



Sala Equis, el último place to be de Madrid.



La Barra del Mesón de Gonzalo, en Salamanca.

### ▲ PLATOS DE TODA LA VIDA

El mítico **Mesón de Gonzalo**, un icono de la cocina tradicional castellana en Salamanca, abre **La Barra** para celebrar su 70º aniversario. Este nuevo espacio, ubicado en la planta de arriba, cuenta con *showcooking* y ofrece los platos de toda la vida con un *twist* cosmopolita del chef **Marcos del Valle**. Las bravas, las croquetas de jamón o sus premiadas manitas con boniato trufado y oporto, en formato de raciones.

[elmesondegonzalo.es](http://elmesondegonzalo.es)

### ▼ MÁS QUE HOJALDRE

Emprendedor, chef y agitador gastronómico, todo lo que abre **Javier Bonet** (Sala de Despiece, Muta) se convierte en lugar de referencia y meca de peregrinación para sibaritas. Su última aventura culinaria, **Hojalrería**, recupera el hojaldre para mostrárnoslo como nunca lo habíamos visto. Próximo a la madrileña Puerta del Sol, en este local —que antaño fue una mantequería— se puede disfrutar de desayunos, comidas, meriendas y cenas; recetas con o sin la mítica masa artesana y pasteles para llevar. Un consejo: pruebe su hamburguesa Wellington con patatas hojaldradas.

Para repetir.  
[hojalreria.com](http://hojalreria.com)

### ▲ GENTE 'COOL'

Los promotores de El Imparcial han recuperado el antiguo cine Alba, una sala X en los ochenta, para crear **Sala Equis**: un multiespacio idóneo para ver una película, tomar una copa o asistir a un concierto. **Madrid** ya tiene nuevo place to be.

[salaeequis.es](http://salaeequis.es)

### ▼ HOLA, HAWÁI

Típico de la gastronomía hawaiana, el **poke bowl** es el plato más fotografiado de Instagram. Pruebe esta ensalada de pescado crudo, arroz y verduras en el nuevo **Hale Poke**, en **Chamberí**, y descubra por qué Obama (y los foodies) lo adoran.

[halepoke.com](http://halepoke.com)



Hale Poke en Madrid.

## Lugares Increíbles

QUE NO SE PUEDE PERDER



Hojalrería, en Madrid.