

ELLE

MARZO 2012 N° 306
3,50 € (SPAIN)
CANARIAS 3,65 €

OPERACIÓN
**PRI
MA
VE
RA**

Filippa Hamilton

**A SOLAS
CON**

RAQUEL
DEL ROSARIO
MIGUEL ÁNGEL
SILVESTRE
MICHELLE
WILLIAMS
MEGAN
FOX
KARL
LAGERFELD

FITNESS
QUE ADELGAZA
Y MOLDEA
ESCAPADAS
PARA HACERTE
MUY FELIZ
VIDA GREEN
¡TE LLEVAMOS
AL HUERTO!

MODA

SHOPPING
LOW
PRENDAS DE
FIRMA A
MINIPRECIOS

**BIENVENIDA
AL SUR**

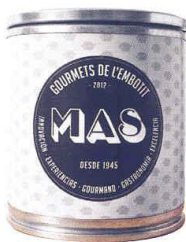
CÓMO
LLEVAR EL
NUEVO
FLAMENCOOL



(GOURMET)



CAVIAR DORADO Las cápsulas de aceite de oliva prometen ser el sustituto más cool de la versión líquida. *Chefs* como Ferran Adrià o Dani García son fans (www.caviaroli.com).



DA LA LATA Nada tan chic como regalar embutidos y quesos *deli* en los nuevos envases estilo *vin-tage* de Mas Gourmets (www.mas-gourmets.com).

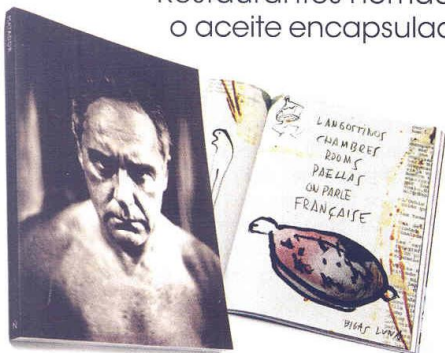


Deli news

CAE EN LA FOODMANÍA

Restaurantes nómadas, champán con galletas o aceite encapsulado... **Querrás probarlo todo.**

MUY DE MODA En Mérimée encontrarás cócteles con oro, tapas *soft* y cocina de mercado en un ambiente muy *trendy*. El enorme ventanal con vistas a la calle más *shoppy* lo convierte en el escaparate perfecto (Fuencarral, 61, Madrid, tel. 911 16 67 02).

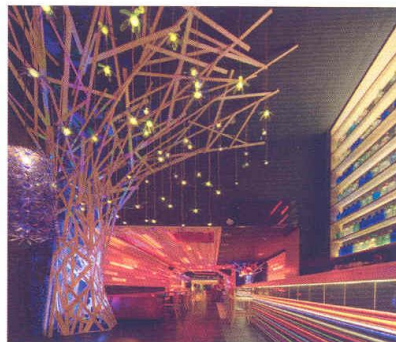


DE CULTO Ferran Adrià protagoniza el número Ñ de la mítica revista *Matador*. El músico Peter Gabriel, el cineasta Bigas Luna y la artista Hannah Collins, entre otros, colaboran en esta disección del *chef* más influyente del planeta (revistamatador.es).



COSMOPOLITA

Otras Luces propone una cocina internacional en un entorno *new yorker*. Además es un restaurante solidario: la carne procede de ganaderías eco, el pescado del Cantábrico y el café de Comercio Justo (Plaza Mayor, 22, Valladolid, tel. 983 38 07 05).



BAR CASUAL Futur2 es el estudio barcelonés artífice de la decoración futurista, a base de materiales reutilizados, de Fuuud. Las tapas artesanas y el postre de chocolate con aceite y sal son sus señas de identidad (Rambla, 36, Sabadell, tel. 937 22 00 13).



FOGONES MÓVILES Paco Morales y el estudio Gglab firman Escenario Gastronómico, un espacio *gourmet* itinerante que cuenta con restaurante y talleres de alta cocina (www.gglab.org).

VIE EN ROSE Mojar los 'Biscuits Roses' de la Maison Fossier (fossier.fr) en el champán H.G. Mumm 'Rosé' (www.ghmumm.com) es la tendencia con más color



POR CRISTINA ALTOZANO. FOTOS: PLATÓ HEARST/ D.R.