MAN

www.revistaman.es
Nº 290
MARZO 2012
3,95 euros
Canarias: 4,10 €

RAP, GRAFFITI, TATUAJES
CUBA SE LIBERA

Un 2012 decisivo
ELECCIONES EN EL MUNDO

ESPECIAL MODA
TENDENCIAS, COMPLEMENTOS, RELOJES Y LAS CALLES MÁS COOL DEL PLANETA

ENTREVISTAMOS A LOS CREADORES DE
JUEGO DE TRONOS

¿Qué hacéis hablando de fútbol?
IRINA SHAYK

GRUPO ZETA
00290
8 420565 910009

SALONES PRIVADOS

CENAS ÍNTIMAS, PERO NI EN CASA NI EN PAREJA. LOS GRANDES RESTAURANTES OFRECEN CADA VEZ MÁS ESPACIOS RESERVADOS PARA DISFRUTAR DE LA BUENA MESA SIN INTERFERENCIAS.

TEXTO **ALBERTO FDEZ. BOMBÍN**

LOS GALAYOS.
Comer de lujo en la Plaza Mayor de Madrid.

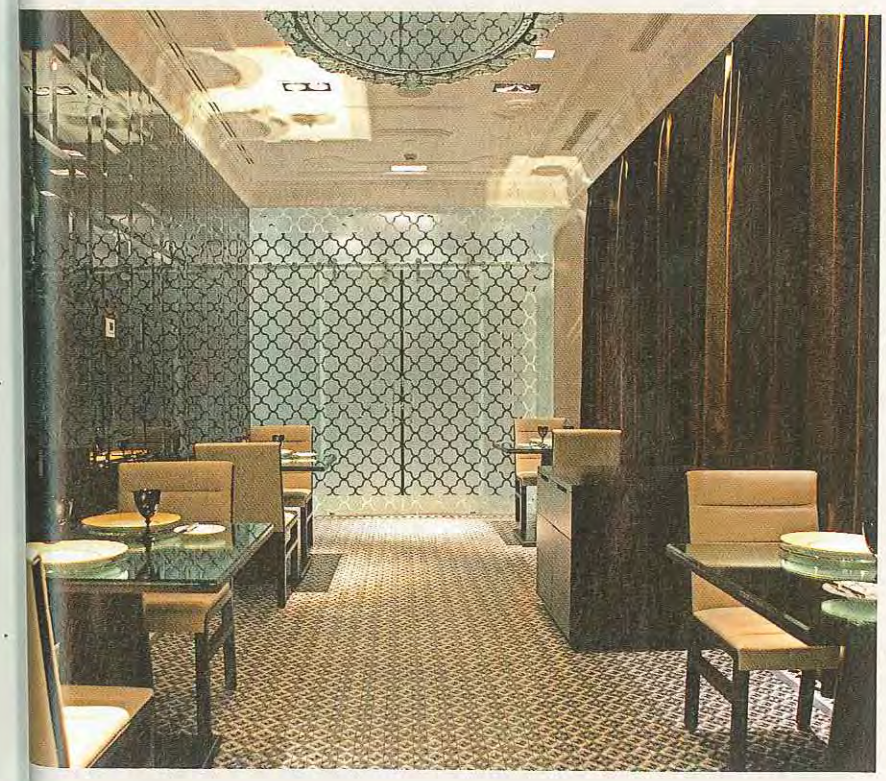
Como suele ocurrir en la mayoría de los lugares turísticos, comer bien en la Plaza Mayor de Madrid es casi imposible, a no ser que nos lleven a Los Galayos, un auténtico oasis gastronómico en una zona donde lo que se lleva son los bocatas de calamares grasientos. Fundado en 1894, sus paredes han contemplado una parte importante de la historia madrileña. En uno de sus salones se celebró la última reunión de la Generación del 27 antes de que la Guerra Civil se llevara por delante a alguno de los participantes, como Federico García Lorca. En sus cuatro plantas es posible viajar en el tiempo desde el siglo XIX hasta el XXI con sus dos nuevos espacios gastronómicos, El Refugio y El Altillo, con capacidad para 24 y 14 personas respectivamente. En ambos casos disponen de Wifi, pantalla de plasma y aseos privados, así como de una pequeña terraza para los fumadores. Para garantizar la privacidad de sus clientes, cada mesa dispone de un timbre que avisa al camarero solo cuando se le solicita. En lo gastronómico priman los sabores de toda la vida, aunque conviene no perderse el cochinillo segoviano asado a baja temperatura, el cocido en puchero de barro (solo al mediodía) o el lomo de buey a la piedra, una de las mejores carnes rojas de Madrid. Buena selección de vinos. Predio medio 40 € * **WWW.LOSGALAYOS.NET**

www.revistaman.es

CÓ DE CAN FABES.

il encargo de continuar un mito.

te desaparecido en su mejor momento creativo, el cocinero Santi Santamaría fue un hombre culto, apasionado de su trabajo y con una identidad tan marcada difícil para su sucesor mantener el estratosférico nivel de un restaurante de tres estrellas Michelin tan especial como el Racó de Can Fabes, en Sant Celoni (Bar- a igual que la guía roja, siempre tan pacata con los cocineros españoles, le haya retirado una estrella en su última edición a su nuevo chef, Xavier Pellicer. Forma- mitos como Maximin, Arzak o el propio Santamaría, Pellicer ha sabido mantener el nivel de la casa con una cocina basada en los productos de proximidad, los elaboradores y la micro producción sostenible en platos como las Verduras biodinámicas "Joan Salicru" o el Arroz socarrat. Es recomendable decantarse por sus tres menús degustación, el de temporada (de 140 €), el Coch, (por 105 €) o el Menú Fabes dedicado a la memoria de su fundador. Cuenta con dos salones uno de ellos con vistas a la cocina.* WWW.CANFABES.COM



RAMÓN FREIXA.

Con ustedes, la *cool cousine*.

Bajo el lema "De Madrid al cielo", Ramón Freixa trasladó su cocina de Barcelona a la capital hace tres años. Desde entonces el éxito le ha sonreído con dos estrellas Michelin consecutivas, todo un récord en tan corto espacio de tiempo. Los argumentos de su éxito son una cocina personal y moderna en la que creatividad y sentido común conviven en armonía, ligados por el amor a la cocina tradicional. Situado en el patio interior de uno de los hoteles más exclusivos de Madrid, el hotel Único, recientemente incorporado a la prestigiosa asociación de hoteles gastronómicos Relais & Chateaux, la decoración del restaurante es lo contrario al aburrido minimalismo que tanto abunda. Con estas credenciales, el restaurante de Freixa se ha convertido en un curioso ecosistema en el que conviven los gourmets más exigentes con la fauna más *fashion*, donde continuamente se celebran presentaciones de las marcas más exclusivas, especialmente en su salón privado con capacidad para 15 personas. Menú a partir de 75 €.

* WWW.RAMONFREIXAMADRID.COM