

El País

ÑAM, ÑAM MAGAZINE...

NÚMERO 43. MAYO 2019. 4€

"Todo lo que hay en esta sala es comestible. Hasta yo lo soy. Pero eso sería canibalismo, mis niños, y está mal visto en la mayoría de las sociedades", Willy Wonka.



PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

SABOR NEURONAL

Andoni Luis Aduriz piensa a lo grande con el estómago

UN MENÚ DE OSCAR

Si tu plato está frío, reclama al gerente. Se llama Michael Cane

ECO-RENTABLE

¿Cómo de beneficioso es el movimiento verde?



RESERVA OBLIGADA

FRENTE AL MAR, CON **BUEN PRODUCTO**, HACIENDO USO DE LA TRADICIÓN O CON UN LENGUAJE MUY **CANALLA**, LO QUE SE COME ESTE AÑO SE MUEVE DE UN EXTREMO A OTRO PERO SIEMPRE **CON SABOR**.



LA MISIÓN, Madrid

El restaurante que abrió hace 30 años **Elena Alcázar Andrés** vive su mejor momento como referente en la capital. Sus platos estrella siguen siendo los espárragos trigueros y las alcachofas de temporada, para tomar conversando tranquilamente en la discreta mesa 9. Precio medio: 27-28 €. C/ José Silva, 22.



SANCHO ORIGINAL, Granada

Califican su cocina como "de barrio". Y es que lo que sirven en este restaurante, decorado por el estudio Puntofilipino, que ha mezclado lo natural y lo industrial, es de sobra conocido pero de una calidad inmejorable. Jamón ibérico, huevos rotos, ensaladilla de gambas... Precio medio: 20 €. Calle Tablas, 16.