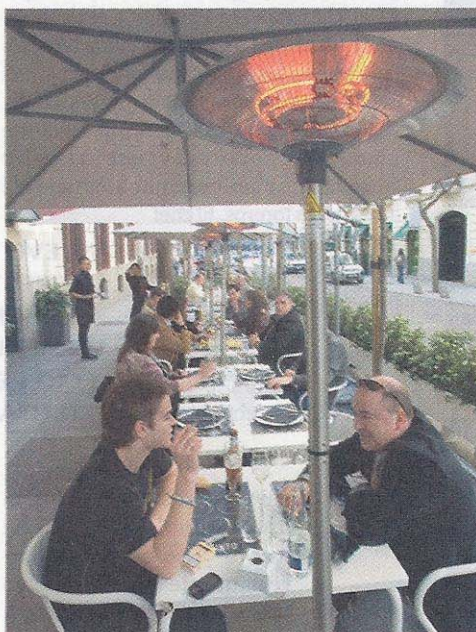


¿TERRAZAS EN INVIERNO?

MIENTRAS LA LEY DEL TABACO HA MANDADO A LOS FUMADORES A LA CALLE, LOS HOSTELEROS LE ECHAN IMAGINACIÓN PARA NO PERDER CLIENTELA

La nueva Ley del Tabaco ha echado definitivamente a la calle a los fumadores, arrojándoles con sus *malos humos* de bares y restaurantes. Y como no están los tiempos para perder clientela, algunos hosteleros han montado terrazas de invierno adecuadas a las circunstancias. Es cierto que no todos los establecimientos cuentan con el espacio necesario o los preceptivos permisos municipales, pero ya se empiezan a ver por toda la ciudad sillas y mesas montadas sobre la acera. Y a pesar de que el loco febrero ha dado una corta tregua climatológica, lo cierto es que se necesita acondicionarlas con estufas y mantas para que sentarse a tomar algo no suponga coger una pulmonía. Las hay para tapear, comer formalmente, ir de cañas o decantarse por el champán. He aquí algunas a tener en cuenta.

► **A'BRASAS.** Vía Lusitana, 5. ☎ 91 765 10 76. En pleno parque de la Emperatriz María de Austria, típico quiosco con terraza-carpa polivalente, agradablemente montada, con sus mantitas y estufas para esta época. Y para comer, cocina sencilla y gustosa, de pescados y carnes a la brasa, además de



ARRIBA, LA TERRAZA DE «VINO TINTO». ABAJO LA DE «ASPEN». AMBAS CON ESTUFAS.

un celebrado y copioso cocido a precio imbatible.

► **ASPEN.** Pza. de La Moraleja, s/n. La Moraleja. ☎ 91 625 25 00. Al calor de las *chimeneas* de diseño y las mantitas se pue-

de tomar una cocina clásica, de hamburguesa, ensaladilla rusa, croquetas, o entrar en mayores con las albóndigas, la merluza y la tarta de manzana. Buena bodega y magníficos destilados.

► **D'FÁBULA.** Pza. Conde de Barajas, 3. ☎ 91 336 49 62. Mantas rojas y setas calentadoras en una terraza urbana en pleno Madrid de los Austrias. Cocina de mercado, actual, con una carta de pinchos amplia y versátil. También cócteles y más de 30 tipos de ginebras.

► **LOS GALAYOS.** Botoneras, 5. ☎ 91 366 30 28. Bajo setas-estufa, *guiris* y nacionales degustan una carta tradicional muy amplia, de abundante tapeo y donde no falta la cuchara. Muy buena relación calidad-precio.

► **LATERAL.** Fuencarral, 43. ☎ 91 531 68 77 (también en Pza. de Sta. Ana, 12; Arturo Soria, 126 y Velázquez, 57). Tortillas de patatas, croquetas, foie o brochetas son las raciones más demandadas en una cadena habitual de tapeo. Todo al abrigo de las mantas y las estufas callejeras.

► **VINO TINTO.** Jorge Juan, 8. ☎ 91 140 34 17. Estufas, mantas y moqueta para esta neotaberna de raciones y pinchos

con destacable selección vinícola. Entre sus platos estrella, las mini hamburguesas, la ensalada de pulpo y el chuletón.

TEXTO: RAQUEL CASTILLO.

FOTOS: QUIQUE FIDALGO