

TimeOut

MADRID

#32
DICIEMBRE-
ENERO 2021

2,95€

TE LA REGALAMOS
GRACIAS A NUESTROS
ANUNCIANTES

¡Feliz Madrid!

Planes muy madrileños
para disfrutar de estas
navidades atípicas
en nuestra ciudad



A stylized illustration of a man and a woman embracing warmly. The man is on the left, wearing a white t-shirt and blue jeans, with his arms around the woman. The woman is on the right, wearing a purple dress, with her arms around the man. They are standing in front of a building with a large dome and arched windows. The background is a light blue sky with a white cloud.

Embrace you soon

 visit Center of
Portugal



FIND YOUR
CENTER OF PORTUGAL

www.centerofportugal.com • www.embraceyousoon.com

Sumario

Diciembre-Enero 2021

Lujo ibérico

Se cumplen 20 años del disco de Mala Rodríguez que revolucionó el hip hop nacional.

PÁGINA 28



Nuevos sabores

Recorremos las más apetitosas aperturas gastronómicas en los mercados tradicionales de la ciudad.

PÁGINA 32



RESTAURANTE SILVESTRE. FOTOGRAFÍA JOAQUÍN ARRIBAS

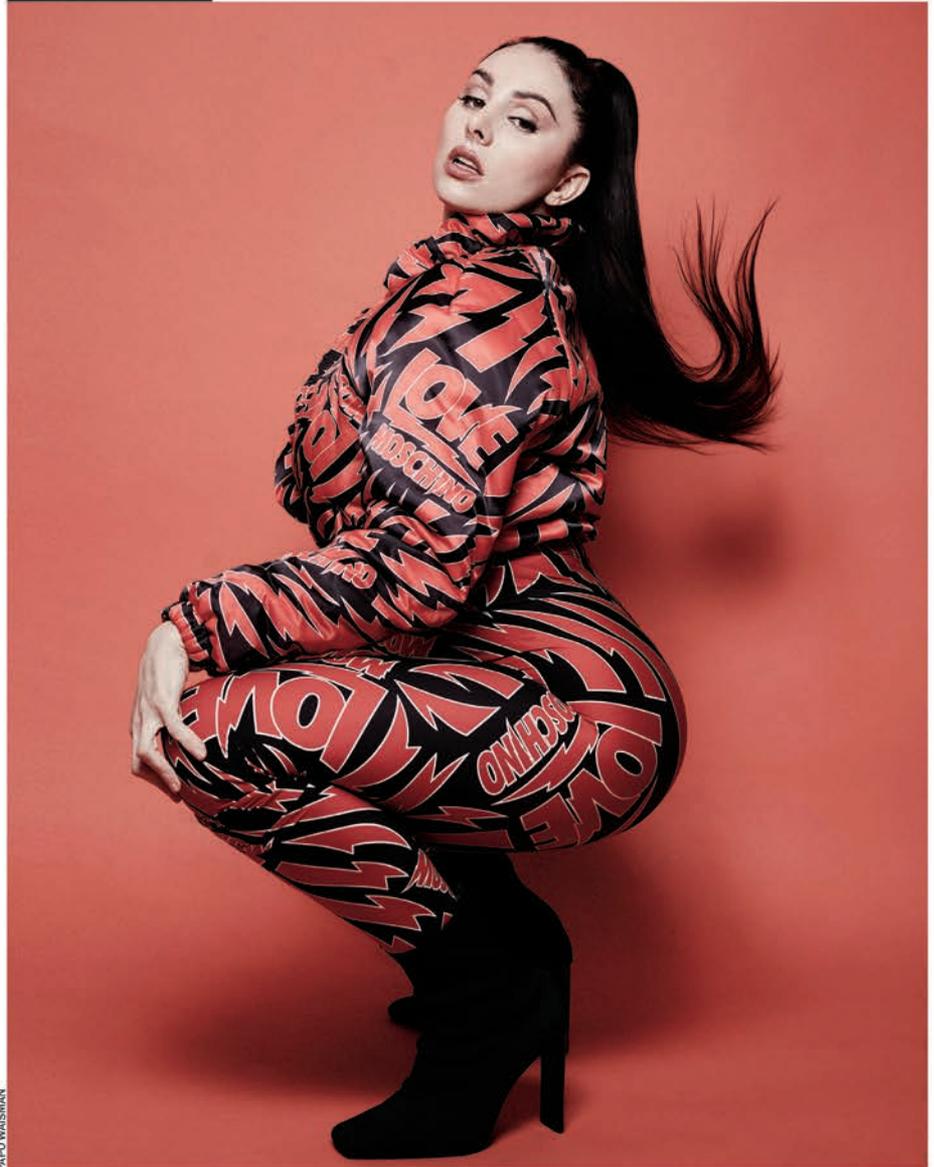
Volver a casa

Macarena García regresa a Madrid, su hogar, en la ópera prima de Pedro Collantes *El arte de volver*.

PÁGINA 26



PAPO WAIMAN



↓ SECCIONES

06. En la ciudad **16.** Reportaje **26.** Cultura **32.** Comer y beber
38. Cosas que hacer **40.** Viajes **44.** Time In

@timeoutmadrid facebook.com/timeoutmadrid @TimeOutMAD tiktok.com/@timeoutmadrid

Hola, Madrid

Marta Bac
Directora



Diciembre es un mes para hacer balance, comprobar si hemos cumplido alguno de los propósitos que nos marcamos en enero y cerrar una etapa. 2020 ha sido un año excepcional en todos los sentidos, con pandemia global incluida, que además de pérdidas terribles también nos ha dejado buenas noticias y momentos inolvidables. Es la hora de despedir estos doce meses con ilusión, esperanza y, sobre todo, con mucho color.

En eso, Ana Galvañ, ilustradora y dibujante de cómic, es una experta. Su gama cromática rebosa la alegría y el optimismo con los que queremos afrontar este nuevo curso, por ese motivo nuestra última portada del año –y primera del 2021–, lleva su firma.

LOS IMPRESCINDIBLES



Mira

El Teatro Circo Price se convierte en una enorme juguetería con **El retorno de Cometa** (hasta el 10 de enero), su entrañable espectáculo infantil por Navidad.



Escucha

Los conciertos matinales se imponen para seguir disfrutando de la música. El festival **Madrid Brillante** (hasta el 28 de marzo) tiene un cartel de lujo.



Descubre

Tras suspenderse en marzo por la pandemia, **Documenta Madrid** (del 9 al 20 de diciembre) regresa con una edición híbrida y largometrajes galardonados.

Time Out
MADRID

Consejero Ejecutivo
Eduard Voltas
Directora General de Negocio
Mabel Mas
Directora General de Finanzas
Judith Sans
Directora
Marta Bac
Directora de Arte
Judith Rial
Redacción
Gorka Elorrieta
Noelia Santos
Publicidad
Elena Alarcón
Laura Latorre
Marketing
Judith Gutiérrez
Director de Operaciones Digitales
Álex Martínez
Directora de Soluciones Creativas y RRPP
Carlota Falcó
Directora Comercial y Ecommerce
Aroa Cervantes
Social Media Manager
Laura Mesa
Redes sociales
Sabina Matesanz
Diseño Publicitario
Marina Quer
Coordinadora de Branded Content
Begoña García Carteron
Responsable de Programática y AdOps Digitales
Henar Pérez
CRM Especialista TOS
Quim Almansa
Adjunta a la Dirección General de Negocio
Vanessa González
Finanzas y Administración
Guillem Catena
Marta Tapia

Edita
Time Out Spain Media S.L.
es una sociedad de
Time Out Group.
CEO Time Out Group PLC
Julio Bruno

Todos los derechos reservados. Esta revista no puede ser reproducida ni total ni parcialmente sin consentimiento del propietario. Tampoco puede ser transmitida por ningún medio o método, ya sea electrónico, mecánico o de otro tipo. La revista no se identifica necesariamente con las opiniones expresadas por sus colaboradores.

Madrid
Calle Orense, 16, 1º A
28020 Madrid
91 603 99 88
redaccion.es@timeout.com

Barcelona
Plaça Reial, 18, Primera Planta
08002 Barcelona
93 310 73 43
redaccio.cat@timeout.com

Impresión Rotocobrihi
Distribución Grupo CRIT
Depósito legal 564.2015
ISSN 2385-5606
Time Out Digital ISSN 2462-3385

Ejemplar gratuito,
prohibida la venta.

Ilustración de portada:
Ana Galvañ.

Difusión controlada por: 
Imprimimos en papel reciclado y reutilizamos con materiales 100% biodegradables 



**100% INGREDIENTES NATURALES.
SIN SULFITOS AÑADIDOS, NI ADITIVOS, NI CONSERVANTES.
RECETA ORIGINAL DE 1876.**

En la ciudad

Por Marta Bac, Gorka Elorrieta y Noelia Santos
timeout.es/madrid/es

Daniel y Amaya se conocieron justo antes de la pandemia y ahora son pareja



ALFREDO BRIAS

Queridos Reyes Magos

Llevamos meses escribiendo la carta de deseos, y puede que los propósitos para 2021 estén más repartidos que el Gordo de Navidad, pero todos tienen la misma intención: que se cumplan

LAS NAVIDADES DE 2020 van a pasar a la historia como las más frías, y no por las temperaturas. Adiós a las comilonas multitudinarias, a las cenas con compañeros de trabajo, a la cabalgata de Reyes e incluso a las campanadas desde la Puerta del Sol. Así lo pide el Gobierno en el plan de *Propuestas de medidas de salud pública frente a la Covid-19 para la celebración de las fiestas navideñas*, tras nueve meses haciendo frente a la pandemia y dos olas de contagios. Qué lejos quedan los propósitos marcados el 31 de diciembre de 2019. ¿Alguien se acuerda? No hace falta, serían los típicos: pasar más tiempo con la familia, hacer deporte, conocer mundo... Y todos incumplidos, solo que no

por falta de voluntad. Hagamos memoria: ya en enero de este año, cuando lo que más preocupaba era la transmisión de las *fake news*, y hasta WhatsApp intentó remediarlo limitando a cinco los chats en grupo para reenviar mensajes (una restricción que ahora suena premonitoria), el virus ya estaba por Wuhan. Pero China quedaba lejos y nadie hubiese creído que, solo dos meses después, el mundo se detendría como en el día de la marmota, versión pesadilla. Aún así, una cosa es segura: el carrillón de la Puerta del Sol anunciará la entrada de un nuevo año. ¿Uno cualquiera? No, el de la vacuna. ¿Significa eso que no habrá sitio para los topicazos entre los propósitos para 2021? En el fondo serán

los mismos, pero con matices pospandemia: "Que lo que cuidamos confinados desde casa podamos disfrutarlo bajo el sol y las montañas de cualquier lugar del mundo", pide la pareja formada por Daniel y Amaya. Porque después de un estado de alarma, un confinamiento domiciliario, la muerte de miles personas, el colapso de la sanidad, el cierre de bares y restaurantes, la cancelación de obras de teatro, la ausencia de conciertos y festivales, la limitación de viajes al pueblo y al extranjero, y de haber hecho de la mascarilla, la distancia de seguridad y el gel hidroalcohólico nuestros escudos cotidianos, esta será la primera vez que confiemos en que se cumplan de verdad. ■ *Noelia Santos*

Exposición

Carles Congost. ¿Para qué sirven las canciones?

Del 08 de octubre al 10 de enero de 2021

lacasaencendida.es

<E

La Casa Encendida
Ronda de Valencia, 2
28012 Madrid
T 902 430 322

LA CASA ENCENDIDA
de fundación **montemadrid**



“Hay mucha conciencia de comprar local”

WAHM es la nueva comunidad de artesanos instalada en Malasaña de la mano de Eva (Encuire) y compañía

WE ARE HANDMAKERS es un nuevo espacio que es a la vez tienda, taller y escuela donde se imparten cursos para gente “que quiere hacer cosas diferentes, tener nuevas experiencias”. Hablamos con Eva Estévez, su creadora, y fundadora de Encuire, firma de bolsos de piel hechos a mano en Malasaña.

¿Cómo surge esta casa de artesanos?

Me estaba convirtiendo en algo que no quería. Lo que me gusta es hacer bolsos y coser, pero también estar con gente y compartir. Así surge WAHM y por el momento estoy tirando mucho de mi *stock* personal para los cursos, con amigas como Cabeza de Calabaza (sombrosos), o AALMSTUDIO (ceramista titular). Y después comenzará mi trabajo de *curator*.

Al final serás la gurú de los makers de Madrid.

Pues no sé si gurú, pero ya solo conocer a toda

esta gente tan guay me encanta. Era la idea antes de abrir la escuela, estar en contacto con otras personas, y me di cuenta de que esto es maravilloso. Programar mis cursos y encima poder dar los de otros es una maravilla.

¿No te da miedo contar demasiado?

Qué va. Ese es el perfil de artesano con el que no quiero trabajar. A mí me gusta compartir lo que sé y pasar un buen rato. De hecho, he dado clases a gente que quiere abrir marcas y hasta les he pasado mis proveedores, que es un poco lo más chungo de esto. Y más en este mundo, que no sabes lo cerrado que es para una tía. Pero soy muy confiada, y creo que el punto diferencial de las cosas que yo hago está en mí.

¿Te ha perjudicado el hecho de ser mujer?

A ver, la marroquinería es un mundo de hombres. Yo he notado mucho eso de la

puerta fría de entrada al ir a muchas tiendas, en los talleres que me lo producían al principio..., me miraban en plan quién es esta niñata metiéndose en este mundo. Pero ahí está la mano izquierda de cada uno. Ya llevo ocho años en esto y los tíos así como más bordes de las tiendas antiguas del centro que casi ni me recibían, ahora me escriben para ir a tomar cañas.

Por todo esto de la pandemia, ¿crees que esta Navidad va a ser más *handmaker* que nunca?

Sí, se nota mucho el cambio de tendencia. Y no solo lo digo yo, comerciantes del barrio comentan que esto de la covid-19 va a traer un cambio en la manera de comprar. Ya hay mucha gente concienciada en que hay que consumir productos locales y de proximidad, y eso está muy bien. ■ Noelia Santos
→ We Are Handmakers (Escorial, 11).

ESCAPARATE

Que las restricciones no te quiten las ganas de brillar. Por *Noelia Santos*



↑ Imprescindible

La americana de smoking en su versión strass es un imprescindible en cualquier vestuario de fiesta. Incluso si la celebración se prevé a través de Zoom. → 79,99 €. etam.es



↑ Versión mini

Nada como una buena dosis de lentejuelas para levantar el ánimo en un estilismo, por muy doméstica que se presente la Nochevieja este año. → 12 €. kiabi.es



↑ Vuelta a los 90

Y no hace falta pegarse un fiestón para llevar este body by Jessica Goicoechea. La estrella de IG sugiere probar a combinar el *glitter* con un pantalón *baggy* en un día cualquiera. → 19,90 €. bershka.com



DE TIENDAS

Maksu

ACABAN DE NACER y ya cuentan con una legión de fanáticas (*celebrities e influencers* incluidas). Y eso que abrieron solo un par de semanas antes de que los relojes de medio mundo se pararan por la covid-19. Contra todo pronóstico, y siendo una marca desconocida, “las ventas fueron espectaculares”, nos confirma Gabriela González, su responsable de marketing. ¿Qué tiene esta nueva firma madrileña?

Además de la estética romántica, elegante y colorista, hay algo que la hace especial: “Le damos la misma importancia a la confección que a la calidad de los tejidos”. Seda, *cashmere*, bordados a mano... y con precios ajustados. Ella lo define como “lujo accesible. Queremos fomentar el vestir consciente”. Por eso de cada modelo solo hacen 50 unidades como máximo. Y aunque todavía no han lanzado el concepto de prendas ‘bajo demanda’, es algo en lo que ya trabajan en esta tienda-taller donde se acercan al máximo a la cliente para recoger su *feedback* inmediato. “La idea es tener un *book* con nuestros tejidos y patrones estrella” para que cada una lo combine a su gusto. Y van por el buen camino. Por el momento, ya han lanzado su primer vestido de seda de venta solo a medida. ■ *Noelia Santos*

DE QUÉ VA

Una firma de moda elegante, romántica y sofisticada con alma consciente.

POR QUÉ TENÉIS QUE CONOCERLA

No tardarán en lanzarse a la conquista de otros países y querréis presumir de haberla visto primero.

→ Lagasca, 50.

M: Serrano.

T. 91 288 54 53.

LOVE LOCAL

Tetuán

Recorremos uno de los barrios más emblemáticos, y a la vez desconocido, de la ciudad. Por *Dani Cabezas*

'LOS OJOS'. Es lo que significa la palabra bereber Tittawin, de la que procede el nombre de uno de los barrios (en realidad, distrito) con más solera de la capital, Tetuán. Es también uno de los más diversos: caminando por sus calles uno puede darse de bruces con los altos rascacielos del paseo de la Castellana, pero también con humildes viviendas centenarias. Cruzar grandes vías comerciales como por ejemplo Bravo Murillo, pero también sentirse como en un pueblo entre sus estrechas callejuelas.

Puede que, en el fondo, esa sensación no esté muy desencaminada. Hasta 1948, Tetuán formó parte de un municipio independiente de la capital, Chamartín de la Rosa. Y su espíritu vive en los más de 150.000 habitantes de esta zona. Entre ellos hay de todo: una clase media acomodada, pero también un elevado índice de vecinos inmigrantes. Población envejecida, pero también jóvenes que buscan la cercanía al centro de la capital a precios más asequibles.

Raquel creció en el barrio, que recuerda "como un pueblo", cuenta. "Un lugar en el que las señoras sacaban la silla a la puerta de su casa tras hacer sus labores. Con el tiempo, muchas de esas casas bajas que había en mi niñez han ido desapareciendo", rememora con cierta nostalgia. Ya entonces

se percibía un importante contraste entre un lado de la calle Bravo Murillo y el otro. "Eran dos mundos totalmente distintos".

Hernán, un joven arquitecto, vive en la margen izquierda, en la zona de Bellas Vistas. "A mí me recuerda al Lavapiés de hace unas décadas", cuenta. "En cierto modo, siento que Tetuán está algo cerrado en sí mismo: la gente de Madrid ni lo visita, ni lo conoce, pero todas las miradas de los especuladores ya están puestas aquí, y pronto correrá el mismo destino que Lavapiés. Por el momento, eso sí, las promociones inmobiliarias aún conviven con las peluquerías, las santerías, y las tiendas de repostería regentadas por dominicanos".

Diverso e intrincado, pero lleno de encanto. Os descubrimos cinco de los rincones de Tetuán que no debes dejar pasar bajo ninguna circunstancia si vienes de visita. ■

"A mí me recuerda al Lavapiés de hace unas décadas, y correrá el mismo destino"

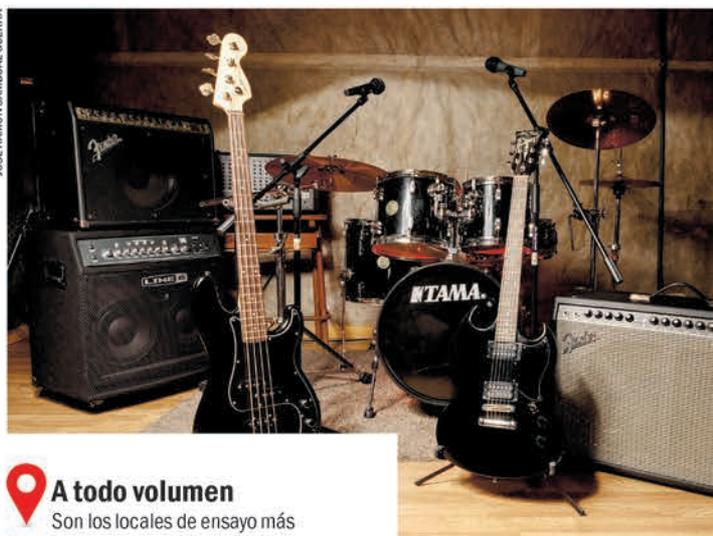
La cúpula del barrio

Construida entre 1926 y 1931 por Joaquín Saldaña, esta iglesia es todo un icono del barrio. Cuenta con la segunda cúpula más grande de la ciudad, sólo superada por la de la Basílica de San Francisco el Grande.

→ Iglesia de San Francisco de Sales. Francos Rodríguez, 5.



JOSE RAMÓN SAMBOAL GUERRA



A todo volumen

Son los locales de ensayo más emblemáticos de toda la ciudad. Por sus salas pasaron las bandas de pop y rock más importantes de los 80, de Alaska y los Pegamoides a Gabinete Caligari, pero también Raimundo Amador o Antonio Flores.

→ Tablada25. Tablada, 25.



Oda a la tradición

Este mercado cautiva por su arquitectura racionalista, pero sobre todo por sus 250 puestos distribuidos en 8.700 metros cuadrados en los que se puede encontrar absolutamente de todo: alimentación, flores, zapatos, bares, joyas...

→ Mercado de Maravillas.
Bravo Murillo, 122.



SHUTTERSTOCK



SHUTTERSTOCK

Arroz al punto

No dejéis de probar los arroces de este restaurante, que os servirán siempre en su punto. ¿Su secreto? Utilizar la receta típica de Alicante y cocerlos a fuego muy vivo. El de bogavante está para chuparse los dedos (y repetir).

→ Los arroces de Segis.
Infanta Mercedes, 109.

SABÍAS QUE

Una plaza de récord

Pese a que recibe muchos menos turistas y es menos transitada habitualmente, la plaza porticada más grande de todo Madrid no es la Plaza Mayor, sino la de la Remonta, en Tetuán. Situada a escasos metros de la calle Bravo Murillo, fue inaugurada en abril de 1987 y sus 11.000 metros cuadrados forman una amplísima zona peatonal, soportales incluidos, en el espacio en el que antes hubo un antiguo cuartel militar de caballería y una cochera de tranvías.

Una frontera natural

En el límite que separa el distrito con el barrio del Pilar se encuentran estas 18 hectáreas de praderas que incluyen un auditorio y una fuente con forma de playa ideal para que humanos y perros se refresquen cuando llega el calor.

→ Parque Agustín Rodríguez Sahagún. P^o de la Dirección, 301.



ANATOMÍA Tarta de fresas con nata deconstruida DE UN PLATO

Oda a la cremosidad, clásico reinventado y una muy exigente receta para endulzar estos días

“**SON VARIAS ELABORACIONES** que se preparan y reposan por separado antes de formar la tarta, que a su vez nos gusta dejar dormir unas horas para después desmoldarla. Desde que comenzamos hasta que empaquetamos el resultado final para ser entregado contamos cerca de 12 horas

de trabajo”. Así resume Ariadna Terrón lo que para ella es casi como un ejercicio de meditación. Y no contenta con eso, todas sus creaciones, incluida esta última apuesta navideña, suman una versión, aún más compleja, para diabéticos. ■ *Gorka Elorrieta*
→ Mia Bakery. miabakery.es. T. 608 113 432. 45 €.

Nata

“Mientras esta nata pura montada a mano corona la tarta, lo capital es un cremoso de nata con un toque de vainilla natural ecológica que nos transporta a esa chantilly gala que se deshace en la boca”.

El final

“Templamos el molde para despegar todas las capas y conseguir unos bordes perfectos. Pero la línea entre esto y calentar la tarta más de lo debido, que se desarme y sea un desastre, es finísima”.

Fresas

“Las queríamos en dos texturas. Se presentan gelificadas en el corazón, recordando el sabor de una mermelada hecha a fuego lento. Incluimos frambuesas para potenciar el sabor a frutos rojos”.

La base

“Hacemos las galletas al horno para darle ese toque crujiente, las trituramos con mantequilla fundida levemente salada y añadimos un praliné de pistachos para unificar los contrastes entre ambas capas”.

RINCÓN DULCE

El chocolate, un buen antídoto y mejor compañía



↑ 24 Onzas

Ganache de vainilla, gel de arándanos y praliné de piñón. No habéis probado un turrón así. Inolvidable.

→ Espartinas, 6. M: Goya.



↑ Kakaw Bar

Rendíos a los chucros con chocolate caliente personalizables de Popota. Ojo a su versión alcohólica.

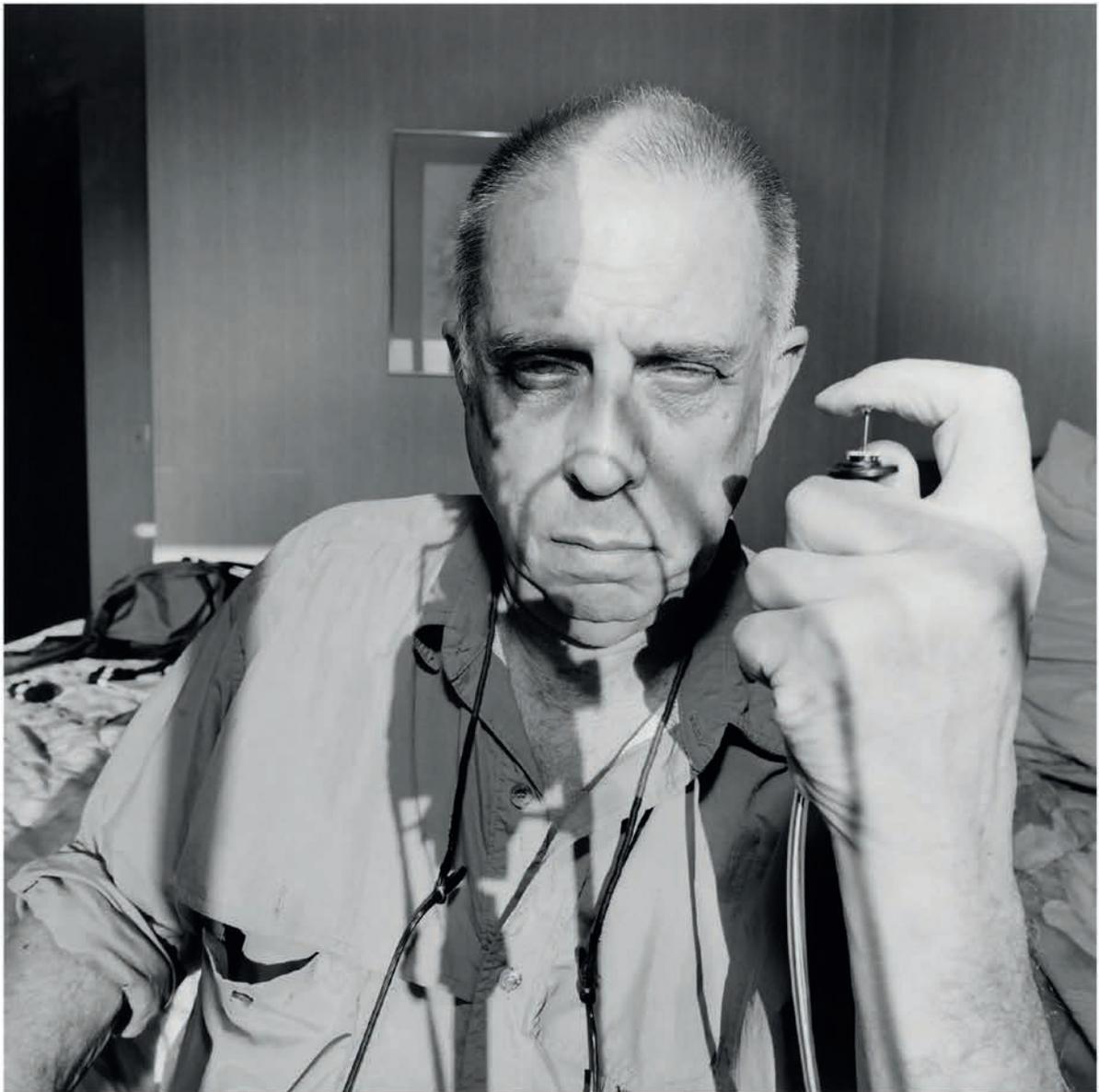
→ Pez, 36. M: Noviciado.



↑ Del Cielo

De ahí vienen y ahí os llevarán las cookies que Adriana y Nicolás hornean a diario. Pecado divino.

→ Alonso Cano, 10. M: Iglesia.



Lee Friedlander, Oregón, 1997
Cortesía del artista y de Fraenkel Gallery, San Francisco
© Lee Friedlander. Cortesía de Fraenkel Gallery, San Francisco

Lee 1.10.20 – 10.1.21 Friedlander

Sala Fundación MAPFRE
Paseo de Recoletos, 23. 28004 MADRID
Reserva ya tus entradas en www.fundacionmapfre.org

**Fundación
MAPFRE**



SYDNEY
Una 'cookie' de un kilo

Alerta golosa: la pastelería Banksia Bakery de Sydney ha ingeniado una galleta de un kilo. Es una maravilla rellena de chocolate, suave y dulce en el interior, con la cantidad adecuada de trocitos (es decir, muchos), que hace rodar de placer a los glotones por 40 dólares. La misma empresa –aunque en la división Bigg Brownies– ofrece también la versión extrema del clásico pastel de chocolate con un brownie del tamaño de un ladrillo por 55 dólares.

■ Divya Venkataraman, *Time Out Sydney*



Las mejores historias de este mes de nuestros editores de todo el mundo



PARÍS
El tenor del balcón

Aunque la crisis del coronavirus le obliga a permanecer confinado, el cantante Stéphane Sénéchal, de 43 años, ha decidido sustituir los escenarios y los focos por... ¡la ventana de su apartamento! Cada día a las siete de la tarde, el tenor ofrece un concierto gratuito a los vecinos del 9º distrito. El repertorio es de lo más ecléctico: desde *La marselesa* al *Hymne à l'amour* de Edith Piaf, pasando por *Piensa en mí* de Luz Casal.

■ *Time Out Paris*

Neones llenos de positividad en Carnaby

LONDRES

Este año la calle Carnaby colabora con Choose Love, la tienda de la organización benéfica Help Refugees que vende regalos a favor de los refugiados. Durante las fiestas navideñas, además de acoger este espacio *pop-up* –en el número 24 de Carnaby–, la calle se bañará con el color rosa que proyectarán una serie de neones instalados a lo largo de la vía. Cada caja de luz contendrá una palabra positiva para homenajear la fuerza, el coraje y la bondad de los londinenses durante este año difícil. ■ Alexandra Sims y Katie McCabe, *Time Out Londres*





¡Ah!
y se pronuncia
Mi-Na.

HACE MUCHO TIEMPO, EXISTÍA EL REGALO PERFECTO.

Y TODAVÍA EXISTE:
ESTE AÑO **¡REGALA MAKEUP!**

Desde la rutina de skincare más colorida, hasta unos labios de larga duración o nuestros Best-Sellers waterproof.

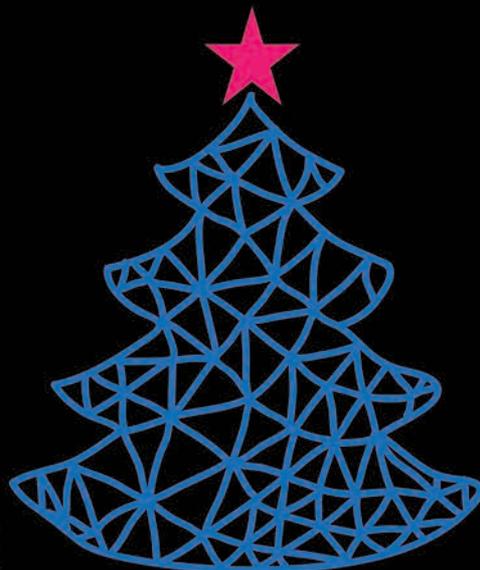


Descúbrelos en
3INA.COM

y puntos de venta **3INA** en Primor,
Arenal y El Corte Inglés.
¡Síguenos en @3inaspain!

Y lo mejor de todo es que puedes incluir tu regalo
perfecto en una **bolsita neón reutilizable**.

**¿Se te ocurre
UN REGALO MEJOR?**



LA NUEVA NAVVIDAD

Estas fiestas van a ser diferentes en muchos sentidos, no podremos abrazar a todos nuestros amigos y familiares, y tendremos que comernos las uvas a toda prisa para no saltarnos el toque de queda. Pero hay tradiciones que a pesar de todo se mantienen, aunque con algunas modificaciones.

Por **Marta Bac, Gorka Elorrieta y Noella Santos**



Visita exprés

→ El 5 de enero.

Con muchas dudas aún por resolver, todo indica que la cabalgata de Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente será esta vez más breve que nunca. La posibilidad que toma más fuerza estos días es que sea de carácter estático y con control de aforo para evitar aglomeraciones.

¿QUÉ HA CAMBIADO?
Se han suspendido las cabalgatas de los distritos



Este año solo se celebrará la cabalgata del centro, tras suspenderse las de los distritos

A la sombra del rey

→ casabase.es

Con dos tiendas en Madrid, Francesco, artífice de la excelencia que lucen sus estanterías, vende en estas fechas cerca de 2.000 panettones, pero cada año aumentan los clientes que se llevan un pandoro. De la misma casa, Infermentum, traen esta sublime y etérea versión artesanal (sin la clásica forma estrellada), obra maestra veronesa.

¿QUÉ HA CAMBIADO?
Tienen envío refrigerado en 24 h para todo el país



Todo, excepto villancicos

→ sallyhambleton.com

El genuino espíritu navideño tan *british* de las *Xmas Shops* ha vuelto a la ciudad. Sally, que lo lleva en la sangre y es de las que no faltan a la cita, se convierte de nuevo en el gran referente de los adornos tradicionales y más exquisitos para Navidad.

¿QUÉ HA CAMBIADO?
La *pop up* abrirá sus puertas solo online



La gran menina instalada en Colón cuenta con más de 37.000 lámparas y luce un diseño de Andrés Sardá



Luces navideñas muy patrióticas

→ Hasta el 6 de enero.

Este año podremos disfrutar de hasta 30 nuevas calles iluminadas por luces led con motivos navideños. La principal (y más llamativa) novedad, son las que forman una extensa bandera de España en Castellana.

¿QUÉ HA CAMBIADO?
Estrenamos una enorme menina de diez metros



ALVARO LÓPEZ DEL CERRO



Carrera virtual, pero mismo espíritu

→ sansilvestrevallecana.com

Las celebraciones navideñas no serían los mismo sin nuestra San Silvestre Vallecana. Aunque la carrera cambia a virtual (del 26 al 31), el espíritu se mantiene, y además con vuestra inscripción (16 €), os llegará esta camiseta para decir adiós al 2020.

¿QUÉ HA CAMBIADO?

Registraréis vuestros kilómetros en una app



En el podio de la ciudad

→ panadario.es

Dario elabora roscoñones desde que abrió hace un lustro pero "cada temporada tenemos que reconciliarnos con la masa, volver a entenderla; empezamos semanas antes con pruebas y mejoras". Muy atento a la fermentación, logra una textura inolvidable. Reservad ya. Obrador pequeño, producción limitada.

¿QUÉ HA CAMBIADO?

A su servicio delivery han sumado una tienda online





Una bufanda para Jesús, María y José

→ Hasta el 6 de enero.

El tradicional belén artesanal de la Real Casa de Correos, sede de la Comunidad de Madrid, se expone este año al aire libre, en la mismísima Puerta del Sol. Las más de 400 figuras hechas a mano que lo forman recibieron en 2019 a 113.000 visitantes.

ÁLVARO LÓPEZ

Misma tradición, nuevas tentaciones

→ vicens.com

Además de tener la tienda de turronecillos más grande del mundo (Paseo del Prado, 3), Torrons Vicens se atreve a reinventar los sabores de la Navidad: praliné de pistacho y cobertura con el mismo fruto seco. Ojalá su color verde esperanza sea premonitorio.

¿QUÉ HA CAMBIADO?

Limitación de aforo en tienda al 50%



¿QUÉ HA CAMBIADO?

Hay un recorrido fijado y control de aforo



Decoración 'do it yourself'

→ 13 de diciembre.

Que las reuniones familiares vayan a ser menos multitudinarias de lo deseado, no obliga a prescindir de algo tan navideño como la decoración. En El Florista (Almadén, 12) os enseñarán cómo hacer una corona de flores para colgar en la puerta de casa, aunque los únicos afortunados que la vayan a ver sean vuestros vecinos. Ellos también os lo agradecerán.

¿QUÉ HA CAMBIADO?

Limitación de asistentes a solo 8 personas



ALFREDO ARIAS

No falta a la cita desde el siglo XIX

→ Hasta el 31 de diciembre.

Puede que no estemos para pelucas ni muchas bromas, pero el mercadillo navideño de la plaza Mayor no podía faltar (solo la Guerra Civil pudo con él). ¿Serán las mascarillas tuneadas y con purpurina el *best seller* de este año?

¿QUÉ HA CAMBIADO?

Solo habrá 56 casetas, la mitad de lo habitual



SHUTTERSTOCK

ALVARO LÓPEZ

A partir de las ocho de la mañana podéis pedir el famoso chocolate con churros de San Ginés a domicilio

Siempre nos quedará París

→ maison-kayser.es

Aterrizaron este verano con un ejército de macarons, croissants, tartas... Y ahora para las inminentes fiestas han sumado su interpretación del bûche de Noël, receta familiar que el propio Eric Kayser aprendió de su abuelo siendo apenas un adolescente.

¿QUÉ HA CAMBIADO?

Podéis encargarlo en la web y os lo mandan a casa



La leyenda, en casa

→ chocolateriasangines.com

Si ante la falta de turismo ahora podemos disfrutar del chocolate con churros más icónico del país (abren sucursal en Buenos Aires) sin esas largas esperas en el frío callejón, imaginaos el placer de que os llegue para desayunar ese día de vacaciones navideñas que no pensáis salir del sofá.

¿QUÉ HA CAMBIADO?

Desde las 8 h podéis pedir en Uber Eats o Glovo





DEL 25 DE NOVIEMBRE AL 13 DE DICIEMBRE DE 2020

Buxman
producciones

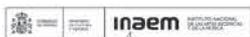


Con el patrocinio de
LA_ABD
UCCIÓN



DEL 16 DE DICIEMBRE AL 10 DE ENERO DE 2021

EL PAVÓN
TEATRO
KAMIKAZE



teatrokamikaze.com

La mesa está puesta

Quizás estas navidades compremos aún más regalos en los gigantes del *e-commerce* mundial. Equilibremos la balanza abasteciéndonos de producto local en nuestras calles y vistiendo las limitadas reuniones familiares con platos hechos en la ciudad. Por *Gorka Elorrieta*

01.

La reconquista por el paladar

Dos pisos. 400 m² para bucear a pulmón entre tesoros gastronómicos de primer nivel bajo el criterio de una casa asturiana fundada en 1955. Errares imposible. Llenar la cesta, muy sencillo. En un ideal equilibrio entre respetados sellos y pequeños productores, un extraordinario laterío y su vasta y selecta bodega sirven de puerta de entrada a este formidable jardín para recreo de todo sibarita.

→ coallagourmet.com



02.

Desde mostradores centenarios

El jamón que no falte. El bueno, claro. En todas las casas se repite la historia. Son varias las tiendas de sellos tan reconocidos como Cinco Jotas, Joselito o COVAP pero, como pasaréis por el centro, nos quedamos en la última apertura que glorifica la veta ibérica de bellota. Y lo hace desde un espacio que es Patrimonio Histórico de Madrid. Elegid: 100 gramos, la pieza entera o que os manden a casa un maestro cortador (para bolsillos pudientes).

→ extremiberico.com/tienda

EL PUNTO EXÓTICO

PARA BRINDAR

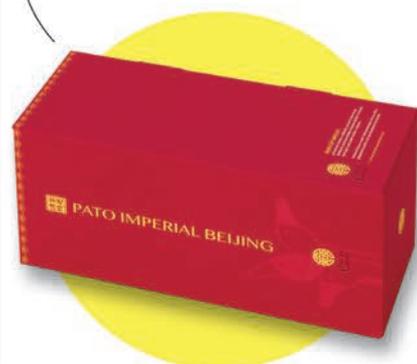
Habrá cerrado su restaurante con estrella Michelin Punto MX, pero desde su carta *delivery* Roberto Ruiz puede haceros muy felices esta Nochevieja. Clásica, de fresa, tamarindo o maracuyá. Encargad un margarita (o, mejor, dos) y empezad el año como si estuvierais en el Caribe mexicano y fuera verano.

→ MX Roberto Ruiz. En Deliveroo.

PARA RECONCILIARSE

La cultura milenaria china tiene infinitos atractivos y en lo culinario sigue siendo una gran desconocida. En Navidad olvidaos del origen del virus y cambiad los tradicionales asados domésticos por este exclusivo, jugoso y crujiente pato laqueado con todas sus guarniciones.

→ restaurantchinacrown.com





03.

Estreno de la temporada

¿Cena de empresa? Álvaro se encarga. El chef bilbaíno elabora un menú para mandarlo el mismo día a 50 personas allá donde estén teletrabajando, pero también ha cerrado otros dos familiares (40 y 60 €), siempre adaptables, para días señalados.

→ aitabx.com



04.

Toda una institución

Cuando se trata de arropar una velada elegante y refinada, pocos cáterings más fiables que el de Isabel Maestre, una firma que cobró nuevos perfiles con la incorporación de sus dos hijas. Eso sí, su carta navideña es un elogio al clasicismo.

→ isabelmaestre.com



05.

Hogazas a la puerta

Si el buen pan desaparece rápido en una mesa, el de Crustó vuela. Regalad su cesta (la de cereales, espelta, negro con frutos secos y miel y focaccia cherry) pero quedaos con otra, que además os la llevan a casa.

→ crusto.es



LUCIA M PHOTOGRAPHY

06.

Sobremesa colorista

Hace unos meses, tras hablarlo con sus amigos de Fismuler, lanzaron su popular tarta de queso más allá de las fronteras del restaurante. Ya se empezaban a saborear los cambios. Así que ahora llega la nueva caja de doce pasteles, reunidas tradición y apuestas contemporáneas en una selección de Jacobo y Pablo Moreno, cuarta generación de este emblema capitalino. En 2021 celebran su 90 aniversario pero con estos anzuelos a mano a ver quién no decide adelantar los fastos.

→ pasteleria-mallorca.com

07.

El que siempre está

De un plato de cardo, alcachofas y almendras a un guiso de pollo de corral con carabineros. TriCiclo abre en Navidad, Año Nuevo y Reyes pero las opciones para llevártelo a casa son muchas.

→ eltricyclo.es/ahora-en-casa



08.

Un final feliz

¡Las cortezas se comen! Al menos las de los quesos artesanos de las tres cestas (mermeladas incluidas) que ha diseñado Clara a partir de distintos orígenes, tipologías y texturas.

→ formaje.com



RUTA IQOS

Explora la ruta IQOS, una selección de locales de ocio y restauración de Madrid que buscan mostrarte una forma diferente de experimentar la ciudad y en los que vivir en primera persona las últimas tendencias en gastronomía, música y diseño

1. AARDE RESTAURANTE

Plaza de la Independencia, 10

Original homenaje a África en un Madrid tan icónico como el de la Plaza de la Independencia. Su cocina se cimienta en la exquisita selección de ingredientes y plantea una gastronomía "orgánica con guiños africanos", ofreciendo verduras asadas, cereales milenarios y arroces integrales, pescados del Estrecho y carnes ecológicas. www.aarde.es

2. RESTAURANTE AMAZÓNICO

Calle de Jorge Juan, 20

En su fresco y frondoso ambiente que nos traslada a la selva, podemos disfrutar de su cocina abierta de brasas, tandoori y fuego; un oasis de sabores exóticos para seducir nuestros sentidos. No te pierdas su muy especial carta de cócteles. www.restauranteamazonico.com

3. RESTAURANTE COQUE

Calle del Marqués del Riscal, 11

Coque es una experiencia sensorial. Los hermanos Sandoval, expertos en lo suyo, han sabido muy bien cómo complementar sus tres especialidades, cocina, sala y bodega, para sumergirnos en un viaje gastronómico. Con su guía, encontramos un mundo de alta cocina del que no querrás salir. www.restaurantecoque.com

4. FLORIDA RETIRO

Paseo de la República Dominicana, 1

El Retiro tiene en este espectacular espacio una gran variedad de propuestas gastronómicas. Desde Kioskos de street food hasta una exquisita carta de restaurante en el Pabellón, pasando por el ambiente distendido de la Galería. Además de sus maravillosos atardeceres en la Terraza o sus cócteles de autor en la Cúpula. www.floridaretiro.com

5. FORTUNY RESTAURANT & CLUB

Calle de Fortuny, 34

Elegancia y modernidad en cada rincón de este majestuoso edificio, ubicado junto al Paseo de

la Castellana. Cuenta con una amplia y variada carta para disfrutar en el agradable restaurante y coctelería. Destaca la amplia y confortable terraza: auténtico paraíso en el centro de Madrid. www.fortunyrestaurantclub.com

6. HABANERA

Calle de Génova, 28, local Habanera

Colorista y radiante, transmite una calidez cautivadora. Este restaurante cuida hasta el último detalle para que vivas plenamente el momento. Atención al espectacular patio central en torno al cual se disponen las mesas. Belleza caribeña y recetas exquisitas. ¡Las tardes son las nuevas noches! www.habaneramadrid.com

7. NÓMADÀ BISTRÓ GARDEN

Calle de Serrano, 41

Una de las aperturas más espectaculares del año en Madrid, proponiendo un auténtico viaje para los sentidos. En Nómada encontrarás diferentes ambientes donde relajarte y desconectar, como sus terrazas ajardinadas o el increíble restaurante donde disfrutar de una carta repleta de sorpresas. Un lugar donde dejarse atrapar que no te puedes perder. www.nomadamadrid.es

8. RESTAURANTE ORIGEN

Plaza de la Independencia, 10

Hermano de Aarde, Origen es un restaurante y tienda ubicado en el espacio contiguo a este. Encontramos una selección mimada y de calidad de productos de la tierra, tradicionales, sostenibles y de temporada. Una exquisita vuelta a las raíces no exenta de innovación, originalidad y gratas sorpresas. www.elrestauranteorigen.com

9. PATIO DE LEONES

Calle de Serrano, 1

Carácter neocañí, alma folklórica y corazón canalla. Esta es la carta de presentación de una taberna con garra, el Patio de Leones, frente a la Puerta de Alcalá. Ideal si lo tuyo es la cultura de cañas y tapas. Encontrarás una carta llena de



1



5

productos nacionales, la decoración original, la castiza; y ese ambiente de casa. www.patiodeleones.es

10. RAMSES

Plaza de la Independencia, 4

Cosmopolita y a la última (con mesas electrónicas) puedes optar por uno de sus dos espacios, Kitchen y terraza. El primero acoge un apetecible concepto de brasas con sello Arkaz Instructions y una amplia oferta de coctelería. Su terraza, climatizada para invierno y verano es de las más solicitadas. www.ramseslife.com

11. TEN CON TEN

Calle de Ayala, 6

Una perfecta combinación entre elegante y desenfadado. "Diferente y divertido" se definen ellos mismos. Destaca una enorme barra rectangular en la entrada y un espacio en el que se ofrecen diferentes espacios (biblioteca, bistro...) y una amplia y apetecible carta en donde el mimo es marca de la casa. www.restaurantetenconten.com



Cultura

Coordina Marta Bac
timeout.es/cultura

HABLAMOS CON...

Macarena García

Protagoniza 'El arte de volver', el retrato de una actriz que busca su lugar en el mundo.
Por *Alex Montoya*



OCHO AÑOS DESPUÉS de su luminosa revelación con *Blancanieves*, Macarena García (Madrid, 1988) es una realidad contrastada que contribuyó al fenómeno de *La Llamada*, tanto en los escenarios como en su versión cinematográfica, y que ha participado de éxitos en la gran (*Palmeras en la nieve*, *Ventajas de viajar en tren*) y en la pequeña pantalla (*La otra mirada*, *El Ministerio del Tiempo*, incluso *Paquita Salas*). Hermana de Javi Ambrossi, ahora es la protagonista de *El arte de volver*, ópera prima de Pedro Collantes en la que da vida a una actriz que regresa a Madrid, a su hogar, tras años viviendo en Estados Unidos, para empezar de nuevo.

Pablo Berger te regaló el protagonismo de Blancanieves y vuelve a apadrinarte... Sí, es verdad. Estaba sumergida en *Paraíso*, serie que he hecho

para Movistar, con cinco meses de rodaje muy intenso. Y Pablo me llamó una noche, me habló de un director amigo que iba a dirigir su primera peli, alguien con mucha sensibilidad. Me dijo que podíamos hacernos mucho bien el uno al otro. Iba a empezar a rodarse en dos semanas y durante 11 días, que justo coincidían con las poquísimas jornadas libres que me dejaba la serie. El hueco parecía un regalo del destino. Leí el guion y me gustó muchísimo.

Menudo reto, el lanzarse con un personaje omnipresente con poco margen para prepararlo. Artísticamente me interesaba, pero me costó decir que sí, me asustaba tener tan poco tiempo de preparación, no estar a la altura. Menudo vértigo. El pobre Pedro estaba desesperado, y le hice esperar un poco (risas). Pero vi claro que era una oportunidad magnífica, y el proyecto me

"La inmensa mayoría de actores no puede subsistir, yo soy una privilegiada"

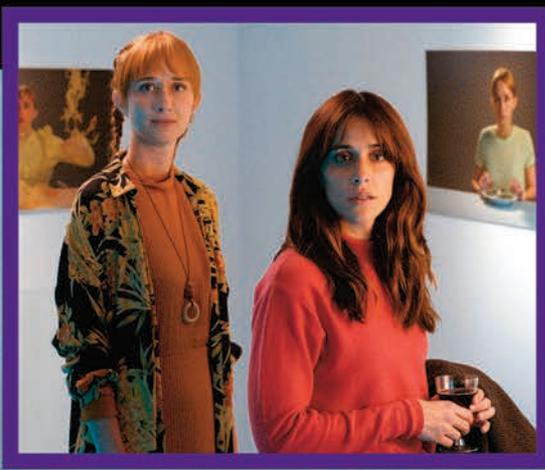
emocionaba, y pensé que ya sacaría tiempo para prepararlo de donde fuera. Pasé dos semanas casi sin dormir, pero valió la pena. El resultado es muy especial.

El film habla de encrucijadas vitales, pero también trata sobre el oficio de actor.

Sí, tiene mucho que ver con mi profesión. Habla de más cosas, pero es un homenaje al oficio de actor, que es mucho más duro y difícil de lo que pueda parecer desde fuera. Pude tirar mucho de mis experiencias, porque, aunque mi trayectoria sea distinta que la de mi personaje, comparto con ella muchos miedos, preguntas, inseguridades...

El personaje se enfrenta a una precariedad muy ligada a tu profesión.

Sí, a la gente le llega solo la parte brillante y exitosa de ser intérprete. Pero hay un



DE QUÉ VA
 Volver a casa no será un camino de rosas, reencontrarse con su abuelo o su mejor amiga llevarán a Noemí a replantearse su lugar en el mundo.

POR QUÉ VERLA
 Por la ausencia de artificios, por una Macarena García que se come la pantalla y por el hermoso homenaje al oficio de actor.

→ Se estrena en cines el 11 de diciembre.

porcentaje muy mínimo de la profesión, creo que un 8%, que se gana la vida así, y muchas veces con incertidumbre y dudas. La realidad es que la inmensa mayoría no puede subsistir, pasa años buscando trabajo, se mantienen de forma casi heroica. Es muy difícil que te salga bien y que tengas continuidad. Yo me considero una privilegiada, soy muy consciente y lo valoro muchísimo.

Esa condición de privilegio tiene que ver con *Blancanieves*, pero también con *La Llamada*. Más allá del amor de hermana, qué talento el de los Javis: la peli, Paquita Salas, Veneno...
 Sí, no sabes el orgullo que siento de tenerles cerca, lo inspirador que resulta, es un tesoro. Y es bueno que se sepa que todo ese éxito que ahora tienen no ha llegado gratis: el nivel de trabajo, las horas, la pasión que le ponen a todo... ■

Más estrenos en timeout.es/cine

Cine

Volver a empezar
 Tras éxitos como *Mamma Mia!*, la cineasta Phyllida Lloyd se viste de Ken Loach y, con un presupuesto más reducido, se pasa al cine social con la historia de una madre que encara y se empodera ante la crisis de la vivienda, la maternidad en solitario y los abusos domésticos.
 → Se estrena el 4 de diciembre.

Cielo de medianoche
 George Clooney dirige y protagoniza este relato en el que encarna a un científico que, desde su puesto en el Ártico, espera el regreso de una misión espacial cuyos miembros desconocen que el planeta del que partieron años atrás es ahora un solar. El film pasará por salas y estará en Netflix.
 → Se estrena el 11 de diciembre.

My Mexican Bretzel
 Galardonada en festivales como Gijón, Rotterdam y el D'A, la ópera

prima de la barcelonesa Nuria Giménez maneja a su antojo herramientas propias del cine documental para proponer la juguetona reconstrucción del diario íntimo de una mujer a partir de supuestas grabaciones caseras.
 → Se estrena el 11 de diciembre.

Wonder Woman 1984
 Warner se la juega con una fórmula mixta cines-streaming. En España, donde HBO Max no está establecida, las salas acogerán la secuela de Wonder Woman, que, tras su enésimo retraso, promete aumentar las dosis de aventura, diversión y empoderamiento femenino.
 → Se estrena el 18 de diciembre.

Soul
 A ritmo de jazz, Pixar sigue demostrando con *Soul* su inconformismo temático y formal para romper de nuevo cualquier expectativa, seguir creando mundos nuevos y demostrar que no está todo inventado. Llega a Disney+.
 → Se estrena el 25 de diciembre.

ESTRENO 11-D

"Espléndido Isak Ferriz"
 Fotografías

"Detalla un sistema corrupto hasta las trancas"
 Imágenes

"Daniel Faraldo imprime honestidad"
 Cinemania

"Un thriller solvente y entretenido"
 Dirigido Por

"Recarga la indignación"
 Carlos Marañón

SEGARRA FILMS PRESENTA
LA MUJER ILLEGAL

Escrita por DANIEL FARALDO y RAMON TÉRMENS | Dirigida por RAMON TÉRMENS
 DANIEL FARALDO ISAK FÉRRIZ YOLANDA SEY MONTSE GERMÁN RAQUEL CAMÓN

© segarrafilms / www.segarrafilms.eu / SegarraCine

Música

Delafé

El catalán se ha unido a la cantante Suu en un tema titulado *Mucho mucho mucho*, que suena igual de fresco que pegajoso. A falta de poder bailar libremente como tiempo atrás, ahora mismo un bolo de Delafé es lo que realmente nos pide el cuerpo.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 3 de diciembre. 20.30 h. 16-18 €.

Joana Serrat

Probablemente lleva meses trabajando en el sucesor de aquel *Dripping Springs* que en 2017 le sirvió para colarse en las listas de lo mejor de aquel año. Pero se anime o no a interpretar alguna pieza inédita en esta cita, te garantizamos que saldrás del teatro con una sonrisa.

→ Fernán Gómez Centro Cultural de la Villa. M: Colón. 11 de diciembre. 20.30 h. 16-18 €.

Brillante!

¿Quién dijo que tendríamos que esperar unos meses para disfrutar de un festival? Durante dos jornadas, Moby Dick acoge a algunas de las bandas emergentes más interesantes del panorama nacional: Diamante Negro, Cuchillas, Chloral, Cora Yako, ChefCreador y Malamute.

→ Moby Dick. M: Santiago Bernabéu. 18 y 19 de diciembre. 20.30 h. 10-15 €

Bigott

Borja Laudo se mueve como pez en el agua en géneros como el folk o el rock, así como en el techno-pop o la psicodelia. En este *show*, pensado especialmente para toda la familia, aprovechará para tocar aquel *This is all wrong* que editó en marzo.

→ Centro Cultural Conde Duque. M: San Bernardo. 19 y 20 de diciembre. 12 h. 8 €.

Luis Brea

Justo a la hora del vermouth, el *crooner* de nuestra escena *underground* nos deleitará con un doble concierto en acústico. A pesar de que no le acompañará su habitual banda, El Miedo, no nos cabe duda de que con su sola presencia llenará el escenario.

→ Moby Dick. M: Santiago Bernabéu. 9 y 10 de enero. 13 h. 12-15 €

HABLAMOS CON...



PAPÓ WALSHMAN

Mala Rodríguez

CON MOTIVO DEL vigésimo aniversario de *Lujo ibérico*, la artista recupera en acústico, en el marco del festival Madrid Brillante, aquel disco con el que revolucionó la escena nacional del hip hop.

¿Cómo has aprovechado estos últimos meses tan locos?

He estado súper ocupada en proyectos que tenía pendientes. También he dedicado el tiempo a volver a conectar con mi familia y mis amigos porque antes no paraba, estaba siempre de aquí para allá. Lo que está claro es que somos seres sociales y necesitamos vernos, tocarnos y abrazarnos. Ese plan maléfico de convertirnos en japoneses me impresiona.

¿Frustra haber lanzado durante la pandemia un álbum como *Mala* y no haberlo podido presentar en condiciones?

Me quedo con lo bueno. A pesar de que nos cancelaron la mayoría de las fechas, en 2020 he vivido los mejores *shows* de mi vida. Los disfruté como si fueran a ser los últimos. Salimos al escenario hechas fuego y con muchísimas ganas.

Me sorprende que tu próxima cita vaya a ser un acústico de *Lujo ibérico* y no una dedicada a tus últimas composiciones.

Todo viene porque este año se celebran dos décadas del disco. Había planeado hasta un documental, pero con el confinamiento no ha sido posible. Como me quedé

con las ganas de hacer algo especial me puse a ensayar con una amiga muy *crack*. En el escenario seremos ella con una guitarra y yo con mi voz. ¡Va a ser espectacular!

¿Sientes nostalgia al volver a enfrentarte a ese trabajo?

No lo veo así, porque esos temas siempre me han acompañado. Quizás antes no podía cantar uno en concreto porque me revolvió mucho; cosa que ahora ya no. Todas las canciones son cachitos de mí.

■ *Sergio del Amo*

→ Teatro La Latina. M: La Latina.

3 de enero. 12 h. 18-22 €.

Más conciertos en [timeout.es/musica](https://www.timeout.es/musica)

TOP 3 CLÁSICA

Ópera poco convencional para despedir este año tan atípico



↑ Círculo de cámara

Con el objetivo de revitalizar la música clásica, el Círculo de Bellas Artes en colaboración con la Fundación Montemadrid, organiza este segundo ciclo de conciertos dominicales tanto de solistas como de grupos de cámara internacionales.

→ Círculo de Bellas Artes. M: Sevilla.
Hasta el 23 de mayo. 10-25 €.



↑ La increíble historia de Juan Latino

¿Quién dijo que las zarzuelas no son para niños? Esta en concreto nos cuenta la fascinante historia de un esclavo negro que, en la España del Siglo de Oro, alcanzó la fama y el respeto de todos gracias a su talento. Una lección de vida a través de la música.

→ Teatro de la Zarzuela. M: Sevilla. Del 9 al 17 de enero.



↑ Don Giovanni

Tan sorprendente como todo lo ocurrido este año. Así es esta adaptación de la ópera de Mozart de 1787, que nos presenta, en un oscuro bosque, los amores y desamores de un Giovanni con más matices de los que aparenta en un primer momento.

→ Teatro Real. M: Ópera. Del 18 de diciembre al 2 de enero. De 15 a 413 €.

DOCUMENTA
9-13 DIC PRESENCIAL
9-20 DIC ONLINE
MADRID 2020
17 FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE



Organiza: **CINETECA MATADERO**
 Con la financiación del GOBIERNO DE ESPAÑA
 Con la ayuda de: **AC/E** AGENCIA CULTURAL ESPAÑA
 Sedes colaboradoras: **REINA SOFÍA**
 Con el apoyo de: **FILMIN**, **INSTITUT FRANÇAIS**, **GOETHE INSTITUT**, **alof**, **INSTITUT MADRID**, **Madrid 2020**, **Madrid 2020**, **Madrid 2020**

documentamadrid.com

MADRID

Arte

Solo

Esta muestra repasa las tres décadas de trabajo del fotógrafo Matías Costa. Miembro fundador del colectivo NOPHOTO, Costa se caracteriza por proyectos de largo recorrido en los que indaga sobre la migración, la memoria o el azar. En esta ocasión se exponen siete series del fotógrafo, realizadas en diferentes partes del mundo como España, Panamá o Ruanda.

→ Sala Canal Isabel II. M: Alonso Cano. Hasta el 31 de enero. Gratis.

Sweet life

Puxagallery presenta su primera individual de Marta Beltrán, una artista granadina que, a través del dibujo y de su singular estilo, habla sobre la liberación de la mujer y la forma en que es representada en el cine, la prensa o la literatura. Una mirada crítica en la que se mezclan experiencias autobiográficas y ficción.

→ Puxagallery. M: Alonso Martínez. Del 3 de diciembre al 6 de febrero. Gratis.

Alba añil

Bajo este título, el artista Miguel Ángel Barba presenta sus últimos trabajos, realizados entre 2019 y 2020. Barba trabaja con la luz y el color, desde la abstracción y el ritmo. Sus obras sorprenden por alternar delicadeza y fragilidad

con fuerza bruta y solidez en diferentes formatos y técnicas. → Galería Rafael Pérez Hernando. M: Alonso Martínez. Hasta el 27 de febrero. Gratis.

Juan Giralt

La galería Cayón dedica una exposición individual al pintor Juan Giralt en la que recorre sus últimos 20 años de producción. Giralt fue uno de los referentes de la Nueva Figuración Madrileña surgida en los 70. Autodidacta

de formación, exploró los límites entre la abstracción y la figuración, creando una personal neofiguración.

→ Galería Cayón. M: Alonso Martínez. Del 12 de diciembre al 12 de febrero. Gratis.

El instante Masats

La particular mirada fotográfica de Ramón Masats inunda las paredes de la galería Blanca Berlín. Una cuidada selección de fotografías pertenecientes a diferentes periodos de su producción en la que podemos ver obras inéditas, de sus primeras etapas o en color. Eso sí, todas tienen en común la espontaneidad y la intuición que caracterizan a Masats.

→ Galería Blanca Berlín. M: Noviciado. Del 17 de diciembre al 20 de marzo. Gratis.

Nosotros estamos bien. Espero que vosotros también

El artista peruano Miguel Aguirre presenta sus últimos trabajos en los que captura algunos de los comportamientos que se han desencadenado a causa de la pandemia. Una reflexión desde el plano artístico que nos invita a entender conscientemente el cambio social, económico y

cultural que estamos viviendo. → Galería Daniel Cuevas. M: Alonso Martínez. Del 14 de enero al 12 de marzo. Gratis.

Jessica Stockholder

Los dibujos de la norteamericana Jessica Stockholder llenan de color la galería Max Estrella. Para Stockholder el color es el eje en torno al cual organizar todo y el punto de partida para romper ideas preestablecidas. La artista juega con los límites: dibujos que buscan la verticalidad, sin llegar a convertirse en esculturas y sin ser instalaciones.

→ Galería Max Estrella. M: Chueca. Desde el 15 de enero. Gratis.

108 Nero

Guido Bisagni es el artista que se esconde tras el apodo 108 Nero. 108 comenzó a pintar grafiti a finales de los años 90 y desde entonces su obra ha ido evolucionando hasta convertirse en uno de los muralistas y artistas del postgraffiti más aclamados del panorama internacional. Es su primera individual en Madrid.

→ Swinton Gallery. M: Embajadores. Del 22 de enero al 6 de marzo. Gratis.

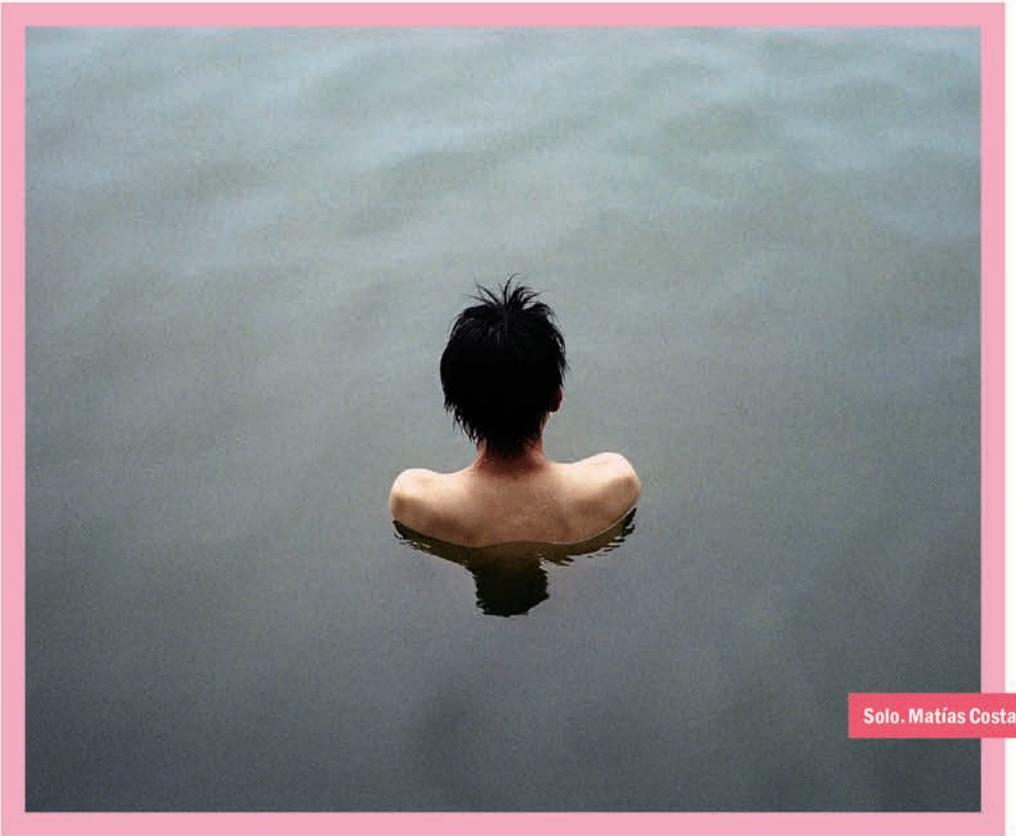
NO TE PIERDAS

LA BONDADOSA CRUELDAD

El Museo Reina Sofía rinde homenaje al artista plástico León Ferrari en su centenario. Su obra es inclasificable y también bastante desconocida en Europa, por eso, a través de esta muestra, el museo ha querido acercar la figura del artista -mediante documentación sobre su vida-, y su obra -a través de dibujos, collages o esculturas-.

→ Museo Reina Sofía. M: Estación del Arte. Del 15 de diciembre al 12 de abril. 4€.

MUSEO REINA SOFÍA



Solo. Matías Costa

Teatro

Conservando memoria

El Patio Teatro lleva al Centro Dramático Nacional una propuesta poco habitual en su programación: teatro de objetos *minimal* de autoficción. Izaskun Fernández, una de las cabezas pensantes de la compañía junto a Julián Sáenz-López, indaga sobre sus ancestros a través de las historias de sus cuatro abuelos.

→ Teatro María Guerrero. M: Chueca.
Del 18 de diciembre al 2 de enero. 25 €.

Torquemada

Cierra el año del centenario de Galdós este montaje basado en la tetralogía de sus novelas de Torquemada, escrito por Ignacio García May y dirigido por Juan Carlos Pérez de la Fuente. Galdós, que según el director "se pasó la vida revisitando la historia de España", es más actual que nunca en esta crisis.

→ Teatros del Canal. M: Canal.
Del 18 de diciembre al 4 de enero. 20-25 €.



J'attendrai

La participación de españoles en la Segunda Guerra Mundial es un asunto que cada vez resuena más. *Mauthausen. La voz de mi abuelo* en teatro, *El fotógrafo de Mauthausen* en cine, y ahora este *J'attendrai* de José Ramón Fernández, que cuenta la intrahistoria del silencio que guardaron durante años muchos de los deportados a campos de concentración.

→ Naves del Español. M: Legazpi.
Del 3 al 27 de diciembre. 20 €.

Yerma

Rafael Amargo revisita el clásico de Lorca sobre la infertilidad. El bailarín ha partido de una suerte de transmutación del autor en la propia *Yerma*, y con ello ha creado un universo donde el cante jondo, el teatro y la danza se fusionan. Le acompañan en el escenario Sara Vega y Blanca Romero, dos *partenaires* de lujo.

→ Teatro de La Latina. M: La Latina.
Desde el 3 de diciembre. 22-42 €.

24 horas en la vida de una mujer

Regresa este proyecto personalísimo de Silvia Marsó, en el que también es productora. Basándose en el relato de Stefan Zweig, asistiremos a la situación límite que vive durante un día la señora C., a la que da vida la propia Silvia. Viene avalado por el premio Broadway World Spain 2018 a mejor musical de pequeño formato, y la nominación a Silvia Marsó al premio Valle Inclán.

→ Teatro Galileo. M: Quevedo.
Del 4 de diciembre al 10 de enero. 20 €.

Las princesas del Pacífico

Si eres uno de los rezagados que aún no la ha visto, te recomendamos que corras a comprar tu entrada. Este montaje de José Troncoso (quien ahora está dando a luz nuevo espectáculo, *La cresta de la ola*) sigue siendo uno de los más acertados de su carrera. Los dos personajes que interpretan Alicia Rodríguez y Belén Ponce de León se te clavarán en el alma.

→ Teatro del Barrio. M: Lavapiés.
Del 8 al 23 de diciembre. 16 €.

El salto de Darwin

El dramaturgo uruguayo Sergio Blanco cada vez está más presente en la cartelera madrileña. En esta ocasión es Natalia Menéndez quien levanta un texto suyo, una suerte de *road movie* teatral ubicada en la Argentina de la Guerra de las Malvinas, costumbrista y a la vez con ciertos elementos sobrenaturales. Con Goizalde Núñez y Cecilia Freire en el reparto.

→ Naves del Español. M: Legazpi.
Del 10 de diciembre al 17 de enero. 20 €.

Más obras en
timeout.es/teatro

9 – 13 DIC



SWIMMING POOLS



Sleepwalk Collective

16 – 23 DIC



Onírica Mecánica

RONEM RAM

A PARTIR DEL 1 DIC

#TeatroConfinado

Estés donde estés



Comer

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/comer-beber

Doppelgänger



Bichopalo

Nuevo pulso, otra energía

Quando el pescadero y el frutero bajan la persiana, sus productos se transforman en originales creaciones en el puesto de enfrente.

Por Gorka Elorrieta

SIGUEN EN PLENA forma Tripea y Tres por Cuatro, lleva un tiempo dando guerra Asian Army, acaba de abrir 154 Thai Bar (otra derivación de Kitchen 154 en el mercado de Chamberí) y pronto lo hará la fusión peruano-madrileña de Yunta en Mostenses. Pero nos hemos detenido solo en cinco aperturas (o ampliaciones) recientes en otras tantas plazas de abastos.

Bichopalo El placer es nuestro

“Dejamos la carta. Era una sangría económica. Nos quedamos con el menú degustación. Pero, salvo dos o tres platos fijos (nuestro huevo con setas es intocable), no nos cerramos a nada. Probamos ideas constantemente, si vemos algo que nos gusta o nos resulta interesante, cambiamos porque si no lo hacemos, nos aburriríamos”, apunta Daniel, responsable y chef de esta fabulosa fusión asiático-mediterránea que, a cada plato,

El mercado alienta la vida de admirables cocinas a precios para todos

estéticamente notables todos, busca evidenciar su carácter. Pronto cambiarán de ubicación, suben una planta. Están a vueltas con los *renders* y, en breve, con un kamado a la vista y una vitrina con producto del día (menos el pescado, el marisco y los helados, todo sale del mercado), que dibujarán un espacio aún más entretenido para el comensal. “Un día me cansé de trabajar para otros y ahora estoy orgulloso de poder hacer lo que me apetece. Pero nada de esto hubiera



ALFREDO ARRAS



Oh! Dèlice Bistrot

ALFREDO ARRAS

sido posible sin la ayuda de mi hermano, que gestiona la sala".
 → Mercado de Barceló. M: Tribunal.

Oh! Dèlice Bistrot Buen producto, mejor trato

La 'culpa' la tiene su conuñado. Manuel, esmerado y amigable conductor del proyecto, y él abrieron una franquicia –que ya no existe– para ofrecer vinos franceses de familias que miman el *terroir*. Luego llegó la barra con degustación, protagonizada por el foie y las ostras de Amélie ("puedo abrir más de 2.000 al mes"), y este agosto, un lustro después, la ampliación de la cocina y el añadido de una pequeña pero acogedora sala. Siendo media docena de ostras y un champán (o una botella de Crémant de Limoux), el mejor aperitivo estos días, su carta de ascendencia gala y mediterránea, que están adecuando a la temporada y reduciendo para alumbrar su verdadera esencia,

invita a sentarse con calma: una popular fondue, un sorprendente gofre de bravas, unos espléndidos arroces y ese chuletón a la brasa recién cortado por el carnicero vecino. "Nuestra despensa es el mercado. Son compañeros, nos dan muchas ventajas y recomendaciones. Así va uno a trabajar a gusto. Eso sí, intento picotear de todos". Como en casa.

→ Mercado de La Paz. M: Serrano.

Silvestre Honestidad brutal

Quiche de queso y romanesco o curry de verduras y cous cous. Eran sus platos del día hace un par de semanas y ejemplifican bien parte de su ideario. "Buscamos ofrecer algo cuidado a partir de la temporada. Siempre tenemos una cesta de verduras en la barra como

Más restaurantes
 y rutas
 gastronómicas
 en [timeout.es/
 restaurants](http://timeout.es/restaurants)

ALÉGRATE EL DÍA

Alberto y Guido Miragoli celebran estos días el galardón a Mejor Pan de Madrid que otorga el exclusivo club Matador.

Otra razón más para asomarse por su puesto en el mercado de La Paz, inaugurado hace apenas unos meses. Parte de lo que sale del obrador/tienda de **Cientotrenta Grados** en Chamberí acaba en las estanterías y vitrinas de su blanquísimo local. No tiene pérdida. Se ve y se huele. Hogazas, café de especialidad y, esto es irrenunciable, un sobresaliente catálogo de repostería: babka, kouign amann, financier... Otra aproximación al dulce es la que practica Hanayo Ueta a diario en un espacio minúsculo y delicioso en el mercado de Antón Martín. Es imposible no recordar el filme *Una pastelería en Tokio* al verla tan atareada en **Hanabusa**, entre dorayakis, mochis, crema de matcha o anko, tartas de queso con sabor a yuzu o bollos de curry japonés, la única opción salada del puesto.



Hanabusa



Silvestre

JOAQUÍN ARRIBAS



La Pastería 55

prueba de que lo que hacemos parte de ahí. Y todo lo elaboramos desde cero. Los platos salen en menos de diez minutos porque hay mucha preproducción”, argumenta Emilio, al frente de su segundo proyecto personal tras el restaurante García, en Conde Duque. Buscaba una hostelería más relajada que le permitiese conciliar, aunque cada sábado sea una jornada maratoniana hasta el cierre, y un ambiente más humano y personal. Y aterrizó en el mercado para alegrar estómagos con su fideuá de carrilleras, su panceta asada, su exitosa sardina ahumada...; y vaya si lo consigue! Acercaos, acercaos.

→ Mercado de Tirso de Molina.

M: Puerta del Ángel.

La Pastería 55

Desde Roma con amor

“Los frescos se compran aquí”. Y están tan conectados al presente de los puestos como a su pasado. “La tipografía de nuestro nombre la copiamos de la que tuvo la frutería, que

apareció cuando quitamos el rótulo de los congelados que le sustituyeron después”. Con el mismo peso de lo grabado en el frontispicio de un templo, Carlo y Giorgia, que llegaron a Madrid en 2018 estimulados por el ánimo de dar un giro a su vida, siguen fielmente una máxima: “Poco pero bueno”. Y casero al 200%. Del pesto a la crostata, de la porchetta al exclusivo helado de chocolate y albahaca, ideado junto a Gelato Lab (mercado de La Cebada). Los martes un autodidacta y entusiasta Carlo prepara las distintas pastas frescas al huevo (tagliatelle, rigatoni, fusilli...) para luego convertirlas en platos familiares y soberbios. Sentarse en su holgada mesa es el plan sencillo, reconfortante y gustoso que buscáis tras esa cita cultural en Matadero o el paseo por Madrid Río; porque si sois vecinos, siempre podréis encargar



y llevaros la pasta y la salsa que ostiente. ■

→ Mercado Guillermo de Osmá.

M: Legazpi.

HABLAMOS CON...

Samy Alí

Chef de Doppelgänger



ALFREDO ARIAS

NO ERA SU camino y no había manera de reconducirlo. No era lo que quería. Así que cerró La Candela Restó (una estrella Michelin) y desapareció para disfrutar de su familia y leer junto a un río en la sierra de Gredos. Ahora ha vuelto con lo que mejor sabe hacer (“en casa siempre ha estado muy claro, se repetía como algo natural: ¿Samy? Será cocinero. Y eso estudié y, espoleado por la curiosidad, en esto llevo más de veinte años”) y a su manera, sin fronteras entre la cocina y el comensal, libre de muchas innecesarias cargas que porta todo hostelero (“todos somos cocineros. Son en quienes más confío. No hace falta nada más para dar de comer muy bien, que es a lo que viene la gente, ¿no?”).

Platos multiculturales, naturalidad, rigor y un éxito arrollador

Ha sido una sorpresa brutal. Prácticamente llenos desde la apertura. Pero la pandemia nos obliga a tener un sistema de reservas cuando nuestra idea es que la gente venga, coma dos o tres platos y se vaya. ¡Rotación! Para emular ese ritmo hemos dispuesto dos turnos.

Y hacéis un bocado sublime con un plátano

No compramos erizo ni trufa ni... Hacemos natto de garbanzos que cuesta lo que valen sus esporas y la legumbre. Estamos explorando otras vías, leal a mi ética. Queremos gritar desde un mercado que es posible ir más allá en la alta gastronomía.

→ Mercado de Antón Martín.

M: Antón Martín.



¡Maridajes navideños!

Cinco restaurantes con *take away* nos cuentan los platos estrella que tienen preparados para Navidad y que podréis maridar en casa con Celeste Crianza

UNAS FIESTAS TAN especiales como estas merecen comidas a su nivel. Por ello, varios restaurantes os llevan platos inigualables directamente a vuestras mesas para disfrutar con Celeste Crianza. Esta Navidad, ¡nada de cocinar!

1 Arzábal

Un buen plato de mar y montaña para refugiarnos del frío. Desde Arzábal os proponen celebrar las fiestas degustando unas deliciosas lentejas con carabinero. ¡De lujo!

→ Av. de Menéndez Pelayo, 13. arzabal.com

2 Santerra

Todo restaurante tiene su plato más querido por sus comensales y en Santerra, sin duda, ganan sus croquetas. Pedid las de jamón o las del día... Son irresistibles y un aperitivo exquisito para acompañar con Celeste Crianza.

→ Gral. Pardiñas, 56. santerra.es

3 Al Paseo

Maridar es todo un arte y con la berenjena con foie y jamón ibérico

que os tienen preparado en Al Paseo, Celeste Crianza bailará en vuestros paladares. Un plato diferente para unas fiestas diferentes.

→ Pº de la Habana, 65. restaurantelapaseo.com

4 Dolan Coffee and Lunch

Una fusión de dulce y salado, con copa de vino en mano, ¡esto es celebrar! Desde Dolan Coffee and Lunch os esperan sus alcachofas confitadas crujientes con una base de ajoblanco y con jamón ibérico.

→ Av. de Burgos, 12. restaurante-dolan.es

5 Luxury

¿Y si estas navidades viajamos, pero con el paladar? En Luxury os proponen unos espectaculares salmón uramaki y dragon roll para acompañar con salsa de soja. ¡Os los comeréis a grandes bocados! ■

→ Sandoval, 18. T. 91 727 42 87.

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | GUIDA
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

UN VINO MÁGICO



Elaborado en los viñedos de Pago del Cielo, en la Ribera del Duero, y a casi 900 metros sobre el nivel del mar, Celeste Crianza captura la frescura e intensidad de una noche estrellada. Su color cereza oscuro recuerda a la oscuridad del universo mientras que los toques afrutados y las nobles notas de crianza en roble tostado nos conectan con la tierra. ¡Saboreadlo!

Beber

Coordina Gorka Elorrieta
timeout.es/bares

Nuro

“NINGUNO OLVIDARÁ la sensación al entrar por primera vez al local. Algo nos dijo que ahí acababa la búsqueda, que era nuestra casa. Sin saber si íbamos a poder asumirlo o si finalmente sería para nosotros, esa misma tarde empezamos con el proyecto de negocio”, confiesan Sara y Diego. Salvo el lunes, cada día abren con semejante determinación este luminoso esquinazo al que supieron extraer todas sus virtudes tras una reforma integral. Plantas altísimas, una



BAR DEL MES

DE QUÉ VA

Un bar donde hacen muy bien las cosas y un espacio para exponer tu arte en sus paredes (sin cobrarte por ello).

POR QUÉ IR

¿Algo mejor que compartir raciones en un sitio tranquilo frente a un parque?

→ Labrador, 26.
M: Acacias.

impresionante barra de mármol (“cuánto deseamos que se pueda abrir para disfrutarla porque nos apasiona, como clientes somos muy de barra”) y una terraza con la orientación perfecta para echar la tarde. La pandemia les impulsó a arriesgar. “Nuestros anteriores trabajos no habían terminado bien. Ambos lo vimos claro”.

Arrancaron en cuanto tuvieron luz, agua y cerveza con un servicio atento, hábiles presentaciones y sutiles giros ya sean croquetas, ensaladilla o tartar de atún. En breve su escueta y sencilla carta virará hacia platos de cuchara, alguna cazuelita o esa apetitosa hamburguesa. Y ahí estaremos. Al sol. ■ G.E.

TOP 3 BURBUJAS

Qué descorchar estas navidades según algunas de nuestras tiendas de referencia



↑ Enoteca Barolo

Conde de Valicourt Pas de Sucre Brut Nature GR (15,40 €). Cava serio, exigente, de paladar seco y trago largo. Elaborado con viñas de treinta años de edad. Eric Rodez Cuvée des Crayères (41,50 €). Pinot noir y chardonnay en una línea de clasicismo renovado. Sabroso y con nervio. Perfecto con cualquier plato.

→ P. de Vergara, 211. enotecabarolo.com



↑ La Tintorería

Claude Cazals Carte d'Or (37,90 €). 100% chardonnay de una calidad sublime, marcada por su procedencia. Recto y estrecho, de una acidez vibrante. Bourgeois Díaz 'M' (49,90 €). Pinot meunier de viñas viejas en biodinámica. Manda la expresión mineral y terrosa. Un brut nature de vigneron interesantísimo.

→ Gurtubay, 4. latintoreriavinoteca.com



↑ Lavinia

Celler de Les Aus Capsigrany Rosé (22,40 €). Uvas pansa rosada cultivadas en ecológico en una ladera plantada en 1957. Quizás el más original de nuestros espumosos rosados. Franck Pascal Fluence (37,40 €). No deja indiferente a nadie. Con cierta estructura pero amable, adictivo y altamente gastronómico.

→ Ortega y Gasset, 16. lavinia.es



Jueves de
paella,
¿por qué no
con Cava?



D.O. CAVA
www.cava.wine

Cosas que hacer

Coordina Marta Bac
timeout.es/quehacer



← **Sonia Rodríguez, 49 años. Peluquera.**
"Poder celebrar mi 50 cumpleaños entre amigos en algún festival de música y allí repartir besos y abrazos a diestro y siniestro"



← **Ivar Muñoz-Rojas, 40 años. Guionista.**
"Mi deseo para el año que empieza es aprenderme la receta para hacer croquetas de una vez por todas"



← **Ana Bolívar, 44 años. Programadora de exposiciones.**
"Apagar. Pensar. Dibujar. Prescindir, rechazar, remendar. Alarmar como Greta. Salvar el planeta"



← **Argentina Rodríguez, 82 años. Ama de casa.**
"Al 2021 solo le pido salud para toda mi familia y poder abrazar a mi bisnieta sin miedo a contagiarnos"



← **Carmen Berrocal, 23 años. Repostera.**
"Mi propósito para el año que viene es tratar de ser más empática con todas las personas que me rodean"



← **Guillermo Merino, 34 años. Informático.**
"En 2021 me gustaría intentar aportar mi granito de arena para que el mundo sea un poquito menos injusto"



← **Marta Garcés, 31 años. CEO de su empresa.**
"Entender el bien común como parte del bien individual. Y un brindis por los que lo hicieron antes, durante y lo harán tras este año"

Propósitos para el 2021

Os hemos preguntado qué le pedís al nuevo año y estas han sido vuestras variopintas respuestas.
¡Adiós 2020!

Más planes para este invierno en timeout.es/quehacer



← **Ignacio Cabezas, 43 años. Arquitecto.**

"Disfrutar aún más de la naturaleza, volver a viajar y seguir apreciando las pequeñas cosas"



← **Lucía Ruilópez, 21 años. Estudiante.**

"Me gustaría dedicarme más tiempo a mí misma para poder descubrir nuevas aficiones y comenzar un posgrado"



← **Miguel López Rubio, 41 años. ONG ambiental.**

"Olvidarnos de la crisis sanitaria, solucionar la social y económica, y abordar, en serio, la climática y de biodiversidad"



← **Celia Arana, 70 años. Jubilada.**

"Seguir haciendo ejercicio físico, y profundizar en el mental, que hay mucho que aprender y cada vez queda menos tiempo"



← **Fabio Ferreira, 41 años. Gestor de centros comerciales.**

"Dejar de acumular ideas que me surgen y, al menos una, desarrollarla y llevarla a la realidad"



← **Aurora Domingo, 21 años. Diseñadora.**

"Ya sé que está difícil y quizá no sea el mejor momento, pero mi objetivo para 2021 es independizarme de una vez"



← **Axier Pérez, 45 años. Director de producción.**

"Más cine, más producciones y salas repletas. ¡Quiero volver a hacer cola y que solo queden entradas en primera fila!"



← **Cristina González, 27 años. Profesora.**

"Mi propósito para el año que viene... ¡aprobar de una vez por todas las oposiciones de educación primaria!"



← **Manolo Cejudo, 57 años. Actor.**

"¡En los próximos 12 meses quiero actuar sin parar! Y si me tengo que poner una mascarilla, que sea solo por exigencias del guion"



← **M^a Ángeles Díaz, 57 años. Carnicera.**

"Quiero seguir disfrutando de mis partidos de tenis y recuperar cuanto antes la vida normal que teníamos antes de todo esto"



← **Álvaro Lorente, 24 años. Mecánico de bicicletas.**

"Mi plan para este año 2021 es consolidar el taller de bicicletas que acabo de poner en marcha"

Viajes

Coordina Noelia Santos
timeout.es/viajes

12 destinos para 12 meses

La resiliencia tendrá su recompensa, así que, por si acaso, vayamos haciendo las maletas. Próximo destino: 2021. Por Noelia Santos

TOCA SER OPTIMISTA y planificar la agenda de viajes. Porque no sabemos lo que nos deparará el futuro, pero sí tenemos la confianza de que, antes o después de la vacuna, la normalidad también volverá al sector turístico. Estaremos preparados.

→ **Enero**

IRLANDA. Galway

Galway, Capital Europea de la Cultura 2020 junto a Rijeka (Croacia), continuará siéndolo en 2021. Porque lo que iba a ser un año repleto de eventos para celebrar uno de los mayores acontecimientos culturales del mundo, se quedó en nada. Pero el *show* debe continuar, y hasta marzo tenemos una segunda oportunidad para conocer la costa oeste de Irlanda, flipar con su paisaje (uno de los ejes centrales del programa) y admirar los espectáculos en los que participarán más de 350 artistas irlandeses.

→ **Febrero**

ANTIGUA Y BARBUDA. Antigua

Todo apunta a que el turismo verde será uno de los más demandados el próximo año y la colorista y paradisíaca isla caribeña lo tiene todo para conquistar. Si además Lonely Planet la incluye entre su listado de destinos





Feb.

Best in Travel para 2021, reconociendo al país como mejor destino emergente por hacer de la sostenibilidad su prioridad, es para seguirle la pista muy de cerca. Además, cuenta con 365 playas espectaculares, sumando las de Barbuda, una para cada día del año.

→ **Marzo**
PORTUGAL. Aveiro

Ponemos rumbo al mejor destino europeo según los prestigiosos World Travel Awards 2020. Porque aunque la cercanía nos lleve a pensar que ya lo hemos visto todo del país vecino, aún quedan muchos lugares por descubrir. Uno es el Geoparque Arouca (muy cerca de Oporto, en el distrito de Aveiro) y sus *paçadizos* sobre el río Paiva, ocho kilómetros de sinuoso paseo sobre una pasarela de madera que recorre este santuario natural casi virgen.

→ **Abril**
GEORGIA. Batumi

Esta ciudad costera, al norte de Turquía y bañada por el mar Negro, lo tiene todo para ponerse de moda. Los premios Óscar del turismo la han elegido como destino emergente solo un año después de que el New York Times la incluyera entre sus 52 ciudades para visitar. Y no solo por sus playas: su casco histórico de tradición soviética (se independizó en 1991) es cada día más cosmopolita, su escena cultural más rica y sus calles un lienzo para artistas urbanos. ¿Un plan? Ir en busca de los mejores murales gracias a Street Art Niko, el movimiento de revitalización del país a través del *street art*.

→ **Mayo**
PERÚ. Machu Picchu

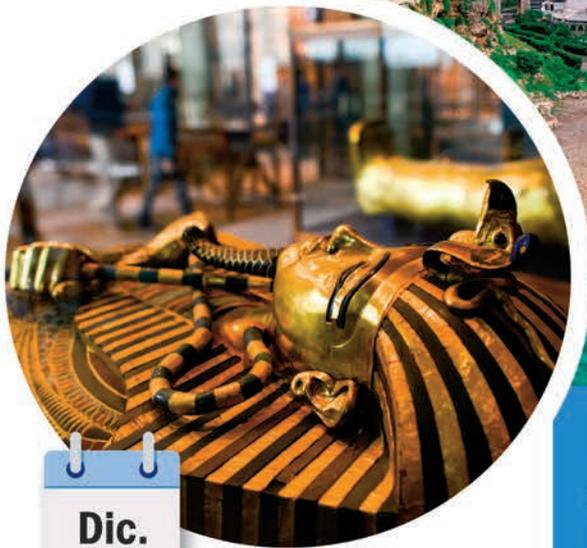
El santuario inca, y una de las maravillas del mundo, ha sido elegido como la mejor atracción turística de Sudamérica. Además,



Galway
seguirá
siendo
Capital de
la Cultura
Europea
en 2021

Oct.

Más viajes y escapadas en [timeout.es/viajes](https://www.timeout.es/viajes)



La costa adriática se mantiene en las quinielas de lugares a visitar

aspira a convertirse en el primer destino de carbono neutral del planeta, mitigando la huella que dejan los miles de turistas que la visitan. Y huele a éxito, porque Perú ha sido reconocido ya como mejor destino verde.

→ Junio ITALIA. Puglia

El tacón de la bota se había mantenido oculto a ojos del turismo masivo, pero ya suena en todas las quinielas de lugares a visitar. Antes de que Instagram lo ponga de moda, no se nos ocurre mejor momento que el verano de 2021 para descubrir pueblos con tanto encanto como Polignano a Mare, un rincón de callejuelas abigarradas y muy poético que mira al mar en la costa adriática. ¿Un plan? Visitar el puente Borbonico o recorrer la playa de aguas turquesas Lama Monachile.

→ Julio JAPÓN. Tokio

Si todavía no conoces Tokio, anota este mes en el calendario porque marca el inicio de los Juegos Olímpicos (del 23 de julio al 8 de agosto), uno de los grandes acontecimientos que se han visto retrasados por la pandemia. Una vez allí, aprovecha para salirte de la ruta turística habitual y visitar, por ejemplo, la ciudad de Fukuoka (en el extremo oeste de la isla). Presume de ser la quinta ciudad más visitada de todo Japón. Si vas, seguro que descubres por qué.

→ Agosto GRECIA. Ceos

Porque Santorini, Delos o Mykonos no son las únicas islas Cícladas que hay que conocer. Merece la pena aventurarse y hacer noche en las más inexploradas (antes de que se pongan de moda). Ceos (o Kea), entre las favoritas para los atenienses por su cercanía, es una de ellas. No os perdáis las ruinas de Cazrea y la playa Liparo, solitaria y de aguas cristalinas.

→ Septiembre ESTADOS UNIDOS. Charleston

Tan elegante y encantadora (fachadas de colores coloniales) como excéntrica e inquietante (lagos pantanosos y un pasado muy oscuro). La que fuera capital del comercio de esclavos en EE.UU. se prepara para acoger la apertura del Museo Internacional Afroamericano (previsto para 2022), contexto en el que están surgiendo iniciativas que hacen más visible que nunca la historia negra

de la ciudad sureña. Conocerla, en pleno auge del #BlackLivesMatter y con iniciativas como el Black Food Fridays, es el mejor antídoto para combatir la discriminación racial.

→ Octubre EMIRATOS ÁRABES. Dubai

Tras el retraso por el virus, parece que 2021 sí será el año de la Exposición Universal de Dubai, con unas cifras tan exageradas y vertiginosas como sus rascacielos: 173 días, 192 pabellones de países y una agenda con miles de planes, experiencias y atracciones que se podrán disfrutar del 1 de octubre de 2021 al 31 de marzo de 2022.

→ Noviembre FINLANDIA. Kuopio

Por si faltaran excusas para viajar al país más feliz del mundo (por tercer año consecutivo), una más: Kuopio, la región de los mil lagos, es la primera de Finlandia en ser Región Europea de Gastronomía 2020-2021 por su apertura a la vanguardia respetando las tradiciones. Y el otoño es temporada de caza (el 10 de noviembre se celebra la fiesta del ganso), imprescindible en menú y restaurantes.

→ Diciembre EGIPTO. El Cairo

Después de varios años de retraso (y una pandemia), parece que el Gran Museo Egipcio verá la luz en 2021, convirtiéndose en el mayor museo de arqueología del mundo. Contemplar las más de 100.000 piezas de egiptología en sus cerca de 500.000 metros



cuadrados, levantados a la sombra de las pirámides de Giza, son motivo más que suficiente para volar hasta El Cairo. ¿O no? ■

Rumbo a la Bretaña francesa

En el oeste de Francia, Rennes y Saint-Malo esconden escenarios de película. Os los descubriremos... ¡con premio incluido!



Rennes

AHORA QUE TODOS tenemos unas ganas tremendas de viajar, es hora de empezar a planear nuestras próximas escapadas. Si buscáis rincones que no estén muy lejos de casa, a unas horas de coche, y donde pasar por escenarios preciosos, la Bretaña francesa es vuestro destino.

Rennes histórica

Calles con encanto, fachadas majestuosas y *boutiques* con una personalidad única. En el corazón de la Bretaña francesa, la ciudad de Rennes es un destino ideal para los amantes de la historia y el arte. Su casco antiguo está lleno de casas medievales y edificios de arte monárquico como el luminoso Palacio del Parlamento. Sin duda uno de sus atractivos más queridos es la convivencia entre tradición y modernidad; aunque se trata de una ciudad histórica, también es pop y *chic*, con calles repletas de alegría en sus terrazas, su vivo Mercado de Lices o sus galerías y tiendas sorprendentes como Chérie Chérie, que aúna tienda, cafetería y exposiciones en un mismo espacio o el anticuario Alaska, donde además de objetos retro encontraréis un espacio gastronómico.

Saint-Malo, entre aguas

Su silueta es tan característica que la identificaréis al momento. Saint-Malo está rodeada de murallas y su

Saint-Malo



playa y puerto os brindarán los mejores paseos con vistas a la rocosa isla Grand Bé. Si os entusiasma la decoración, tenéis una cita en La Maison Générale, donde encontraréis muebles y piezas únicas. Y si sois de buen comer, Bretaña es la patria de las crepes, y en Breizh Café degustaréis algunas brutales, y también es tierra de quesos y en La Beurre Bordier encontraréis los más auténticos. ■

→ vacaciones-bretana.com

Hotel Le Magic Hall en Rennes



← ¿QUERÉIS UNA ESTANCIA GRATIS?

Si os han entrado ganas de visitar estas dos bonitas ciudades, entrad en nuestra web y participad en nuestro concurso. Podréis ganar tres noches de hotel en Le Magic Hall de Rennes y dos noches más en Le Grand Bé de Saint-Malo para dos personas, con desayuno incluido. ¡Toda una oportunidad!

→ timeout.es/estancia-en-bretana

Time In

Coordinan Marta Bac y Borja Duñó
[timeout.es/time-in](https://www.timeout.es/time-in)

Despedida a lo grande

Cuatro nuevas series con las que decir adiós al 2020 y devorar en el nuevo año.
Por *Serielizados*



1



2



3



4

1 Des Viene de reventarlo en el Reino Unido y no es para menos. David Tennant protagoniza esta miniserie de tres capítulos en la detención de Dennis Nilsen, un psicópata escocés capaz de bloquear el desagüe que tenía cerca de su casa con restos humanos de sus víctimas. Tennant mimetiza Nilsen hasta tal punto que parecen la misma persona. Para los adictos a *Mindhunter*.
→ Desde el 29 de noviembre en Starzplay.

2 El Estado contra Pablo Ibar Tras la adaptación impecable del libro *En el corredor de la muerte* de Nacho Carretero (*Fariña*), llega esta serie documental que explica los 25 años de la odisea judicial del caso Ibar, condenado a cadena perpetua y pena de muerte por triple asesinato. La historia se centra en el último juicio celebrado en Miami. Los creadores se han pasado seis años investigando y haciendo la serie.
→ Estreno el 4 de diciembre en HBO.

3 Your Honor Regresa Walter White, perdón, queríamos decir Bryan Cranston, que vuelve a ser protagonista de una serie después de *Breaking bad*. En *Your Honor* interpreta a un juez que se enreda con la mafia para ocultar un homicidio provocado por su hijo. Una serie escrita por Peter Moffat (*Criminal Justice*, *The night of*) y producida por el matrimonio King (*The good wife*). Es un *must watch* de manual.
→ Estreno el 7 de diciembre en Movistar+.

4 Los Bridgerton ¿Una mezcla entre *Gossip girl* y *Downton Abbey*? Si, esto es posible gracias a Shonda Rhimes. La creadora de *Anatomía de Grey* sigue repartiendo dosis de salseo con su productora, Shondaland. Después de *Scandal* y *Cómo defender a un asesino*, es el turno de *Los Bridgerton*, una serie para hacer feliz al espectador más afín a las historias de época, a las novelas de Jane Austen y al divertimento. ■
→ Estreno el 25 de diciembre en Netflix.

LAS APPS DE ESTE MES



↑ Pocket Casts

Para oyentes de podcasts que busquen una aplicación gratuita y bien diseñada. Una buena plataforma para centralizar nuestros programas favoritos y descubrir otros nuevos.

→ Podcast Media. Para iOS y Android.



↑ Visual Timer

Un temporizador personalizable que ocupa completamente la pantalla de nuestro *smartphone* y nos facilita la concentración y una mejor gestión del tiempo en todo tipo de actividades.

→ C. Wiesner. Para iOS y Android.



↑ VLLLO

De uso sencillo e intuitivo, está indicada para principiantes en la realización audiovisual. Permite yuxtaponer y dividir clips, añadir música de fondo, transiciones y efectos, entre otras funciones.

→ Vimosoft. Para iOS y Android.

OTRAS PANTALLAS



Reflejos del subconsciente

EL ESTUDIO FRANCÉS Dontnod Entertainment presenta un thriller psicológico en el que remezcla los ingredientes que han caracterizado sus obras más notables. Los responsables de la aventura gráfica episódica *Life Is Strange* y la aventura de acción ciberpunk *Remember Me*, juegan otra vez con los *flashbacks*, la amnesia, la nostalgia y la reconstrucción de recuerdos a través del eco de lugares y objetos del pasado. En *Twin Mirror* (PlayStation 4, Xbox One,

Windows) encarnamos a un periodista que, con motivo de un funeral, regresa a su pueblo natal en Virginia Occidental tras dos años de ausencia. En cuanto ponga los pies en Basswood, Sam Higgs deberá completar un rompecabezas en el que el encaje de piezas aparentemente inconexas –como las lagunas de memoria después de una noche de borrachera o las vivencias de sus antiguos conciudadanos– podría explicar la muerte de su mejor amigo. ■ *Joan-Albert Ros*



EN STREAMING

Lost & Found

El mercadillo vintage más original regresa con su tercera edición *online*. Durante un fin de semana, su perfil de Instagram se convierte en un espacio donde comprar todo tipo de objetos, con talleres, música, entrevistas y más. → 12 y 13 de diciembre. En su perfil de Instagram: @lostfoundmarket.

Audioactivity

Desde el pasado mes de noviembre, este ciclo conciertos de electrónica avanzada lleva alegrándonos los viernes. Este mes no os perdáis las actuaciones de Félicia Atkinson (el 11) y Eva Geist (el 18), entre otros. → Hasta el 18 de diciembre. Vi. a las 21 h en lacasaencendida.es

Libros

Coordina Andreu Gomila
timeout.es/time-in

El festín de Mathias Enard

DESPUÉS DE habernos mostrado Viena, Tánger o Barcelona, Mathias Enard ha decidido volver a casa, en Deux-Sèvres, la campiña francesa, para escribir una novela divertidísima en la que nos muestra un pequeño microcosmos rural, donde conviven en perfecta armonía los borrachos del único café de Pierre Saint-Christophe, François Rabelais, artistas que fotografían caca, Levi-Strauss y personajes que tardaremos en olvidar.

Lo más alucinante de la novela de Enard es cómo nos la cuenta. Arranca con el dietario de un antropólogo con aires de grandeza, David Mazón, que se establece en la región para hacer el trabajo de campo de su tesis.

Acto seguido, la narración cambia de punto de vista y podemos volver a leer todo lo que ha pasado antes, pero desde un narrador omnisciente que nos pone en contexto e introduce un poco de realismo mágico, contándonos las vidas anteriores de los personajes, lo que le permite bucear en la

historia. El capítulo central hace un *spin-off* a partir del alcalde-enterrador de la localidad para introducirnos en la ceremonia que da título a la novela.

Aquí Enard nos pone delante de los morros un relato grotesco, pasado de rosca, que hace las delicias de los lectores. Deshace

el camino andado, estirando la acción más allá del mes en que transcurre la primera mitad de la novela (diciembre-enero) y termina volviendo a Mazón, en su dietario. Y acabamos teniendo la sensación de que nos lo hemos pasado teta con este festín literario. ■ Andreu Gomila

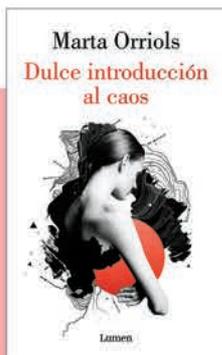
PIERRE MARQUÉS

MATHIAS ENARD
EL BANQUETE ANUAL
DE LA COFRADÍA
DE SEPULTUREROS



EL BANQUETE ANUAL DE LA COFRADÍA DE SEPULTUREROS
Mathias Enard.
→ Literatura Random House. 480 págs. 22,90 €.

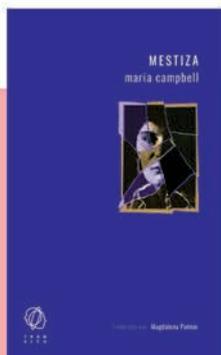
TOP 3 NOVEDADES Lecturas imprescindibles en la mesilla de noche



↑ Dulce introducción al caos

Marta Orriols vuelve a colocarnos entre la espada y la pared en su nueva novela, la historia de una pareja en la que ella decide no ser madre, acto que despierta todos los fantasmas, tabúes y vicios de nuestro mundo.

→ Marta Orriols. Lumen. 256 págs. 17,50 €.



↑ Mestiza

Un relato cautivador sobre la infancia de la autora, en el que nos describe cómo se asesina a un pueblo y el lugar que ocupa cada persona. El libro salió en Canadá en 1973 y nos llega hoy tan fresco que hiere.

→ Maria Campbell. Editorial Tránsito. 256 págs. 19,90 €.



↑ Fin de temporada

A finales de los 70, Rosa no pudo abortar en Portugal y tuvo a Iván, a quien criará sola. Un buen día, deciden irse a la Costa Dorada para rescatar un camping. Y el pasado del que huyen vendrá a visitarlos.

→ Ignacio Martínez de Pisón. Seix Barral. 376 págs. 20,90 €.

LLEVA EL
COPEO
A OTRO NIVEL

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE



WWW.TOCHEWINE.COM

Nuevo SEAT Ateca

Por 18.500 €.

Sujeto a financiación*.



Vive a lo grande.

Saluda a la nueva versión de ti mismo. El Nuevo SEAT Ateca vuelve con un nuevo diseño frontal, nuevas llantas y Faros Full LED para que disfrutes las 24 horas. El día no acaba cuando anochece.

*Consumo medio combinado de 4,7 a 7,2 l/100 km. Emisiones ponderadas de CO₂ de 123 a 163 g/km. (Valores WLTP). Emisiones ponderadas de CO₂ de 114 a 131 g/km. (Valores NEDC). Imagen acabado SEAT Ateca X-Perience con opcionales. PVP recomendado para Península y Baleares para SEAT Ateca 1.0 TSI 81 kW (110 cv) St&Sp Reference por 18.500 € para clientes particulares que entreguen un vehículo de ocasión de más de 3 años de antigüedad, y 6 meses de pertenencia, a nombre del comprador del vehículo nuevo o familiar 2º grado o pareja legal. IVA, transporte e impuesto de matriculación, aportaciones comerciales de marca, concesionario y Volkswagen Financial Services incluidos en el precio. Oferta válida hasta el 31/12/2020 para clientes particulares que financien a través de Volkswagen Bank GmbH S.E según condiciones contractuales un capital mínimo de 14.500 €, con una permanencia mínima de la financiación de 36 meses. Campaña incompatible con otras ofertas financieras. Pack Confianza SEAT incluido en el precio si se financia la compra con Volkswagen Bank GmbH S.E (ver las condiciones contractuales) por importe de 300 €. Los servicios incluidos son los siguientes: 5 años de mantenimiento SEAT Service o 80.000 km (lo que antes suceda) y extensión de garantía durante 3 años adicionales a los 2 años de garantía del fabricante o 100.000 Km (lo que antes suceda).

5 AÑOS **GARANTÍA MANTENIMIENTO**