

LA ELEGANCIA QUE VIVES

Nuevo Estilo

Nº 499 • NOVIEMBRE 2019

SOS NECESITO UNA MESITA

LAS AUXILIARES SON
HOY PROTAGONISTAS

COCINAS CON BARRA

PLURIEMPLEADAS Y
LLENAS DE ESTILO

LA LUZ HACE MILAGROS

LOS SECRETOS DE UNA
BUENA ILUMINACIÓN

ALEMANIA 8,20 € • ANDORRA 3,00 € • BÉLGICA 5,80 € • FRANCIA 6,00 € • GRECIA 7,60 € • HOLANDA 7,00 € • ITALIA 6,00 €





TEXTOS: CONCHA PIZARRO FOT: MATEO PIAZZA

¿QUÉ HAY DE NUEVO, VIEJO LONDRES?

El restaurante VyTA actualiza el corazón del mítico Covent Garden con ADN italiano.

Nuevos aires corren para el célebre mercado, que quiere dejar de ser una cita turística para atraer a los londinenses. Y en esta tarea, el italiano VyTA, obra del estudio Collidanielarchitetto, juega un gran papel con su estética años 60. En sus tres plantas, con una zona al aire libre y dos terrazas, el rombo es el rey: preside boiserías,

fabulosos suelos de mármol –inspirados en el pintor futurista Giacomo Balla–, paredes... Los sofás, de líneas envolventes; las sillas, en terciopelo rosa o burdeos; y las mesas de vidrio y latón completan este *wonderland* del diseño, junto a las lámparas globo metalizadas y los azules intensos. Para comer, no solo pizza.

Te interesa: abierto desde el desayuno a las copas de después de la cena, para disfrutar de cocina gourmet a la italiana. 21, The Market, Covent Garden. Londres. www.opentable.co.uk

SOBREVUELA LA GRAN VÍA

My Way, el *sky bar* casi clandestino que pedía Madrid.

El equipo de Cuarto Interior ha dirigido su mirada al glamour de los 50 para diseñar este local con una estética de butacas y lámparas art déco, y un mural de pan de oro en la pared. Encaramado en el piso 10, enamora con sus panorámicas de norte a sur, que se potencian con espejos en las paredes, grandes cristalerías y materiales reflectantes. A los fogones, el chef Joaquín Felipe sorprende con un menú degustación de ocho platos, solo para las cenas, que cambia cada 15 días. Sábados y domingo a mediodía se impone su *brunch ploughman's lunch*. Nunca habrás probado algo igual.



Te interesa: si desde el restaurante las vistas son ya increíbles, prueba a subir a la terraza, en el piso 11. Gran Vía, 42. Madrid. mywaymadrid.com

ESTRENO ESPECTACULAR

El japonés Tahini llega a la capital con deco de Jacques Grange.

El Grupo Cappuccino trae a Madrid la propuesta gastro de Tahini Japanese, ya aplaudida en Marbella y Mallorca. Con un formato teatral en el que la cocina abierta configura el escenario, y las mesas, el patio de butacas, el interiorista parisino Jacques Grange ha creado un ambiente de sutiles influencias niponas y líneas limpias gracias al uso de materiales naturales y nobles como madera, piedra y rafia, mezclados con cobre y latón. La luz inunda el espacio a través de grandes ventanales, que sirven de encuadre para ver lo que pasa en la calle y en su animada terraza.



Te interesa: presta atención al frente con la escultura en cartón de Eva Jospin, que simula un bosque. Pl. de la Independencia, 5B. Madrid. tahinijapanese.com