



UN NUEVO CONCEPTO DE TIENDA. En la Milla de Oro, en pleno centro de la moda y lujo madrileño, Massimo Dutti ha abierto su último establecimiento. El nuevo *flagship concept store* de la firma de Inditex se ubica en el número 48 de la calle Serrano, "en un edificio de incalculable valor histórico", según explican desde la marca. Se trata de un espacio de 1.330 metros cuadrados distribuidos en cuatro plantas. En el sótano se ubican la sección *Men* y el servicio de sastrería personalizada, donde es posible elegir desde el material hasta los colores. La colección *Women* se sitúa en la planta principal, junto al patio romántico,

obra del paisajista Stefano Baccari, así como en la primera, donde también se localizan las colecciones de edición limitada *The 689 5th Avenue* y *Equestrian*. Mientras, el segundo nivel está dedicado a la línea B&G para niños. El interior destaca por su elegancia y por el empleo de materiales nobles, como el mármol italiano de Serpeggiane, los butacones de estilo años 50, los bustos de piel y las moquetas de pelo. Además la tecnología también adquiere un especial protagonismo gracias al uso de pantallas de televisión y iPads colocados estratégicamente. Más información en www.massimodutti.com

VIAJE A FUEGO LENTO

Se buscan jarretes con 54 horas de cocción ininterrumpida y melosidad espectacular. Se buscan verdinas con merluza frita y gamba blanca. Se buscan anchoas en salazón casera con sopa de tomate. Desde octubre, la cocina técnica, milimetrada y preciosista de David Marcano abandonará su dirección habitual en la calle Menorca de Madrid para instalarse en un escenario más amplio y funcional: su nuevo local en Doctor Castelo. Desde allí, en un espacio para 35 comensales en sala y 25 en barra, este discípulo de Arzak (1999-2001), apasionado de Japón y la cocina francesa, seguirá perfeccionando su propuesta gastronómica con saltos cualitativos en aspectos como el pan o la pastelería. El que fuera jefe de cocina de Goizeko Wellington durante su época dorada —entre 2004 y 2011— continuará basando su libretto en tres principios: "sensibilidad, materia prima y técnica, siempre con toques innovadores pero con mucho orden, jugando con las formas y el cromatismo pero sin hacer recetas raras, sin abusar de la fusión", explica. Apasionado de las cocciones largas y famoso por sus platos de cuchara y su dominio del pescado, David Marcano inició su formación como chef con

solo 14 años, y desde entonces ha convertido su pasión en una carrera profesional hacia la excelencia. De estos años de viaje 'a fuego lento' en el mundo de la hostelería, con parada incluida en el Hotel Santo Mauro, la Ciudad del Fútbol de Las Rozas o los campos de Golf El Encín y El Olivar de la Hinojosa, saca una conclusión muy clara: "Lo que me gusta por encima de todo es cocinar". Por ello ha tardado meses en encontrar un local apto para dar el mejor servicio; esto es, tener una cocina más amplia para atender una sala con mayor número de comensales. Su carácter inconformista le lleva a seguir investigando. Para ello aprovecha "momentos creativos de soledad", consulta manuales internacionales o realiza *stages* como el que vivió en 2010 en El Celler de Can Roca. Otra virtud achacable es su relación cercana con el cliente. En Taberna Marcano prepara platos excelentemente ejecutados y sin alardes, plasmados en un menú diario consistente en dos aperitivos, plato de cuchara, bebida, postre o café, y la posibilidad de medias raciones, a combinar con vinos o el placer de una Mahou fresca. Más información: Taberna Marcano (Doctor Castelo, 31. Tfno.: 91 409 36 42. @TabernaMarcano)



FLORES PARA BEBER
La G'Vine Floraison es una ginebra francesa que debe su nombre a uno de sus ingredientes: la flor de uva verde. Destaca por su sabor floral ultra suave y es perfecta para preparar Gintonicos con frutas o flores e incluso cócteles. Su aroma a enebros está tan camuflado que hace dudar de si nos encontramos o no ante un licor con 40° de graduación. Pertenece a la categoría de ginebras *ultra premium* y tiene un precio de entre 35 y 40 euros aprox. (70 ml). www.g-vine.fr

CÁLIDA Y FUNCIONAL. Panama Jack, la marca de calzado abanderada del *made in Spain*, presenta Aviator, su nueva colección Otoño/Invierno 2014. De diseño actual, está inspirada en los modelos clásicos de travesía, como Panama, Bambina o Felia, a los que se les ha forrado el interior con *borreguitos* y pieles. El resultado es una bota cálida y funcional, ideal para viajar. www.panamajack.es



APARTAMENTOS CON ESTILO
BoConcept ha presentado su nueva colección de una forma original. Ha decorado tres apartamentos en Berlín, Dubai y Nueva York, y ofrece la posibilidad de probarlos a un precio simbólico o bien participando en un concurso en su página web. www.boconcept.com



UN DIGESTIVO TRADICIONAL
Elaborado por maestros artesanos, el pacharán de Menesa procede del Valle de Mena (Burgos), aunque la bodega está en Rioseras, otra localidad burgalesa. La receta fue elaborada por Lucía Cubillo y la utilizaba como recurso medicinal, así como para algún festejo familiar. Uno de sus nietos la recuperó y el resultado es este licor. www.pacharandia.com



FIESTAS SECRETAS
Alhambra Reserva 1925 arranca el curso retomando sus *afterworks* clandestinos. Las próximas citas serán en Bilbao, Valencia y Granada, y Madrid y Barcelona repetirán experiencia. En alhambrare reserva 1925.com dan las pistas para acceder a las fiestas.



LA CASA MADRE
La zona de la barra del local de la calle Menorca (Madrid) y, sobre estas líneas, Rabo de ternera.