

Ciudad plural. Un viejo cine reconvertido en punto de encuentro, una tienda para comprar platos por kilos o un restaurante cuyo techo parece ascender hasta el cielo. Madrid nunca había lucido tan fresca –ni despierta, gracias al exitazo de Misión Café–, y lo mejor es que aún queda mucho por llegar...



Arriba, la tienda de cerámica al peso La Oficial, en La Latina, y lo último del grupo RanTanPlan, Pomerania. Abajo, uno de los espacios de Sala Equis, que combina el cine y la gastronomía.



POR NOSOTRAS
LA CHEF MARÍA MARTE SE SUMA A LA LUCHA POR LA INCLUSIÓN DE LA MUJER EN LA ALTA GASTRONOMÍA.

Nunca he sentido discriminación por ser mujer en mi oficio, pero soy consciente de que muchas lo tienen complicado, sobre todo si disponen de pocos recursos». Tras el premio Innovación Eckart 2017, con el Club Allard, la biestrellada María Marte ha decidido volver a la República Dominicana y poner en marcha un proyecto con el que formará en materia gastronómica a mujeres con las que también trabajará contra la extinción de vegetales autóctonos. «Estas cocineras serán las que encabezen el futuro de la gastronomía en el país».

Muy 'gastro':
ROZANDO EL CIELO

El hotel Meliá Fénix (*melia.com*), miembro de The Leading Hotels of the World, ha inaugurado recientemente La Aduana, un nuevo espacio gastronómico situado en su séptima planta con espléndidas vistas sobre la ciudad. La cocina mediterránea constituye la base de la propuesta, pero siempre combinada con toques de países exóticos. A los fogones, el joven (y prometedor) Miguel Martín.

