

# MESA RESERVADA

LAS PLAYAS DE CÁDIZ, HUELVA Y ASTURIAS, CAPITALES ESTIVALES COMO MARBELLA, IBIZA O PALMA, URBES MEDITERRÁNEAS (MÁLAGA, BARCELONA, VALENCIA...) Y HASTA LAS CANARIAS. RECORREMOS **NUESTRAS COSTAS** EN BUSCA DE LOS MEJORES RESTAURANTES, BARES, TERRAZAS, PISCINAS... DONDE COMER, BEBER Y DISFRUTAR DE ESTE VERANO. ANTE TUS OJOS, LA GUÍA DEFINITIVA.

Por Álvaro Castro



## ATENAS PLAYA/NOVO SANCTI PETRI (CÁDIZ) Lo que todo neochiringuito debería ser

Ambiente bueno, comida rica, diseño playero, estupenda música... no le podemos pedir más a nuestro nuevo favorito con la arena y el mar de La Barrosa entre los pies. Miguel Grande (conocido por Los Galayos en Madrid) dirige este espacio gastro y disfrutón. Comienza con un picoteo (mejillones, ensaladilla, tortillita de camarón...),

sigue con un atún, la pesca del día o un arroz. Termina con la siesta y las copas en las camas balinesas o en su jacuzzi. Servicio top. Cuentas con duchas.

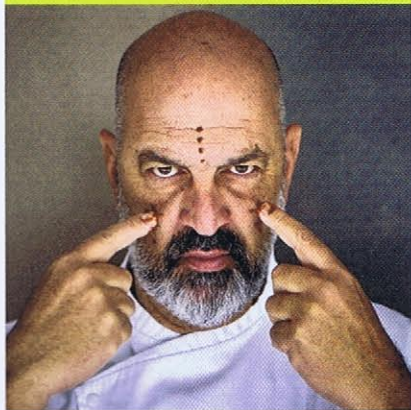
**MUY BEEF!:** Canelón XXL de rabo de toro.  
*Novo Sancti Petri, Chiclana de la Frontera.*  
Tel. 856 925 190.

## ABORIGEN/ STA. CRUZ DE TENERIFE (CANARIAS)

El patrimonio gastronómico canario es un desconocido. La cosa va más allá de la papas arrugás y el gofio, de verdad. El chef Marcos Tavío, investigador y experto en las islas, se está encargando de sacar a la luz recetas e ingredientes que transforma en platos emocionantes y diferentes. Todo con técnicas y presentaciones contemporáneas.

**MUY BEEF!:** Taquazen (cerdo negro ablandado con leche de cabra).

*Iberostar Grand Mencey. Doctor José Naveiras, 38. Tel. 689 355 781.*



## LA PLAYA/ LUANCO (ASTURIAS)

El pulpo braseado Fran Portela con patata y emulsión de piquillos (en la imagen), los 'fish and chips' de pixín (rape) o la tarta de queso con base de marañuela (típico y famoso dulce de Luanco) son algunos de los platos más demandados. Como una casita entre nórdica y náutica a pie de playa en la que todo está rico. 'Brunch' de jueves a domingo.

**MUY BEEF!:** Entrecote de ternera asturiana.  
*Avda. Gayo, 82.*  
Tel. 985 881 202.

