

Terrazas de invierno 2012 ¡la última moda!

Cuando el frío no da tregua puedes disfrutar de las mejores opciones gastronómicas y de ocio para disfrutar... ¡Calentitos pero al aire libre! Toma nota de los puntos de encuentro más chic de Madrid y sus alrededores.



Corner

Cuenta con **una atractiva terraza semicubierta** y ponen a disposición de los clientes mantas individuales para protegerse. Entre sus propuestas destacan el Bocado de huevo frito con bacon y patata, las Albóndigas de rabo de toro y morcillo o las Piruletas de codorniz, salsa romescu.

En Mónaco, 1. Pozuelo de Alarcón. Madrid. Tel: 91 715 92 06

Juan Bravo 25

Seduca a la clientela desde hace 25 años. Ahora, tras una profunda reforma y convertido en **un especial bistró**, sigue haciéndolo con las recetas que sirve tanto en su sala y barra como en su espectacular terraza en pleno bulvar de Juan Bravo. En ella, **se saborean platos calentitos** como los Callos y morros a la madrileña, la Terrina de foie hecha en casa o su último y sofisticado dúo, disponible las tardes-noches de los jueves, viernes y sábados: Ostras de la casa Sorlut y champagne Taittinger.

En Juan Bravo, 25. Madrid. Tel: 91 411 60 04



La Antoñita

Ubicada al lado de la Posada del Dragón, comparten la corrala, que ha sido convertida en una agradable "terracita" que puede disfrutarse los 365 días del año. Se caracteriza por ofrecer una **cocina de mercado** en un ambiente que recuerda a las cocinas de antaño. **¡Para los más nostálgicos!**

En Cava Baja, 16. Madrid. Tel: 91 119 14 23

Los Galayos

Cuando el sol brilla y las bajas temperaturas dan una tregua, dispone de **terraza en plena Plaza Mayor**. La que siempre está lista, con calefactores que añaden unos grados que resultan perfectos, es la de la calle **Botoneras**. Allí, se desayuna, toma el aperitivo, come y cena. ¿Qué? Desde su mítica ensaladilla rusa al cocido o el cochinillo, no menos célebres. **¡Ideal para los amantes de la cocina más tradicional!**

En C/ Botoneras, 5 esquina Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel: 91 366 30 28



Madrigal

De **grandes dimensiones y ajardinada**, con un pequeño olivo que el propio chef, Antonio Madrigal, cuida. Así es este oasis de Colmenar Viejo, donde tomar asiento es un placer.

En C/ Salvadiós, 34. Colmenar Viejo. Madrid. Tel: 91 846 45 69

Summa

Con diez años de vida, presenta original cocina japonesa con toques mediterráneos. Para celebrar esta década de buen hacer renueva su carta, mejora el horario para su barra "*all you can eat*" y **¡estrena una coqueta terraza!** Tres nuevas excusas para visitar este establecimiento y que se suman a su servicio de *take away* y *delivery*.

En Profesor Waksman, 5. Madrid. Tel: 91 457 32 27