

Agua

EN LOS SABORES YODADOS Y SALINOS PERVIVE LA EMOCIÓN DEL INFINITO HORIZONTE DEL MAR.

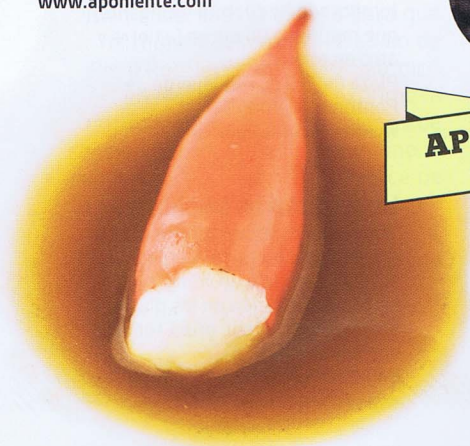
Puerto Escondido, 6. **El Puerto de Santa María (Cádiz). ANDALUCÍA**

A la espera de la mudanza a un nuevo espacio, Aponiente continúa siendo el escenario donde acontecen las sorpresas más gratificantes de la cocina marinera. Audaz y con sed de gloria, Ángel León no agota sus recursos para dejar boquiabiertos a los paladares más intrépidos, echando mano del plancton, la sangre de pescados ¡vivos! y el arte del trampantojo, sin olvidar jamás el fundamento del sabor.

www.aponiente.com



APONIENTE
ÁNGEL LEÓN



FALSO PIMIENTO DEL PIQUILLO
relleno de brandada de descartes, de Ángel León en Aponiente.

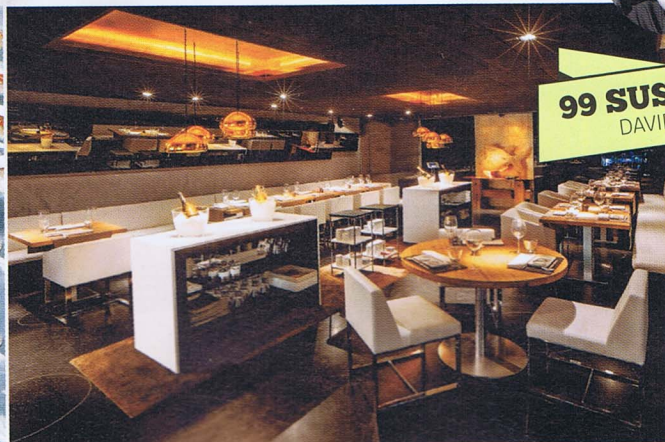


CASA GERARDO. Pedro Morán y su hijo Marcos apuntan dos perspectivas sobre la manera de mimar el producto para que unas recetas con fundamentos sencillos lleguen a la mesa exultantes de modernidad. Carretera AS-19 kilómetro 9. Prendes (Asturias). www.restaurantecasagerardo.com

SACHA. Ajeno a modas y ránking gastronómicos, el inimitable Sacha Hormaechea continúa ejerciendo de francotirador, con la mira puesta en el sabor, la emoción y los manjares inhallables. Juan Hurtado de Mendoza, 11. Madrid. Tel.: +34 91 345 59 52



99 SUSHI BAR
DAVID ARAUZ



Hotel NH Eurobuilding. Padre Damián, 23. MADRID.

Con su cuarto restaurante en Madrid, 99 Sushi Bar se afianza como modelo de japonés heterodoxo, con apuntes *nikkei* y platos de inspiración cosmopolita concebidos por el chef David Arauz.

www.99sushibar.com