

Dónde comer
NUEVO, PERO CON REFERENCIAS

Clásicos que cambian de lugar como Coque, de los hermanos Sandoval, espacios que recuperan la historia y aperturas rompedoras

Texto **Ana Fernández Abad** Fotos **Mirta Rojo**



Chocolates especiados con sal ahumada, helado de naranja y romero, uno de los postres de Coque.



Un sueño renovado

De Humanes al centro de Madrid. Los hermanos Sandoval –Mario, Rafael y Diego– llevan su «sueño» (de dos estrellas Michelin) al siguiente nivel con su mudanza al local de 1.100 m², junto a la Castellana, que ocupó la discoteca Archy. Cuarenta empleados (la cocina, visible, se sitúa en el centro del local) proponen «una experiencia original», según Mario, a 60 comensales. En la bodega, 2.800 referencias. Jean Porsche firma el diseño (restaurantecoque.com).



Carne Ruscalleda –la única mujer con siete estrellas Michelin– reinventa el *brunch* dominical en el restaurante Blanc del hotel Mandarin Oriental de Barcelona. También renueva su carta con el menú estacional *Nits de Tardor* (mandarinoriental.es).



Santander recupera este edificio de 1888 frente al mar con La Caseta de Bombas, lo nuevo del grupo Deluz & Cía. (lacasetadebombas.es).



Ceviche de corvina *thai*, una de las creaciones de Pedro Gallego.

Ensalada de bogavante, cítricos y judía fina, en Blanc.

Movida y diversión

Una canción de Radio Futura da nombre a Los chicos, las chicas y los maniqués, el primer restaurante del Grup Iglesias en Madrid, que revive la irreverencia de la Movida en el nuevo hotel Axel de Atocha. Pedro Gallego –formado con Chicote, Arola y Ramsay– está al cargo de su divertida cocina (losmaniquis.com).