

AGOSTO 2018

marie claire

www.marie-claire.es

**¿NOS ESPÍAN?
LA VERDAD
DEL CONTROL
DIGITAL**

Belleza

MAQUILLAJE DE
OTOÑO

+

HORMONAS,
¡APROVÉCHALAS!

Business

TECNO DETOX

JUANA ACOSTA

En portada
NUEVA VIDA,
SOLTERA Y FELIZ

CARMEN MONTÓN
Ministra de Sanidad:

*"No me gusta que los
niños se compren
o se vendan"*

Hora de estrenar

**60 PÁGINAS, 93 LOOKS Y 165 PIEZAS
DE PRETEMPORADA**

RECORREMOS LA COSTA EN BUSCA DE LOS MEJORES PLATOS Y CHEFS PARA DISFRUTAR DE GASTRONOMÍA 'TOP' JUNTO AL MAR



ZELA / Ibiza

El kabuki estival está en la capital isleña, a un paso de Marina Botafoch y Marina Nueva. Fusiona las técnicas japonesas con las mediterráneas. En la carta, los *nigiris* de pez mantequilla con trufa blanca, el tartar estrellado de atún o los *usuzukuri* de toro *pa amb tomàquet* conviven con *dim sum*, *tataxis* y *gyozas*. Cuenta con un *cocktail-bar*, una barra de *sushi*, tres privados, dos terrazas, jardín secreto y cabina para DJs. Avda. del 8 de Agosto, 29. Tel. 871 515 380.



CATARIA / Cádiz

Privilegiada ubicación en la playa de Sancti Petri, producto de escándalo (lo que ellos llaman 'paisaje culinario') y mucho saber con la parrilla de la mano de Aitor Arregi y Pablo Vicari, del mítico restaurante Elkano de Getaria, son los puntos fuertes de este restaurante de sabores marineros. Inmejorables, las gambas de Huelva o los langostinos de Sanlúcar. Hotel Iberostar Andalucía Playa. Urbanización Novo Sancti Petri. Tel. 956 497 060.



MAGOGA / Murcia

El restaurante de María Gómez y Adrián de Marcos, situado en la histórica plaza que acogió la desaparecida lonja de fruta y verdura de Cartagena, encierra en sus propuestas de vanguardia toda la esencia gastronómica de Murcia. Delicadeza, equilibrio y el indiscutible protagonismo del producto de temporada son las bases de la cocina de estos jóvenes hosteleros. En la foto, su conocido plato de raya. Pza. Dr. Vicente García Marcos, 5. Tel. 629 980 257.



ALEVANTE / Cádiz

Además de los servicios exclusivos de las habitaciones *The Level* del Meliá Sancti Petri, (único cinco estrellas Gran Lujo de la provincia de Cádiz), el hotel alberga otro *hit*: el estrella Michelin de la zona, Alevante, firmado por Ángel León. Se ubica en una recreación de un palacio andaluz de estilo nazarí junto a la playa de La Barrosa. Solo cenas y productos del mar de las costas gaditanas. Amílcar Barca, s/n. Chiclana de la Frontera. Tel. 956 491 200.



TAMIZIA / Huelva

Paradores está renovando las cartas de sus restaurantes y sumándose a la cocina local y de productos del entorno. Un buen ejemplo es el acuerdo con el gobierno y FEAGAS para el uso de carnes autóctonas de más de 20 asociaciones del país. En este caso, mirando hacia Portugal desde España, además, destacan los platos de pescados y mariscos como la corvina o la caballa al estilo andaluz (en la imagen). Avda. de la Constitución, s/n. Tel. 959 320 700.



VISTA / Portimao (Portugal)

El restaurante del *Relais & Châteaux Bela Vista* ha sido galardonado este año con su primera estrella Michelin gracias al trabajo del cocinero luso João Pereira y su equipo. Cuenta con una de las mejores vistas a la *Praia da Rocha*, en el Atlántico portugués. Se ubica en un idílico hotel-palacio de principios del siglo XX. El plus de este prometedor *chef* es mimar el producto y usar técnicas precisas. Avda. Tomás Cabreira, 1. Tel. +351 282 460 280.

CALPE

NUEVA MECA CULINARIA

El término alicantino es uno de los destinos gastro de estas vacaciones. Elegimos tres platos *top* de, respectivamente, **Audrey's** (tel. 608 667 637), **Beat** (tel. 628 277 858) y **Komfort** (tel. 636 572 241). Toma nota.



CAMO Y PLAYA

Quisquillas, crema de almendra y uva de Teulada.



FRESCO Y MARINERO

Lubina salvaje con salsa de vino blanco, almejas, judías blancas y judías Bobby.



SANA Y COLORISTA

Ensalada con rúcula, queso, lentejas, yema y escabeche de verduras.