



RESERVA OBLIGADA

COMERSE EL MAR, EL HUERTO, LA TIERRA Y LAS VISTAS. **COMER POR LOS OJOS** ES LO QUE TOCA CUANDO LA OFERTA INCLUYE EL MEJOR PRODUCTO Y LA TRADICIÓN REINVENTADA.



LA CARBONERA, Madrid

El nombre ya indica que esto va de parrillas y, por tanto, de producto de primera, pues el fuego no admite otra cosa. En esta parrilla urbana las especialidades son el chuletón madurado, las chuletitas de cordero y el atún rojo salvaje. Para alternar con platos de la huerta y crudos que ponen el punto fresco. Precio medio: 20€. C/ Castelló, 38.



MAREA ALTA, Barcelona

El mar es el protagonista indiscutible en el proyecto más personal del empresario y cocinero **Enrique Valentí**. En un ambiente que recrea un barco pesquero, el comensal puede comer los mejores pescados y mariscos de los principales puertos del país. Los guisos son una apuesta segura. Precio medio: 65€. C/ Barceló, 5.



KOKOY, Formentera

El chef japonés **Hideki Matsuhisa** lleva su cocina de estrella Michelin a la isla con platos como la vieira asada en su concha, por ejemplo. Tiene tres menús degustación: entre 72€ y 107€. C/ Fonoll Mari, 84.



ABORIGEN, Tenerife

Un viaje por la historia de las islas, sus productos y las técnicas ancestrales de cocina de la mano del chef tinerfeño **Marcos Tavío**. Mejor pedir el menú degustación para probarlo todo. Precio medio: carta, 55€; menús desde 37,50€. C/ Doctor José Naveiras, 38.



EDÉN, Ibiza

El chef **Fran López** coge lo mejor de la lonja y lo mejor del huerto y lo mezcla en este restaurante que alterna platos veganos y otros de pescado. Siendo del Delta del Ebro, los arroces son su fuerte. Precio medio: desde 45€. Hacienda Na Xamena, s/n.



TANGO, Marbella

Hay restaurantes hechos para ir sobre seguro con cualquier invitado. Éste es uno de ellos. Una carta informal y variada donde la verdadera estrella es la parrilla argentina con diferentes carnes. Precio medio: 30€. Avenida de Julio Iglesias, s/n [Puerto Banús].