ha cocido la historia reciente de España. Ahora vive una nueva etapa con una ambiciosa redecoración y cambios en su carta y su sala, sin perder su esencia. Su pularda, patatas suflé y bodega son todavía míticas. (Álvarez de Baena, 4, Madrid. restaurantezalacain.com).



SE HIZO LALUX

Un restaurante de cuatro plantas y 11.000 m² es mucho más que un lugar al que se va a comer. Ojo, que a esto es a lo que vamos al fin y al cabo. El espectacular espacio de **Lux** permite trazar un recorrido por la cocina española, asiática, italiana y mexicana. (Jorge Juan, 22, Madrid. luxmadrid.es).

POR LAURA VÉREZ. FOTOS: DR.