



ELLE AGENDA



Seventy



Bahr



GOURMET

Le Club Sushita

Planes irresistibles

'Sushi' en una disco, platos del sur con un 'twist', vajillas con conciencia, cocina de autor con vistas... **Elige tu preferido.**

LE CLUB SUSHITA

Con una arriesgada *deco* setentera inspirada en el apartamento parisino de Karl Lagerfeld e ideada por el estudio de interiorismo Cousi, el último *place to be* de la capital apuesta por una oferta *non-stop* de recetas *japos* con guiños patrios, en un sofisticado local animado por un *dj* (Alcalá, 63, Madrid, tel. 918 28 06 47. Precio medio: 25 €).

pescados a la brasa elaborados con productos de proximidad son los protagonistas. The Patio, su jardín rodeado de olivos y naranjos, resulta ideal para el *brunch* (Córcega, 344-352, Barcelona, tel. 930 12 12 50. Precio medio: 35 €).

BAHR

El reconocido chef Nuno Mendes es el director creativo del nuevo hotel Bairro Alto. En el *bistrot* situado junto a la terraza, puedes disfrutar de unas vistas arrebatadoras sobre el Tajo y, además, de la mejor gastronomía lusa. Imprescindible la tosta de percebes (Praça Luís de Camões, 2, Lisboa, tel. +351 21 340 82 88. Precio medio: 45 €).

SEVENTY

El espacio *foodie* de este cálido hotel propone una cocina sencilla y honesta de esencia mediterránea, donde ñoquis, croquetas, y

PSSST... Si tienes un motivo para celebrar, nada como descorchar una botella de 'Grande Cuvée 162ème Édition', el 'champagne' joya de la 'maison' Krug (krug.com).



Vista Alegre



Meridional

VISTA ALEGRE

El plato-calendario de la firma, ilustrado por Philippine Poplu, refleja la fauna y la flora del Amazonas y nos recuerda la urgencia de proteger el pulmón del mundo (vistaalegre.com).

MERIDIONAL

Curtido en los fogones más *top*, este joven equipo sevillano realiza una cocina *minimal* de sabor actual. La carta cambia cada semana, y no mezclan más de tres alimentos por plato (Cabeza del Rey Don Pedro, 13, Sevilla, tel. 954 72 62 18. Precio medio: 35 €).