

# DÓNDE DARTE UN HOMENAJE ESTA NAVIDAD

No hay mejor época para regalar(te) un capricho gastronómico. Te hacemos cinco propuestas para comer o cenar de lujo en Madrid.

**PUNTO MX.** Roberto Ruiz fundó Punto Mx (General Pardiñas, 40) para ofrecer auténtica cocina mexicana. Una estrella michelín reafirma la calidad de sus recetas. ¿Su secreto?: hacerlas bien. «Nosotros sembramos y producimos los ingredientes», asegura. Además de ofrecer exquisitos platos como el tamal colado de rabo de toro, tienen las cinco mejores botellas de mezcal de México.



**OKAFÚ.** Los platos de Okafú (Velázquez, 87) tienen un denominador común: ingredientes frescos y de calidad. El restaurante, cuya cocina se inspira en la tradición de la gastronomía gallega, ofrece un ambiente acogedor y agradable. La tortilla de betanzos o la cazuela de pulpo con almejas son algunos de sus platos más representativos, ya sea con un vino blanco o saboreando una cerveza Mahou.



**LA BIEN APARECIDA.** La comida de puchero, de reminiscencias cántabras, tiene lugar en este sofisticado local. Su cocina se basa en rescatar antiguas recetas, dotarlas de intensa preparación y sabor. Sus platos reflejan bien este concepto, entre ellos la elaborada ternera a la *bourguignon*. Este restaurante (Jorge Juan, 8) le debe su agradable decoración a la reconocida diseñadora Sandra Tarruella.

**ORNELLA.** En Ornella han reinventado el concepto de cocina italiana. «Traemos todos los ingredientes de Italia», asegura Enrico Bosco, uno de sus fundadores. El elegante local, emplazado en el barrio de Salamanca (Velázquez, 18), prepara recetas como el risotto de champán Mumm con fresas, que combina la esencia de la tradición napolitana con la exclusividad de la alta cocina.



**MARCANO.** El chef David Marcano combina sus influencias japonesas y francesas con la experiencia que obtuvo de Arzak. Trasladó este concepto a un local (Doctor Castelo, 31) que ofrece buenas cañas de Mahou y platos de toda la vida pero con un *twist*. «Es una cocina fusión, pero con orden», explica. El jarrete de ternera blanca con crema de patata trufada es una de sus grandes apuestas.