

Prepárate para descubrir la cara menos conocida de la cocina *japo*. Inspirado en los restaurantes cosmopolitas de las grandes urbes, es el sitio ideal para iniciarse en el universo de la *robata*, porque sobre la suya preparan un bacalao negro envuelto en una hoja de magnolio con salsa de miso exquisito. Además de sorprenderte con extravagancias niponas, te seducirá con toques procedentes de la gastronomía española.

(Goya, 6, Madrid, tel. 910 88 88 40. Precio medio: 50 €.

MISURA ¿Comer entre árboles en un ambiente de lujo? Ahora es posible gracias al restaurante del recién inaugurado hotel Arima, en pleno bosque donostiarra de Miramón. Date un festín en clave eco rodeada de natura-

IZTAC

Los amantes de la comida mexicana tienen un nuevo punto de encuentro en el distrito de Chamartín, gracias a la propuesta diseñada por Nacho Oropeza. Viajarás al país norteamericano a bordo de sus platos llenos de color, como el mochomo, la crema fría de aguacate y los esquites.

¶ Plaza de la República del Ecuador, 4, Madrid, tel. 910 09 02 35. Precio medio: 40 €.





leza salvaje mientras pruebas creaciones singulares, como el *Pollo al estilo criollo con hinojo confitado.*

¶ P.° de Miramón, 162, San Sebastián, tel. 943 56 66 38. Precio medio: 40 €.

22 ELLE*gourmet* OTOÑO 2018

de moda. Todo el que va sucumbe antes sus croquetas.

Carme, 42, Barcelona, tel. 93461 59 11. Precio medio: 25 €.

